



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

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

**Tema: “La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio:
la arepa de zapallo, cantón Patate”.**

Autora: Chicaiza Escobar Andrea Nagely

Tutor: Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg

Ambato – Ecuador
Diciembre 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate” de la alumna Chicaiza Escobar Andrea Nagely, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, diciembre 2023

EL TUTOR

.....
Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.
C.C.: 1803017365

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, diciembre, 2023

LA AUTORA



.....
Andrea Nagely Chicaiza Escobar

C.C.: 1805625298

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, diciembre, 2023

LA AUTORA



.....
Andrea Nagely Chicaiza Escobar

C.C.: 1805625298

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate” de Andrea Nagely Chicaiza Escobar, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, diciembre 2023

Para constancia firman

Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1803381423

Ing. Sonia Paola Armas Arias, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1803202827

DEDICATORIA

Dedico mi tesis principalmente a mi abuelito que ha sido el motor y guía, el constante ánimo y amor ha sido una gran motivación. Soy la persona más afortunada de tenerlo, gracias por su apoyo y ayuda. Estaré siempre agradecida desde el fondo de mi corazón.

A mis padres, por su gran amistad, cariño y apoyo en todo momento, pues sin el apoyo de ellos no lo había logrado cumplir con este trabajo. Las sugerencias y alientos que cada día me brindaron fueron una animación por seguir adelante y no rendirme

A mi hermana menor Evelyn por el apoyo incondicional en este capítulo de mi vida académica.

Es para mí una gran satisfacción poder dedicarles a ellos con mucho esfuerzo y sacrificio se ha logrado culminar con la investigación.

Andrea Nagely Chicaiza Escobar

AGRADECIMIENTO

Antes que todo, agradezco a Dios por llegar a esta etapa de mi vida profesional. La fuerza que me brindaste para continuar.

A la Universidad Técnica de Ambato, por abrir sus puertas y prepararme profesionalmente en sus instalaciones.

A los docentes que conforman la carrera de Turismo por los conocimientos brindados.

A las personas del cantón Patate que formaron parte de esta investigación y poder cumplir con los objetivos propuestos.

Andrea Nagely Chicaiza Escobar

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	III
DERECHOS DE AUTOR	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
AGRADECIMIENTO	VII
ÍNDICE GENERAL.....	1
ÍNDICE DE FIGURAS.....	3
ÍNDICE DE TABLAS.....	4
RESUMEN EJECUTIVO	5
ABSTRACT.....	6

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos.....	7
Teoría, modelo o posición filosófica.....	10
Desarrollo teórico de la variable independiente: Cocina tradicional	11
Desarrollo teórico de la variable dependiente: Memoria colectiva.....	22
1.2. Objetivos.....	31
Objetivo general	31
Objetivos específicos	31

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales.....	33
2.2 Métodos	34

Enfoque	34
Diseño	34
Alcance.....	35
Población y muestra	37
Técnicas.....	37
Instrumentos.....	38
Análisis de validez y confiabilidad de los instrumentos	39

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	40
Ficha del Atlas Patrimonio Alimentario	41
Ficha del INPC	45
Entrevista.....	51
3.2 Generación de hipótesis	63

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones.....	64
4.2 Recomendaciones	65
Propuesta.....	66
Referencias bibliográficas.....	84
Anexos	96
Anexo A. Carta Compromiso.....	96
Anexo B. Instrumentos.....	97
Anexo C. Validación del instrumento	100
Anexo D. Carta entrega recepción del producto al beneficiario	106
Anexo E. Evidencias	107

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 División política del cantón Patate	36
Figura 2 Portada de la revista digital	69
Figura 3 Carta del editor	70
Figura 4 Lista de contenidos	71
Figura 5 Tema uno de la revista digital.....	72
Figura 6 Tema dos de la revista digital	73
Figura 7 Tema tres de la revista digital.....	74
Figura 8 Tema cuatro de la revista digital.....	75
Figura 9 Tema cinco de la revista digital.....	76
Figura 10 Establecimiento Arepas de Mama Lucha	77
Figura 11 Establecimiento Las Delicias de Patate	78
Figura 12 Establecimiento Las Originales Arepas de Patate	79
Figura 13 Establecimiento Panadería y Pastelería Eterna Primavera	80
Figura 14 Actividad de la revista digital.....	81
Figura 15 Parte final de la revista digital	82
Figura 16 Elaboración de la revista digital	83
Figura 17 Código QR.....	83
Figura 18 Carta de compromiso.....	96
Figura 19 Validación de la entrevista por el activista cultural José Mazaquiza	100
Figura 20 Validación de la entrevista por la Lcda. Evelyn Chicaiza, técnico promotor turístico del GADMSC de Patate	103
Figura 21 Carta de entrega del producto final.....	106
Figura 22 Evidencias en campo	107

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Cocina tradicional emblemática del Ecuador.....	18
Tabla 2	Categorías de análisis sobre la conciencia histórica	30
Tabla 3	Recursos de la investigación	33
Tabla 4	Personas entrevistadas.....	40
Tabla 5	Producto zapallo.....	41
Tabla 6	Producto atchera.....	42
Tabla 7	Producto maíz.....	43
Tabla 8	Arepa de zapallo.....	44
Tabla 9	Ficha de registro del horno de leña	45
Tabla 10	Resultados y discusiones de la entrevista	51
Tabla 11	Formato de la ficha de productos primarios.....	97
Tabla 12	Formato de la ficha de productos elaborados.....	97
Tabla 14	Formato de la entrevista	98

RESUMEN EJECUTIVO

El cantón Patate, un pueblito mágico que se ha distinguido por sus tierras y bellos paisajes, lo que ha propiciado una rica gastronomía donde se ven reflejado los ingredientes locales, las técnicas que dan el sabor auténtico y recetas culinarias tradicionales transmitidas de generación en generación. De esta manera, el presente estudio tuvo como objetivo principal investigar sobre la cocina tradicional y la memoria colectiva con énfasis en la arepa de zapallo, el cual fue realizado a través de una metodología con enfoque cualitativo - inductivo, un diseño no experimental de tipo transversal, con un alcance de estudio de caso. Para la recolección de datos se seleccionó una muestra por juicio de la investigadora, bajo la aplicación de instrumentos cualitativos como las fichas del Atlas Patrimonio Alimentario, la Ficha de Bienes Inmuebles del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y una entrevista semiestructurada compuesta por 15 preguntas, obteniendo como resultados factores culturales y naturales que forman parte en esta tradición. Por consiguiente, se pudo concluir que la arepa de zapallo es un manjar y ha formado parte integral en la memoria, a la preservación y fortalecimiento de la identidad cultural del cantón Patate. En última instancia, se contribuyó al desarrollo de un producto digital con el motivo de alentar, reflexionar y difundir la importancia que este implica.

PALABRAS CLAVE: COCINA, TRADICIÓN, CULTURA, IDENTIDAD, HISTORIA

ABSTRACT

The Patate canton, a magical little town that has been distinguished by its lands and beautiful landscapes, which has fostered a rich gastronomy where local ingredients are reflected, the techniques that give authentic flavor and traditional culinary recipes transmitted from generation to generation. In this way, the main objective of the present study was to investigate traditional cuisine and collective memory with emphasis on the pumpkin arepa, which was carried out through a methodology with a qualitative - inductive approach, a non-experimental cross-sectional design, with a case study scope. For data collection, a sample was selected by the researcher's judgment, under the application of qualitative instruments such as the Food Heritage Atlas sheets, the Real Estate Sheet of the National Institute of Cultural Heritage and a semi-structured interview composed of 15 questions, obtaining as results cultural and natural factors that are part of this tradition. Therefore, it was possible to conclude that the squash arepa is a delicacy and has formed an integral part in the memory, preservation and strengthening of the cultural identity of the Patate canton. Ultimately, we contributed to the development of a digital product with the aim of encouraging, reflecting and disseminating the importance that this implies.

KEYWORDS: CUISINE, TRADITION, CULTURE, IDENTITY, HISTORY

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

Investigaciones antecedentes

Para la presente investigación se tomó como fuente referencial antecedentes de investigación en concordancia a las variables de estudios realizadas con anterioridad:

- **Cocina tradicional**

En el proyecto de investigación de **Montalván & Cabrero (2019)**, titulada “La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador” se pretende mostrar los elementos gastronómicos desde la perspectiva del Patrimonio Cultural Inmaterial para fortalecer la identidad cultural y el turismo rural. El autor propone un diseño transversal y temporal para conocer los criterios de las personas que saben acerca de la cocina ancestral del lugar en un tiempo determinado con el propósito de elaborar una guía gastronómica y conocer su importancia patrimonial y turística.

Según **Montenegro (2016)**, en el artículo denominado “Cocina Tradicional Ecuatoriana” tuvo como finalidad presentar una pequeña parte de la cocina ecuatoriana y presentarla de una manera actualizada. Mediante la recolección de recetas tradicionales se puede promover el conocimiento de la rica diversidad culinaria del país y así revivir la identidad cultural. De esta manera, la idea del autor de esta investigación fue crear un menú tradicional ecuatoriano para luego vender en un restaurante, permitiendo una experiencia de vender un menú preparado desde cero.

Asimismo, **Beteta (2020)**, en la investigación sobre el “Rescate de la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas” reitera que la cocina ayuda a la economía en la actividad turística. Por lo que el rescata de la cocina tradicional permitirá el reconocimiento de la identidad

gastronómica. Mediante una metodología con enfoque cualitativo, los resultados señalan que el desarrollo de las rutas gastronómicas es un patrimonio cultural que no debe perderse, ya que se ha determinado que el objeto de estudio cuenta con un gran potencial turístico y culinario, lo que brindará a los turistas una estancia placentera.

Dentro del mismo contexto, **Arellano (2014)**, realizó una investigación bajo el tema “Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana” lo cual permite identificar el aporte de la mujer al conocimiento de la naturaleza y la economía andina. Además, enfatiza que la cocina tradicional andina es una producción cultural de mujeres transmitido de generación en generación bajo múltiples características ecológicas y socioeconómicas. Esta investigación tuvo un enfoque cualitativo, permitiendo el conocimiento de las mujeres de la sierra ecuatoriana sobre la cocina tradicional y la relación con el sistema agrícola. En ello se observa la amplia variedad de alimentos que incorporan en los platillos heredados por décadas, además el cuidado del suelo, manejo de pisos ecológicos, etc.

Por su parte, **Carvajal (2021)**, realizó una investigación titulada “Estudio de la construcción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua” se centra en describir y analizar cómo el objeto de estudio incurre en la reconstrucción de la identidad cultural gastronómica. A través de un enfoque cualitativo ha permitido observar la realidad, dando como resultado los motivos del desinterés por las nuevas generaciones, los acontecimientos históricos, culturales y tradicionales en la zona, así como las estrategias empleadas para conservar la gastronomía (videos, folletos, revistas, etc.).

- **Memoria colectiva**

En la investigación realizada por **García et al. (2020)**, titulada “Interrelaciones de la memoria con la creatividad y la imagen en la conformación de la cultura” estudió principalmente la conexión de la memoria con la creatividad y la imagen consideras como factores culturales en la historia. La memoria es un instrumento imprescindible y un extraordinario almacén de experiencias y conocimientos. El estudio propone un enfoque fenomenológico que se ajusta a una propuesta de un modelo conceptual para entender las interconexiones entre estos factores. Es así que el autor determina a la

memoria como herramienta creativa e integrador de conocimientos que conecta, actualiza y proyecta los tiempos.

En cuanto a la investigación realizada por **Gordillo (2017)**, con el tema “Memoria colectiva en los procesos de Verdad y Justicia en Ecuador, a través de la reconstrucción de la historia de vida de Elizabeth Muñoz, guerrillera ecuatoriana” describe la importancia de conocer la historia oficial. Los testimonios no pueden ser solo como acto de habla, sino que también se convierta en herramienta de la memoria. Así pues, el autor busca comprender los aspectos personales mediante el desarrollo de una entrevista a fondo, cuyos resultados otorgó la oportunidad de conocer desde una posición vivencial los relatos de quienes participaron en el hecho, a la vez permite reflexionar a que los recuerdos no se pueden deshacer fácilmente.

Desde la perspectiva de **Triana (2021)**, en la investigación denominada “Historias de mi tierra, una historia de vida contada desde el diseño gráfico para el fortalecimiento de la memoria colectiva”, menciona que existe una gran cantidad de crónicas en la memoria colectiva y como esta ayuda a capturar acontecimientos de la vida humana. Como parte de la estrategia de investigación se utilizó el método cualitativo y biográfico, ya que se puede examinar e interpretar las experiencias de los individuos. Los resultados muestran que las expresiones orales son un factor que refuerza la memoria colectiva por medio del diseño, incluso incentiva a no quedar en el olvido las historias que marcan momentos históricos, con el fin de preservarlas y transmitir las a generaciones posteriores.

En la investigación de **León (2020)**, titulada “Expresiones orales en la memoria colectiva de los ambateños” procura establecer la relación entre las expresiones orales y la memoria colectiva como atractivo turístico. El material utilizado son fichas sobre las tradiciones y expresiones orales del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) a base de ello permitió describir la historia en la memoria colectiva de los habitantes de Ambato. Con la investigación ha demostrado que la memoria colectiva se aborda desde las tradiciones y expresiones orales, razón por la cual, servirá como una guía turística para el conocimiento de las expresiones orales ambateñas.

Por último, según **Coque (2022)**, realizó una investigación titulada “La tradición de los danzantes en la memoria colectiva de los pobladores de Angahuana Bajo” donde pretende revalorizar lo cultural del danzante. El levantamiento de información fue a través de la investigación de campo y bibliográfico permitiendo en una ficha el registro del danzante y poder evidenciar los componentes que acogen en la comunidad. Con los resultados se destaca la importancia del danzante en la memoria colectiva de los pobladores. El punto de nicho social que se ha podido identificar y enfocar cualquier herramienta de difusión o que ayude a vincular son los niños de la comunidad.

Teoría, modelo o posición filosófica

Para el desarrollo del presente proyecto de investigación se tomó como base la teoría en concordancia al fenómeno estudiado:

El **modelo de elección de los destinos, de Crompton** es una teoría propuesta por John L. Crompton, que implica la participación activa de los turistas en el proceso de toma de decisiones racional para la elección de los destinos de viaje. Se dirige a la probabilidad de que una persona opte por un destino específico. Adicionalmente, recalca la relevancia de impulsar los destinos turísticos, ya sea por experiencias vividas que impulse a compartir con otros (**Panosso & Lohmann, 2012**).

En este sentido, la investigación hará uso de este modelo considerando de que la cocina tradicional del cantón Patate podría influir positivamente en el interés de elección de los turistas y al proporcionar experiencias significativas para explorar la rica cultura, tradiciones e historia. En sí, para que los turistas se sienten motivados por las oportunidades que puede ofrecer el destino. Estas interacciones pueden contribuir en la transmisión de conocimientos y por otra, a la preservación de la memoria colectiva.

Desarrollo teórico de la variable independiente: Cocina tradicional

Patrimonio Cultural Inmaterial

El Patrimonio Cultural Inmaterial se refiere a “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” **(Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], 2022), p. 5).**

Tiene por objetivo proteger los conocimientos populares tradicionales. Disponen de un *locus* espacial, en que el alcance y extensión pueden volverse más difusos, dado el control de la comunidad que mantiene las formas culturales que lo constituyen, así como la naturaleza dinámica y compartida **(González, 2019)**. El patrimonio cultural inmaterial pone énfasis a objetos no materiales que se reflejan en los siguientes aspectos:

- Las expresiones tradicionales y orales, incluido el idioma
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Los conocimientos y aplicaciones relacionados con la naturaleza y el universo, por último, en las técnicas artesanales tradicionales **(UNESCO, 2022)**.

Ahora bien, existen dos elementos que son cruciales señalar: en primer lugar, la idea dinámica del patrimonio cultural inmaterial, como algo que se transmite de generación a otra, un ente vivo con pasado, presente y futuro. En segundo, la convención que vincula directamente con el desarrollo sostenible y el Patrimonio Cultural Inmaterial, teniendo en cuenta los factores naturales. En cuanto al tema gastronómico, es factible que se financie a sí misma, sin dejar de ser Patrimonio Cultural Inmaterial, y que puede contribuir de manera decidida a mejorar la economía nacional en diversas naciones **(González, 2019)**.

Patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario comprende un valor simbólico en la que involucra dimensiones como las creencias, tradiciones y costumbres que la gente ha cultivado a lo largo de los años. Según **Inga et al. (2022)**, define como a las primeras prácticas, desde el desmonte hasta la cosecha, donde se utilizan los granos para preparar platos tradicionales e incluso para la alimentación cotidiana

Importante destacar que no solo es un plato o la bebida que se sirve a los comensales, sino son los procesos culturales en la que los alimentos se transmiten a lo largo del tiempo y las recetas de generación en generación. Tanto el trabajo cotidiano de los productores, el cultivo, la manipulación, el servicio y el consumo de los alimentos forma parte del patrimonio alimentario. Sin embargo, tiene el lado negativo en la que podría estar en peligro de desvanecerse, puesto que las recetas son adecuadas para la exportación en todo el mundo, pero los servicios ofrecidos y las técnicas de manipulación de alimentos a menudo no lo son (**Inga et al., 2023**).

De acuerdo con **Fichamba et al. (2021)**, el patrimonio alimentario integra a la tradición como una dimensión en el cual trata de aquello que se ha transmitido de generación en generación, son parte de enseñanzas, rituales y preparaciones que incorporan las costumbres de la comunidad. Al igual, contribuye a la integración de destinos a partir del desarrollo e implementación de actividades planificadas que los turistas consideran como un elemento de satisfacción.

El patrimonio alimentario está conformado por dos fases, la primera consta del patrimonio cultural alimentario que comprende elementos materiales e inmateriales y está formado por diferentes tradiciones gastronómicas, conocimientos, recetas, métodos, seguridad alimentaria, técnicas culinarias, entre otras, que se han transmitido los alimentos preparados con el pasar del tiempo en una región y en segundo, el patrimonio natural alimentario que está ligado a los productos procedentes de la zona con los que se prepara los alimentos (**Armijos et al., 2022**).

La gastronomía y turismo

En primer lugar, es fundamental determinar que la gastronomía es parte inseparable de las culturas locales y regionales. Para **Cremades (2019)**, “la gastronomía es el arte de la cocina, practicado en base a conocimientos culinarios, tradicionales o innovadores” (p. 22).

En los últimos años, la gastronomía ha sido un elemento que ha adquirido mayor protagonismo en especial Latinoamérica, en el que cada país consta de una rica gastronomía derivada principalmente de un mestizaje. No obstante, representa el bien del patrimonio cultural inmaterial que debe ser preservado, mejorado y utilizado en cuanto al desarrollo del turismo, dado que es una de las actividades económicas de suma importancia del mundo. La gastronomía es un componente de la experiencia turística al momento de visitar un destino en particular (**Terzić et al., 2022**).

En lo que respecta al turismo, se refiere a la actividad social, cultural y económico que implica el desplazamiento de personas, tales como turistas o excursionistas hacia lugares fuera de su entorno habitual (**Organización Mundial de Turismo [OMT], 2019**). Esta actividad ha experimentado un auge constante y se ha convertido en uno de los sectores de la comerciabilidad internacional. Hoy en día existe un gran número de destinos turísticos que lo hacen únicos, generando impactos socioculturales, económicos y ambientales.

Dicho de este modo, históricamente el turismo y la gastronomía se han visto estrechamente relacionados, mediante el origen de la cultural social del hombre, fundamentada con la hospitalidad y la exploración. Esta relación ha evolucionado con el tiempo, adquiriendo matices, los cuales a su vez han generado nuevos conceptos de estudio en la actividad turística actual. Se presentan estudios sobre rutas turísticas, turismo gastronómico y otros, los cuales apuntan a mejorar la experiencia del visitante, aprovechando las características de la producción primaria y secundaria de la región. Y busca fortalecer áreas de desarrollo turístico unidas con la comida como principal elemento (**Félix, 2020**).

La gastronomía es una motivación principal y secundaria para realizar un viaje en la que el principal propósito será degustar de platos típicos tradicionales y otros platos

alternativos. Existen varias dimensiones de las motivaciones de viajes gastronómicos, de acuerdo con los factores de empuje, tenemos el sabor de la comida, la socialización y las experiencias culturales. En relación con los factores de atracción se pueden considerar los atractivos centrales del turismo gastronómico, los atractivos de la comida tradicional y los atractivos de los destinos locales **(Su et al., 2018)**.

Acorde con **Muñoz (2020)**, afirma que el turismo, al igual que la alimentación, forman parte de las necesidades fisiológicas o básicas determinadas en la base de la pirámide de Maslow. De igual manera, dos o tres niveles más arriba de la pirámide está la necesidad de valorar y probar una gastronomía especializada, tales como los platos tradicionales de la zona.

Por lo tanto, el turismo y la gastronomía concede una gran importancia a la experiencia del turista, degustando platos y productos típicos, así como a la cultura tradicional y la necesidad de descubrir el contexto histórico en los métodos e ingredientes de la cocina. Esto quiere decir que la comida siempre ha sido parte integral del producto turístico y para quienes consideran la gastronomía como un momento clave en los viajes, se vive una experiencia única.

En este sentido, con el interés de muchos turistas por apreciar la gastronomía de una región, se ha desarrollado ofertas turísticas basadas en productos de turismo gastronómico, que consiste en un elemento fundamental de mejora para diferentes destinos, en especial en los países en vías de desarrollo. Permitiendo así el valor del producto que se promociona permanezca en el destino donde se crea. El turista percibe la gastronomía de forma concreta y única por conocer el lugar de visita, las tradiciones, cultura y al mismo tiempo experiencias **(Cordova et al., 2021)**.

Cocina tradicional

La cocina tradicional es entendida como la transmisión oral entre generaciones, manteniendo viva la manifestación a partir de un proceso de intercambio y se encuentra relacionada con prácticas ancestrales desde las comunidades originarias.

Evoca a un pasado que está relacionado con las memorias y los sentimientos humanos **(Sánchez, 2018)**.

Es de consumo frecuente y se asocia a celebraciones, normalmente se elabora de una manera especial de acuerdo con el patrimonio gastronómico, con poca manipulación y se conoce las propiedades sensoriales de un determinado lugar, región o país **(Sébastien, 2020)**. Actualmente, la cocina tradicional es identificada desde la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial por las siguientes características:

- Un saber de transmisión oral.
- Tiene un carácter cohesivo que involucra a la comunidad y la familia.
- Las preparaciones tienen significados relacionados con el territorio, al patrimonio histórico recreado en la cotidianidad, asociado a las prácticas agroecológicas de los ancestros y ligado a la identidad **(Jacanamijoy, 2020)**.

La cocina tradicional como referente de la identidad cultural

La cocina es considerada un arte que contiene una amplia historia y que se renueva día a día, con ello se van descubriendo nuevas técnicas, presentaciones y satisfacciones. A la vez, representan elementos sinérgicos en diferentes aspectos de la vida local: agricultura, alimentación, mercados tradicionales y de métodos de conservación de alimentos **(Bravo, 2020)**.

En consecuencia, la cocina tradicional juega un papel importante en la valoración histórica de un producto, así como la identidad cultural de un pueblo, evocando la unión de sensaciones, emociones y conocimientos reunidos a lo largo del tiempo. Se destaca como algo memorable y elemento central de la cultura porque nos conecta con los periodos de la infancia, juventud y la atención de la maternidad. Por ello, los sabores y modos de preparación guardados en la memoria son fuertes, por lo que impulsa a recordar la taza de café de todas las mañanas **(Sánchez, 2020)**.

Restaurar y valorizar la cocina tradicional de una localidad o comunidad desde el campo de la salud, permite una oportunidad única para fortalecer la cultura mediante la alimentación y prevenir de cualquier tipo de enfermedad **(Troncoso, 2019)**. A su vez, la interacción con grupos generacionales transmite los valores sociales y culturales que se sustentan en la sazón familiar, lo que ha permitido a los jóvenes conocer técnicas, preparaciones o métodos para preservar los productos que llevamos a la mesa **(Sánchez, 2018)**.

Gastronomía del Ecuador

Ecuador se encuentra ubicada en Sudamérica, limitada al norte con Colombia, al sur y este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico. Considerada un país mega diverso, resultado del acercamiento de varias civilizaciones que se han asentado en esta región durante más de 14 mil años. La visión del pasado, las raíces, los hechos y las circunstancias permite entender el temperamento del pueblo ecuatoriano, un país multicultural con una extensa historia. Cada individuo ha dejado huellas, tradiciones y cosmovisiones proyectadas con el paso del tiempo. La comida siempre ha sido el centro de la vida, en torno a lo cual giran los oficios cotidianos, costumbres y celebraciones **(Raymundo, 2021)**.

Por otra parte **Navas (2022)**, establece que la llegada de los españoles transformó la gastronomía como las recetas y técnicas culinarias, siendo posible identificar productos locales como la papa, tomate, mora, capulí, cacao y otros que se complementaron con productos que llegaron desde Europa como el trigo, maíz y entre otros. A pesar de los repetidos enfrentamientos indígenas, la reforma agraria inició con la recuperación de las tierras indígenas.

Es así que las diferentes poblaciones que vivieron en cada región contribuyeron a la diversidad en productos, recetas y técnicas, por ejemplo, la fritura en sartén y la cocción a vapor en la gastronomía ecuatoriana. La mezcla de culturas, junto con la gran variedad de productos, ha hecho posible platos exquisitos llenos de sabores **(Raymundo, 2021)**.

Un factor importante a destacar en la gastronomía ecuatoriana es el sentido de pertinencia que cada pueblo oferta, como las formas de compartir sus conocimientos, enseñanzas de antepasados y otros (**Inga et al., 2023**). Al igual que la ubicación geográfica, lo que hace que sea un país pluricultural, caracterizado por una amplia variedad de especies y climas en cada una de las regiones, en la que se pueden apreciar los diversos tipos de platos con sus productos representativos. Así que apostar por la gastronomía como producto turístico supone un reto para el país, por su diversidad única y la oportunidad de conocer la gran riqueza cultural nacional.

Cocina tradicional del Ecuador

La cocina tradicional del Ecuador es el resultado de la evolución y mezcla de variedad de sabores, colores y texturas de todas las regiones. Pues los ancestros se relacionaron con otros lugares, en este caso se puede nombrar los europeos, africanos o asiáticos, que situaron tradiciones y diferentes culturas, introdujeron plantas y animales que combinados con los productos ecuatorianos transformó la identidad, cultura e historia del país (**Villalva & Inga, 2021**).

Para **Padilla (2020)**, el rol de la cocina tradicional que cumple en cada una de las regiones del Ecuador es lo social, por medio de la participación de los miembros de las familias, amigos u otros. Es importante resaltar que, a pesar de los cambios e innovaciones en la gastronomía del país, la cocina tradicional debe permanecer viva, pues cuenta con muchas cosas por enseñar y comprender la riqueza nacional

En las cuatro regiones que conforma el Ecuador se distinguen diferentes climas que van desde el seco de las Islas Galápagos, hasta el tropical de la Costa y la Amazonía, y continúa con el frío de los páramos de la Sierra. Este aspecto determina el desarrollo de la producción de alimentos y especies de animales utilizados en la cocina ecuatoriana (**Pazos, 2021**).

Productos emblemáticos

Tanto la biodiversidad, especies endémicas, prácticas culturales, condiciones geográficas y otros factores, hacen de Ecuador una zona de gran riqueza culinaria. Cada provincia dispone de diferentes alimentos y bebidas que reflejan la abundancia de la tierra, el estilo de vida y la cultura de la población, convirtiendo al Ecuador en un lugar de interés gastronómico con una amplia gama de experiencias culinarias tradicionales (**Ministerio de Turismo [MINTUR], 2018**).

Los alimentos y las técnicas culinarias más utilizadas en la cocina tradicional del Ecuador resultan algo significativo, considerando el uso prolongado en el tiempo, la utilización en la preparación de algunos platos tradicionales, así como la importancia simbólica. Entre los productos emblemáticos utilizados en la cocina tradicional se encuentran la yuca, plátano, maíz, mellocos, achiote, cuy, cerdo, chochos, ají, coco y cebada (**Unigarro, 2010**). A continuación, en la tabla 1 se presentan los diferentes platos de la cocina tradicional ecuatoriana por regiones.

Tabla 1 *Cocina tradicional emblemática del Ecuador*

Características	Platos tradicionales
Litoral o Costa	
<ul style="list-style-type: none">- Se distingue por tres ingredientes fundamentales: plátano verde, maní y mariscos.- Las fincas son los protagonistas principales en la cocina tradicional de la región.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Encebollado</i>: Sopa caliente cuya primera versión se dio en Guayaquil.- <i>Viche</i>: Sopa tradicional, en su mayoría, se la prepara los días domingos en los hogares.- <i>Seco de chivo</i>: Es un guiso de origen criollo.- <i>Tigrillo</i>: De origen criollo y se elabora a partir del plátano verde.
Interandina o Sierra	
<ul style="list-style-type: none">- Representada principalmente por la papa, maíz, carne de cerdo y mote	<ul style="list-style-type: none">- <i>Hornado</i>: Se adoba el cerdo entero y se hornea en leña.- <i>Llapingacho</i>: Tiene origen prehispánico y criollo, se compone de tortillas de papa, queso fresco y cebolla frita.- <i>Fritada</i>: El sabor proviene de la forma en que se cocina, con trozos de carne de cerdo colocados en una paila y cocidos en una estufa de leña.

- *Chugchucaras*: Es un plato tradicional que tiene más de 70 años y proviene de dos palabras kichwa: “chukchuna”, que significa tembloroso y “kara”, cuero.

Amazónica u Oriente

- *Maito de pescado*: La palabra mayto significa envuelto y para prepararlo se necesitan cinco hojas de bijao y colocarlos al fuego. Tradicionalmente se prepara sin sal, ajo y cebolla.
- *Chicha de yuca*: Bebida tradicional elaborada a base de yuca pelada, lavada y luego triturada. La protagonista principal es la mujer, a esta labor va masticando porciones de masas.
- Compuesta por una selva rica en flora y fauna.
- En recetas representativas emplean palmas, pescados, tubérculos y especias en la cocina tradicional.

Insular o Galápagos

- *Bolón de verde*: Consiste de una bola hecha a base de plátano verde asado o frito, posteriormente moldeado y amasado con las manos.
- *Arroz marinero*: El principal ingrediente es el arroz e implica saltar mariscos y pescados con vegetales y especias.
- Contiene productos obtenidos del mar.
- Encaja con la gastronomía del litoral.

Nota. Información tomada de (MINTUR, 2018); (Pazos, 2021) y (Raymundo, 2021).

Cocina tradicional del cantón Patate

El cantón Patate conocida como el Valle de la Eterna Primavera fue declarada Pueblo Mágico en el año 2019. Debido a los diversos encantos naturales y culturales, dispone una amplia variedad de opciones turísticas, tales como excursiones a las grandes plantaciones frutales, observación de aves, cabalgatas y lo más importante por el cual muchas personas viajan al lugar es por deleitar la exquisita gastronomía. La tradicional comida que ofrecen los habitantes del cantón se compone de productos obtenidas de la misma zona, entre las que se destacan están: espumillas, helados, chicha de uva, arepas patateñas, empanadas de babaco y demás (GAD Patate, 2019).

Generalidades de la arepa

La arepa es una preparación emblemática de la cultura culinaria, un patrimonio con propiedades nutricionales que forman parte de la dieta y representa la identidad cultural de una región. Las primeras versiones de la arepa se dice que surgió en Venezuela por el pueblo Cumanagoto desde tiempos prehispánicos, quienes nombraron al maíz como erepe, con el paso del tiempo se nombra arepa. Presentan diferentes tipos de arepas, tales como la arepa de maíz pilado, precocido, pelado, yuca y andina. La evolución de la arepa venezolana se debe a la dispersión de millones de habitantes, tal hecho se estableció el Día Mundial de la Arepa en el 2012 **(Rivas, 2014)**.

