

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Soberanía alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Píllaro,
Pelileo y Patate de la provincia de Tungurahua
Proyecto de investigación**

Daniel Andrés Samaniego Carrillo

Arte Culinario y Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario y Administración de Empresas de
Alimentos y Bebidas

5 de agosto de 2016

Universidad San Francisco de Quito USFQ

COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Soberanía Alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Pillaro,
Patate y Pelileo de la provincia de Tungurahua**

Daniel Andrés Samaniego Carrillo

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Rafael Villota, Master in Hospitality
Managament Miembro del Comité
de tesis

Firma del profesor

Quito, 5 de agosto de 2016

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Daniel Andrés Samaniego Carrillo

Código: 00108180

Cédula de Identidad: 1725653230

Lugar y fecha: 5 de agosto de 2016

AGRADECIMIENTOS

Agradecer al misterio infinito de la vida
por permitirme ser en este espacio tiempo
por estas condiciones de vida privilegiadas
y tanta bendición repartida alrededor mío.

Padre mío, Dios te pague por todo.
Te adoro neno.

Madrecita tierna y querida,
por el amor infinito.

Hermano profundo e incondicional
por todo lo que hemos vivido.

DEDICATORIA

A las futuras generaciones,
el trabajo por una vida mejor es sincero
el sueño es real, aportemos a este gran proceso
con sincero esfuerzo, todo lo que nuestro ser, pueda ofrecer.

Esperando así, que el resto de esta vida
pueda ponerse al servicio del misterio creador
siendo así anuncio, que el alimento es mi instrumento
para visionar otra realidad y así aportar.

RESUMEN

La oportunidad de investigar el aspecto patrimonial del alimento a través del proyecto del Atlas Patrimonial Alimentario del Ecuador el origen de esta investigación. La relevancia del alimento en la sociedad, es un tema que está tomando fuerza en la conciencia colectiva, muestra de ello fue la propuesta del Ministerio de Cultura y Patrimonio en crear un Atlas que recogiera información relevante al valor patrimonial del alimento en el territorio ecuatoriano.

Apreciando el valor de esta iniciativa, surge el trabajo de titulación “Soberanía alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Pillaro, Patate y Pelileo de la provincia de Tungurahua”. Este fue el punto de partida del presente proyecto de investigación, el cual pretendió aportar al objetivo de caracterizar al Alimento Patrimonial en el territorio ecuatoriano a través del Atlas. Como actividad complementaria a este propósito de investigación, se presentan nociones respecto este bien y sus relaciones dentro de la sociedad, intentando observar la influencia multisectorial que ejerce dentro del sistema y el universo de posibilidades que giran en torno a él.

Palabras clave: Patrimonio alimentario, Soberanía Alimentaria, Atlas Patrimonial Alimentario, Sociedad, Alimento.

ABSTRACT

The opportunity to investigate the heritage aspect of food through the project “Patrimonial Food Atlas of Ecuador” is the origin of this document. Food relevance in society is a subject that has been gaining interest in the collective conscience. Proof of this, was the initiative led by Ministry of Culture and Heritage of Ecuador about creating an Atlas that might systematize information about Ecuadorian Alimentary Heritage.

Appreciating the value of this initiative, the bachelor thesis paper “Soberanía alimentaria e investigación de alimento patrimonial en los cantones Pillaro, Patate y Pelileo de la provincia de Tungurahua” was created. Food Heritage was the initial point of this investigation work, which purpose was contributing to the construction of Alimentary Heritage Atlas in Ecuadorian territory. As a complementary activity of this investigation, academic notions about food in society were revised, pretending to expose the multispectral influence that this good exerts in the system and the universe of possibilities around it.

Key words: Food Heritage, Food Sovereignty, Alimentary Heritage Atlas. Society. Food.

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	11
2. Primera sección - Comprensiones del alimento	12
2.1 Alimento en la sociedad	13
2.2 Soberanía alimentaria	15
2.2.1 Introducción del termino	16
2.2.2 Evolución del concepto	16
2.2.3 Posibilidades	18
2.2.4 El Estado Ecuatoriano	20
2.3 Ley Orgánica del Regimen de Soberanía Alimentaria.....	20
2.3.1 Ministerio de Cultura y Patrimonio Alimentario	22
2.4 Definiciones	24
2.4.1 Alimento Patrimonial	24
2.4.2 Atlas Patrimonial Alimentario	25
3. Segunda Sección - Investigación de Alimento Patrimonial	27
3.1 Metodología de investigación	30
3.2 Entrevistas	30
3.3 Sistematización de información	31
3.4 Fichas de productos primarios y elaborados	34
Aguacate	34
Aji	38
Arveja	40
Atzera	42
Babaco	44
Camote	46

Cebolla Paiteña	49
Ciruela	51
Col	54
Cuy	57
Durazno	60
Frejol	63
Granadilla	67
Haba	69
Jicama	71
Maiz blanco	74
Manzana	78
Mashua	82
Meloco	84
Mora	86
Papa	89
Pera	94
Remolacha	97
Tomate de arbol	99
Vainita	101
Almidón de atzera	103
4. Conclusión y comentarios	105
Referencias bibliográficas	106

TABLA DE ANEXOS

Anexo A: Artículos relevantes a soberanía alimentaria en la constitución de la República del Ecuador 2008.	110
Anexo B: Acta de compromiso USFQ – Uniandes	116
Anexo C: Hoja de datos del informante	117
Anexo D: Guía de entrevistas	118
Anexo E: Fichas de productos.....	120
Anexo G: Grabaciones de audio	124
Anexo H: Fotografías	125

1. Introducción

El propósito de las acciones de investigación del presente trabajo de titulación, tanto académicas como prácticas, fue el de interpretar los conocimientos adquiridos durante años de estudio universitario y poder aplicarlos en un trabajo de investigación multidisciplinario. Al tratar de contribuir a una actividad de investigación “Proyecto de Atlas Patrimonial” que estuvo enmarcada en los campos de conocimiento de agricultura y alimentación, las concepciones teóricas propias respecto al alimento encontrarían un terreno amplio de crecimiento.

A modo de introducción al marco investigativo de Alimento Patrimonial, se presenta una primera sección que corresponde a comprensiones del alimento. La sociedad y el alimento, niveles de incidencia de la producción de alimentos en el sistema social. Desarrollo del concepto de Soberanía Alimentaria y alcance multidimensional. Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria en Ecuador y definiciones de Alimento Patrimonial y Atlas Patrimonial.

La segunda sección corresponde al momento de la investigación, se indica el método utilizado, proceso de preparación de entrevistas, sistematización de información y diagramación de fichas. El resultado principal del proyecto de investigación se observa en las fichas de alimentos patrimoniales, estas contienen la descripción de 25 productos considerados culturalmente relevantes en la zona investigada. Posteriormente se adjuntan comentarios del trabajo, junto con material de sustento.

2. Primera Sección – Comprensiones del Alimento

El alimento es toda fuente de energía que, consumida por un ser vivo, permite que aquel ciclo vital continúe desarrollándose. La alimentación satisface una necesidad biológica primaria del ser, según esta cualidad, se vuelve un requerimiento básico para el funcionamiento de cualquier sociedad. La obtención de alimentos es una prioridad, acceder a fuentes suficientes de alimentos es un objetivo clave para la subsistencia del ser.

Las fuentes del alimento están interrelacionadas a un medio, siendo la tierra, el principal sustrato que permite la vida y el desarrollo de procesos e interacciones entre las fuentes. La tierra, en conjunto con el agua son los dos recursos primarios a los cuales se debe la agricultura, así como toda la vida que existe. (FAO, 1996) En este medio único, se crea el escenario para que surjan millones de posibles relaciones entre las fuentes alimentarias. Un modelo tan complejo solo podría ser explicado con la palabra vida.

La posibilidad de que existan miles de formas de vida se debe a lo conocido como interrelaciones alimentarias, Casanueva (2001) lo define como relaciones entre organismos autótrofos que “viven y crecen por sí mismos y sirven como alimento de las heterótrofos que, a su vez, pueden servir como alimento entre ellas”. Entendiendo organismos heterótrofos como los que dependen de un organismo autótrofo u otro organismo heterótrofo para subsistir dentro de la cadena alimentaria.

La existencia de eventos y sucesos en el circuito alimentario, tan numerosos momentos de vida como puedan ser nombrados, no serían posibles sin la presencia del alimento. Nutrir es la necesidad biológica que cumple este bien, el metabolismo de los seres es capaz de obtener

compuestos nutricionales a través de varios procesamientos, esto permite el correcto desarrollo de habilidades físicas y psicológicas. Nutrir es definido por la real academia española la lengua española como “aumentar la sustancia del cuerpo animal o vegetal por medio del alimento, reparando las partes que se van perdiendo” (Nutrir, s f)

La nutrición es el punto en común que tienen todos los seres en torno a la necesidad de alimentarse. Dentro del universo de interrelaciones alimentarias, el ser humano ha tenido un desarrollo particular a lo largo de su proceso evolutivo con el tipo de alimentación. Las relaciones alimentarias dentro de la sociedad humana son tan complejas como las mismas sociedades que se han erguido a través del tiempo.

2.1 Alimento en la sociedad.

Tomando en cuenta el caso humano, el desarrollo de la civilización se ha debido en gran parte a la disponibilidad de alimento con sus formas de obtención y transformación. La obtención humana ha recorrido a través de las fases de: recolección y caza; agricultura y domesticación de animales. (Floros et al. 2010)

En un inicio, la supervivencia era el sinónimo de vida del humano, misma que es descrita por Thomas Hobbes como “the life of man in a state of nature, that is, solitary, poor, brutish, and Short” (Hobbes en Floros, 2010) Debido a las cualidades físicas que ponen en evidencia la debilidad de nuestra especie en un entorno salvaje, las etapas primigenias de la humanidad estaban envueltas en inseguridad y peligro constante.

El proceso de sedentarismo brindó seguridad a los grupos humanos a través del asentamiento en un territorio específico, el cual les aseguraba resguardo y alimentación. La transición del modelo de recolección y caza hacia agricultura y domesticación abrió un panorama amplio de posibilidades para el ser humano. “El desarrollo agrícola supuso una selección rígida e implacable de aquellas especies vegetales y animales [...] que permitieran la manipulación y rindieran más con el menor esfuerzo” (Casanueva, 2001)

Esta “manipulación” aseguró cantidades de alimentos nunca antes percibidos por el ser humano, redistribuir la energía invertida en conseguir alimento hizo posible el desarrollo de sociedades complejas. La producción de alimentos en la sociedad permite evidenciar momentos en los cuales se dan una serie de intercambios económicos, interacciones sociales entre los distintos miembros del circuito e impactos medioambientales resultantes de las actividades de producción y transformación. (Weiler 2014; Rojas 2011; Ericksen 2006)

El sistema de producción de alimentos -Food System- es un concepto relevante para comprender el impacto político y medioambiental del alimento en las sociedades humanas. Según el glosario de términos del GECAFS, el Food System (s f) engloba las actividades relacionadas a la producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de la comida. Los productos de esta labor ayudan a contribuir a la seguridad alimentaria, económica y medioambiental.

Esta cadena de producción alimentaria es un requisito indispensable para que cualquier sociedad humana prevalezca en el tiempo. Las decisiones que sean tomadas dentro del modelo social para alimentar al subsecuente grupo poblacional influyen directamente las condiciones de vida y las relaciones entre los individuos. Según la FAO (2010) el Estado tiene

tres tipos de obligaciones en cuanto al derecho de la alimentación, existiendo las categorías de respetar, proteger y cumplir. Según dicha organización, se debe respetar el acceso, así como los medios que tienen las personas para obtener alimentos, se debe proteger el libre derecho de las personas para acceder a fuentes alimentarias suficientes y cumplir facilitando las condiciones para obtenerlos y en el caso de que la población no posea la capacidad adquisitiva, el estado debería suministrar a través de programas de asistencia alimentaria u otros.

A pesar de ser el estado quien debería asegurar el acceso seguro y suficiente a las fuentes alimentarias, esto no significa que todas las personas tengan posibilidad de acceso equitativo a fuentes de alimentación. La dependencia del estado, puede hasta cierto punto, poner en vulnerabilidad la capacidad de un grupo humano para auto sustentar sus necesidades alimenticias. Sobre todo, puede ser riesgoso cuando un sistema alimentario está basado en el capital y el mercado, como lo menciona Ericksen, la ausencia de poder adquisitivo y la falta de confianza en el sistema de producción rural es un sinónimo de vulnerabilidad. (2006)

2.2 Soberanía Alimentaria.

La Soberanía Alimentaria es un término que surge desde la moción popular, una proclamación de poder cívico en la cual se exige que la gente misma sea quien decida qué tipo de alimento quiere y como debe ser producido. Coloca a las personas en el corazón del Food System, intentando que las disparidades y la vulnerabilidad de la gente se vea reducida. Al referirse a condiciones agrícolas y alimentarias, el concepto tiene varios puntos de influencia y ha recorrido un camino de desarrollo conceptual en torno a las posibilidades que brinda.