Al igual que en Colombia las arepas son el fundamento de la identidad cultural donde el maíz es la base para la elaboración, se parecen en su forma circular y en la manera de asarla. Entre los tipos de arepas tenemos: arepa antioqueña, boyacense, paisa y de huevo **(Cartay, 2023)**.

Un aspecto relevante de la arepa es que radica desde tiempos antiguos en la mesa de los pobres, donde las amas de casa principalmente se dedicaban a la elaboración de este plato, lo cual requería de gran esfuerzo. Molían el maíz entre dos piedras lisas posteriormente formaban pequeños discos de masa y lo asaban en un aripo o budare. Con el tiempo ha conseguido un reconocimiento en todos los niveles sociales y se ha convertido en un símbolo de identidad cultural **(Dorta, 2015)**.

En conformidad con **Estrada (2020)**, las arepas se presentan desde el norte de México al sur de Chile, en diferentes variación y distintos nombres. Por ejemplo: chapoles de México, pupusas de El Salvador, güirilas de Honduras, panochas de Costa Rica y Chile, tortillas de Ecuador y Panamá, por último, las arepas de Colombia y Venezuela que son las más conocidas. Cada uno de estos países poseen una particularidad que los diferencia, ya sea por el proceso previo de los granos, cocción, molido, amasado, forma, rellenos, consumo, etc. La idea de relleno apareció a mediados del siglo XX, dado que eran consumidas anteriormente como pan.

Así la arepa en otros lugares dan un toque especial en la forma de preparar lo cual vincula a un grupo y responde a un imaginario colectivo, a una memoria compartida y

que su consumo o evocación genera sentimientos o emociones asociadas a la patria, la familia y la niñez **(Rivas, 2014)**.

La arepa de Patate

El origen de la arepa de Patate se puede identificar por la versión dada del padre Felipe Cepeda, Frayle Francisco, a la llegada del Libertador Simón Bolívar a estas tierras decidió con sus tropas hacer un descanso y abastecerse de alimentos, donde solicitó harina de maíz a las mujeres del pueblo para preparar arepas venezolanas. Sin embargo, no se imaginó que la gente Patateña le otorgara su propia originalidad, que es el zapallo propio de la zona junto con el queso y la panela dando como producto final la famosa arepa de zapallo hechas en el tradicional horno de leña **(MINTUR, 2013)**.

Entonces, nació este tipo de arepa debido al ingenio de los patateños, quienes durante más de 200 años han mantenido esta tradición y en antiguos hornos hechas de cangagua y ladrillo siguen preparando y comercializando la misma. Se ha convertido en un plato culinario tradicional consideradas como el pan de Pinillo de Ambato y la receta conserva el secreto de generación en generación. Con la preparación tradicional, permite preservar el auténtico sabor de las arepas de zapallo y el valor cultural de los ancestros **(Moreta, 2014)**.

Se cataloga como una verdadera delicia del valle de Patate, acompañado con la chicha uva. El zapallo otorga un toque especial, siendo un producto nutricional. Entre los establecimientos gastronómicos más destacados tenemos: Las Delicias de Patate, Tradición Patateña y Las Arepas de Mama Lucha, ubicadas en el centro del cantón **(MINTUR, 2021)**.

Desarrollo teórico de la variable dependiente: Memoria colectiva

Historia y antropología

La historia y la antropología son disciplinas complejas, ya que abordan diferentes características en el estudio de la sociedad y la cultura humana. La antropología pretende colaborar con grupos sociales aislados y distantes en relaciones espaciales con los modos de vida occidentales, en tanto la historia busca colaborar con otros a través de la distancia temporal. Las diferencias entre los campos de la historia y la antropología con el tiempo se dejaron notar rotundamente, una de las razones de la ausencia de integración de ambas disciplinas radica por la falta de conocimiento en la atención sociológica de los materiales históricos (Nájera, 2019).

La antropología pretende ser más efectiva cuando usa las particularidades que ocurren en la historia y la sociedad como base para crear ideas más generales. En cuanto a la tarea del historiador y del etnógrafo, se centra en narrar un ámbito de disputa entre diversas ideas defendidas por individuos cuyos destinos no están predeterminados, sino que cambia según la singularidad de cada individuo. Al momento de evidenciar las circunstancias históricas particulares de las personas, la antropología descubre las razones prácticas que se encuentran en tiempos precisos y cambiantes (Bensa, 2017).

Podemos argumentar que la antropología y la historia se centran en estudiar diferentes aspectos de la experiencia humana, la memoria o recuerdos que dan forma a la identidad cultural de las comunidades y sociedades humanas.

Memoria

La memoria es una disciplina que se ha desarrollado desde finales del siglo XX en las ciencias humanas y desempeña una función redentora histórica de la que el ser humano forma parte de un orden simbólico colectivo. Encima estudia el tiempo frente al flujo aditivo y sistemático de la historia (Saban, 2020).

Así también se trata de la capacidad para recordar, cabe destacar que no solo está en el recuerdo de las experiencias vividas, sino en los recuerdos transmitidos y en gran medida negociados, el poder de la memoria es como la verdad y la eternidad. La mayor parte de nuestro día a día está integrada por rutinas y comportamientos habituales, aprendidos y repetidos, que se moldean socialmente dentro de las familias, las clases sociales y las tradiciones. El aprendizaje del pasado y el presente de la memoria convierten en una parte de la vida normal y las construcciones de la memoria, contienen el espacio de las experiencias pasadas y futuras (Vinyes, 2018).

Una de las cuestiones en la memoria es “que se encuentra en permanente construcción y aunque se refiere al pasado, se configura en el presente en los procesos de recordar, subjetivos y fragmentados, que dependen de los intereses y las necesidades actuales de los que recuerdan” (Urbanczyk, 2020, p. 10). Es decir, la memoria cambia constantemente con el paso del tiempo y juega un papel esencial en la forma en que percibimos a nosotros mismos y al mundo.

En concordancia con lo expuesto, la memoria en simples palabras es la que edifica un sentido del pasado, recordar lo que ha ocurrido, aprendido, propuesto, hemos hecho y hemos sido. En ella integra las creencias, valores, tradiciones, experiencias y hábitos que se han adquirido con el tiempo, dado que es cambiante. No obstante, la pérdida de la memoria tendría un impacto en la identificación de quiénes somos, las relaciones con otras personas, así como en los planes a futuro.

Memoria e identidad cultural

En primera instancia la identidad está ligada al desarrollo de un lugar y se produce por intermedio de la evolución. Cada comunidad genera costumbres, tradiciones, leyes, etc., que crecen y avanzan con el tiempo, constituyendo y moldeando la cultura. Al hablar de identidad cultural, por tanto, es un sentido de pertenencia a un grupo social que tiene un conjunto único de rasgos culturales que lo diferencia de otros grupos y de la cual es juzgado y valorado. Así también al patrimonio se considera como el pilar fundamental para la construcción de una identidad cultural (Cepeda, 2018).

Establece **Paredes (2019)**, que la identidad cultural consta de ideas, conocimientos, prácticas y pensamientos de los miembros de una comunidad o ciudad que se reconstruye continuamente de manera individual o colectiva según los momentos históricos. Debe trascender a las generaciones futuras fomentando los valores tradicionales y la memoria de las personas.

En este sentido, la dinámica de la identidad y pertenencia a un *nosotros* se fundamenta en la creación de las memorias heredadas. La memoria da una sensación de coherencia y continuidad para mantener la identidad, a pesar de que en nuestras vidas se presentan cambios significativos. En las comunidades de memoria también se establece un vínculo de identidad constante entre pasado, presente y futuro posibilitando que los sucesos que se viven en la actualidad se relacione de manera íntima con el hilo principal de la comunidad. Así que la identidad y la memoria poseen un carácter dialógico y se relacionan con el *otro* en un proceso de reconocimiento y contraste. Sin embargo, tanto la memoria y la identidad no siempre son fijas y coherentes como parece (**Bermúdez & Sáez, 2023**).

Por consiguiente, si un grupo social no reconoce al patrimonio cultural como propio, nunca será una representación referente de la identidad, porque la sociedad es la razón por la que se otorga valor, de lo contrario los remanentes culturales serían desprovistos de historia. Por todo ello, sin la memoria no existiera la identidad cultural, la capacidad de percibir el pasado y los elementos simbólicos que ayudan a construir el futuro (**Cepeda, 2018**).

Memoria colectiva

Desde la perspectiva psicológica, la memoria colectiva es un conjunto de recuerdos compartidos por un grupo o comunidad, siendo la premisa de esos recuerdos que influyen en la identidad, es decir implica elaborar diferentes versiones del pasado en distintos momentos de la vida de un grupo social a otro (**Muller et al., 2019**).

Por su parte, **Vinyes (2018)**, comprende que “el uso de la idea de memoria, entendida en su dimensión *colectiva* o social, a veces hace referencia a los recuerdos o

representaciones del pasado de los que los individuos, vinculados por una experiencia común, son portadores”(p. 87). Se podría decir que la memoria colectiva alberga acontecimientos (culturales, sociales y biológicos) y elementos del pasado, relacionadas con identidades de un grupo social que son transmitidas a los demás.

El francés Maurice Halbwachs distingue la memoria colectiva en dos tipos: los recuerdos autobiográficos o vividos y los históricos, el primero está relacionado con experiencias directas, cuyo origen es la experiencia personal del sujeto con un evento histórico particular. Esta fortalece vínculos con los participantes de una actividad en cuestión, aunque pueden desaparecer con el tiempo en caso de que no sean asociados con otros. En cuanto los históricos se fundamentan en conocimientos indirectos de un momento histórico, por ejemplo, a partir de libros de historia o archivos adicionales. Este recuerdo tienen como agente a las instituciones, quienes interpretan al pasado **(Muller & Bermejo, 2013)**. En concordancia con lo anterior, resultan cruciales para la construcción de la memoria colectiva, individual, etc.

Construcción de la memoria colectiva

A partir de la segunda mitad del siglo XX, el derecho a la memoria ha jugado un rol especial en el desarrollo de la memoria colectiva y está asociada con hechos históricos subyacentes y vividos. Es fundamental considerar dos cosas para el proceso de construcción de la memoria colectiva:

- Establecer la verdad y buscar la responsabilidad de los autores.
- El deber de recordar que consiste en consolidar la memoria colectiva por medio de fechas históricas u otros hitos **(Charney, 2019)**.

Al indagar este apartado no se trata de asumirla como un aspecto culminado, sino que pretende comprender lo antiguo, a partir de la interacción y comunicación. Los seres humanos fijan la memoria y los recuerdos en concordancia con la gente que los rodea. Con la paz impulsa a procesos complejos de autorreflexión, que involucran en la construcción de la memoria colectiva basada en la restauración del respeto, las diferentes formas de vida y las relaciones mundiales **(Urbanczyk, 2019)**.

Por su parte, se persigue a la conservación de un recuerdo y no resistirse al olvido, lo que implica un proceso simbólico de la confección del pasado. Se plantea la hipótesis de que la memoria colectiva puede influir en la memoria histórica a través de prácticas participativas (**Rivera, 2020**).

La idea de construir colectivamente la memoria nos lleva a cuestionar el pasado desde el presente antes que tender a exagerar los grandes símbolos patrios de la memoria histórica. En cuanto a la reconstrucción de la memoria colectiva tiende a promover la realización del derecho de las víctimas y de la sociedad a la verdad (**González & García, 2019**).

Memoria individual

La memoria individual es una de las dimensiones de la memoria colectiva, se define como una entidad privada, que se forma con el horizonte sociocultural, por tanto, es colectivo y están relacionadas mutuamente. Además, se reproducen desde la perspectiva de una especie de narración, una persona que vive los hechos sociales más allá del momento descrito, que los cuenta y puede recogerlos y analizarlos por un lente privativo. Enlaza con la memoria grupal para crear una conexión introspectiva, en la que la narración individual construye recuerdos vividos con un sentido de comunidad basado en las experiencias de vida (**Garcés, 2021**).

Igualmente, destaca **Ferraz (2023)**, que los recuerdos individuales se generan a partir de la relación con los demás y es llevado a pensar en lo colectivo, teniendo en cuenta lo que se conoce sobre algún evento o suceso que ya se tiene alguna información. La capacidad de su ejecución no es viable sin estos instrumentos: palabras e ideas, que el individuo no inventó en su entorno. Desde el punto de vista colectivo cambia en función del lugar que ocupa en ella y de cómo se relacionan con otros.

Memoria cultural

Esta memoria se enfoca primordialmente en la interacción entre el pasado y el presente en un contexto sociocultural en diferentes medios como: textos escritos, audiovisuales narrativos, instituciones, etc. Se distingue primordialmente por la relevancia en relación a las prácticas orales de comunicación cotidiana, está entrelazado con la identidad de un grupo y las instituciones educativas son los principales responsables de transmitir imágenes y conceptos básicos de este ámbito **(Rodríguez, 2016)**.

Uno de los representantes que popularizó este concepto fue Jan Assmann en el marco de su teoría sobre la memoria, donde permite evidenciar el nexo activo del pasado y el presente, incluso en cómo se comunican las memorias compartidas. La memoria cultural consta así una memoria compartida que centra la vivencia de los procesos culturales y no la experiencia vivida directamente de forma no compartida, del mismo modo es un proceso activo, producida tanto por individuos como por grupos, mediante actividades memoriales **(Rodríguez, 2016)**.

Memoria histórica

La memoria histórica se desarrolló en las ciencias sociales, especialmente en la sociología y se ha diseñado para presenciar la trascendencia del pasado histórico, así como para gestionar la memoria de lo fundamental, de lo histórico, comprendiendo como la que deja evidencias. Diversos historiadores y dictadores han abogado por la inclusión de la memoria histórica como medio para contrarrestar la institucionalización excesiva y el control de la historia por parte del gobierno **(Prats, 2020)**.

Para **Díaz et al. (2019)**, se trata principalmente de como los miembros de una sociedad son aptos para describir, explicar y construir el mundo desde la tradición oral, la cultura, los aspectos ancestrales, hasta la perdurabilidad en las diferentes áreas sociales. El papel de la memoria histórica hace referencia a ejercicios políticos de categorización de hechos y construcción del pasado que abarca desacuerdos y

conformidades que se debe contar y considerar como narrativas de un individuo o grupo social.

Por otro lado, no se trata simplemente de un acto de recordar registros trágicos, sino que se basa en la asimilación subjetiva y colectiva de la verdad. Se relaciona con la idea de construcción de la identidad nacional, muchas veces codificada en el marco de los ideales republicanos a partir de recientes reinterpretaciones críticas de lo nacional. Construir colectivamente la memoria nos lleva a cuestionar el pasado desde el presente antes que tender a exagerar los grandes símbolos patrios e ídolos de la memoria histórica (**González & García, 2019**).

Los lugares como los sitios memoriales, museos, monumentos de importancia, creados a partir de las necesidades de saber qué pasó en las comunidades y territorios, cumplen una función vital en la construcción de la memoria histórica. Con respecto al ámbito educativo se crean distintas reflexiones en torno a los hechos del pasado, con los actuales y futuras generaciones, por ende el compromiso y la responsabilidad por el desarrollo de la memoria histórica recae no solo en un organismo, sino también en la sociedad, para que desde la escuela se genere y fomente un pensamiento crítico (**Moreno, 2021**).

Memoria gastronómica

En el contexto de la gastronomía, la memoria es el proceso de transmisión intergeneracional que proporciona a los sujetos recordar como los antepasados preparaban o participaban en actividades gastronómicas. Representa la identidad de los individuos, familias y comunidades mediante prácticas notables. Importante señalar que este tipo de memoria no solamente se fundamenta en el lenguaje verbal, sino que implica la capacidad de memoria física y los sentidos (vista, olfato, tacto y gusto) (**Araque & Silva, 2020**).

Como señala **Pernasetti (2011)**, es interesante ver que la memoria se activa cuando sentimos un aroma o un sabor, aunque no hemos buscado previamente. Cuando hablamos de gastronomía tradicional, existe una búsqueda consciente de recrear una

experiencia ya vivida, se recuerda comiendo y se recuerda preparando de ahí la importancia central que le damos a la memoria a la hora de interpretar esta práctica cultural.