2.2.1 Introducción del Término.

La Vía Campesina es un movimiento internacional de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, indígenas, gente sin tierra, jóvenes rurales y trabajadores agrícolas. (La Vía Campesina, 2007) En 1996 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura presidió la cumbre Mundial de la alimentación con sede en Roma. La cumbre se convocó como respuesta a “la persistencia de una desnutrición generalizada y a la creciente preocupación por la capacidad de la agricultura para cubrir las necesidades futuras de alimentos” (FAO, s f) En el marco de esta reunión que cuestionaba la eficacia del sistema alimentario para mantener a las personas del mundo, la Vía Campesina introduce el termino de soberanía alimentaria por primera vez.

Cuando se planteó por primera vez el concepto, la proclamación se centró en la autosuficiencia de alimentos y la diversidad en los sistemas alimentarios. “La soberanía alimentaria es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir sus alimentos básicos, respetando la diversidad cultural y productiva.” (Nyeleni, s f) Esta noción colectiva organizada en contra del sistema agroalimentario y sus innumerables inequidades fue apreciada por varios actores del sistema alimentario y en el año 2002 el término sufrió una expansión.

2.2.2 Evolución del concepto.

El foro de las ONG/OSC para la Soberanía Alimentaria con sede en Roma, fue un evento organizado en el 2002 por movimientos sociales de campesinos, pescadores, pastores, pueblos indígenas, ambientalistas, organizaciones de mujeres, sindicatos y ONGs. (Ecoportal, 2002) El

objetivo era mostrar el descontento de dichos movimientos con respecto a los resultados observados desde la declaración oficial de la FAO realizada en 1996 y proclamar una nueva declaratoria, basada en torno al concepto de soberanía alimentaria. El concepto ampliado de soberanía alimentaria se puede observar en la página web del Foro de Nyeleni para la soberanía alimentaria. (Nyeleni, s f)

La Soberanía Alimentaria es el derecho de los países y los pueblos a definir sus propias políticas agrarias, de empleo, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas para ellos y sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada.

En esta nueva declaratoria, el alcance une términos de relevancia estatal con la noción básica de autosuficiencia e identidad nacional, generando un concepto de mayor impacto. En este caso se reconocen los campos sociales y políticos en los cuales la producción de alimentos incide y se incentiva con mayor efusividad, que la gente misma, sea el centro de las políticas agro productivas y las decisiones de consumo.

Finalmente, en el 2007, a través de la declaración de Nyéléni durante el Foro por la soberanía alimentaria, la Via Campesina acuña el término final “supuesto” adhiriendo terminología relevante a seguridad alimentaria y patrimonios culturales. El concepto cada vez más desarrollado, retoma los campos sociales de incidencia que tiene la producción de alimentos y ratifica como centro del mismo, las aspiraciones de los pueblos oponiéndose a los intereses

corporativos y del mercado. Siendo este último punto, el enunciado final de esta filosofía en contra de los paradigmas del sistema alimentario actual.

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Se pone las aspiraciones y necesidades de aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas alimentarios y políticas, en lugar de las exigencias de los mercados y las empresas. Ofrece una estrategia para resistir y dismantelar el régimen corporativo y alimentario actual.

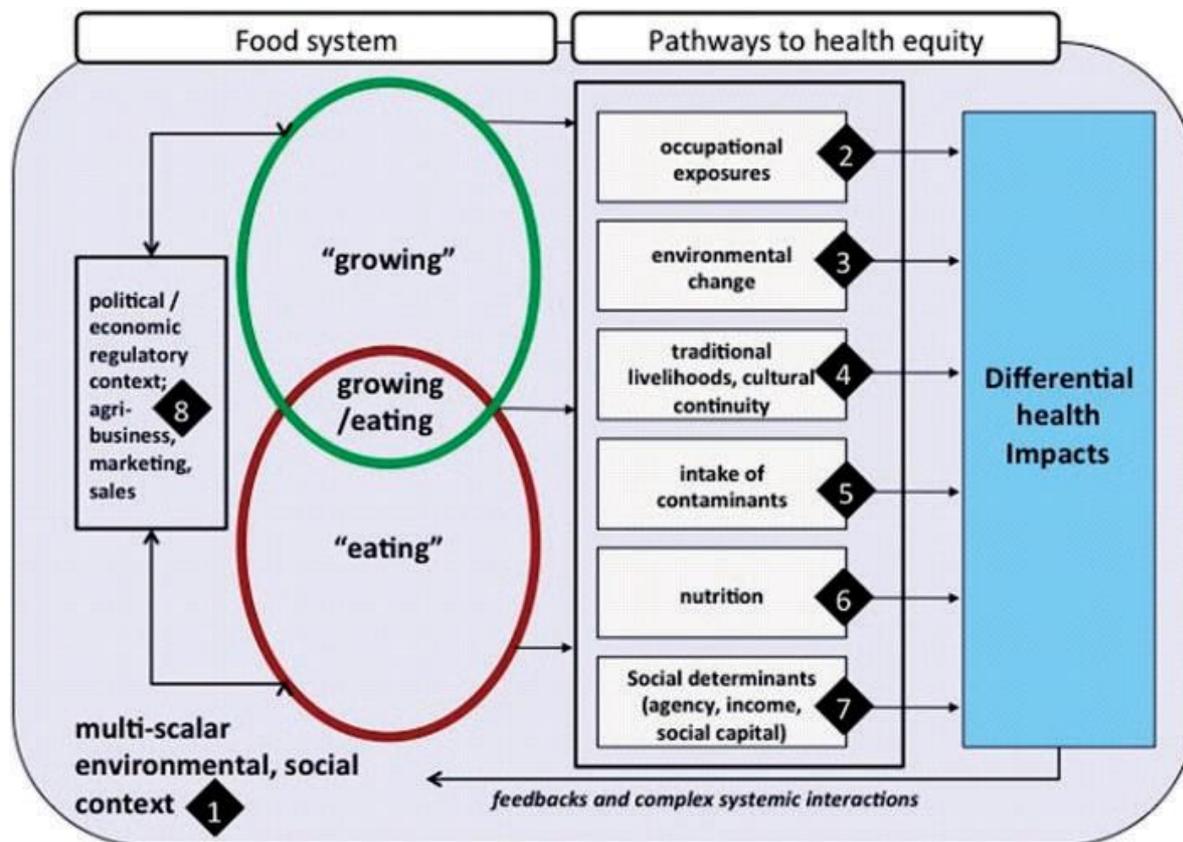
(Almeida & Scholz. 2008)

2.2.3 Posibilidades.

El concepto de soberanía alimentaria puede ser traducido en bienestar poblacional desde los distintos enfoques de autosuficiencia; diversidad y aceptación cultural; manejo del sistema alimentario; dinamización de la economía local; niveles óptimos de nutrición; medioambiente y conservación. Estas cualidades permiten suponer que varias problemáticas sociales podrían ser abordadas a través de una aplicación de este enfoque multisectorial.

El documento “Food sovereignty, food security and health equity: a meta-narrative mapping exercise” propone un modelo conceptual y ejemplos de intervenciones sociales realizadas en base al concepto de Soberanía Alimentaria. El origen de este documento surge en torno a la hipótesis de que se puede promover equidad de salud, en el marco de Salud Pública, a través de intervenciones basadas en Soberanía Alimentaria. El equipo de investigación presenta el

siguiente marco que cumple objetivos de Salud Pública a través de la aplicación conceptual de Soberanía Alimentaria.



(Weiler, Hergesheimer, Brisbois, Wittman, Yassi, Spiegel, 2014)

Este cuadro representa una muestra de los campos que pueden ser abordados en la sociedad desde este concepto. El punto número ocho muestra el circuito del sistema alimentario y como las necesidades poblaciones de alimentarse y crecer, dependen de un modelo económico, agrícola y de marketing, enmarcados dentro de un contexto político-económico. La forma de dirigir un país puede verse influenciado a través de la Soberanía Alimentaria, en este contexto se comenta el caso de la república del Ecuador.

2.2.4 El Estado Ecuatoriano.

La constitución de la república del Ecuador del 2008 es el documento oficial, carta magna actual y vigente para el estado plurinacional del Ecuador y la consecuente población que habita dicho territorio. Según el preámbulo de dicha constitución, esta fue creada en razón de construir una nueva plataforma de convivencia ciudadana diversa y armónica, que promoviera una sociedad respetuosa en todas sus dimensiones persiguiendo un estado de buen vivir. (Constitución Política del Ecuador, 2008)

Observando cómo diversas acciones y políticas estatales podrían ser enriquecidas usando el acercamiento de la soberanía alimentaria, el Estado Ecuatoriano decide incluir el concepto dentro del desarrollo de la Constitución. “Dentro de sus aspectos trascendentales, la Constitución de la República del Ecuador consagra normas para garantizar la Soberanía Alimentaria, directamente vinculadas con el derecho a la alimentación.” (Asamblea nacional, 2014)

Reconociendo la incidencia en políticas públicas de estado, el concepto de soberanía alimentaria es incluido en varios artículos del documento de estado (Anexo A). La relevancia del concepto toma aún más fuerza cuando se decide instaurar una Ley puntual que garantice el cumplimiento de los principios de Soberanía Alimentaria en Ecuador.

2.3 Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria en Ecuador

El 5 de mayo de 2009 publicado según el Registro Oficial N°583 a través de la Asamblea Nacional, se instaura la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria (LORSA, 2010). Esta base legal según el artículo 1 tiene como objetivo establecer los mecanismos por los cuales

el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de asegurar la disponibilidad permanente y autosuficiente de alimentos para las personas, comunidades y pueblos del Ecuador.

Esta iniciativa ha representado desde su génesis un logro nacional, ya que el Ecuador es uno de los primeros países en el mundo que ha adoptado este concepto dentro de sus políticas de estado. La creación de esta ley brinda la oportunidad de direccionar el futuro desarrollo del sistema alimentario hacía un modelo que genere cualidades equitativas para varios sectores de la población. En conjunto con el marco legal instaurado, surge un organismo conformado por varios sectores de la sociedad cuya naturaleza está directamente relacionada con el principio de Soberanía Alimentaria.

La Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, es un organismo de poder ciudadano cuya misión es “Generar un amplio proceso de debate para la construcción de propuestas de ley, políticas públicas y programas sobre el tema de soberanía alimentaria” (COPISA, 2010) La COPISA podría ser considerada como un esfuerzo del Estado Ecuatoriano para tratar que el objetivo de Soberanía Alimentaria sea alcanzado, a través de una organización con representatividad a nivel político que continua proponiendo políticas y acciones relacionadas a este tema.

No obstante, como comenta Wilma Suarez, presidenta de la COPISA, este “marco legal no es suficiente para concretar el proceso de redistribución y de justicia que se anhela” (Los retos para garantizar la soberanía alimentaria en Ecuador, 2013) Este comentario surge desde la observación de que es necesario un nivel de organización mayor a nivel local, regional y nacional que contribuya a vigilar que los artículos de la ley en discusión sean aplicados en la

práctica. Existe mucho trabajo por delante para que la población se vea beneficiada de este derecho en la totalidad de su profundidad. Por un lado, estos dos casos citados previamente son una muestra de la importancia del alimento para la sociedad y el Estado Ecuatoriano. Por otro lado, existen otras organizaciones, en este caso gubernamentales, que reconocen la importancia de este bien y que han generado propuestas relacionadas a este bien desde su campo de trabajo.

“El Ministerio de Cultura y Patrimonio ejercerá la rectoría de las políticas públicas culturales y del Sistema Nacional de Cultura; garantizará el ejercicio de los derechos culturales e incidirá en la integración simbólica del Ecuador y en el cambio cultural de la sociedad.” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2012) Esta entidad gubernamental es la encargada de tratar los temas referentes a la de identidad de los pueblos, siendo el Patrimonio su principal objeto de trabajo. Este objeto, que tiene varios tipos de naturaleza, constituye un baluarte que puede representar el conocimiento, desarrollo o ancestralidad de los pueblos y su gente.

2.3.1 Ministerio de Cultura y Alimento Patrimonial

El alimento analizado desde el enfoque conceptual de soberanía alimentaria propuesta por Weiler et al. (2014) posee características que directamente se relacionan con temas Culturales y de Patrimonio según el punto 4 “Traditional Livelihoods and Cultural Continuity”. Debido al hecho de que los seres humanos se desarrollaron gracias al entorno que los rodeaba y la consecuente disponibilidad de alimentos, resulta inverosímil obviar la relación alimento – cultura.

La incidencia del alimento en la cultura es otro indicador que demuestra la relevancia del mismo para las sociedades humanas. “As a biological species, humans are defined in terms of our

cultural participation (Rogoff, 2003) Parafraseando a Carrera (2014) cada territorio manifiesta un contexto específico, escenarios tan diversos como grupos humanos existen, siendo inseparable el desarrollo que tuvo una cultura con los recursos alimenticios disponibles en dicho lugar.

La relevancia social de este bien lo convierte en un tipo de patrimonio, recayendo en la categoría de patrimonio cultural inmaterial. Según el ministerio de patrimonio y cultura “El patrimonio cultural inmaterial comprende los usos, representaciones, conocimientos, técnicas, tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestras futuras generaciones.” (s f)

Es así que, desde el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el alimento es considerado como un bien de relevancia nacional para mantener y promocionar las tradiciones y memorias de los pueblos. Se le otorga relevancia nacional al patrimonio inmaterial culinario a través del Proyecto de Patrimonio Alimentario, “el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionarlo a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos.” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Esta declaratoria de trabajo del Ministerio de Cultura y Patrimonio promueve la importancia del Patrimonio Alimentario como referente de la cultura nacional, el enunciado comienza describiendo un producto final como es la gastronomía ecuatoriana, pero a continuación menciona la base de recursos y conocimientos a los que se debe la actividad culinaria.

El principal baluarte lo integran los recursos naturales, la abundancia que brinda al ser humano la posibilidad de desarrollar conocimientos y técnicas que transformen el alimento a su alrededor en preparaciones que representan modos de vida y relaciones culturales. El alimento patrimonial puede representar parte de la identidad de un grupo.

Es por eso que se considera necesaria la recopilación de datos que permitan visibilizar las profundas relaciones de este bien, sistematizando información que ayude a transmitir la importancia de este bien cultural. “La salvaguardia del patrimonio inmaterial culinario fue asumida con mucha fuerza, en esa línea se puede citar la identificación del patrimonio alimentario con miras a la construcción del Atlas Gastronómico” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

2.4 Definiciones

A continuación, se presentan dos definiciones importantes para la comprensión de la presente investigación: Alimento Patrimonial, Atlas Alimentario Patrimonial.

2.4.1 Alimento Patrimonial

Es un conjunto de elementos que tienen que ver con el proceso de génesis cultural de un grupo humano. Las condiciones medioambientales determinaron la evolución de un grupo humano en aquel entorno, dichas organizaciones evolucionaron a la par con los alimentos disponibles, buscando formas cada vez más eficientes y sencillas de producción y transformación alimentaria. “Con el tiempo, los alimentos se convierten en referentes de identidad,

definiéndose como rasgos esenciales de una cultura. Este proceso toma siglos y está en constante transformación.” (Carrera, 2014)

2.4.2 Atlas Patrimonial Alimentario

Un Atlas es una forma de procesar y presentar cualquier tipo de información obtenida de un territorio específico. La naturaleza del Atlas depende del objeto de estudio que se desee presentar, en este caso se trata de mostrar, caracterizar al alimento como referente cultural y patrimonial.

Los objetivos del Atlas Patrimonial Alimentario de Ecuador, tal cual como los describe Carrera (2014) son:

- Elaborar una lista de los alimentos patrimoniales que se recolectan, producen y elaboran en el territorio del Ecuador.
- Mapear las zonas de producción, recolección o elaboración de dichos alimentos patrimoniales, de manera que puedan ser ubicados a través del Atlas.
- Definir las características del patrimonio alimentario presente en el territorio, para que los usuarios comiencen a reconocer el carácter patrimonial de los alimentos a los que acceden.

Dentro de este contexto, se sitúa el trabajo de titulación “Soberanía Alimentaria e investigación de Alimento Patrimonial en los cantones Pillarlo, Patate y Pelileo en la provincia de Tungurahua”. Se aprovechó la oportunidad de colaborar en esta iniciativa de investigación de Alimento Patrimonial para reflexionar respecto al alimento y su relevancia social, utilizando el concepto de soberanía alimentaria como base teórica.

Recordando que el alimento patrimonial es el centro de este trabajo de titulación, la siguiente información representa el aporte de investigación que se hizo al proyecto del Atlas patrimonial Alimentario. Existió una relación de trabajo formal entre la Universidad San Francisco de Quito y el Ministerio de Cultura y Patrimonio para elaborar el producto conocido como Ficha de Alimento Primario o Secundario, documento que contiene la información obtenida a través de investigación cualitativa en los cantones descritos.

Dados a conocer los términos relevantes para el proceso de investigación, se indica a continuación la metodología aplicada durante la fase de investigación en campo, así como una corta narrativa del proceso de la misma. Este trabajo siguió indicaciones de investigación que se encuentran en el “Manual metodológico para Atlas de Patrimonio Alimentario” (Carrera, 2014) documento oficial utilizado para la creación del Atlas.

3. Segunda Sección - Investigación de Alimento Patrimonial

El tipo de investigación que se realizó fue de carácter cualitativo, resultó convertirse en una búsqueda de entrevistas a personajes relacionados al alimento de alguna manera, caseritos (en Ecuador se le denomina de esta manera a la persona de mercados populares que venden sus productos) caseritas, agricultores, vendedores, funcionarios estatales y del sector privado. El compromiso adquirido con la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) para realizar la investigación fue tomado la primera semana de diciembre de 2015.

En este compromiso existieron dos estudiantes que aceptaron la responsabilidad, Daniel Samaniego y Marco Moya. El levantamiento de información fue realizado individualmente, pero la sistematización fue realizada en conjunto. Por esta razón, en las fichas que se muestran en el punto “3.4. Fichas de productos alimentarios” se puede observar en algunos casos los nombres de estos dos estudiantes universitarios como compiladores y autores de la información.

La primera semana de diciembre comenzó con una planificación general del proyecto, existiendo 2 meses de plazo para entregar las fichas de alimentos patrimoniales a los representantes del Ministerio, los tiempos y recursos debían ser planeados apuntando a la mayor eficacia posible. Durante la primera semana hubo una serie de llamadas telefónicas que permitieron reconocer actores importantes (recursos) en los cantones de Tungurahua que estaban destinados a ser investigados. Al mismo tiempo se comenzó a armar una agenda en base a los sucesos emergentes.

La primera llamada fue a los representantes del Ministerio de Cultura y Patrimonio que estaban a cargo del proyecto, ellos supieron proveer el documento vía web “Manual metodológico para Atlas de Patrimonio Alimentario” guía oficial que direccionaría a los institutos superiores que deseaban participar en esta iniciativa de investigación. De este contacto se pudo obtener la información de que la Universidad Autónoma de los Andes (UNIANDES), ubicada en Tungurahua, paralelamente había aceptado realizar la investigación en la provincia en que está ubicada.

Se procedió a contactar a la UNIANDES para proponer que, se genere una cooperación interinstitucional que potenciara recursos y permitiera elaborar un trabajo cooperativo investigativo de mayor calidad. Después de algunos diálogos pudo firmarse un convenio que contiene el compromiso de la Universidad San Francisco de Quito y la Universidad Autónoma de los Andes para levantar información de forma conjunta en Pillaro, Patate y Pelileo. (Anexo B)

Las siguientes llamadas fueron realizadas a representantes de organizaciones campesinas que participan en circuitos cortos y alternativos de comercialización. Los contactos de la zona de Tungurahua fueron adquiridos de la “Guía de Ferias Agroecológicas” (Guía Agroecológica, s f) un documento informativo elaborado en el marco de la campaña ¡Que rico es! Comer Sano y de mi Tierra, iniciativa impulsada por el Colectivo Agroecológico del Ecuador. Hubo contacto con varias organizaciones que brindaron datos, fechas y puntos de encuentro de personajes relacionados al alimento, principalmente a través de la agricultura.

La segunda semana fue dedicada a organizar reuniones en la provincia de Tungurahua y organizar los recursos logísticos del viaje investigativo con la información que se había obtenido hasta el momento. La cooperación establecida con la UNIANDES permitió direccionar a Cristian Llerena, alumno de la Carrera de Chefs en la UNIANDES misma que corresponde a Licenciatura de Arte Culinario y Administración de A y B en la USFQ, como el aliado en territorio. Este personaje sería fundamental para alcanzar el objetivo de investigación, por lo cual figura como compilador y co-autor de la mayoría de fichas de alimento patrimonial presentadas a continuación.

La movilización a territorio fue programada para el lunes 14 de diciembre, al inicio de la tercera semana de trabajo existían dos reuniones locales de las que pretendíamos obtener mayor cantidad de información para realizar el primer recorrido en campo. El “Primer Encuentro Regional para la Integración” organizado por la Unión de Productores Agroecológicos y de Comercialización Asociativa de Tungurahua (PACAT) se realizaba el martes 15 de diciembre en Quero. El miércoles 16 habíamos agendado con el MAGAP un encuentro formal, dicha reunión pretendía funcionar como un puente y acceder a referencias en organizaciones como Juntas de aguas o los GAD’s parroquiales.

La serie de eventos permitieron que durante 3 semanas de investigación se entrevistase a alrededor de 20 personas (Anexo C), la mayoría agricultores que brindaron información valiosa, misma que permitió la elaboración de 25 fichas de alimentos patrimoniales. A continuación, se presenta la metodología de investigación.

3.1 Metodología de investigación

La metodología aplicada durante este proceso de investigación fue de tipo cualitativa, como se menciona en el Manual Metodológico para Atlas de Alimento Patrimonial, la información tiene que “partir de la memoria viva de la población, y de la investigación histórica”. (Carrera, 2014) “La investigación cualitativa se interesa en saber cómo se da la dinámica o como ocurre el proceso en que existe un asunto o problema.” (Vera, 2008) Al ser una serie de cualidades obtenidas a partir de testimonios y no una medición métrica de factores determinados, puede ser considerada cualitativa.

3.2 Entrevistas

Las herramientas entregadas para realizar la investigación fueron guías para hacer grupos focales y entrevistas. En vista de las situaciones para cumplir con el plazo de entrega, el método que más se utilizó para esta investigación fue el de entrevistas. No existieron grupos focales formales, se optó por reuniones precisas con actores u organizaciones fundamentales que nutrirían la necesidad de obtener entrevistas. El modelo utilizado puede ser observado en el Anexo D.

Las entrevistas fueron grabadas en audio a través de una grabadora profesional de voz, el modelo de entrevistas era abierto e informal, se proponían temas amplios en los cuales los entrevistados pudiesen relatar todo su conocimiento. El entrevistador intervenía ocasionalmente con el único propósito de direccionar la conversación hacia temas alimenticios y de patrimonio.

Las notas de voz pueden ser halladas en el disco anexo a este documento de titulación, así como todos los demás documentos de la categoría Anexos. Estas grabaciones son el respaldo de la investigación, no fue una condición del trabajo realizar transcripciones de las grabaciones de audio o video. Las fotografías de los alimentos en los casos que estaba disponible, son un complemento al proceso de entrevista, así como las notas de voz, estas pueden ser halladas en el disco anexo.

Este proceso de investigación permitió llegar a varios personajes relacionados al alimento, la mayoría de los entrevistados fueron agricultores que rondaban los 40 a 90 años. El proceso de investigación continuó su camino hacia el momento de sistematización, el cual corresponde al ordenamiento de la información recaba en un documento estandarizado que muestre las cualidades del alimento relevantes para el Atlas Patrimonial Alimentario.

3.3 Sistematización de información

El documento sistematizado, que es considerado como el producto final requerido por los representantes del Ministerio de Cultura y Patrimonio, es llamado Ficha de Alimento Patrimonial. La Ficha puede entrar en dos categorías: Ficha de alimento primario y Ficha de alimento elaborado. En este documento se presenta información relevante del Alimento patrimonial hallado en la zona de estudio. El formato puede ser apreciado en el Anexo E

Los audios de las grabaciones fueron procesados de manera que se pudiese conectar cada ficha con el documento de audio que la sustenta. Las notas de voz están grabadas en un código que determina lo siguiente:

- El instrumento usado (Entrevista, grupo focal)
- La zona de grabación
- Fecha
- Nombre del investigador
- Nombre del entrevistado.

Formula: Instrumento_zona-parroquia_fecha_entrevistador_entrevistado

Ejemplo: E_Z2-El Galpón_12.01_MM_AngelP1

Estos audios se pueden encontrar en el Anexo G - Grabaciones de audio -, los nombres de estos documentos de audio siguen el patrón descrito, y se puede conectar por lo menos una referencia de audio en todas las fichas.

Las referencias fotográficas también poseen material de sustento que puede ser hallado en el Anexo H – Fotografías. Estos documentos de imagen están nombrados bajo una codificación explicada a continuación:

- Autor
- Provincia
- Numeración

Formula: Autor_provincia_numeración

Ejemplo: DS_TUN_0002

presente como al final de cada Ficha de Alimento Patrimonial en las que hubo oportunidad de documentar. El código informa lo siguiente

Cabe recalcar ciertos códigos para que exista total comprensión de las fórmulas que se encuentran en las fichas de alimentos. Las zonas fueron designadas por los compiladores para mayor facilidad de trabajo.

Z1: Pillaro

Z2: Patate

Z3: Pelileo

En cuanto se refiere al compilador que grabó el audio, las combinaciones de iniciales que se hallarán en las fichas de alimentos significan:

DS: Daniel Samaniego

MM: Marco Moya

CLL: Christian Llerena

Las fichas presentadas a continuación son el resultado del proceso de investigación del presente trabajo. En ellas se puede apreciar una pequeña muestra de la diversidad alimentaria en la provincia de Tungurahua y algunas características descriptivas de cada alimento.