Según **Fierro & Herrera (2018)**, menciona que Ecuador posee valores gastronómicos e innumerables historias que han sido conservadas en múltiples etapas, en cada rincón se pueden encontrar productos tradicionales y ancestrales preservadas en la cultura del sujeto. Lo tradicional conforma un atributo que define la identidad colectiva de una región, transformando a la gastronomía y a las relaciones parte de la construcción de la identidad cultural. Por ejemplo, tenemos el libro “Sabores de la Memoria” de Julio Pazos Barrera donde resalta momentos desde tiempos prehispánicos en la cocina que para el autor genera identidad y la distinción a un grupo.

Conciencia histórica

La conciencia histórica se relaciona principalmente con la memoria colectiva y la memoria histórica, especialmente en el aspecto de la conexión entre el pasado, presente y futuro. Incluye una perspectiva amplia de diferentes periodos y culturas, lo que implica adoptar una actitud reflexiva hacia todo lo heredado de las tradiciones culturales y enfatizar las peculiaridades de la conciencia histórica en diferentes sociedades (**Cartes, 2020**).

Desde una perspectiva específica, la conciencia histórica se desarrolla en función de la memoria, la identidad o las expectativas que se van estableciendo desde nuestra conciencia temporal, individual y social. Estos factores influyen en la forma que entendemos el mundo y la estabilidad del *yo* en el sentido cartesiano frente a la realidad externa, así como en los cambios temporales y superficiales que se producen en nuestra existencia. Por otro lado, gracias a la memoria viva, proporciona una conexión con una identidad colectiva (familia, nación...) (**López et al., 2021**).

Bajo este contexto, se ajusta como una característica humana que permite a las personas situarse en el pasado y ser conscientes de su historicidad. El desarrollo de la conciencia histórica requiere la adquisición de una serie de habilidades complejas

inherentes al pensamiento histórico, la temporalidad, el cambio, la perspectiva histórica y otros (Chávez & Pagès i, 2020). En este marco, en la tabla 2, se presentan las categorías de la conciencia histórica, con la intención de comprender históricamente como se percibe en las sociedades y en la formación de la identidad.

Tabla 2 *Categorías de análisis sobre la conciencia histórica*

Categoría	Descripción
Conciencia histórica general	Pensar temporalmente o tiempo histórico en general
Conciencia histórica cronológico	Contempla el orden cronológico y las líneas de tiempo desde la perspectiva del tiempo a partir de los aspectos personales y sociales.
Conciencia histórica profundo	Descripción en profundidad del pasado, presente, futuro, cualidades, tipologías, ritmo, orden, periodización, etc.

Nota: Datos tomados de Chávez (2016).

Tradiciones y costumbres

Las tradiciones de una región se pueden pensar por las costumbres de las personas, lo que caracteriza y distingue de otras culturas, puede ser aquellas cosas heredadas de nuestros antepasados. Forman parte fundamental del patrimonio cultural y son transmitidas en generaciones de padres a hijos. En tanto, las costumbres, vestimentas, ritos, comidas típicas, danzas, leyendas y los mitos, pertenecen a las tradiciones adquiridas por los ancestros, representando una fuente cultural significativa (Marroquín, 2022).

Las tradiciones y costumbres de los pueblos exhiben una conducta, que se relaciona entre sí y se vive por la participación activa en las diferentes prácticas culturales como aspectos del uso del lenguaje, las creencias religiosas, las expresiones artísticas, formas de vida y otros. La cultura originaria habita en las tradiciones y costumbres de los pueblos, y es sublime donde la transmisión de generación en generación fortalece la tradición e implícitamente preserva la cultura (Andino, 2020).

Ecuador, dispone de diversas tradiciones y costumbres que se han mantenido durante mucho tiempo, y se ha convertido en una herencia cultural, lo que demuestra al país en diversidad cultural. Se halla 14 nacionalidades con costumbres y tradiciones heredadas de los ancestros, por ejemplo el Inti Raymi, esta busca adorar a la tierra, agua y sol; el Corpus Christi, para agradecer a la Pacha Mama y otras celebraciones **(Sánchez et al., 2019)**. De esta forma, con las prácticas culturales establecen un vínculo entre el pasado, presente y futuro, lo cual contribuyen a su enriquecedora identidad cultural a lo largo de las generaciones.

En lo que respecta al cantón Patate, se resalta la tradicional Fiesta en honor al Señor del Terremoto que se da una vez al año, en la cual la adoración y la presencia del Señor son constantes. Asimismo, se encuentran ciertos elementos tradicionales que conforman un conjunto de valores culturales en la población patateña, como la producción de frutas, vinos y la gastronomía tradicional **(Jurado et al., 2019)**.

1.2. Objetivos

Objetivo general

- Investigar sobre la cocina tradicional y la memoria colectiva con énfasis en la arepa de zapallo del cantón Patate.

Objetivos específicos

- Identificar la cocina tradicional a través de la arepa de zapallo como elemento clave del turismo en el cantón Patate.

El cumplimiento de este objetivo, primero se llevó a cabo una investigación bibliográfica de la variable para poder tener un conocimiento básico del tema. Posteriormente, se realizó una recopilación de información directa y organizada acerca de la arepa de zapallo, donde se identificaron ciertos elementos que integran la misma. Esto se levantó a través de las fichas del Atlas Patrimonio Alimentario, tanto de los productos primarios y de los productos elaborados, y la ficha de los bienes inmuebles del INPC.

- Caracterizar la memoria colectiva de la sociedad patateña en torno a la arepa de zapallo.

Para este objetivo se recolectó información fundamental en campo mediante la aplicación de una entrevista semiestructurada a 5 personas, quienes elaboran las arepas de zapallo, con un cuestionario de 15 preguntas. A fin de caracterizar la memoria colectiva para posteriormente realizar un análisis exhaustivo de cada pregunta.

- Proponer una alternativa de difusión de la arepa de zapallo y la memoria colectiva del cantón Patate.

Se creó una revista informativa digital donde resalta diferentes aspectos de la arepa de zapallo con imágenes contundentes para poder dar a conocer la importancia de esta en los habitantes del cantón Patate. Además, llamar el interés tanto de los propios locales como de los visitantes en visitar, degustar y experimentar la autenticidad de este plato emblemático tradicional y sumergirse en la cultura.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

En este capítulo se proporciona una descripción detallada de las etapas utilizadas para la investigación.

2.1 Materiales

Tabla 3 Recursos de la investigación

MATERIALES	OBJETIVOS	VALOR
INSTITUCIONALES		
Biblioteca Virtual	Permite la investigación y desarrollo de la actividad	\$0,00
Repositorios		\$0,00
HUMANOS		
Estudiante	Personas necesarias en la investigación y en las diversas fases del método científico.	\$0,00
Tutor		\$0,00
Evaluadores		\$0,00
Entrevistados		\$0,00
TECNOLÓGICOS		
Internet	Medios necesarios para cumplir con la investigación.	\$20,00
Laptop		\$400,00
Celular		\$200,00
ECONÓMICOS		
Transporte	Movilizar al lugar de estudio	\$5,00
MATERIALES		
Esferos	Necesario para la investigación de campo	\$0,75
Agenda		\$1,50
TOTAL		\$627,25

Nota. Describe los recursos utilizados durante el proyecto de investigación.

2.2 Métodos

Enfoque

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo, según **Pimienta & De la Orden (2017)**, se basa en la recolección de datos a través de actividades de campo como entrevistas, observación directa y análisis de documentos. Pertenece a las ciencias sociales donde se realiza estudios de los fenómenos sociales, en los que se registran y describen el objeto de estudio. El objetivo principal es describir y estudiar el comportamiento humano en situaciones específicas para descubrir temas y rasgos comunes en las sociedades.

Se adoptó este enfoque debido a que las variables del tema de estudio no rigen datos estadísticos, más bien a explorar y estudiar las diferentes perspectivas de los actores del caso. A todo ello, implica la utilización de herramientas cualitativas que posibilitarán obtener información detallada y exhaustiva para luego incurrir a un proceso de análisis riguroso.

Es inductivo, porque permite mediante un examen individual de los hechos formular una conclusión universal que se postula como base de un principio o ley, es decir, identificar patrones en específicos para después obtener conclusiones generales (**Bernal, 2010**).

Diseño

Esta investigación tiene un diseño no experimental de tipo transversal, dado que no existirá una manipulación en las variables y la recolección de datos se dará en un determinado momento, y una sola vez para después inferir a un análisis con la información obtenida del fenómeno de estudio. Evalúa momentos específicos sin afectar la evolución de esas unidades (**Álvarez, 2020**).

Alcance

- Alcance investigativo

En vista de que la investigación se enfoca a un objeto en específico se estableció un alcance de estudio de caso. Para **Soto & Escribano (2019)**, es una herramienta que se atribuye a estudiar un caso determinado que dirige a conocer las peculiaridades y las circunstancias que hicieron necesarias la implementación de este tipo de investigación. No obstante, el estudio de caso no solo está acreditado como métodos empíricos, científicos o metodológicos, sino que también se clasifican como un tipo de investigación cualitativa, cuyas respuestas pueden ser de gran valor en el proceso analítico, debate y discusión entre investigadores.

Es por ello, que se consideró como alcance investigativo de estudio de caso, con el propósito de interpretar las características y conductas del fenómeno en específico, a fin de expresar un análisis o discusión correcta de la investigación.

- Alcance territorial

La investigación se centra en el cantón Patate de la provincia de Tungurahua.

Historia: Patate viene del vocablo lengua Jaco – Maya que significa “El que estalla con estruendo” y se dice que esto se debe a las erupciones del volcán Tungurahua, entre otros significados. Estuvo poblado antiguamente por el grupo indígena de los Patates que junto a los de Pillaro, Tasaleo, Quero y Pelileo pertenecían a la etnia Panzaleo. En 1860, cuando Ambato fue asignado a provincia, Patate era parte del Cantón Pelileo y para el 13 de septiembre de 1973, bajo el gobierno del General Guillermo Rodríguez Lara, Patate se hizo cantón hasta la actualidad (**Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Patate, 2019**).

Ubicación: Estratégicamente, se encuentra ubicado en la sierra centro, a 30 minutos de Ambato, con un rango altitudinal de 2.220 m.s.n.m. en los valles hasta 4000 m.s.n.m. en lo alto del páramo.

Clima: Su temperatura fluctúa entre 18°C - 20°C y con temperaturas inferiores a 12°C en elevaciones más altas del cantón.

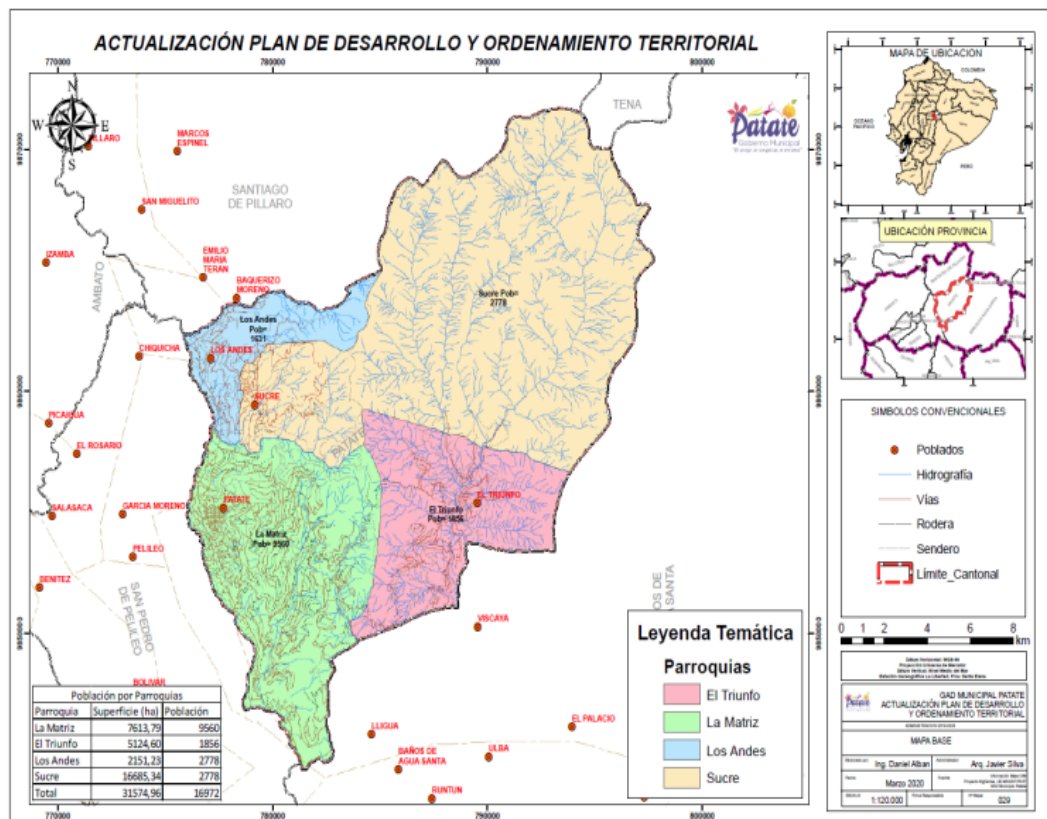
Límites: Al norte con el cantón Píllaro y el cantón Tena de la provincia de Napo, al sur y este por el Cantón Baños, y al oeste con el Cantón Pelileo, rodeada de gran riqueza cultural y natural.

Población: Cuenta con una población de aproximadamente de 13.400 habitantes que se decidan primordialmente a la agricultura y ganadería.

División política: Consta de 4 parroquias (ver figura 2) las cuales son:

- La Matriz, parroquia urbana.
- El sucre, parroquia rural.
- Los Andes, parroquia rural.
- El Triunfo, parroquia rural.

Figura 1 División política del cantón Patate



Nota. La figura muestra las parroquias que conforma el cantón Patate. Fuente: **GAD Patate (2019)**.

Población y muestra

- Población

De acuerdo con **López & Fachelli (2015)**, la población es un conjunto de elementos que componen el área bajo análisis, de los cuales se desea extraer conclusiones analíticas, estadísticas y de carácter práctico o teórico. En concreto, puesto que la presente investigación tiene un enfoque cualitativo, se centrará en una población con aspectos en común al caso y no se necesita valores numéricos.

- Muestra

En primera instancia la muestra se trata de un subconjunto de la población. En el presente estudio está basado en un muestreo no probabilístico por juicio para responder cada variable, esta consiste a que el investigador utiliza su conocimiento y experiencia para seleccionar a los elementos que conformarán la muestra, porque cree que son más característicos de la población en cuestión (**Vázquez, 2017**). Por tal motivo, se tomó en cuenta a personas dedicadas a la elaboración de las arepas de zapallo y agricultores locales, quienes contarán con conocimientos necesarios para tener resultados que favorezcan a la investigación.

Técnicas

- Observación

Para la recolección de datos se aplicó la técnica de la observación, según **Gallardo (2017)**, es un registro fiable y sistemático de cualquier fenómeno o situación que ocurre en la naturaleza o en la sociedad, por medio de la representación visual de acciones o comportamientos. Permite conocer directamente el objeto de estudio para luego analizar las situaciones presentadas. En función de ello con la observación la investigadora presenciara el fenómeno de estudio en su contexto natural y la información recogida se plasmará a través de fichas.

- **Entrevista**

Es una técnica utilizada en investigaciones cualitativas, destinada a establecer contacto directo con personas que se consideran fuentes de información y se apoyan en cuestionarios muy flexibles con el objetivo de obtener información más espontánea y abierta (**Bernal, 2010**). Así que, por medio de esta técnica, proporcionará para el estudio información de primera fuente mediante preguntas de forma directa y una visión profunda con relación a la memoria colectiva de los habitantes del cantón.

Instrumentos

- **Fichas del Atlas Patrimonio Alimentario**

Se basó en las fichas de productos primarios y elaborados establecidos en el manual metodológico para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario”, adecuadas para recabar información importante para el caso (arepa de zapallo) de una manera ordenada y sistemática. El objetivo es dar a conocer los saberes culinarios a partir de la memoria viva de la población (**Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014**).