3.4 Fichas de productos alimentarios

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN AGUACATE

Nombre científico (*Persea Americana* (Lauraceae))

Otros nombres locales No registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Fruta de tamaño ovalado con tonalidades que varían entre una gama de verdes hasta tonos morados dependiendo de la variedad.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha	Febrero y Julio
Patate	San Rafael Alto	Febrero y Julio
Patate	Yamate	Febrero y Julio
Patate	Parroquia La Matriz	Febrero y Julio
Pillaro	Emilio María Terán	Febrero y Julio
Pillaro	San Miguelito	Febrero y Julio
Pillaro	José María Urbina	Febrero y Julio

Calendario agro-festivo

El cultivo de esta planta se da a través de estacas o semilla, no tiene una fecha específica para su cultivo. El árbol comienza a producir a partir de los cuatro años y puede producir anualmente.

Usos gastronómicos

Es consumido en su mayoría como verdura acompañante en ensalada o sopas. En ciertas zonas suelen hacer licuados con leche a partir de él.

Propiedades

Inconoso

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptor: Común, Rara, En peligro
Chilca	Fruto mediano con un diámetro aproximado de 3 a 5 cm, posee tonalidades negras verdosas en la cáscara, y en su interior un color verde crema. Poseen una textura muy blanda. Se usa en la alimentación.	En peligro
Paisano	Pequeño de color morado oscuro y cuya piel es arrugada. Se usa en la alimentación.	Rara
Verde	Grande de color verde con pequeñas pintas blanquecinas externas. Se usa en la alimentación.	Común

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Negro	Grande de color verde con tonalidades negras alrededor del fruto. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z3_Chiquicha_15.12_DS_AngelM

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

Referencias fotográficas

Verde



MM-TUN-0062

Paisano



MM-TUN-0065

Chilca (En producción)



MM-TUN-0069

Negro



MM-TUN-0064

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autonoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN AJI

Nombre científico Capsicum Annuum (Solanaceas)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Fruto conocido por su característico sabor picante, provocado por el químico capsaicina, el cual reacciona en el organismo humano liberando endorfinas.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Obrajes	Todos los meses
Pelileo	Huayrapata	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de ají. La planta es reconocida por producir durante todo el año en mayor medida durante los meses de mayor lluvia. La siembra se da a través de semillas o estacas.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha consumido este producto es como parte de salsa que sirven de acompañamiento clásico e infaltable en un sinnúmero de platos de la gastronomía ecuatoriana.

Propiedades

Es conocido como una planta con propiedades desinflamantes y potenciador de los sabores de la comida.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Blanco	Fruto al comenzar desarrollo pasa del color blanco a amarillo y finalmente rojo. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z3-Huarpata_17.12_DS_HyldaP

E_Z3-Obrajes_06.01_DS_Manuela

Referencias fotográficas

Ají Blanco



DS-TUN-0007

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autonoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN ARVEJA

Nombre científico Pisum Sativum (Fabaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de naturaleza trepadora, produce un fruto en forma de vaina de la cual se obtienen los granos redondos aptos para consumo humano.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pillaro	Emilio Terán	Todos los meses
Pillaro	Quillán	Todos los meses
Pillaro	Urbina	Todos los meses
Pelileo	Obrajes	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de arveja según nos comentaron en la zona de obrajes, en Emilio Terán se puede sembrar desde agosto a diciembre y se cosecha en un tiempo de cuatro a seis meses

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha comido es en sopas, posteriormente han aprendido a hervir el grano y comerlo como mote con arroz.

Propiedades

Es bien conocido que es un alimento de buen potencial nutricional, la gente se refiere a que es igual o mejor en cuanto a proteínas en comparación a la carne.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Arverjon	Grano de color blanco, demora seis meses en producir y es la variedad de mayor tamaño. Se usa en la alimentación.	Común
Blanca	Grano de color blanco de forma redonda. Demora 4 meses en desarrollarse. Se usa en la alimentación.	Común
Verde	Grano de color verde en forma redonda. Demora 4 meses en desarrollarse. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z3-Obrajes_06.01_DS_Manuela

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN ATZERA

Nombre científico *Canna Indica* (Cannaceae)

Otros nombres locales ACHIRA

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta con abundantes hojas y flores que varían en su gama de color, el rizoma puede tener varios tamaños dependiendo de la variedad.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha chico	Todo el año
Patate	Yamate	Todo el año

* Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Calendario agro-festivo

Siembra del cultivo se da por método de tubérculos. La planta no tiene una época específica para ser cultivada, a partir de 8 meses de siembra se pueden cosechar los primeros tubérculos. Las hojas se pueden cosechar constantemente en periodos de un mes, tiempo en el cual las hojas ya han retoñado. La gente de la zona utiliza la herramienta del calendario lunar para sembrarla.

Usos gastronómicos

Tradicionalmente sus hojas han servido para realizar envueltos y como protección en varios métodos de cocción. Su tubérculo puede alcanzar un gran tamaño y servir como comestible, del cual es extraído como producto principal el almidón de atzera.

Propiedades

Para ayudar a que los infantes comiencen a hablar les daban una papa para que estén masticando. Se le atribuyen propiedades nutricionales superiores al de las papas.

No registra festividades en relación al cultivo, producción o cosecha de este alimento.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Atzera blanca	Interior del tubérculo tiene un color blanquecino, hojas y tallos presentan color verde claro.	Común.
Atzera morada	Interior del tubérculo tiene color más oscuro, hojas y tallos presentan una tonalidad morada.	Rara

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z3-Obrajes_06.01_DS_Manuela

Referencias fotográficas

Bulbo de Atzera



DS-TUN-0001

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN BABACO

Nombre científico Carica Pentagona (Caricaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Fruto de zona andina, largo que termina en punta, con canales laterales. Posee tonalidades verdes, según la fase de madurez. Mide de 30 a 45 cm y posee un diámetro de 10 cm. Es semi hueco en su interior y se considera como un híbrido de origen ecuatoriano, posiblemente de la provincia de Loja. Fabara, J. Bermeo, N & Barberán, C. (1985)

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Patate	San Rafael Alto	Todos los meses
Patate	La Matriz	Todos los meses
Patate	Yamate	Todos los meses
Pelileo	Huarypata	Todos los meses
Pelileo	Chiquicha	Todos los meses
Píllaro	San Miguelito	Todos los meses
Píllaro	José María Urbina	Todos los meses
Píllaro	Emilio María Terán	Todos los meses
Píllaro	San Andrés	Todos los meses

*Todos los meses se refiere a que los productores siembran de manera rotativa, controlando para tener meses de cosecha gran parte del año.

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas de siembra, generalmente la gente en esta zona realiza injertos de Babaco en una planta conocida como Jiracho para que resista a enfermedades. La planta empieza a producir entre 8 a 9 meses desde su siembra y se puede cosechar a partir de un año.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que generalmente se usa la planta es como fruta para hacer jugos.

Últimamente se han desarrollado proyectos para hacer mermeladas y jaleas.

Propiedades

Es recomendado para la digestión y como un alimento de buen potencial alimenticio.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Babaco Común	Fruta de buen tamaño de color amarillo, tiene forma de pentágono alargado. Se usa en la alimentación	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_San Andres_15.01_MM_GloriaT1

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN CAMOTE

Nombre científico *Ipomoea batatas* (Convolvulaceae)

Otros nombres locales

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Tubérculo originario de América, de piel externa color marrón delgada e interior con una gama de colores dependiendo la variedad.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Patate	San Rafael Alto	A partir de 8 meses desde la siembra
Patate	Yamate	
Pelileo	Huarypata	
Pelileo	San Miguelito	
Pelileo	Chiquicha	

Calendario agro-festivo

Siembra del cultivo se da por método de tubérculos. La planta no tiene una época específica para ser cultivada, a partir de 8 meses a 1 año de siembra se pueden cosechar los primeros tubérculos.

Usos gastronómicos

El tubérculo es usado dentro de distintas preparaciones, la variedad blanco y amarillo pueden ser usados en sopas. La variedad morada es considerada un dulce y suelen cocinarlo en agua para comerlo solo o haciendo un dulce con azúcar.

Propiedades

No registra

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptores: Común, Rara, En peligro
Blanco	Interior del tubérculo tiene un color blanquecino, bulbo es de menor tamaño que otras variedades. Se usa en la alimentación.	Rara
Amarillo	Interior del tubérculo tiene color amarillo anaranjado, bulbo puede alcanzar un gran tamaño. Se usa en la alimentación.	Común
Morado	Interior del tubérculo es de color blanquecino con vetas de color morado, bulbo puede alcanzar un gran tamaño. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

Referencias fotográficas

Camote Morado



DS-TUN-0001

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN CEBOLLA PAITEÑA

Nombre científico *Allium Cepa* (Amaryllidaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Bulbo que se desarrolla bajo tierra, alimento compuesto por capas, posee olor y sabor característicos, considerado crucial en la alimentación.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Obrajes	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de cebolla según nos comentaron en la zona. El tiempo de cosecha es de alrededor de seis meses, dos meses en semillero y cuatro meses de desarrollo.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

Principalmente se usa como “sazón” para variedad de comidas, en la preparación de sabores concentrados conocida como refrito. Usualmente suele ser usada para acompañar ensaladas y salsas en base a ají.

Propiedades

No registra propiedades medicinales.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Perla	Bulbo de color amarillento, con sabor menos intenso que sus pares coloradas. Se usa en alimentación.	Común
Roja	Bulbo de color morado con sabor intenso. Se usa en alimentación.	Común
Burguesa	Bulbo de color morado con sabor intenso, es un poco ovalada y puntiaguda. Se usa en alimentación.	Común

Referencias

E_Z3-Obrajes_06.01_DS_Manuela

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN Ciruela

Nombre científico Prunus Domestica (Rosaceae)

Otros nombres locales Claudia

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Fruta redonda, esférica de piel delgada e interior carnoso, tiene un carozo de buen tamaño en consideración al tamaño total de la fruta. La piel tiene un sabor amargo ligero y la pulpa es dulce y jugosa.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Patate	Yamate	Diciembre
Patate	La Matriz	Diciembre
Pelileo	Obrajes	Diciembre
Pelileo	Huayrapata	Diciembre
Pillaro	La Matriz	Diciembre
Pillaro	Ciudad Nueva	Diciembre

Pillaro	Emilio María Terán	Diciembre
Pillaro	José María Urbina	Diciembre
Pillaro	Huapante	Diciembre

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de Claudia. La planta es reconocida por producir durante los últimos meses del año, siendo diciembre el mes de mayor cosecha. La siembra se da a través de semillas o esquejes.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma común de consumir este alimento es cruda, no existen mayores formas de consumo, debido al sabor amargo de la cascara.

Propiedades

No registra.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Uva	Fruto esférico de aproximadamente 3 cm de diámetro. Al comenzar desarrollo pasa del color blanco a amarillo y finalmente rojo. Se usa en la alimentación.	Común
Reina Claudia	Fruto esférico de aproximadamente 5 cm de diámetro. Posee un rango de	Común

	colores verdes y amarillos, en la punta tiene puntos rojos. Se usa en la alimentación.	
Mango	Fruto esférico de aproximadamente 5 cm de diámetro. Posee un rango de colores verdes y amarillos, su aroma se asemeja al mango. Se usa en la alimentación.	Común
Nelly	Fruto esférico de aproximadamente 5 cm de diámetro. Posee un color rojo a violeta intenso. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1-Obrajes_08.01_CLL_ManuelA

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

Referencias Fotográficas:

De arriba abajo: Variedad Nelly, Mango (Verde a la izquierda) Reina Claudia (Anaranjada a la derecha) Uva (Morado intenso abajo)



DS-TUN-0018

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN COL

Nombre científico Brassica oleracea (Brassicaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Hortaliza apreciada por su capacidad de generar repollos compactos de considerable tamaño compuestos de hojas.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
--------	-----------	------------------

Pelileo	Obrajes	Todos los meses
---------	---------	-----------------

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas, ni épocas para el cultivo de esta planta. La misma se cultiva a través de semillas y en menor medida a través de retoños. La planta demora 4 meses en desarrollarse para poder obtener el fruto.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

Se consume como elemento en ensaladas o dentro de sopas.

Propiedades

La col morada de hoja, variedad antigua desaparecida era usada para tratar inflamaciones usándola en forma de emplasto sobre golpes o también haciendo infusiones de la misma.

La variedad blanca de hoja era considerada altamente nutricional.

Variedades y estado de conservación

Ibarreña (chaucha)	Variedad de tamaño grande que forma repollo. Hoja de textura semi-lisa con un poco de nervaduras. De color blanco y verde. Se usa en alimentación.	Común
Crespa	De menor tamaño que la Ibarreña ayer tamaño con color amarillo intenso y cascara gruesa. Se usa en alimentación.	Común
Blanca	Tamaño similar a la variedad crespa, produce un repollo con abundantes	Rara

	nervaduras. Tiene color verde predominante. Se usa en alimentación.	
Morada de hoja	Variedad de la zona con hojas de color morado que no forma repollo. Se usaba como medicina en infusiones y emplasto.	En peligro
Morada blanca	Variedad de la zona con hojas de color blanquecino que no forma repollo. Se usaba en alimentación, considerada de alto valor nutricional.	En peligro

Col chaucha



DS-TUN-0012

Col rizada



DS-TUN-0011

Col blanca



DS-TUN-0008

Referencias

E_Z3-Obrajes_06.01_DS_Manuela

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN CUY

Nombre científico *Cavia porcellus* (Caviidae)

Otros nombres locales: No registra

Forma de obtención

Crianza.

Descripción

Animal mamífero roedor pequeño considerado nativo de América, carne magra de sabor profundo y color ligeramente oscuro.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de crianza
Pelileo	Chiquicha	Todos los meses
Píllaro	Ciudad Nueva	Todos los meses
Píllaro	San Andrés	Todos los meses
Píllaro	Emilio María Terán	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas, ni épocas determinadas para criar este animal. A partir de los cuatro meses la hembra está lista para reproducirse. El proceso de gestación tarda tres meses y el tiempo óptimo de desarrollo para poder consumirlo es de seis meses alimentado a base de yerbas.

No registra festividades relacionadas con su crianza o faenamiento.

Usos gastronómicos

Se consume en su mayoría asado o frito, como componente principal en platos fuertes acompañados generalmente de papas.

Propiedades

Su carne es considerada de alto valor nutricional y para personas con niveles altos de colesterol debido al alto contenido de omega 3. En las creencias populares el animal puede ser usado para realizar curaciones energéticas “limpias”.

Variedades y estado de conservación

Peruano	Animal mejorado de tamaño mediano, pelaje corto y con varios rangos de color en el pelaje. Se usa en la alimentación.	Común
---------	---	-------

Criollo	Tamaño pequeño de pelaje corto con tonalidades oscuras. Se usa en la alimentación.	En peligro
---------	---	------------

Referencias

E_Z1-San Andrés_15.12_DS_MariaO

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

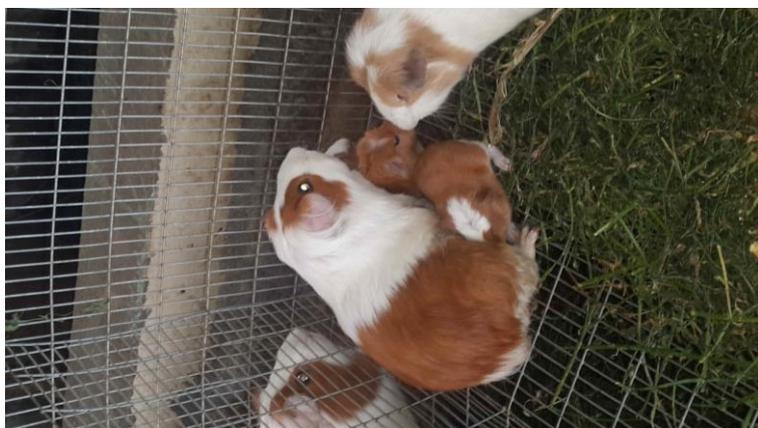
Referencias Fotográficas:

Criollo



MM-TUN-0009

Peruano



MM-TUN-0011

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN: DURAZNO

Nombre científico: *Prunus pérsica* (Rosaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención: Cultivo

Descripción: El producto posee piel externa aterciopelada, gran cantidad de carne de dulce sabor con una semilla central de considerable tamaño, en relación al tamaño total de la fruta.

*Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Zonas de producción:

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Patate	San Rafael Alto	Diciembre y enero
Patate	Yamate	Diciembre y enero
Patate	La matriz	Diciembre y enero
Pillaro	Emilio Terán	Diciembre y enero
Pillaro	Urbina	Diciembre y enero

Calendario agro-festivo

No existe una fecha específica para sembrar esta planta, el cultivo se da por semilla o injertando la variedad deseada en patrones desarrollados. Generalmente la planta demora 3 años en producir

No existen festividades relacionadas al cultivo, producción o cosecha de este alimento.

Usos gastronómicos

El uso tradicional y más difundido es como fruta cruda, por su singular sabor. No obstante existe la noción de elaborar dulces con panela o azúcar blanca.

Propiedades

No registra

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptor: Común, Rara, En peligro
Criollo Amarillo	Cascara amarilla y pulpa del mismo color. Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	Común
Yema de huevo	Cascara amarilla y pulpa de color blanquecino. Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	Común
Criollo rosado	Cascara rosada y blanca, pulpa de color blanquecino.	Raro

Variedad	Descripción	Estado de conservación
	Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	
Criollo rosado	Cascara rosada y blanca, pulpa de color blanquecino. Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	Raro
Pucashungo	Cascara morado intenso, lo mismo la pulpa, semejante a una remolacha. Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	Raro
Peladillo	Tipo abridor, cascara verde con manchas rojas y pulpa de color amarillo. Aproximadamente 7 cm de diámetro. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

Referencias fotográficas:

Durazno Yema de huevo



DS-TUN-0028

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua

NOMBRE COMÚN FREJOL

Nombre científico Phaseolus vulgaris (Fabaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de leguminosa de naturaleza trepadora, produce un fruto en forma de vaina de la cual se obtienen los granos de forma ovoide aptos para consumo humano.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquiicha	Noviembre - Marzo
Pelileo	Obrajes	Noviembre - Marzo
Pelileo	Chacaucu	Noviembre - Marzo
Píllaro	Marcos Espinel	Noviembre - Marzo
Píllaro	Emilio María Terán	Noviembre - Marzo
Píllaro	Ciudad Nueva	Noviembre - Marzo
Píllaro	San Miguelito	Noviembre - Marzo
Píllaro	José María Urbina	Noviembre - Marzo
Patate	San Rafael Alto	Noviembre - Marzo
Patate	La Matriz	Noviembre - Marzo

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de frejol según nos comentaron en la zona de obrajes. En las demás zonas manifestaron que puede cultivarse desde mayo a agosto con un tiempo de cosecha de entre cuatro a seis meses.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha comido es en sopas, posteriormente han aprendido a hervir el grano y comerlo como mote con arroz o en ensaladas. Otra preparación típica es un potaje llamado menestra. Anteriormente hacían harina del producto.

Propiedades

Es bien conocido que es un alimento de buen potencial nutricional, la gente se refiere a que es igual o mejor en cuanto a proteínas en comparación a la carne.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
----------	-------------	------------------------

Canario	Grano de color amarillo con una forma semi-ovalada. Existen tres sub variedades que se diferencian únicamente por el tiempo de desarrollo del grano que varía entre 4,5 y 6 meses.	Común
Bola Roja	Grano de color rojo de forma redonda. Se usa en la alimentación.	Común
Mantequilla	Grano de color blanco aplanado y semi-ovalado. Se usa en la alimentación.	Común
Bola Blanca	Grano de color blanco de forma redonda. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1-Obrajes_08.01_CLL_ManuelA

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

Referencias fotográficas

Frejol Bola Roja



DS-TUN-0015

Frejol Bola Blanca



DS-TUN-0013

Frejol Canario, variedad de 6 meses



DS-TUN-0006

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN GRANADILLA

Nombre científico *Passiflora ligularis* (Passifloraceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta herbácea y trepadora, puede crecer a distintas alturas siendo la franja óptima entre 2000 a 2500 msnm, en regiones con temperaturas entre 18 a 20 °C según Miranda en “Manejo integral del cultivo de granadilla” (2009)

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha	Todos los meses
Pelileo	Chacauco	Todos los meses
Patate	San Rafael Alto	Todos los meses
Patate	Yamate	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas, ni épocas para el cultivo de esta planta. La misma se cultiva a través de y al cabo de tres meses comienza a producir frutos, posteriormente la planta produce durante todo su tiempo de vida de a poco.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

Se consume mayormente como fruta y en jugos.

Propiedades

Es considerada una fruta con buena cantidad de nutrientes y que es buena para el mantenimiento de la visión.

Variedades y estado de conservación

Común	Fruta de tamaño mediano con color amarillo y pintas negras de cascara delgada. Se usa en alimentación a modo de fruta.	Común
Pilche	Fruta de mayor tamaño con color amarillo intenso y cascara gruesa. Se usa en alimentación a modo de fruta.	Común

Referencias

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

Referencias fotográficas

Granadilla común



DS-TUN-0005

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya; Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN HABA

Nombre científico Vicia Faba (Fabaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Leguminosa de naturaleza trepadora, produce frutos en forma de vaina cuya semilla dicotiledónea es de considerable tamaño, cada una posee una capa protectora extra, aparte de la vaina.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pillaro	San Andrés	Todo el año
Pillaro	Ciudad Nueva	Todo el año

*Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Calendario agro-festivo

No existe fecha específica de siembra, la gente se guía utilizando la herramienta del calendario lunar. La planta demora en producir de 6 a 8 meses dependiendo de la variedad, se da en terrenos de considerable altitud.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha comido es en sopas, también en menor medida se suele hacer hervir en agua para servir como acompañante en platos fuertes.

Propiedades

Es una planta considerada con buen nivel de nutrientes, alto nivel proteico.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Machete	Llamada así por tener una vaina de gran tamaño, la semilla es de color blanquecino.	Común
Verde	Vaina de menor tamaño y la semilla es de color verde claro. Se usa en la alimentación.	Común
Desgenerada	Vaina de menor tamaño y semilla de color amarillento. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_San Andres_15.01_MM_GloriaT1

Referencias Fotográficas

Desgenerada



MM-TUN-0037

Verde



MM-TUN-0039

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN JICAMA

Nombre científico (*Pachyrhizus erosus* (Fabaceae))

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta que posee tubérculos de tamaño y forma no uniforme, corteza de color café e interior anaranjado. De sabor dulce predominante y composición similar a una fruta por su alto contenido de agua.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha chico	A partir de 8 meses desde la siembra

Calendario agro-festivo

Siembra del cultivo se da por método de estacas. La planta no tiene una época específica para ser cultivada, a partir de 8 meses de siembra se pueden cosechar los primeros tubérculos. La gente de la zona utiliza la herramienta del calendario lunar para sembrar.

Usos gastronómicos

Se hace endulzar en primer lugar durante un periodo de quince días y posteriormente se hacen jugos o se come como fruta.

Propiedades

Primero deben ser deshidratadas en el sol hasta que se suavicen e internamente la concentración de azúcares se potencie. Es un azúcar que conocen es apto para diabéticos y se le atribuyen propiedades de prevención para el bienestar de los riñones.

No registra festividades en relación al cultivo, producción o cosecha de este alimento.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Jicama común	Tubérculo de tamaño y forma irregular el cual contiene gran cantidad de agua con marcada dulzor.	Rara

Referencias

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

Referencias fotográficas

Jicama



DS-TUN-0016

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN MAIZ BLANCO

Nombre científico (*Zea Mays* (Poaceae))

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Es un cereal, que se caracteriza por poseer tallos en forma de caña macizos en su interior. Resalta su inflorescencia llamada mazorca, en la que se encuentran varios granos brillantes de color blanco, lechosos de textura suave.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha chico	Noviembre - Marzo
Píllaro	Emilio María Terán	Noviembre - Marzo
Píllaro	La Matriz	Noviembre - Marzo
Píllaro	Huapante	Noviembre - Marzo
Píllaro	Ciudad Nueva	Noviembre - Marzo
Pelileo	Chacauco	Noviembre - Marzo
Pelileo	Cotaló	Noviembre - Marzo
Pelileo	Huambaló	Noviembre - Marzo
Patate	San Rafael Alto	Noviembre - Marzo
Patate	La Matriz	Noviembre - Marzo

Calendario agro-festivo

Mes	Actividad	Localidad
Octubre	Siembra	Chiquicha, Pelileo
Abril - Agosto	Cosecha de grano tierno hasta seco	Chiquicha, Pelileo

En la zona no registra festividades en relación al cultivo, producción o cosecha de este alimento

Usos gastronómicos

Tradicionalmente la planta tiene varios usos, sus hojas han servido para realizar envueltos y como protección a en varios métodos de cocción. Los pelos del fruto sirven para hacer infusiones consideradas medicinales. El fruto o mazorca puede ser consumido de varias formas, en sopas, harinas tostadas, granos desmenuzados mezclados con tubérculos o en la misma mazorca entera como componente de platos compuestos.

Propiedades.

No registra propiedades medicinales

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptor: Común, Rara, En peligro
Maiz blanco (verde)	Mazorca de tamaño grande con granos de color blanquecino de buen tamaño. Cutil de color verde. Se usa en la alimentación.	Común.

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Maiz blanco (negro)	Mazorca de tamaño grande con granos de color blanquecino de buen tamaño. Cutil de color negro. Se usa en la alimentación.	Común
Huagal	Mazorca alargada y gruesa de 30 a 40 cm de largo, con hojas que poseen tonalidades verdes, cafés y rojas. Se usa en la alimentación	Común
Tuson	Mazorca alargada y gruesa de 20 a 30 cm de largo, con hojas que poseen tonalidades verdes, cafés y rojas. La mazorca es ancha, de ahí deriva el nombre. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1-Obrajes_08.01_CLL_ManuelA

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_Urbina_17.12_CLL_GabrielaM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

E_Z3_Huambaló_14.01_MM_CarlosJ

Referencias fotográficas

Maíz Blanco (Negro)



DS-TUN-0004

Maíz Blanco (Negro)



MM-TUN-0073

Cosecha de maíz



MM-TUN-0078

Huagal



MM-TUN-0071

Tusón



MM-TUN-0072

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN MANZANA

Nombre científico *Malus Doméstica* (FAMILIA)

Otros nombres locales No registran

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Es un fruto proveniente del árbol manzano, tiene una capa externa delgada y el contenido interno es abundante y jugoso.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pillaro	Emilio María Terán.	Desde Abril a Agosto
Pillaro	La Matriz	Desde Abril a Agosto
Pillaro	Baquerizo Moreno	Desde Abril a Agosto
Pelileo	Huambaló	Desde Abril a Agosto
Patate	Yamate	Desde Abril a Agosto

Calendario agro-festivo

El tiempo ideal para sembrar la planta es entre julio y agosto, la siembra se da a través de esquejes en patrones ya desarrollados. Demora alrededor de 3 años para adelante hasta producir

La festividad importante en la parroquia San Miguelito se relacionaba con la cosecha de la manzana Emilia durante los meses de abril, mayo y junio. Se conocía como la fiesta de la manzana, en la cual se elegía a una mujer como reina de la manzana y se agradecía la cosecha.