- **Ficha del INPC**

Las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (**INPC**) identifican los bienes muebles, inmuebles y los inmateriales del país, en estos documentos abarca temas importantes que servirá como base a la conservación, protección y difusión del patrimonio. Por ende, se tomó a consideración la ficha de registro de los bienes inmuebles con la intención de conocer el valor histórico del utensilio (horno de leña), utilizado para la elaboración de la arepa.

- **Guía semiestructurada de conversación**

Como menciona **Tejero (2021)**, la entrevista semiestructurada recopila datos por medio de un conjunto de preguntas abiertas, con el objetivo de recopilar información suficiente y comprender el área de interés. Este tipo de entrevista requiere una muestra bastante amplia de participantes y es posible pedir aclaraciones si algo no queda claro,

como también preguntar para una exploración más profunda de un aspecto en particular. En este sentido, está compuesta por 15 preguntas desarrolladas en base a la variable dependiente (**Anexo B**), mismas que contribuirá a dar cumplimiento con el objetivo de la presente investigación.

Análisis de validez y confiabilidad de los instrumentos

Este procedimiento forma una etapa crucial en una investigación para la obtención de resultados precisos y poder asegurar la calidad de los instrumentos para el tema de estudio.

Tal caso las fichas de productos primarios y secundarios tomadas a consideración en la investigación no requirieron un proceso de validación por expertos, dado que este instrumento fue establecido a través del proyecto “Ciudades Patrimoniales del Ecuador” con el componente Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario (**Anexo B**) una iniciativa del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, igualmente la ficha de registro de los bienes inmuebles está validado por una identidad oficial que es el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (**Anexo B**).

Para el caso de la entrevista, se procedió a validar por dos expertos en relación al tema de esta investigación, los cuales fueron al Activista Cultural José Alberto Masaquiza de la Casa de la Cultura Tungurahua (**Anexo C**) y por la Lcda. Evelyn Chicaiza, Técnico Promotor Turístico del GAD Cantonal de Patate (**Anexo C**), quienes contaron con grandes experiencias y estudios de lo que abarca el turismo.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Para el siguiente capítulo, se utilizaron los siguientes instrumentos: Fichas del Atlas Patrimonio Alimentario para recabar información acerca de los productos que integra el caso de estudio (arepa de zapallo) y el proceso de elaboración; la ficha de los bienes inmuebles del INPC se aplicó para el utensilio horno de leña, utilizada para la cocción de las arepas. Misma que corrobora al cumplimiento del primer objetivo específico

Por otra parte, referente al segundo objetivo específico planteado se realizó una guía de conversación semiestructurada (entrevista) dirigida a personas del cantón Patate que elaboran las arepas. A continuación, se detallada a las personas entrevistadas:


Tabla 4 *Personas entrevistadas*

Nº	Nombres de los entrevistados	Edad
1	Sra. Luisa Cárdenas	80
2	Sra. Mariana Cisneros	70
3	Sra. Elena Parra	60
4	Sra. Magdalena Nuñez	56
5	Sra. Mary Franco	41

Nota: La tabla muestra los nombres de las personas entrevistadas. Elaborado por: Chicaiza (2023).


Ficha del Atlas Patrimonio Alimentario

Tabla 5 *Producto zapallo*

PRODUCTOS PRIMARIOS	
Nombre común	Zapallo
Nombre científico	<i>Curcubita máxima Dutch</i>
Otros nombres locales	Calabaza
Ancestralidad	Nativo (Andes Ecuatoriales).
Forma de obtención	Cultivo
	
Descripción	Una planta pegada al piso parecido al zambo, tiene una forma redonda de color verde y sus hojas son anchas acorazonadas, más maduro se convierte en un color verde oscuro rojizo. No requiere de muchos cuidados y es adaptable a temperaturas que oscilan de 18°-20°C.
Zonas de producción	
Parroquia, cantón	Época de cosecha
Parroquia La Matriz, Los Andes, El Triunfo del cantón Patate.	Todo el año o en los meses de marzo, agosto y septiembre que son de mayor cosecha.
Calendario agrofestivo	
Preparación del terreno y siembra	No tiene un tiempo específico. Cantón Patate
Cosecha	Dependiendo de la siembra, tarda de 3 a 6 meses para obtener el producto. Cantón Patate
Usos gastronómicos	Puré, sopas, coladas y mermeladas de Zapallo
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> - Para la prevención del cáncer. - Contiene vitaminas A, B, C, E y minerales (potaseo, hierro y calcio). - Beneficioso para inflamaciones, diarreas y hemorragias.
Variedades y estado de conservación	
Zapallo de castilla	Se caracteriza por su sabor dulce y con alto valor nutritivo. Común, se puede identificar con facilidad.


Nota: La tabla muestra algunas generalidades del zapallo.

Tabla 6 *Producto atchera*

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Atchera	
Nombre científico	<i>Canna indica</i>	
Otros nombres locales	Atchera	
Ancestralidad	Nativa (Podría remontarse en la Cultura Valdivia hace 5 mil años).	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta que puede llegar a tener 1 metro, cuenta con una textura brillante de color verde, sus flores son color naranja y la materia prima son las hojas largas y anchas.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Parroquia la Matriz y Los Andes del cantón Patate.	Todo el año.	
Calendario agrofestivo		
Preparación del terreno y siembra.	No tiene un tiempo en específico.	Cantón Patate
Cosecha	De la siembra tarda entre 6 a 8 meses, para volver a obtener solamente se le poda y tarda aproximadamente 1 mes para volver a cosechar.	Cantón Patate
Usos gastronómicos	Quimbolitos y para las tradicionales arepas de zapallo.	
Propiedades	Se considera bueno para infecciones o heridas en la piel.	
Variedades y estado de conservación		
Atchera	Una planta muy adaptable en tierras patateñas y sirve principalmente para hacer envueltos.	Común, se puede encontrar en cualquier momento.

Nota: La tabla muestra algunas generalidades del atchera.

Tabla 7 Producto maíz

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Maíz	
Nombre científico	<i>Zea mays</i>	
Otros nombres locales	Maíz	
Ancestralidad	Prehispánico no nativo (Tiempo prehispánico).	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Esta planta puede medir de 1 a 2 metros, las hojas son largas de color verde, cuando está madura la planta se torna amarillenta donde se puede cosechar el maíz seco o conocido como la mazorca de maíz. Esta utilizada para la elaboración de las arepas de zapallo.	
Zonas de producción		
Parroquia, cantón	Época de cosecha	
Provincia de Tungurahua	Entre marzo, abril y mayo	
Calendario agro festivo		
Preparación del terreno y siembra	Para un buen cultivo se siembra en los meses de junio, julio y agosto.	Provincia de Tungurahua
Cosecha del choclo tierno	Aproximadamente después de los 6 a 7 meses a partir de la siembra.	Provincia de Tungurahua
Cosecha del maíz seco	A los 8 y 9 meses.	Provincia de Tungurahua
Usos gastronómicos	Humitas con el choclo tierno, en cambio con la mazorca, el mote que es acompañado con la fritada, el hornado y para realizar el mote sucio.	
Propiedades	Contiene vitaminas A, B, y E; con el pelo del chocho calman infecciones o para la gripe.	
Variedades y estado de conservación		
Maíz blanco harinoso	Un producto para dar textura y sabor en cualquier plato.	Común, está profundamente arraigado en la cocina tradicional andina.

Nota: La tabla muestra algunas generalidades del maíz.



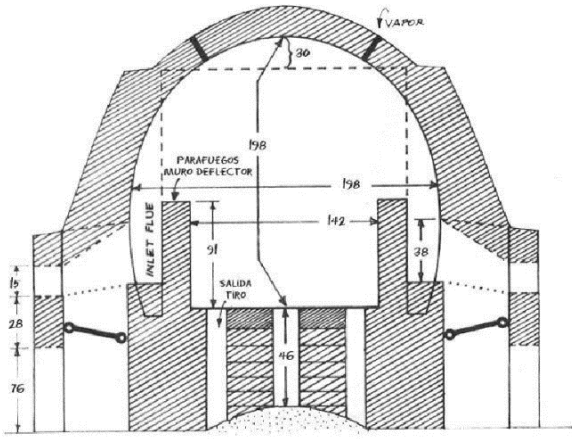

Tabla 8 Arepa de zapallo

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del producto	Arepa de zapallo	
Ancestralidad	Criollo	
Época de consumo	Se prepara todo el año en el cantón (forma parte de lo cotidiano y festivo).	
Lugares de consumo	Este bocadillo se puede encontrar con facilidad en los locales comerciales pequeños del centro cantonal.	
Descripción	Se trata de un postre dulce suave, envuelto con la hoja de achira, tiene una forma rectangular y es de color amarillo rojizo.	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, cantón	Época de consumo	
La Matriz - Cantón Patate	Todo el año	
Ingredientes	Formas de preparación	
Se utiliza un zapallo maduro. En la mezcla entra la canela, panela, clavo de olor, harina de maíz (obtenida del maíz seco molida y cernida), huevos, mantequilla, manteca de cerdo, esencia de vainilla, con el queso y envuelto en las hojas de atchera.	Un día antes de elaborar la arepa primero se pela, se pica y se hierve el zapallo junto con la canela, panela y clavo de olor durante 20 minutos. Al siguiente día, una vez licuado y cernido se mezcla muy bien en un recipiente grande con la harina de maíz, manteca, huevos, mantequilla y la esencia de vainilla, para luego colocar una porción pequeña en la hoja de atchera previamente lavada y secada, posterior a ello se le añade un pedazo de queso. Por último, se procede a colocar al tradicional horno de leña durante 15 minutos aproximadamente. Al servir, se le acompaña con un café o con la chicha de uva.	
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> - Bajo en calorías - Contiene vitaminas por el zapallo - Minerales como el potasio y magnesio 	
Estado de conservación	Común	

Nota: Datos obtenidos en campo de la elaboración de la arepa de zapallo. Fuente: Parra (2023).

Ficha del INPC

Tabla 9 Ficha de registro del horno de leña

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL BIENES CULTURALES INMUEBLES FICHA DE REGISTRO				BI-18-05-62-000-000001	
1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación del inmueble: Horno de leña					
Clave catastral:				Registro No.: 1	
2. DATOS DE LOCALIZACIÓN				3. RÉGIMEN DE PROPIEDAD	4. USOS
Provincia:		Cantón:		Ciudad:	
TUNGURAHUA		PATATE		PATATE	
Parroquia:		Calle principal: AV. ABDÓN CALDERÓN Y AV. PABLO DÁVILA.		No.	
LA MATRIZ		Intersección:		Mz.	
Urbana <input checked="" type="checkbox"/>		Recinto:		Comunidad:	
Rural <input type="checkbox"/>		Sitio:		Otros:	
				Particular <input checked="" type="checkbox"/>	
				Religioso <input type="checkbox"/>	
				Privado <input type="checkbox"/>	
				Actual: <input type="checkbox"/>	
				Original: <input type="checkbox"/>	
				Conservado <input type="checkbox"/>	
Coordenadas: WGS84 : X (Este) -873926.651517 Y(Norte) -144975.032277 Z (Altitud)					
5. PLANTA ESQUEMÁTICA				6. UBICACIÓN	
					

Área construida: 2m		Área del terreno: 400m		
7. ÉPOCA CONSTRUCCIÓN			11. FOTOGRAFÍA PRINCIPAL	
Siglo		<input type="checkbox"/>	Fecha/ Década	
Anterior al siglo XVI		<input type="checkbox"/>		
XVI (1500- 1599)		<input type="checkbox"/>		
XVII (1600-1699)		<input type="checkbox"/>		
XVIII (1700-1799)		<input type="checkbox"/>		
XIX (1800-1899)		<input type="checkbox"/>		
XX (1900-1999)		<input checked="" type="checkbox"/>	Más de 70 años	
XXI (2000 en adelante)		<input type="checkbox"/>		
8. ESTADO DE CONSERVACIÓN				
Sólido		80	%	
Deteriorado			%	
Ruinoso			%	
9. ACCIONES EMERGENTES RECOMENDADAS				
Estudio proyecto intervención integral con el fin de recuperar el bien inmueble.				
10. VULNERABILIDAD				
Riesgos naturales				
Erupciones		<input type="checkbox"/>	Inundaciones <input type="checkbox"/>	
Sismos		<input checked="" type="checkbox"/>	Fallas geológicas <input type="checkbox"/>	
Remociones en masa		<input type="checkbox"/>	Otros:	
Riesgos antrópicos				
Conflictos herencia		<input type="checkbox"/>	Abandonado <input type="checkbox"/>	
Intervenciones inadecuadas		<input checked="" type="checkbox"/>	Otros:	
			Descripción de la fotografía: Vista fotográfica principal del horno de leña.	
			Código fotográfico: BI-18-04-04-000-000001_1.jpg	
12. DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE				
El inmueble está ubicado en la parte central del cantón, construido en la vivienda de la señora por la calle Pablo Dávila y Abdón Calderón. Se puede realizar cualquier otra especialidad, aunque el uso principalmente es para hornear las famosas arepas de zapallo. A diferencia de los demás hornos normales, el horno a leña da un toque especial en las preparaciones, con madera seca procedente de árboles, se obtiene como producto final				



una textura y sabor distinto. Contiene una forma de cúpula y está construido a base de ladrillo.

13. DESCRIPCIÓN VOLUMÉTRICA

Época / Estilo o influencia de la fachada				Tipo de fachada		Remate de fachada		Portal o soportal	
Colonial		Republicano		Recta	<input checked="" type="checkbox"/>	Alero	<input type="checkbox"/>	Portal PB <input type="checkbox"/>	
Manierismo	<input type="checkbox"/>	Neoclásico	<input type="checkbox"/>	Ochavada	<input type="checkbox"/>	Antefijo	<input type="checkbox"/>	Soportal PA <input type="checkbox"/>	
Barroco	<input type="checkbox"/>	Ecléctico	<input type="checkbox"/>	Curva	<input type="checkbox"/>	Antepecho	<input type="checkbox"/>	Portal y soportal <input type="checkbox"/>	
Rococo	<input type="checkbox"/>	Neorrománico	<input type="checkbox"/>	Retranqueada	<input type="checkbox"/>	Cornisa	<input type="checkbox"/>	Balcones	
Neoclásico	<input type="checkbox"/>	Neogótico	<input type="checkbox"/>	Portada		Balaustrada	<input type="checkbox"/>	Incluido <input type="checkbox"/>	
Vernáculo	<input type="checkbox"/>	Modernismo	<input type="checkbox"/>	Simple	<input type="checkbox"/>	Cimera	<input type="checkbox"/>	Volado <input type="checkbox"/>	
Número de vanos abiertos		Moderno	<input type="checkbox"/>	Compuesta	<input type="checkbox"/>	Cornisa y alero	<input type="checkbox"/>	Zócalo	
PA		Vernáculo	<input type="checkbox"/>	Monumental	<input type="checkbox"/>	Frontón	<input type="checkbox"/>	Liso <input type="checkbox"/>	
PB		Tradicional	<input checked="" type="checkbox"/>	Inscripciones	<input type="checkbox"/>	No. de pisos		Rugoso	<input checked="" type="checkbox"/>
Molduras y ornamentación: N/A						1		Liso / Rugoso <input type="checkbox"/>	
						Color		Textura	
						Gris		Lisa	<input type="checkbox"/>
								Rugosa	<input checked="" type="checkbox"/>

14. TIPOLOGÍA FORMAL		15. TIPOLOGÍA FUNCIONAL		16. DESCRIPCIÓN FÍSICO CONSTRUCTIVO				
Arquitectura monumental civil	<input type="checkbox"/>	Vivienda	<input type="checkbox"/>	Elementos constructivos	Materiales de construcción	Estado de conservación		
Arquitectura monumental religiosa	<input type="checkbox"/>	Culto	<input type="checkbox"/>	Cimentación	Piedra	S	D	R
Arquitectura civil	<input type="checkbox"/>	Educativa	<input type="checkbox"/>	Estructura	Ladrillo	S	D	R
Arquitectura religiosa	<input type="checkbox"/>	Comercio	<input type="checkbox"/>	Muros / Paredes / Tabiques	Ladrillo	S	D	R
Arquitectura tradicional	<input type="checkbox"/>	Servicios	<input checked="" type="checkbox"/>	Pisos	Madera	S	D	R
Arquitectura vernácula	<input type="checkbox"/>	Salud	<input type="checkbox"/>	Entrepisos	Madera	S	D	R
Cementerios	<input type="checkbox"/>	Funeraria	<input type="checkbox"/>	Cielos Rasos	Madera	S	D	R
Haciendas	<input type="checkbox"/>	Productiva	<input type="checkbox"/>	Cubierta	Teja de barro cocido	S	D	R

Rutas	<input type="checkbox"/>	Recreativa	<input type="checkbox"/>	Escaleras	Madera	S	D	R
Molinos	<input type="checkbox"/>	Administrativa	<input type="checkbox"/>	Ventanas	Madera / vidrio	S	D	R
Puentes	<input type="checkbox"/>	Cultural	<input type="checkbox"/>	Puertas	Madera	S	D	R
Parques	<input type="checkbox"/>	Otros:		Portales / Soportales /Galerí		S	D	R
Plazas	<input type="checkbox"/>			Barandales		S	D	R
Industrial	<input type="checkbox"/>			Instalaciones	Agua potable, luz, alcantarillado	S	D	R
Túneles	<input type="checkbox"/>			Otros: Piso	Ladrillo	S	D	R
Otros: Horno de leña						S	D	R

17. FOTOGRAFÍAS COMPLEMENTARIAS



BI-18-04-04-000-000001_2.jpg



BI-18-04-04-000-000001_3.jpg

Descripción de la fotografía: Diferentes perspectivas fotográficas del horno de leña.