Usos gastronómicos

Tradicionalmente la planta se consume en su mayoría como fruta, suele ser usada para hacer coladas y en escasas ocasiones jugo. También es conocido el uso para elaborar dulces.

Propiedades

Es considerada adecuada para favorecer la digestión.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Emilia	Grande y redonda, pulpa de color blanco y cascara de color verde con pintas rojas. Se usa en alimentación	En peligro.
Ana Verde	Mediana, pulpa de color blanco y cascara verde con matices rojos. Se usa en alimentación	Rara
Ana Roja	Mediana, pulpa de color blanco y cascara roja con pintas amarillas. Se usa en alimentación.	Rara
Jonathan (Jona)	Grande, pulpa de color amarillento y cascara de color amarillo con rojo en la parte superior. Se usa en alimentación.	Común
Tortera	Grande y achatada, piel de color verde amarillento, pulpa de color blanquecino. Se usa en la alimentación.	En peligro
Granny Smith	Mediana, pulpa de color blanco y exterior verde claro brillante. Se usa en alimentación	Rara
Royal Gala	Procedencia chilena, mediana con piel un poco grueso de color roja con vetas amarillas. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

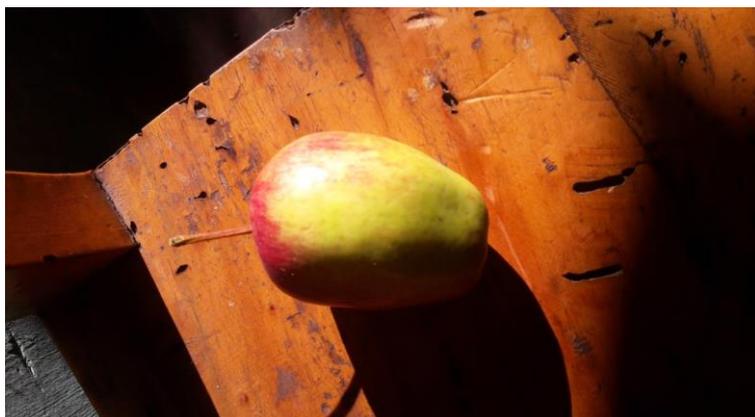
E_Z2_SanRafaelAlto_15.12_CLL_RubénB

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Huambaló_14.01_MM_CarlosJ

Referencias fotográficas

Manzana Ana Verde



DS-TUN-0002

Manzana Ana Roja



DS-TUN-0003

Variedad Jona (esquina inferior izquierda)



DS.TUN-.0022

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN MASHUA

Nombre científico *Tropaeolum Tuberosum* (Tropaeolaceae)

Otros nombres locales no registran

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de naturaleza trepadora, produce tubérculos que tienen forma cónica y cuyo final termina en una punta aguda.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pillaro	San Andrés	Todos los meses

Calendario agro-festivo

Es una planta que se produce a grandes altitudes, la planta puede producir en suelos pobres y no requiere de mayores cuidados. El cultivo se da en surcos siendo la raíz la semilla, se seleccionan las más tiernas para este propósito. No existe fecha específica de siembra, siendo el rendimiento bueno en cualquier época. A partir de seis meses de siembra se pueden cosechar los primeros bulbos.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha comido es en sopas, también se suele hacer dulce de mashua a partir de panela. El jugo de mashua se hace cocinando la mashua y licuando con agua fría, se realiza también colada con leche, panela y canela.

Propiedades

Es bien conocido por los productores que la mashua sirve para prevenir enfermedades relacionadas a la próstata, se le atribuyen beneficios para el sistema circulatorio también.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Zapallo	Tubérculo alargado que termina en forma de punta, color amarillo intenso. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_San Andres_15.01_MM_GloriaT1

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito. Tungurahua.

NOMBRE COMÚN MELLOCO

Nombre científico Ullucus tuberosus (Basellaceae)

Otros nombres locales no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de tallo fuerte, el tubérculo que crece debajo de la tierra es el producto alimenticio considerado. Generalmente los rizomas tienen forma redondeada siendo variedades específicas de forma alargada y ovoide. El interior del tubérculo segrega una sustancia viscosa.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pillaro	San Andrés	Todos los meses
Pillaro	Huapante	Todos los meses

Calendario agro-festivo

No existe fecha específica de siembra, la gente se guía utilizando la herramienta del calendario lunar. Se deben hacer surcos anchos y se planta a través del tubérculo verde. La planta demora en producir de 8 meses en adelante dependiendo de la variedad.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

Antiguamente se hacía maicena, se rallaba el producto, se lo secaba y molía para juntarlo con la harina de maíz. Comúnmente es consumido en sopas y menos regularmente en ensaladas después de ser hervido.

Propiedades

Después de la soldadura, se coloca el melloco en los ojos para disminuir el ardor, la sustancia viscosa que segrega ayuda a disminuir el acné.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Tigre	Tubérculo de forma redondeada de color amarillo con pintas rojas. Se usa en la alimentación.	Rara.
Rojo	Tubérculo de forma redondeada de color rojo intenso. Se usa en la alimentación	Rara
Blanco	Tubérculo largo e irregular, posee una cáscara sumamente delgada, con una coloración verde opaca. Se usa en la alimentación.	Rara.
Papa Melloco	Tubérculo semiesférico irregular, posee una cáscara sumamente delgada, con una coloración rosada intensa y manchas leves de color	Común

	amarillo. Se usa en la alimentación.	
Amarillo	Tubérculo de forma redondeada de color amarillo entero. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1-San Andrés_15.12_DS_MariaO

Referencias fotográficas

Meloco variedad Tigre



DS-TUN-0017

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN MORA

Nombre científico Rubus Glaucus (Rosaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de naturaleza rastrera, la mayoría de variedades poseen espinos que recubren gran parte de tallos y hojas. El fruto es una acumulación de granos pequeños en una especie de racimo, generalmente de color morado y sabor entre ácido y dulce.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Patate	Yamate	Todo el año
Pillaro	San Andrés	Todos los meses
Pillaro	Emilio Mará Terán	Todos los meses
Pillaro	La Matriz	Todos los meses
Pillaro	San Miguelito	Todos los meses

*Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de mora según nos comentaron en la zona. El tiempo de cosecha empieza a los 8 meses desde que se ha realizado el cultivo.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

Se consume como fruto crudo, en jugos o licuados y como dulce preparado en base a panela o azúcar blanca.

Propiedades

No registra.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Mora de castilla	Planta con gran cantidad de espinos, fruto uniforme redondo de aproximadamente 3 cm. Se usa en la alimentación.	Común
Mora Mejorada	Planta con menos presencia de espinos, el fruto es alargado y de una longitud aproximada de 5 cm. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_San Andres_15.01_MM_GloriaT1

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

Referencias fotográficas

Mora Mejorada



DS-TUN-0019

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO**Compilador:** Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito. Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito. Tungurahua

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN PAPA**Nombre científico:** Solanum tuberosum (Solanaceae)**Otros nombres locales:** No registra**Forma de obtención:**

Cultivo.

Descripción: El producto se lo siembra por debajo de la tierra siendo el tubérculo la semilla y a la vez el producto alimenticio, puede tener distintas formas siendo la mayoría de variedades lo más semejantes a una forma redonda.**Zonas de producción:**

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Nitón	Todo el año
Pelileo	El rosario	Todo el año
Pillaro	San Andrés	Todo el año
Pillaro	Huapante	Todo el año
Pillaro	San José de Poaló	Todo el año
Pillaro	Ciudad Nueva	Todo el año
Pillaro	La Matriz	Todo el año
Pillaro	San Miguelito	Todo el año
Pillaro	Marcos Espinel	Todo el año

*Todo el año se refiere a que los productores siembran de manera rotativa, controlando para tener meses de cosecha gran parte del año.

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de papa, los pobladores se guían en el calendario lunar para la siembra. Dependiendo de la variedad los tubérculos pueden estar listos para su consumo a partir de los cuatro meses.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La papa es un producto muy versátil primordial en la dieta andina, existen variedad de preparaciones siendo indispensable en la composición de varias sopas. También se consumen como acompañante en platos fuertes cocinadas en agua, fritas y en menor cantidad majadas.

Propiedades medicinales

La papa rallada sirve para aliviar los ojos cuando se ponen rojos, se ralla la papa y se coloca encima del parpado para calmar este dolor.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Papa santa rosa	De forma ovalada posee una capa externa de color rojo y pulpa amarilla. Se usa en la alimentación.	Rara
Chaucha Blanca	De forma ovalada y menor tamaño que variedad santa rosa. La piel es de color	Común

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Chauca yema de huevo	blanquecino al igual que la pulpa. Se usa en la alimentación. De forma redonda y tamaño reducido. La piel es de color externo amarillo intenso. Se usa en la alimentación.	Común
Yanashungo	De forma redonda y tamaño considerable. Su interior posee una coloración peculiar morado claro. Se usa en la alimentación.	Rara
Papa carrizo	De forma ovalada gruesa y tamaño mediano. La piel es de color blanquecino con machas de color morado. Se usa en la alimentación	Rara
Papa tabaquera	De forma ovalada y alargada de tamaño mediano. El color de la piel es similar al de la variedad carrizo.	En peligro
Papa Super Chola	De forma circular simétrica con piel de color rojiza, tamaños puedan variar notablemente entre variedades. Se usa en la alimentación	Común
Papa Única	De forma ovalada alargada, piel de color marrón y	Común

Variedad	Descripción	Estado de conservación
	considerable tamaño. Se usa en la alimentación	
Esthela	Tubérculo comestible, que posee una cáscara delgada, con una coloración crema. Su interior posee un color crema claro. Su tamaño puede ir desde los 5 cm hasta los 15 cm. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1_Ciudad Nueva_12.01_MM_MarcoV1

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1-Obrajes_08.01_CLL_ManuelaA

E_Z1-San Andrés_15.12_DS_MariaO

E_Z1_San José de Poalo_12.01_MM_SelenaA

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z3_Nitón_17.12_CLL_MaríaC

Referencias fotográficas

Papa carrizo



DS-TUN-0027

Papa única



DS-TUN-0019

Papa super chola



DS-TUN-0003

Papa Chaucha Blanca



DS-TUN -0002

Yanashungo



DS-TUN-0020

Papa Esthela



MM-TUN-0042

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN PERA

Nombre científico: *Pyrus communis* (Peraceae)

Otros nombres locales: No registra.

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción: Es un fruto grueso que tiene la pulpa blanca con una cascara sumamente delgada y la mayoría de las variedades fruta tienen forma de ocho. Poseen un rango de colores que van desde el color verde claro a un color morado muy tenue.

Zonas de producción:

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha	Diciembre a Marzo
Pelileo	Huambaló	Diciembre a Marzo
Pillaro	San Andrés	Diciembre a Marzo
Pillaro	La Matriz	Diciembre a Marzo
Pillaro	Emilio María Terán	Diciembre a Marzo
Pillaro	San Miguelito	Diciembre a Marzo

Calendario agro-festivo

La planta es sembrada a través de semillas o esquejes usando la herramienta del calendario lunar. La producción comienza alrededor de los cuatro años de vida de la planta, existen meses de cosecha específicos siendo febrero y julio los indicados.

No existen festividades relacionadas al cultivo, producción o cosecha de este alimento.

Usos gastronómicos

Se usa en mayor forma como fruta o para hacer jugos. También suelen realizarse dulces con panela.

Propiedades

Es considerada favorable para el proceso de digestión.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Morada	Fruto en forma de ocho, gruesa con tonalidades color morado. Se usa en la alimentación.	Rara
Blanca	Fruto en forma de ocho, delgada con tonalidades verdes tenues y manchas cafés. Se usa en la alimentación.	Común
Uvilla	Fruto de pequeño tamaño con forma semejante a una frutilla, de color verde claro y manchas cafés. Se usa en la alimentación.	Rara
Piña	Variedad de gran tamaño, superior a cualquier otra. Piel de color verde con manchas cafés. Se usa en la alimentación.	En peligro

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_San Andres_15.01_MM_GloriaT1

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

E_Z3_Huambaló_14.01_MM_CarlosJ

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN REMOLACHA

Nombre científico *Beta Vulgaris* (Amaranthaceae)

Otros nombres locales: no registra.

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Tubérculo de corteza marrón e interior morado intenso, posee gran cantidad de agua y es dulce por naturaleza.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Huayrapata	Todos los meses
Patate	Yamate	A partir de 8 meses desde la siembra
Píllaro	Marcos Espinel	Todos los meses

Calendario agro-festivo

Siembra del cultivo se a través de semillas y tubérculos en menor medad. La planta no tiene una época específica para ser cultivada, a partir de 4 meses dependiendo del cuidado se pueden cosechar los primeros tubérculos.

Usos gastronómicos

El tubérculo es generalmente usado en ensaladas, se hierve el producto pelado en agua y después es cortado para ser añadido a la composición de la ensalada.

Propiedades

No registra

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Común	Interior del tubérculo tiene un color morado intenso, pigmentos concentrados. Se usa en alimentación.	Común

Referencias

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

Referencia fotográfica

Remolacha en planta



DS-TUN-0009

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Marco Moya, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN TOMATE DE ARBOL

Nombre científico: *Solanum betaceum*

Otros nombres locales: No registra

Forma de obtención: Cultivo

Descripción: Fruto mediano, semicircular con los extremos terminados en punta. Posee rangos de color que van desde el color tomate, hasta el color morado. Posee una membrana delgada.

Zonas de producción:

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Chiquicha Bajo	Todo el año
Pillaro	San Miguelito	Todo el año
Pillaro	La Matriz	Diciembre a Marzo
Pillaro	Emilio María Terán	Diciembre a Marzo
Pillaro	Marcos Espinel	Diciembre a Marzo

*Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Calendario agro-festivo

No existe una fecha específica para la siembra de este alimento, la cosecha comienza a darse transcurrido un año desde la siembra.

No existen festividades relacionadas al cultivo, producción o cosecha de este alimento.

Usos gastronómicos

El uso más común de esta fruta a nivel nacional es en jugos, algunas personas lo comen crudo como fruta. Es una de las bases para realizar salsas picantes.

Propiedades

Ayuda mucho para el dolor de garganta cuando le ponen al horno

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptor: Común, Rara, En peligro
Tomate normal	La membrana delgada que lo recubre posee un color tomate claro. Su interior es del mismo color que la superficie. Se usa en la alimentación	Común
Tomate mora	La membrana delgada que lo recubre posee un color rojo con vetas moradas en la superficie. Su interior es de color morado rojizo. Se usa en la alimentación	Común

Referencias

E_Z1_EmilioTerán_15.12_DS_AugustoM

E_Z1_San Miguelito_15.12_DS_AugustoM

E_Z2_La Matriz_11.01_MM_KarinaF

E_Z3_Chiquicha_17.12_CLL_RosaC

Referencias fotográficas

Tomate normal



DS-TUN-0021

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.
Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

NOMBRE COMÚN VAINITA

Nombre científico *Phaseolus vulgaris* (Fabaceae)

Otros nombres locales: no registra

Forma de obtención

Cultivo.

Descripción

Planta de naturaleza trepadora, es el fruto inmaduro de la planta de frejol, del cual se consume la vaina y el grano tiernos.

Zonas de producción

Cantón	Parroquia	Meses de cosecha
Pelileo	Obrajes	Todo el año
Pelileo	Huayrapata	Todo el año

* Todo el año se refiere a que los productores cultivan de manera rotativa, de manera que exista producción la mayor parte del año.

Calendario agro-festivo

No existen fechas específicas para el cultivo de frejol según nos comentaron en la zona. El tiempo de cosecha depende de la variedad, la mayoría de variedades producen de 2 meses en adelante, se puede cosechar máximo en 90 días.

No registra festividades relacionadas con su siembra, producción o cosecha.

Usos gastronómicos

La forma en la que siempre se ha comido es hirviéndolo y acompañando ensaladas.

Propiedades

No registra propiedades medicinales.

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Mantequilla	Grano interno aplanado de color blanco, vaina verde gruesa y larga. El grano interno desarrolla muy rápido a frejol post-cosecha. Se usa en alimentación.	Común
Verde	Grano interno aplanado color blanco, vaina de tamaño menor al mantequilla. El	Común

	grano interno dura un par de días más en vaina. Se usa en alimentación.	
Cuica	Grano interno aplanado color blanco, vaina de tamaño menor a la variedad mantequilla. El grano interno dura un entre 10 a 15 días en vaina. Se usa en la alimentación.	Común

Referencias

E_Z1-Obrajes_08.01_CLL_Manuela

E_Z3_Huarpata_17.12_DS_HyldaP

FICHA DE PRODUCTO SECUNDARIO

Compilador: Daniel Samaniego, Universidad San Francisco de Quito, Tungurahua.

Christian Llerena, Universidad Autónoma de los Andes, Tungurahua.

Nombre del producto Almidón de atzera

Ancestralidad: Criollo.

Descripción

Producto refinado del tubérculo de atzera, el cual se obtiene por un proceso de estrujado, separado y secado. Fina harina de color blanco brillante, posee propiedades aglutinantes superiores a cualquier otro almidón.

Época de consumo

Cotidiano

Espacios de consumo

Mercados populares y en menor medida en los hogares.

Zonas tradicionales de consumo

Se elaboraba en el Cantón Patate, Parroquia Yamate.

Ingredientes tradicionales

Bulbos de atzera de flor roja y agua.

Formas de preparación

Se machacan los bulbos a través de una maquina artesanal, se pasa el material resultante a una primera piscina, de donde se obtiene una primera separación de los contenidos secos utilizando agua. Se tamiza a través de un cedazo y se pasa a una segunda piscina en la cual se vuelva a colocar agua y se realiza una segunda separación de productos secos, se vuelve a tamizar y la parte blanquecina se extiende en una superficie plana para secarla al sol.

El almidón resultante solía ser utilizado para elaborar coladas y sopas en general por su característica aglutinante. En cuanto a preparaciones dulces era común elaborar panes y pasteles, los bizcochuelos era el producto emblemático de muchos lugares.

Propiedades

Es un alimento considerado de alto valor nutricional.

Estado de conservación

En peligro. En la parroquia de Yamate existen únicamente 2 fábricas restantes de casi 15 que existían hace casi 30 años, la gente ya no le interesa producir el producto por la laboriosidad y el poco valor que el consumidor le otorga.

Referencias

E_Z2_Yamate_08.01_DS_VicenteV2

4. Conclusiones y comentarios

Este trabajo permitió observar al alimento de cerca y profundizar en varias cualidades que posee este bien. Observando la información presentada previamente, se podría considerar que se cumplió el objetivo de generar un trabajo académico que aportara a la creación del Atlas Patrimonial Alimentario del Ecuador. Así mismo, se cree que se revisó cierto conocimiento respecto al alimento desde su naturaleza multisectorial y el baluarte que representa para el patrimonio de la humanidad.

Este trabajo contribuyó al desarrollo de habilidades de investigación, planificación y sistematización, lo cual nutre el proceso de desarrollo del autor. Con las experiencias de este trabajo, se pretende continuar un camino investigativo dentro de los campos de conocimiento de agricultura y alimentación. La forma de trabajo se espera, siempre pueda conjugar componentes de acción e investigación, para poder profundizar en la integralidad de la vida a través del alimento.

De vital importancia considero que las personas dedicadas a la transformación de alimentos manejen un enfoque basado en principios de agricultura y alimentación, al ser estos temas fundamentales para el desarrollo del ser y de la vida misma. Tomar en cuenta la dimensión multisectorial del alimento puede abrir un panorama de posibilidades de trabajo que sitúen al alimento como vehículo de transformación social, dependiendo el campo al que se enfoque cada actividad.

Referencias bibliográficas

- Almeida, N. & Scholz, V. (2008). Soberanía alimentaria y seguridad alimentaria: ¿conceptos complementarios? Obtenido el 20 de mayo de 2016 de <http://www.sober.org.br/palestra/9/528.pdf>
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2014) La Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria. Obtenido el 25 de mayo de 2016 de http://www.asambleanacional.gob.ec/es/contenido/manuscritos_desde_la_asamblea_0
- Carrera, J. (2014) Manual metodológico para la elaboración de Atlas del Patrimonio Alimentario.
- Casanueva, E. Kaufer, M. Pérez, A & Arroyo, P. (2001) Nutriología Médica. México D.F: Editorial Médica Panamericana.
- Chamás, B. (2014) El poder del alimento. Bogotá: Penguin Random House Grupo Editorial.
- COPISA. (2010) Misión y Visión. Obtenido el 29 de mayo de 2016 de <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/prueba/servicios/mision-y-vision-3/>
- Constitución política del Ecuador. (2008) Preámbulo. Obtenido el 12 de junio de 2016 de: http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf. 2008
- Constitución política del Ecuador. (2008) Art 13, 15, 281, 284, 304, 318, 334,410 y 423. Obtenido el 30 de marzo de 2016 de: http://cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/constitucion_2008.pdf
- Ecoportal. (2002) Declaración política del foro de las ING/OSC para la Soberanía Alimentaria. Obtenido el 29 de mayo de 2016 de http://www.ecoportal.net/Temas-Especiales/Derechos-Humanos/Declaracion_politica_del_Foro_de_las_ONG_OSC_para_la_Soberania_Alimentaria_-_Soberania_alimentaria_un_derecho_para_todos
- Los retos para garantizar la soberanía alimentaria en Ecuador. (Febrero 15, 2013) *El Telégrafo* Obtenido el 17 de julio de 2016 de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/masqmenos-2/1/los-retos-para-garantizar-la-soberania-alimentaria-en-ecuador>

- Ericksen, P.J. (2006) Assessing the vulnerability of food systems to global environmental change: a conceptual and methodological review. Oxford, Uk: GECAFS.
- Fabara, J. Bermeo, N & Barberán, C. (1985) El cultivo del Babaco. Ambato, Ecuador: Editorial UTA.
- FAO. (1996) Agua y Tierra. Obtenido el 26 de abril de 2016 de <http://www.fao.org/docrep/003/w2612s/w2612s07a.htm>
- FAO. (s f) Cumbre mundial sobre la alimentación. Obtenido el 30 de abril de 2016 de http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
- FAO. (2010) El derecho a la alimentación. Obtenido el 23 de junio de 2016 de <https://www.google.com.ec/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=el+derecho+a+la+alimentacion+ADECUADA>
- Floros et al. (2010) Feeding the World Today and Tomorrow: The Importance of Food Science and Technology. *Comprehensive reviews in food science and food safety*. 9 (5) pp. 572 – 599 doi 10.1111/j.1541-4337.2010.00127.x
- Food Systems. (s f) En *Glossary and Acronyms* de GECAFS. Recuperado el 6 de Julio de 2016 de <http://www.gecafs.org/glossary/>
- La Vía Campesina. (2007) Organización. Obtenido el 14 de mayo de 2016 de <http://viacampesina.org/es/index.php/organizaciainmenu-44?start=1>
- LORSA (2010) Obtenido el 17 de mayo de 2016 de <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2012) Valores, Misión y Visión. Obtenido el 6 de Junio de 2016 de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/valores-mision-vision/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013) La Gastronomía ecuatoriana, un patrimonio cultural emblemático. *Patrimonio Alimentario*. Fascículo 1. Obtenido el 21 de junio de 2016 de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

- Ministerio de Cultura y Patrimonio trabajó en cuatro ejes programáticos en 2015. (2015) *En Boletines de Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido el 6 de junio de 2016 de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/en-2015-el-ministerio-de-cultura-y-patrimonio-trabajo-en-cuatro-ejes-programaticos/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s f) Patrimonio Cultural. Obtenido el 7 de junio de 2016 de <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Miranda, D. (2009) Manejo integral de la granadilla (*Passiflora ligularis* Juss.) en Cultivo, pos cosecha y comercialización de las pasifloráceas en Colombia: maracuyá, granadilla, gulupa y curuba. Obtenido el 13 de febrero de 2016 de https://www.researchgate.net/publication/259346111_Cultivo_poscosecha_y_comercializacion_de_las_pasifloraceas_en_Colombia_maracuya_granadilla_gulupa_y_curuba.
- Nyeleni. (s f) Soberanía Alimentaría, un futuro sin hambre. Obtenido el 15 de mayo de 2016 de <http://www.nyeleni.org/spip.php?article38>
- Nyeleni (s f) Foro para la Soberanía Alimentaría 2002. Obtenido el 15 de mayo de 2016 de <http://www.nyeleni.org/spip.php?article178>
- Guía Agroecológica. (s f) En *Recursos de Quericoes.org*. Obtenido el 18 de diciembre de 2015 de <https://quericoes.files.wordpress.com/2014/11/guc3ada-agroecologc3ada-comision-consumidores.pdf>
- Nutrir. (s f) En *diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*. Obtenido el 26 de abril de 2016 de <http://dle.rae.es/?id=Qjo25iP>
- Rogoff, B. (2003) *The Cultural Nature of Human Development*. Obtenido el 13 de Julio de 2016 de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=HSkaQ3FTsLIC&oi=fnd&pg=PR9&dq=human+development&ots=HyfuGkUprw&sig=oP1SRLsjyasdfv0knloQJhahMfI#v=onepage&q=human%20development&f=false>
- Rojas, A., Valley, W., Mansfield, B., Orrego, E., Chapman, Harlap, Y. (2011) Toward Food System Sustainability through School Food System Change: Think&EatGreen@School and the Making of a Community-University Research Alliance. *Sustainability*, 3, p. 763 – 788 doi:10.3390/su3050763

Vera, L. (2008) Investigación cualitativa. Recuperado el 18 de junio de 2016 de <http://www.ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>

Weiler, A. Hergesheimer, C, Brisbois B., Wittman, H., Yassi, A. Spiegel, J. (2015) Food sovereignty, food security and health equity: a meta-narrative mapping exercise. *Health Policy and Planning*, 30, p. 1078 – 1092. doi:10.1093/heapol/czu109

Anexo A: Artículos relevantes a soberanía alimentaria constitución republica del ecuador 2008 (Constitución política de Ecuador, 2008)

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente. Para ello, será responsabilidad del Estado:

Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de 4790 las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la 4791 economía social y solidaria.