18. INTERVENCIONES ANTERIORES

Elementos constructivos	Tipos de intervención				Alteraciones	
	Consolidación	Restauración	Liberación	Sustitución		
Cimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tipológicas	<input type="checkbox"/>
Pisos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Morfológicas	<input type="checkbox"/>
Entrepisos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Técnico-constructivas	<input checked="" type="checkbox"/>
Cielos rasos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Añadidos	<input type="checkbox"/>
Estructura	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faltantes	<input type="checkbox"/>
Muros / paredes / tabiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Descripción: N/A	

Cubiertas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Otros:					
19. ESQUEMAS GENERALES					
N/A					
20. OBSERVACIONES					
Para la obtención de información se realizó en campo.					
21. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL					
Registrado por: Andrea Chicaiza			Fecha de registro: 23/11/2023		
Revisado por: Ing. Dielo Melo Fiallos			Fecha de revisión: 28/11/2023		
Aprobado por: Ing. Diego Melo Fiallos			Fecha de aprobación: 28/11/2023		
Registro fotográfico: Andrea Chicaiza					

Discusión de las fichas

Ecuador es considerado un país megadiverso por factores como el clima, ecosistemas, presencia de la cordillera de los Andes, ubicación y otros. De este modo, entre montañas, nevados, valles, costas y selvas, se presentan productos de alto valor nutricional y sabores especiales, los cuales convierten en ingredientes idóneos para diversas recetas tradicionales, como es en el caso del cantón Patate. En las fichas se pudo conocer el proceso de elaboración, ingredientes que integran, propiedades, usos y el estado de conservación, adquirida mediante la visita al lugar.

Aquello, resulta relevante destacar que la relación entre el hombre y la naturaleza son ineludibles de las relaciones que las personas tienen entre sí. Dentro de esta acepción, la cocina tradicional da entender al lugar de origen, el significado de los alimentos y la transformación del entorno en elementos culinarios, con la que comparte aspectos cognitivos, ecológicos y productivos. Combina la diversidad de la agricultura local. La diversificación de una platillo y métodos de cocción es una expresión de la memoria que resulta de la diversidad biológica y cultural (Arellano, 2014).

La ficha del bien inmueble exhibe las características constructivas del horno de leña, que ha trascendido a lo largo del tiempo en el cantón para realizar las tradicionales arepas de zapallo. Se ha comprobado que las preparaciones obtienen un resultado final mucho mejor en comparación con objetos avanzados. Según **Meléndez & Cañez (2010)**, los utensilios de la cocina tradicional son necesarios y casi indispensables para la vida cotidiana. Estos están directamente relacionados con las actividades de la región, los hábitos tradicionales en la gastronomía e integradas en festividades.

Con esto, hay que recalcar que las fichas ayudaron a conocer que la cocina tradicional del caso de estudio reúne elementos que van desde la producción de alimentos, preparación, convivencia y vitalidad en la comunidad. Dichos elementos contienen saberes tradicionales y conocimientos especializados nutricionales y agrícolas, que se encaja a un sistema de creencias y relaciones sociales. Además, **Carvajal (2021)**, menciona que la arepa de Patate representa la tradición culinaria más arraigada del lugar y la elaboración de este plato impulsa al desarrollo del turismo y la economía local.

Aquello se puede decir que la cocina tradicional de una comunidad suele ser genuina y única reflejando la cultura e identidad. Siguiendo el modelo de elección de los destinos, de Crompton existen particularidades donde la cocina tradición calidad y autenticidad en este caso de lo que integra la arepa de zapallo podría influir en la elección del destino de los turistas de la cual puede ser un factor clave para atraer a interesados en conocer la cultura de un lugar a través de su comida (**Panosso & Lohmann, 2012**).

Entrevista

Tabla 10 Resultados y discusiones de la entrevista

Preguntas	Análisis		
	Resultados	Reacción de los participantes	Discusión de los resultados de la entrevista.
1.- ¿Hace qué tiempo viene elaborando la arepa de zapallo?	<p>Sujeto 1: Manifiesta que ya son unos 50 años.</p> <p>Sujeto 2: Lleva unos 40 años.</p> <p>Sujeto 3: Desde que salió de la escuela, cuando tenía 12 años.</p> <p>Sujeto 4: Hace 30 años cuando se casó con el hijo de la dueña del establecimiento “Las Arepas de Mama Lucha”.</p> <p>Sujeto 5: Comenta que han de ser 3 años que ha venido elaborando.</p>	Los entrevistados mostraron mucha nostalgia al recordar su juventud y como ha trascendido el tiempo.	Las respuestas plasmadas contribuyen a la evolución de esta práctica gastronómica, según menciona Montalván & Cabrero (2023) , ilustran experiencias, aptitudes y conocimientos entre las generaciones formando una parte importante en la transmisión y preservación de la tradición.
2.- ¿Qué le motiva elaborar la arepa de zapallo?	<p>Sujeto 1: Menciona que por sus antepasados, desde ahí se ha venido enseñando como hacer la arepa de Patate con zapallo y “si no se hace con zapallo no es arepa”.</p> <p>Sujeto 2: Por herencia de familia.</p> <p>Sujeto 3: Comenta por tradición y de trabajar positivamente.</p>	Se observó a los participantes con satisfacción al pensar en los motivos (familia, tradición, turismo y economía) por el cual	Ante los resultados se permite examinar mediante la afirmación de Bravo (2020) , en donde hace mención que el Patrimonio vincula con las nociones de herencia, memoria e identidad. Son expresiones de una región que conserva un valor significativo y su sentido simbólico.

Sujeto 4: Menciona que la arepa es un manjar familiar, porque se trabaja en familia y al mismo tiempo es de sustento económico. viene realizando la arepa de zapallo en el cantón

Sujeto 5: La arepa es una tradición del cantón y por otro lado ofrecer a los turistas que llegan ya que hay un gran aumento del turismo.

3.- *¿Coménteme quién le enseñó el proceso de elaboración de la arepa de zapallo?*

Sujeto 1: Menciona que su abuelita le ha enseñado esta labor.

Sujeto 2: La promotora de enseñanza ha sido su suegra.

Sujeto 3: De su madre, ella le ha enseñado y con aportaciones de su bisabuelita.

Sujeto 4: Manifiesta que la suegra y ella es una de las pioneras muy conocida en la elaboración de la arepa.

Sujeto 5: Su madre le enseñó.

Las reacciones de los entrevistados muestran gratitud al mencionar quienes han sido sus promotoras de enseñanza y al mismo tiempo orgullo por lo aprendido.

Se puede discutir los resultados desde el punto de vista del autor **Sánchez (2018)**, en su investigación sobre “Ver, preguntar y cocinar...y cocinar cantando” indica que desde el seno de la familia se aprende viendo, cocinando y cantando. Se transmiten valores sociales y conocimientos en torno al fogón. En especial, los mayores son quienes enseñan a los jóvenes las técnicas para obtener y transformar los productos llevados a la mesa. Las narrativas culinarias se fundamentan en las tradiciones familiares y se transmiten como una “sazón familiar”. A la vez, las mujeres históricamente se apropiaron de las prácticas culinarias del hogar, lo que ha posicionado en la cocina tradicional como sujetos claves, y se dedicaron no solo a preservar las recetas o insumos, sino también los conocimientos y saberes que han sido aprendidos de generación a otra.

<p>4.- <i>¿Para Usted qué representa la arepa de zapallo?</i></p>	<p>Sujeto 1: Recalca que para ella representa un legado familiar porque se ha venido trabajando con los hijos y nietos.</p> <hr/> <p>Sujeto 2: Una tradición, que se ha venido dando durante años.</p> <hr/> <p>Sujeto 3: Representa una tradición en Patate y un legado de seguir lo que le ha enseñado su madre.</p> <hr/> <p>Sujeto 4: Menciona que la arepa significa el manjar de los dioses, más que representación la arepa mantiene el poder nutritivo del zapallo que actualmente se ha perdido en la dieta de nosotros, en cambio para elaborar la arepa, el zapallo es la base junto con el maíz. Forma parte de la identidad cultural de Patate.</p> <hr/> <p>Sujeto 5: Una tradición de los antiguos Patateños y de sus mayores.</p>	<p>Presentan reacciones de entusiasmo al compartir información de lo que la arepa representa a su cantón y como esta forma parte de la identidad cultural.</p>	<p>Permite comprender que la arepa no solo representa un simple alimento, sino una tradición que ha trascendido a lo largo del tiempo y que juega un rol importante en la identidad. Según lo descrito por Arellano (2014), resalta que la comida se articula con la identidad y esta vincula con la naturaleza, recuerdos del pasado, un espacio de convivencia, un deleite en el presente, una dieta que se busca conscientemente y algo que trasciende la personalidad y colectividad.</p>
<p>5.- <i>¿Hay algún técnica o paso en especial en la preparación?</i></p>	<p>Sujeto 1: Relata que la preparación en lo que más hace es en horno de leña.</p> <hr/> <p>Sujeto 2: El primer paso, verificar que todos los ingredientes sean naturales y de buena calidad.</p> <hr/> <p>Sujeto 3: Toda la vida se ha utilizado el horno a leña.</p>	<p>Las participantes se mostraron pensativas al mencionar que técnica o paso es de importancia tener en cuenta cuando se elabora la arepa y mostrar el resultado final a los turistas.</p>	<p>Ante los resultados se fundamenta con lo mencionado por Sánchez (2020), donde la particularidad del plato radica en la técnica para el dominio del proceso de cocción y en la forma de combinar los productos. Además, destaca que el factor principal es el amor y la alegría al realizar. Por ello, mayormente el horno de leña se emplea para la cocción de la</p>

	<p>Sujeto 4: Responde que existe la técnica de cocción en horno de leña, se ha comprobado que el sabor cambia y es más rico.</p>		arepa por el hecho de que mantiene el valor nutricional y un sabor distintivo.
	<p>Sujeto 5: Tener las medidas exactas para realizar la arepa y el amor al realizarlo.</p>		
<p>6.- <i>¿Qué ingrediente no puede faltar? ¿Por qué?</i></p>	<p>Sujeto 1: Todos los ingredientes no pueden faltar porque no sale bien la arepa.</p> <p>Sujeto 2: No puede faltar el zapallo es la base principal, porque es el que le da el sabor y el amor que uno tiene.</p> <p>Sujeto 3: Todo hace falta y enlista los ingredientes, porque no saldría bien la arepa.</p> <p>Sujeto 4: Resalta que el zapallo no puede faltar, esa es la base principal porque otros hacen con miel y otros ingredientes, pero no iguala, el zapallo es lo que le da el toque especial a la arepa.</p> <p>Sujeto 5: El zapallo no puede faltar porque esa es la arepa de zapallo.</p>	<p>Los participantes mostraron emoción y una postura a manera de recordar todos los ingredientes de la arepa de zapallo. Sienten que esta es una parte importante en términos de sabor, textura y tradición.</p>	<p>Se discute los resultados desde el punto de vista de Estupiñán et al. (2021), donde demuestra que hay ingredientes que no se pueden sustituir por otros, porque podría perder su sabor original y por lo tanto perdería sus raíces. Tal motivo desde un enfoque general todos los ingredientes son importantes en la preparación, hasta la destacada relevancia del zapallo que es propia del cantón que le da el toque especial y valor nutricional.</p>
<p>7.- <i>¿Cuénteme alguna historia o anécdota familiar de la</i></p>	<p>Sujeto 1: Recuerda que decían los mayores que antes como no tenían que comer al parecer hacían en tiesto la arepa con la mezcla de zapallo.</p>	<p>Se mostraron pensativos por tratar de recordar cual es la historia o una anécdota en torno al caso,</p>	<p>Desde el punto de vista de León (2020), indica que cuando los padres, abuelos, hijos y nietos comparten historias, esto ayuda a la continuidad de la memoria colectiva y esta</p>

*arepa de zapallo
en el cantón?*

Sujeto 2: Señala que cuando empezó hacer la arepa, siempre decía su papá que su mamita también solía hacer.

Sujeto 3: Recalca que existen muchas anécdotas en torno a la arepa, una de ellas es cuando se está preparando la masa de la arepa apurados en la lata y en cuestiones de segundos se cae todo al suelo y dicen buena vente, y en verdad se vende muy bien.

Sujeto 4: Cuenta que a partir del terremoto del 49 los patateños tenían zapallo y polvo de maíz, entonces empezaron hacer un pan de casa en tiesto, luego llevaron a vender poco a poco en cajones a Pelileo, en ese entonces se utilizaba como medio de transporte a los burros. Más tarde aproximadamente en 1980 ya empieza hacer como un icono de Patate y ahora es un plato típico del cantón.

sin embargo no todos tenían algo por contar completamente

cumple un papel importante en la formación de la identidad cultural (**Triana, 2021**). En definitiva, los alimentos tienen historias asociadas al pasado, cada familia cuenta con su propia narrativa y entrelaza con una tendencia a identificar las características culinarias de un territorio. Lo que conforma un patrimonio inmaterial que se transmite de generación en generación.

Sujeto 5: Comenta que años atrás la arepa fue hecha por los patateños antiguos, dicen que tenían bastantes sembríos de zapallo, ellos no sabían qué hacer con muchos zapallos, entonces dicen que mezclaron el zapallo con la harina de maíz. Como no hubo antiguamente platos o moldes le envolvieron en una hoja de atchera, entonces les puso al horno y fue favorable, después llegaron un grupo de turistas y probaron este alimento, desde entonces fue la tradición acompañada con la chicha de uva.

8.- *¿Qué es lo que recuerda cuando come o elabora la arepa de zapallo?*

Sujeto 1: Recuerda momentos especiales de la abuelita, cuando le ha estado enseñando y también la venta de este producto.

Sujeto 2: Menciona a Dios para que todo salga bien.

Sujeto 3: Recuerda a su madre.

Sujeto 4: Comenta que al momento de salir de viaje se lleva un poco de arepas, cuando uno come se recuerda al entorno donde se realiza esta preparación y el trabajo diario.

Sujeto 5: Recuerda a su madre, cuando está realizando en el horno de leña y de ahí se ha aprendido.

Ante a la interrogante planteada los entrevistados mostraron emocionados y agradecidos con un ser importante y a la vez el entorno de trabajo.

Aquello se fundamenta desde el postulado de **Pernasetti (2011)**, donde resalta la frase “Se recuerda comiendo y se recuerda preparando” lo que dirige a episodios de la infancia y la juventud. Por esta razón son tan sobresalientes los olores y sabores que conserva la memoria y que hacen añorar a episodios memorables de ese tiempo en torno a la arepa.