2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.

4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.
9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.

13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Art. 284.- La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.
9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

Art. 304.- La política comercial tendrá los siguientes objetivos:

1. Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
2. Regular, promover y ejecutar las acciones correspondientes para impulsar la inserción estratégica del país en la economía mundial.
3. Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.
4. Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.
5. Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.
6. Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados.

Art. 318.- El agua es patrimonio nacional estratégico de uso público, dominio inalienable e imprescriptible del Estado, y constituye un elemento vital para la naturaleza y para la existencia de los seres humanos. Se prohíbe toda forma de privatización del agua. La gestión del agua será exclusivamente pública o comunitaria. El servicio público de saneamiento, el abastecimiento de agua potable y el riego serán prestados únicamente por personas jurídicas estatales o comunitarias. El Estado fortalecerá la gestión y funcionamiento de las iniciativas comunitarias en torno a la gestión del agua y la prestación de los servicios públicos, mediante el incentivo de alianzas entre lo público y comunitario para la prestación de servicios. El Estado, a través de la autoridad única del agua, será el responsable directo de la planificación y gestión de los recursos hídricos que se destinarán a consumo humano, riego que garantice la soberanía alimentaria, caudal ecológico y actividades productivas, en este orden de prelación. Se requerirá autorización del Estado para el aprovechamiento del agua con fines productivos

por parte de los sectores público, privado y de la economía popular y solidaria, de acuerdo con la ley.

Art. 334.- El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá:

1. Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.
2. Desarrollar políticas específicas para erradicar la desigualdad y discriminación hacia las mujeres productoras, en el acceso a los factores de producción.
3. Impulsar y apoyar el desarrollo y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción.
4. Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, generar empleo y valor agregado.
5. Promover los servicios financieros públicos y la democratización del crédito

Art. 410.- El Estado brindará a los agricultores y a las comunidades rurales apoyo para la conservación y restauración de los suelos, así como para el desarrollo de prácticas agrícolas que los protejan y promuevan la soberanía alimentaria.

Art. 423.- La integración, en especial con los países de Latinoamérica y el Caribe será un objetivo estratégico del Estado. En todas las instancias y procesos de integración, el Estado ecuatoriano se comprometerá a:

1. Impulsar la integración económica, equitativa, solidaria y complementaria; la unidad productiva, financiera y monetaria; la adopción de una política económica internacional común; el fomento de políticas de compensación para superar las asimetrías regionales; y el comercio regional, con énfasis en bienes de alto valor agregado.
2. Promover estrategias conjuntas de manejo sustentable del patrimonio natural, en especial la regulación de la actividad extractiva; la cooperación y complementación energética sustentable; la conservación de la biodiversidad, los ecosistemas y el agua; la investigación, el desarrollo científico y el intercambio de conocimiento y tecnología; y la implementación de estrategias coordinadas de soberanía alimentaria.
3. Fortalecer la armonización de las legislaciones nacionales con énfasis en los derechos y regímenes laboral, migratorio, fronterizo, ambiental, social, educativo, cultural y de salud pública, de acuerdo con los principios de progresividad y de no regresividad.
4. Proteger y promover la diversidad cultural, el ejercicio de la interculturalidad, la conservación del patrimonio cultural y la memoria común de América Latina y del Caribe, así como la creación de redes de comunicación y de un mercado común para las industrias culturales.
5. Propiciar la creación de la ciudadanía latinoamericana y caribeña; la libre circulación de las personas en la región; la implementación de políticas que garanticen los derechos humanos de las poblaciones de frontera y de los refugiados; y la protección común de los latinoamericanos y caribeños en los países de tránsito y destino migratorio.
6. Impulsar una política común de defensa que consolide una alianza estratégica para fortalecer la soberanía de los países y de la región.
7. Favorecer la consolidación de organizaciones de carácter supranacional conformadas por Estados de América Latina y del Caribe, así como la suscripción de tratados y otros instrumentos internacionales de integración regional.

Anexo B: Acta de compromiso USFQ - UNIANDES



ACTA DE REUNION USFQ – UNIANDES

Tema: ATLAS PATRIMONIAL

Participantes: Universidad San Francisco de Quito
UNIANDES

Quito, 14 de diciembre de 2015

Por medio de la presente, la Facultad de Arte Culinario, Hospitalidad de la Universidad San Francisco de Quito “USFQ” y la Facultad de Dirección de empresas CHEFS de la UNIANDES se comprometen al levantamiento de información de recetas y productos de la provincia de Tungurahua.

Dicha información será utilizada para la elaboración del Atlas Patrimonial Alimentario del Ecuador

La Universidad San Francisco de Quito se compromete a realizar el levantamiento de información de los siguientes cantones de la Provincia de Tungurahua:

- Pelileo
- Patate
- Pillaro

La información proporcionada por la USFQ se pondrá en conjunto con la levantada por la UNIANDES en la entrega final de la información al Ministerio de Cultura y Patrimonio, deberá constar que las dos universidades realizaron el levantamiento de información.

Las dos partes aseguran haber leído esta acta y están de acuerdo con lo planteado en la misma.

USFQ

UNIANDES

Anexo C: Hoja de datos del informante

Nombres completos:

Provincia:

Cantón:

Parroquia:

Ciudad o población:

Dirección:

Teléfono:

Número de cédula:

Edad:

Ocupación actual, oficio o profesión presente o pasado:

Firma

Anexo D: Guía de entrevistas

Guía de Entrevista • Productos Primarios Vegetales y Animales

Llenar una hoja de Registro de Datos del Entrevistado (Se puede elaborar una tabla de registro con los datos de los entrevistados. De esta manera vamos construyendo una base de datos de los participantes del proyecto que, entre otras cosas, permitirá construir la lista de créditos de la publicación. **Se aconseja solicitar: nombre, edad, ocupación/oficio, origen, email y/o teléfono**).

I. Origen/ancestralidad del alimento

- ¿Otros nombres de este alimento?

- ¿Siempre se cultivó/crió?

¿Hace cuánto se cultiva/cria en esta zona?

II. Variedades, descripción y estado de conservación

- ¿Cómo es el producto?

(forma, tamaño, color, sabor)

- ¿Conoce otras variedades/razas de este alimento?

¿Se cultivan/crian?

¿Dónde?

- ¿Cómo se diferencian las variedades/razas entre sí? (principales características)

- ¿Se pueden encontrar cada una de estas variedades o están desapareciendo?

III. Formas de obtención / ciclo productivo

- ¿Cómo se siembra/cria?

¿En qué época se realiza la siembra/crianza?

- ¿Este cultivo/crianza tiene algún cuidado especial?

¿En qué época se realiza?

- ¿Cómo se cosecha/cria?

¿En qué época se realiza?

- ¿Siempre han sembrado/criado así?

- ¿Se sigue enseñando a los más jóvenes la producción de este alimento?

IV. Zonas de producción/crianza

--- ¿En qué zonas se cultiva/cria? ¿En qué parroquia, localidad?

--- ¿Puede sembrarse/criarse en otras zonas?

V. Usos gastronómicos

--- ¿Qué partes de este alimento son comestibles?

(¿puede comerse la raíz, las hojas, la corteza? ¿Las orejas, los cachetes, sesos?)

--- ¿Se come crudo o se hacen preparaciones? ¿Cuáles?

VI. Propiedades/usos medicinales

--- ¿Este producto tiene algún uso medicinal? ¿O es importante su consumo para la salud /

nutrición??

--- ¿Cómo se usa?

¿En qué casos?

VII. Contextos festivos

--- ¿Existe alguna fiesta relacionada a la producción de este alimento?

--- ¿En qué fiesta?

¿Cuándo se realiza?

¿se elabora algún plato especial con este producto?

VIII. Espacios de comercialización (mercados populares, poblaciones)

--- ¿La crianza/caza/pesca/recolección es para el autoconsumo o también para la venta?

--- ¿En esta población, en dónde puede adquirirse? ¿Qué otros lugares?

--- ¿En cuál(es) mercado(s) podemos encontrarlo? (nombre, ubicación).

Anexo E: Fichas de productos

FICHA DE PRODUCTO PRIMARIO

Compilador: (nombre, institución, provincia)

NOMBRE COMÚN (nombre principal con el que se conoce al producto, en mayúsculas)

Nombre científico (*Género especie* (FAMILIA))

Otros nombres locales (si los hubiere)

Forma de obtención

(Descriptores: cultivo, crianza, recolección, caza)

Descripción

(descripción muy básica del producto: qué es, tamaño, color, etc.)

Zonas de producción

(cantones o parroquias donde recolectó la información)

Calendario agro-festivo

(épocas de siembra y cosecha / épocas de caza / épocas de recolección y su vínculo con celebraciones)

Usos gastronómicos

(listado de usos del producto en la alimentación)

Propiedades

(nutricionales y/o medicinales) (solamente si se menciona alguna propiedad específica, por ejemplo: es bueno para embarazadas, o es enconoso)

Variedades y estado de conservación

Variedad	Descripción	Estado de conservación
Nombre de la variedad.	Características de la variedad y sus usos.	Descriptorios: Común, Rara, En peligro
Morocho	Grano duro de apariencia cristalina. Se usa en alimentación, molido y cocinado.	Común
Manabí antiguo	Grano duro amarillo con una pintita roja.	En peligro

Referencias

Adjuntar la grabación en audio codificada, como el modelo mostrado anteriormente, para ubicar el origen de la información.

Ejemplo: E_Z2-El Galpón_12.01_MM_AngelP1

Referencias fotográficas (si las hubiere)

(InicialesFotógrafo-3InicialesProvincia-Número4dígitos)

Ejemplo: JC-PIC-0012

(Sería la fotografía n° 12 tomada por Javier Carrera en la Provincia de Pichincha. Este es el nombre que debe tener el archivo de la imagen, para poderlo ubicar)

FICHA DE PRODUCTO ELABORADO

Compilador: (nombre, institución, provincia)

NOMBRE COMÚN (nombre principal con el que se conoce al producto, en mayúsculas)

Otros nombres (si los hubiere)

Nombre científico (*Género especie* (FAMILIA))

Otros nombres locales (si los hubiere)

Época de consumo

(Descriptores: cotidiano o festivo. En caso de ser festivo, indicar en que festividades)

Espacios de consumo

(Descriptores: hogar, locales comerciales, mercado, calle)

Descripción

(Descriptores: Sopa, Plato Fuerte, Postre, Cucayo (unidad pequeña para llevar, como las empanadas), Bebida, Salsa, Conserva (todo tipo de conserva, como la mermelada o el jamón). Descripción básica del producto: qué es, como se presenta, etc.)

Zonas tradicionales de consumo

(cantones o parroquias donde recolectó la información)

Ingredientes tradicionales

(listado de ingredientes no industriales del producto. Excluir: aceites refinados, glutamato monosódico, margarinas, salsas artificiales, etc. Buscar ingredientes originales, antiguos)

Formas de preparación

(Técnicas de elaboración ancestrales. No es una receta, solo una descripción de técnicas)

Propiedades

(solamente si se menciona alguna propiedad específica, por ejemplo: es bueno para embarazadas, o es inonos)

Estado de conservación

(Descriptores: Común, Raro, En peligro)

Referencias fotográficas (si las hubiere)

(InicialesFotógrafo-3InicialesProvincia-Número4dígitos)

Ejemplo: JC-PIC-0012

(Sería la fotografía nº 12 tomada por Javier Carrera en la Provincia de Pichincha. Este es el nombre que debe tener el archivo de la imagen, para poderlo ubicar)

Anexo G: Grabaciones de audio

Los documentos de audio son nombrados a través de una codificación que informa lo siguiente:

- El instrumento usado (Entrevista, grupo focal)
- La zona de grabación
- Fecha
- Nombre del investigador
- Nombre del entrevistado.

Formula: Instrumento_zona-parroquia_fecha_entrevistador_entrevistado

Ejemplo: E_Z2-El Galpón_12.01_MM_AngelP1

Estos códigos aparecen en las Fichas de Alimento Patrimonial y son a la vez los nombres de archivos de sonido que pueden ser hallados en el disco anexo de este trabajo de investigación.

Anexo H: Fotografías

Los documentos de fotografía son el sustento de las imágenes presentadas en las Fichas de Alimentos Patrimoniales. Estos documentos son de autoría de los compiladores de la información y se puede comprender la autoría a través de las combinaciones de iniciales descritas:

DS: Daniel Samaniego

MM: Marco Moya

CLL: Christian Llerena