<p>9.- <i>¿Cuál es la función de la arepa de zapallo en festivales o celebraciones relevantes del cantón?</i></p>	<p>Sujeto 1: Responde que hay mucho turismo, viene gente de muchas partes y se gana.</p> <hr/> <p>Sujeto 2: Las arepas en fiestas todo mundo degusta la arepa no pueden ir sin probarla.</p> <hr/> <p>Sujeto 3: Resalta que en fiestas religiosas hay más gente y más preparación.</p> <hr/> <p>Sujeto 4: Comenta que hay dos grandes fiestas, la fiesta del septiembre y la del febrero, pero más es la fiesta de febrero que es la “Fiesta del Señor del Terremoto”, ahí se elabora más de 100 arepas. Se tiene un impacto muy grande y por otro lado el local es muy conocido porque las arepas son hechas en horno a leña.</p> <hr/> <p>Sujeto 5: Manifiesta que en la fiesta del Señor del Terremoto se realiza la arepa gigante y dice que le gustaría participar.</p>	<p>Se notó a los entrevistados orgullosos por la arepa en fiestas del cantón porque es una oportunidad para presentar la tradición culinaria y generar turismo.</p>	<p>En cuanto a lo analizado desde la perspectiva de Unigarro (2010), indica que las festividades constituyen una parte fundamental de la tradición del pueblo, siendo una oportunidad para expresar gratitud, compartir, dar y ser generosos entre los miembros, en un juego de prestigio dentro de un grupo social. En este contexto, se hace evidente la importancia de ganar reconocimiento en la región, presentando la fiesta como un espacio donde se puede demostrar bondad y abundancia mediante el otorgamiento de la comida. En base al modelo de Crompton la elección racional del destino del turista es un punto a favor, lo que podría dirigirse a la conservación de los saberes y el fomento del turismo gastronómico</p>
<p>10.- <i>¿Ha notado cambios en la receta a lo largo de los años? ¿Cuáles podrían ser las razones?</i></p>	<p>Sujeto 1: Expresa que en otros locales que realizan en horno a gas, pero no es lo mismo. Pero ella siempre ha hecho en horno de leña, esa ha sido la tradición.</p> <hr/> <p>Sujeto 2: Menciona que no ha cambiado sigue con lo tradicional. En otros locales son de otro color.</p>	<p>En general los participantes expresaron preocupados por los cambios que se ha visto en la arepa.</p>	<p>Ante las respuestas de los entrevistados se ha visto cambios en la arepa de zapallo en el transcurso de los años, según lo mencionado por León (2020), los cambios que trae la modernización radica una disminución y abandono a favor por otras comerciales, es</p>

	<p>Sujeto 3: Responde que pone lo mismo, como tal le ha enseñado su mamá a lo tradicional, pero ha notado que los locales del parque licuan el zapallo y no lo cocinan, ni le ciernen primero.</p> <p>Sujeto 4: Bueno menciona que la receta inicial no ha tenido el queso que después se ha integrado, pero de ahí todo igual.</p> <p>Sujeto 5: Recalca que prácticamente lo hacen a lo moderno, por ejemplo, poner un polvito que se llama <i>yemo</i> para hacer más amarillento la arepa, antes eso no existía simplemente para hacerlo se necesita un zapallo bien maduro, pero ahora no se encuentra zapallo maduro.</p>		<p>decir optar por productos industrializados o procesados.</p> <p>Ahora bien, resulta importante ver que las mujeres son las que ostentan una imagen culinaria de sus antepasados, preservando sus conocimientos y prácticas tradicionales (Beteta, 2020).</p>
<p>11.- <i>¿Aún se sigue transmitiendo los conocimientos sobre la arepa de zapallo con las nuevas generaciones? ¿Quiénes y cómo lo hacen?</i></p>	<p>Sujeto 1: Menciona que sí, con los hijos y nietos.</p> <p>Sujeto 2: Resalta que sí, con los hijos.</p> <p>Sujeto 3: Cuenta que desde su madre, ahora ella y hasta ahí queda porque la nueva generación no le gusta este trabajo.</p> <p>Sujeto 4: Responde que si se siguen transmitiendo, por ejemplo aquí en la familia se ha visto desde la suegra que es la que enseña a los hijos, de ahí a los nietos y hasta los bisnietos, aspiran que esto continúe.</p>	<p>Se notaron dos cuestiones, la mayoría de los entrevistados mostraron alegría al nombrar a las personas quienes seguirán con este legado culinario. Mientras que lo otro tomó con temor por el desinterés de las nuevas generaciones.</p>	<p>Desde la interrogante la razón que ha impulsado la idea de dedicarse a la cocina, y especialmente a la elaboración de platos tradicionales, se debe a las experiencias vividas y los saberes adquiridos desde niños, al convivir con sus progenitores (Jacanamijoy, 2020). Como toda tradición, los saberes se transmiten de generación en generación de padres a hijos y pasa a formar parte de la memoria colectiva de un pueblo. El tema de transmisión de la tradición culinaria se compone por las distintas recetas</p>

Sujeto 5: Manifiesta que si, desde los abuelitos, padres y ahora ella. Dato importante aquí es que cada quien tiene su secreto.

y secretos culinarios que desde el pasado han llegado hasta hoy por la tradición oral.

En tal sentido, los platos tradicionales se convierten en símbolos que evocan un sentido de apego familiar, cultura e identificación de aquellos que los preparan y viven en ese lugar.

12.- *¿Cree Usted que su labor es un elemento importante para la memoria de la sociedad Patateña? ¿Porqué?*

Sujeto 1: Recalca que si porque es un alimento nutritivo y que se ha venido dando desde antes.

Sujeto 2: La arepa es tradición, es la única que se puede encontrar en Patate.

Sujeto 3: Menciona que si es importante porque es tradición.

Sujeto 4: Comenta que es muy importante porque toda tradición y costumbre se ha transmitido de generación en generación, entonces quien no recuerda a las arepas de Patate, si en familia como ajenos buscan la arepa. Por ello si influye mucho en la memoria.

Sujeto 5: Creo que sí menciona, por ejemplo, llegan turistas que nunca lo han probado la arepa entonces se le hace probar y se quedan

Se observó que los participantes ante a la pregunta estaban dudosos de responder, debido a que no conocen muy bien sobre el tema. Pero lo asimilaron como tradición de Patate.

Por medio de las respuestas se discute desde el punto de vista de **Unigarro (2010)**, la definición de tradición está llena de cierto grado de peculiaridades, pero en definitiva alude a lo que permanece grabado en la memoria colectiva de un grupo humano. Entonces lo que permanece en la memoria es lo que ha sido objeto de repetición y persistencia de generación en generación, por lo que nos remite directamente al concepto de tradición, que por complejo que sea presupone la idea de transmisión a través de generaciones. Por consiguiente, la tradición adaptada a la cocina conduce a lo típico de un lugar, a la memoria que otorga identidad y a una población geográfica.

admirados. Agrega que le da mucho gusto hacer la arepa de zapallo para los turistas que vienen de afuera.

13.- *¿Cree que la arepa de zapallo puede ser un referente nacional? ¿Por qué?*

Sujeto 1: Manifiesta que por supuesto, hay personas de Estados Unidos que llegan a comer la arepa, igualmente los que son de aquí mismo vienen por la arepa.

Sujeto 2: Afirma que la tradicional arepa ya lo es.

Sujeto 3: Comenta que si porque cuando llegan a comprar la arepa dice que van a llevar a Galápagos o al extranjero. Con anticipación piden que les den preparando y tal día viene a recoger y se van llevando a otras partes.

Sujeto 4: Menciona que ya lo es, el zapallo es un producto referente del cantón, al igual que la hoja de atchera. Por otra los turistas conocen a Patate por la arepa y por ejemplo dicen a otros que “darán trayendo arepitas” porque saben que viajan a Patate, entonces es un referente de Patate.

Sujeto 5: Expresa que sí, llegan turistas de todas partes. Aunque también con la ayuda de las autoridades del cantón sería excelente poder exportar la arepa a otros lugares.

Los entrevistados mostraron un gran interés al mencionar que la arepa es una oportunidad para destacar la identidad cultural e impulsar el desarrollo turístico.

Desde las perspectivas de los entrevistados partimos del **modelo de elección de los destinos, de Crompton**, el cual destaca como factor primordial la motivación para la selección de un destino específico, es decir, la razón que incentiva al turista a realizar un viaje, lo cual puede manifestarse a través del boca a boca o el marketing. Por ello, cuanto más confié el turista en que un destino satisface sus necesidades, más probable será elegido (**Panosso & Lohmann, 2012**). En tal caso, la tradición culinaria pudo influir en la elección del destino, contribuir a la preservación de la identidad de la comunidad y permitiendo ser un potencial tanto económico como turístico.

<p>14.- <i>¿Qué opina Usted acerca de cómo se está preservando y fomentando la tradición de la arepa de zapallo actualmente?</i></p>	<p>Sujeto 1: Menciona que durante festividades otros de afuera entran con arepas donde dicen que son Patateñas, pero no lo son, quedando mal a la tradición de la arepa.</p>	<p>En este tipo de tema los entrevistados revelaron reacciones neutras, por un lado el compromiso para preservar y fomentar, por otra preocupación por los avances tecnológicos.</p>	<p>Se puede discutir desde la investigación de Terzić et al. (2022), donde enfatiza que la gastronomía es una parte inseparable de la cultura local y regional que se transmite de generación en generación. Por lo tanto, representa el bien del Patrimonio Cultural Inmaterial que debe preservarse, mejorarse y utilizarse en el desarrollo turístico. Se puede decir que resalta la importancia de ser conscientes para mantener lo auténtico. En este caso, sitios web de revistas como El Heraldito, El comercio, El Telégrafo destacan que la arepa de zapallo hecha a leña tiene más acogida.</p>
	<p>Sujeto 2: Actualmente con el turista que viene a degustar de la arepa.</p>		
	<p>Sujeto 3: En sí manifiesta que está aumentando en el centro del cantón, pero no lo hacen de manera tradicional.</p>		
	<p>Sujeto 4: Resalta que si se está preservando y fomentando. Lo que se ha aprendido, toca seguir y enseñando para preservar la receta.</p>		
	<p>Sujeto 5: Afirma que algunos locales del centro no hacen que pierda la tradición de la arepa, a lo largo de los años ha ido siendo más conocido. También agrega que por la arepa llega más turismo junto con la chicha de uva que es lo tradicional.</p>		
<p>15.- <i>¿De qué manera le gustaría que las futuras generaciones</i></p>	<p>Sujeto 1: Que recordaran como alimento tradicional, sabroso y dulce. Los hijos dicen que van a seguir con la preparación de la arepa.</p>	<p>La mayoría de los entrevistados se observaron pensativos ante a la interrogante pero conscientes de cómo</p>	<p>Ante los resultados revelan elementos fundamentales de preservación y transmisión de la riqueza culinaria que, de acuerdo con Barrera (2021), identifican y dan cultura. No hay tradición que no sea importante para</p>
	<p>Sujeto 2: Seguir con la tradición.</p>		

<i>recordaran arepa zapallo?</i>	<i>la de</i>	<p>Sujeto 3: Recalca que bueno fuera que hicieran como más antes se ha hecho, a lo tradicional.</p> <hr/> <p>Sujeto 4: Que las presentes y futuras generaciones recordaran como el “pan de los abuelitos”, porque los abuelitos dicen que así es tradicional y este es el zapallo que se ocupa.</p> <hr/> <p>Sujeto 5: Menciona que le gustaría que recordaran a la arepa como un tesoro culinario que representa al cantón Patate. Por otra le gustaría que haya cursos u otras estrategias de cómo se realiza la arepa y alentar a las futuras generaciones.</p>	<p>mantener viva la memoria de la arepa.</p>	<p>quienes lo practican. Si deriva del pasado y se quiere impulsar al futuro es porque para aquellos que la practican es importante, se animan a realizarlas y se alegran al revelar datos que corresponden a su denominado “valor cultural”. Reconocer la importancia de la comida tradicional es algo que ciertamente corresponde a cada persona al encontrar con la práctica y ser partícipe en el tema.</p>
----------------------------------	--------------	---	--	---

Nota: Elaborado por: Chicaiza (2023). Fuente: Investigación de campo.

3.2 Generación de hipótesis

Al ser una investigación con enfoque cualitativo no requiere de verificación de hipótesis. Por lo que se dio a la generación de una hipótesis, tras haber llevado a cabo una investigación bibliográfica y datos recopilados en campo, empleando diferentes instrumentos para el caso, la investigadora propone la siguiente hipótesis:

La cocina tradicional **si se relaciona** con la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo del cantón Patate.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

A partir de la investigación realizada, se concluye lo siguiente:

- En la presente investigación, se logró identificar que la cocina tradicional a través de la arepa de zapallo está integrada por productos nutritivos tales como el maíz (prehispánico no nativo), el zapallo y la atchera (nativos), estas dos últimas se adquieren en la zona. En tanto, al utensilio se sigue conservando y es un punto a favor para la cocción de la misma. Aquello constató que el cantón Patate tiene un Patrimonio Alimentario arraigado en la cultura local, beneficioso para la salud, el turismo y parte de su identidad cultural.
- A través de la entrevista que se aplicó 5 actores, se pudo concluir que en ellos yacen los saberes que han sido compartidos de generación en generación desde hace varios años. Asimismo, se vio reflejada la importancia y valor que posee esta tradición que impregna a los habitantes del cantón. No obstante, a pesar del desinterés de muchos jóvenes, los cambios y la pérdida de portadores del saber, sí existen personas que valoran esta tradición, convirtiéndola en una herencia dentro del núcleo familiar y que acogen personas de diferentes partes en todo momento.
- Después del desarrollo de la presente investigación, se constató la necesidad de crear una herramienta informativa de difusión digital para el caso. Esto con la finalidad de dar a conocer los diversos elementos que forman parte de la cocina tradicional y la memoria colectiva, para que en el futuro no permita su pérdida y que otras personas puedan identificar cual es la relevancia de este plato en la actualidad.

4.2 Recomendaciones

- Generar estudios para que la información se amplíe y sea actualizada por otros investigadores, a base de ello poder reconocer la importancia de los elementos que integra en la arepa de zapallo ya que es escasa.
- Es necesario implantar medidas de calidad y autenticidad a los actores que ofrecen este exquisito platillo, lo cual garantizará a mantener la esencia de la tradición.
- Las autoridades del cantón consideren importante fomentar la conservación de la arepa de zapallo, ya sea con la creación de programas, eventos o mediante la educación. Con ello poder generar el interés de investigar sobre la importancia de esta tradición y promover la interacción entre las personas mayores con las nuevas generaciones.
- Recomendable la generación de una revista informativa digital de la arepa de zapallo como herramienta de difusión para que cualquier persona que esté interesado en la gastronomía del cantón Patate puedan informarse y conocer la riqueza culinaria cultural que cuenta la comunidad.
- Se recomienda poner más empeño en un centro de información turística más visible.

Propuesta

Revista informativa digital

Título de la propuesta: La Arepa de Zapallo un tesoro culinario en Patate.

Objetivo de la propuesta: Diseñar una revista informativa digital en base a la arepa de zapallo y la memoria colectiva del cantón Patate.

Justificación

De acuerdo con los resultados de la investigación, se pudo comprobar que la mayoría de las personas reconocen a Patate por la arepa de zapallo, elaborada artesanalmente y es el sabor de la tradición que ha tenido lugar durante años. Ahora bien, al estar presente en la memoria colectiva de la comunidad en este caso la arepa de zapallo, resulta indispensable su conservación por todos los elementos que involucran. Claro está que en numerosos casos aparecen alteraciones y no existe la motivación por seguir impartiendo, pero aun así su esencia es notable en algunas familias Patateñas.

Por lo tanto, con el desarrollo de una “revista informativa” y difundirla en una “plataforma en línea” en el que se refleje la historia, el vínculo con productos locales y otros aspectos, contribuirá en múltiples maneras siendo uno de ellos la valoración de los saberes tradicionales que han contribuido a la formación de la identidad y para el desarrollo del turismo gastronómico.

En este sentido con el diseño de esta revista resulta relevante al ser difundido en una plataforma de internet, lo que permitirá que más personas conozcan sobre el tema, debido a que en la actualidad la mayoría de las personas navegan por la red. Será posible debido a que es de fácil acceso, bajo costo, permite agregar contenido en tiempo real y promoverlo en diversos medios.

Estructura de una revista digital

En este apartado se tomó como referencia a la guía completa propuesta por **Baumann (2021)**, donde detalla los pasos para el desarrollo de la revista digital, siendo las siguientes:

- **Partes de la revista digital**

Portada: Es el rostro de la revista que se incluirá elementos como el logotipo; información permanente, por ejemplo: sitio web oficial, red social y la ubicación; fotografía principal y un título llamativo.

Carta del editor: Se trata de la bienvenida a los lectores dando una información relevante lo que se va a tratar en la revista digital.

Índice: Listado de los temas a tratar en la revista, permitirá una mejor visualización y organización junto con el número de página.

Artículos: Desarrollo de contenidos, se complementará con fotografías y otros elementos importantes, además marcando el diseño por cada artículo.

Entretenimiento: Un medio de diversión a fin de fijar la atención y obtener una relación sólida con los lectores. En este caso se aplicará una actividad denominado el juego de las diferencias.

Parte posterior: Página final de la revista con una imagen, frase llamativa y los créditos.

- **Tipos de revista digital**

Al ser digital hace referencia a revista online en otras palabras se pueden leer en línea y en cualquier momento a través de un dispositivo con acceso a internet. Para este caso se tomará en cuenta a las revistas digitales en pdf navegables, mediante la plataforma *Issuu*, por el hecho de que permite una publicación real de revista en línea.

- **Temática de la revista digital**

Es el enfoque principal que aborda la revista y es importante definirla para brindar una comprensión precisa del tipo de contenido que se ofrece a los lectores. Así que, la presente revista tendrá una temática cultural, debido a que brindará experiencias enriquecedoras sumergiéndolos en la historia, tradiciones, preparación, conocimiento de sus productos locales, lugares para degustar este plato tradicional y otros elementos. Asimismo, ayudará a mantener la riqueza culinaria y cultural de Patate.

- **Objetivo de la revista digital**

Difundir la riqueza cultural y gastronómica de la arepa de zapallo como un patrimonio culinario en el cantón Patate, mediante la creación de una revista digital como fuente destacada para contenidos atractivos y variados. Resaltando en ella el origen, preparación y la historia alrededor de ella para el fomento de la identidad y el aumento del reconocimiento de este plato en un ámbito nacional e internacional.

- **Plan de contenidos**

Esta consiste en descifrar los contenidos que van en la revista informativa. Se determinó a través de una lluvia de ideas, a la que se seleccionó lo siguiente: El primer artículo contará con una introducción a Patate como la historia, ubicación y como llegar al lugar, esta tendrá como tema “Patate El Valle de la Eterna Primavera”. En el segundo artículo se plasmará la historia de la arepa tanto a nivel internacional como cantonal, con el propósito de otorgar a los lectores un conocimiento más exhaustivo de la cultura y tradiciones que rigen la misma.

El siguiente artículo se presentará la receta tradicional, con información de los ingredientes y la preparación paso a paso. Posterior a ello, tendrá un cuadro de los productos que son utilizados en la elaboración junto con su valor nutricional a fin de exponer cuan nutritivo es este platillo tradicional. Por último, se describirá los diferentes establecimientos gastronómicos para degustar de las tradicionales arepas de zapallo, conocidas tanto por los miembros de la comunidad y de sus alrededores.

- **Periodicidad de la revista digital**

Se establecerá una planificación de los contenidos. En este contexto se publicará en el trimestre, dentro de este periodo se dará una evaluación cuidadosa de los recursos disponibles, número de páginas, la distribución y el tipo de contenido que será asignado para que se ajuste a las necesidades y capacidades de la revista digital.

- **Estrategia de sostenibilidad**

Para hacer rentable la revista informativa digital existen 3 modalidades: descarga gratis, pagada y pago único. La presente revista hará uso de la modalidad de descarga

gratuita, en esta se introducirá publicidad tales como enlaces, video y una actividad interactiva en relación al tema.

Boceto de la revista digital

A continuación, se presenta el desarrollo de la propuesta. Para la revista informativa digital se inició con la búsqueda de diferentes plantillas a través de la aplicación Publisher donde permite encontrar variedad de plantillas prediseñadas. Una vez adquirido el diseño que más se acerque a la temática, se inició con el desarrollo de la revista.

1. Portada

Figura 2 Portada de la revista digital



Nota: La imagen muestra la portada general. Fuente propia.

2. Carta del editor

Figura 3 Carta del editor



Carta del editor

Estimados lectores

Es un placer darles la bienvenida a esta edición, donde nos sumergiremos en la deliciosa tradición culinaria del cantón Patate, específicamente en la **AREPA DE ZAPALLO**. Cada bocado es un viaje en el tiempo, conectando generaciones y preservando la esencia de la comunidad. En cada rincón de este encantador cantón, este emblemático bocadillo es testigo y participa en diferentes celebraciones y festividades locales.

Además, más allá de su simple presencia en la mesa, es un lazo que une a la familia, amigos y vecinos en un conjunto de tradiciones y exquisitos sabores.

¡Esperamos que disfruten de esta edición tanto como se creó cada contenido!

Gracias

Nota: La imagen muestra una bienvenida a los lectores. Fuente propia.

3. Índice

En este apartado se plasmó los temas que conforma la revista, el mismo que mantendrá en orden la secuencia de cada contenido a tratar.

Figura 4 Lista de contenidos

A graphic representation of a table of contents. It features a vertical line on the left side. To the right of the line, the word 'ÍNDICE' is written in a large, bold, black font. Below this, there is a list of nine items, each preceded by a small dark square containing a white number. The items are: 1 Portada, 2 Carta del editor, 4 Patate "El Valle de la Eterna Primavera", 5 La Arepa, 6 Receta tradicional, 7 Conoce su valor nutricional, 8 Establecimientos gastronómicos, and 13 Entretenimiento. The number 3 is positioned at the bottom right of the graphic area.

ÍNDICE	
1	Portada
2	Carta del editor
4	Patate "El Valle de la Eterna Primavera"
5	La Arepa
6	Receta tradicional
7	Conoce su valor nutricional
8	Establecimientos gastronómicos
13	Entretenimiento

Nota: Se visualiza los contenidos a tratar en la revista. Fuente propia.

4. Creación de Contenido (Artículos)

Para la creación de contenido se llevó a cabo una investigación tanto bibliográfica como de campo a fin de obtener información adecuada para incorporarla en la revista.

Figura 5 Tema uno de la revista digital

Patate

“El Valle de la Eterna Primavera”

Descubriendo Patate, un cantón ecuatoriano que ha conservado sus raíces a lo largo de generaciones.



Historia y generalidades

Patate viene de la lengua Jeco - Maya, que significa “El que estalla con estruendo”, por la actividad eruptiva del volcán Tungurahua. Antiguamente la región de Patate estuvo poblada por el grupo indígena de los Patates que junto con los Pillaros, ~~Tisaleos~~ ~~Gueros~~ y ~~Beilleos~~ pertenecían a la etnia Panzaleo cuyo centro político fue en Mocha.

El 13 de septiembre de 1973, después del terremoto, bajo el gobierno del General Guillermo Rodríguez Lara, Patate fue declarado cantón de Tungurahua.

Este cantón resalta un destino con grandes encantos y lugares que destacan el profundo significado histórico y cultural. Lo que lleva a ser denominada el primer Pueblo Mágico del Ecuador.

Ubicación

Está ubicado en la sierra centro de la provincia de Tungurahua, con un rango altitudinal que va desde los 2000 m.s.n.m en los valles hasta 4000 m.s.n.m. en lo alto del páramo. Su temperatura oscila entre los 18 °C y 20 °C.

¿Cómo llegar?



Existen dos cooperativas de transporte pesado: Cooperativa de transporte ~~Patate~~ y ~~Trans Valle Patate~~. Desde Ambato a una distancia de 26 km con un tiempo de aproximadamente de 40 minutos.

Existen buses desde Guayaquil, Quito y Cuenca hacia Ambato.

4

Nota: La imagen muestra la portada general. Fuente propia.

Figura 6 Tema dos de la revista digital



Nota: La imagen muestra la historia de la arepa. Fuente propia.

Figura 7 Tema tres de la revista digital

Receta tradicional

Está conformada por ingredientes locales y la técnica transmitida de generación en generación garantizan un sabor auténtico. Conoce cómo se prepara.

Ingredientes:

- Zapallo maduro
- Canela
- Panela
- Clavo de olor
- Harina de maíz (obtenida del maíz seco molido y cernido).
- Huevos
- Mantequilla
- Manteca de cerdo
- Esencia de vainilla
- Queso
- Hojas de atchera.



Preparación

1: Un día antes de elaborar la arepa primero se pela, se pica y se hierve el zapallo junto con la canela, panela y clavo de olor durante 20 minutos.

2: Al siguiente día, una vez licuado y cernido se mezcla muy bien en un recipiente grande con la harina de maíz, manteca, huevos, mantequilla y la esencia de vainilla.

3: Luego colocar una porción pequeña en la hoja de atchera cortada a la mitad previamente lavada y secada, posterior a ello se le añade un pedazo de queso

4: Se procede a colocar al tradicional horno de teña durante 15 minutos aproximadamente.

5: Al servir, se le acompaña con la chicha de uva.



Más

6

Nota: La imagen muestra la receta de la arepa de zapallo. Fuente propia.

Figura 8 Tema cuatro de la revista digital

Conoce su valor nutricional



Zapallo

- ▲ Prevención del cáncer.
- ▲ Consta de vitaminas A, B, C, E y minerales [calcio, potasio, fósforo y fibra].
- ▲ La pulpa ayuda a los problemas de digestión, anemia, fortalecimiento de los huesos y retención de líquidos.
- ▲ Las semillas contrarrestan los mareos, vómitos y se consideran un laxante natural.



Atchera

- ▲ Contiene carbohidratos, bajas niveles de proteína, vitamina A, y minerales como calcio, hierro, potasio y magnesio.
- ▲ Bueno para las inflamaciones de la piel.



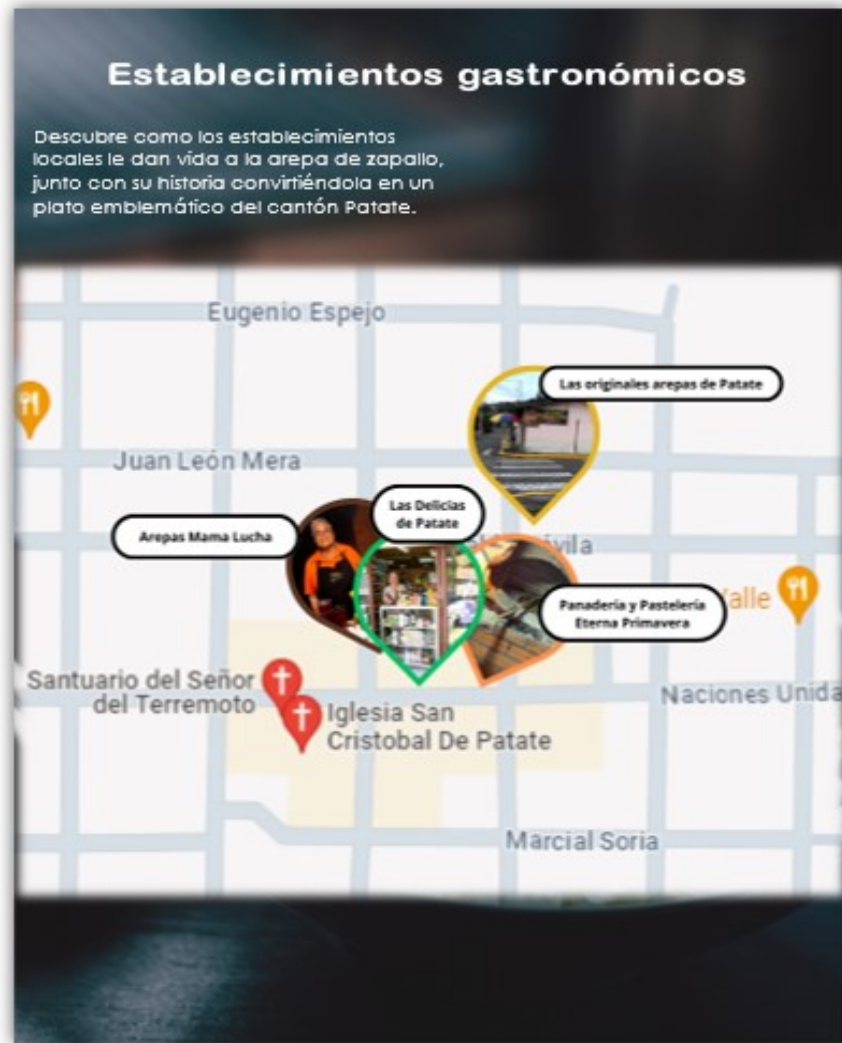
Maíz

- ▲ Es rico en minerales, como magnesio, fósforo y potasio.
- ▲ El maíz es rico en componentes de vitamina B, especialmente tiamina y niacina. La tiamina según expertos es esencial para mantener la salud nerviosa y la función cognitiva.
- ▲ Con el pelo del chocho calman infecciones o para la gripe.

7

Nota: La imagen muestra los productos locales. Fuente propia.

Figura 9 Tema cinco de la revista digital



8

Nota: La imagen muestra ubicación de los establecimientos. Fuente propia.

Figura 10 Establecimiento Arepas de Mama Lucha

AREPAS DE MAMA LUCHA

"Elaborando con amor para compartir en familia"

La señora Luisa Cárdenas aprendió de su abuelita Zolita, con el pasar del tiempo construyeron el Horno de leña que hasta hoy existe con ligeras modificaciones y de generación en generación. Con más de 50 años sus deliciosas arepas son adquiridas todos los días del año y son muy conocidas, artesanalmente elaboradas en horno de leña.

Fue en 1975 cuando Luisa, con 35 años, tomó la posta del negocio, con todo el entusiasmo y mucho respeto. Su hija Consuelo se sumó al negocio tiempo después y su nuera por el año de 1992. Ahora son compartidas con sus hijos, quienes son la 4 generación.



Preparan cantidades de arepas de zapallo junto con la chicha de uva que es lo tradicional. Cada una cuesta 0,25 ctv.

Atención: Toda la semana y días festivos.

Dirección: Av. Ambato y González Suárez, frente al parque central.



ESCANÉAME

9

Nota: La imagen muestra la historia e información permanente. Fuente propia.

Figura 11 Establecimiento Las Delicias de Patate

LAS DELICIAS DE PATATE

"La arepa, un bocadillo emblemático con sabor único"



En 1975 la Sra. Mariana Cisneros se casó con el amor de su vida, Rafael Cárdenas. Su primer negocio fue una tienda de abarrotes, pero no resultó satisfactorio. Posterior a ello, adquirió la técnica de elaborar las arepas de zapallo, una tradición que el pasar de los años fue perfeccionando hasta lograr ofrecer las mejores arepas de zapallo. La Sra. Mariana aprendió de su suegra Luisa Torres y desde entonces, junto con su esposo, quien se encargaba del horno, pensó en facilitar la comercialización de las arepas de su madre, ahora hechas por su esposa.

Cuando se le pregunta a Doña Marianita, cuál es el secreto de su receta, ella sonríe, pues sabe que el secreto solo se lo revelará a su familia. Además, elabora la chicha de uva, la cual fermenta uvas que son producidas en la zona y junto con la arepa, es una verdadera experiencia gastronómica.

Atención: ~~Miércoles~~ a domingo y días festivos.

Dirección: Av. Ambato y González Suárez, frente al parque central.





Nota: La imagen muestra historia e información permanente. Fuente propia.

Figura 12 Establecimiento *Las Originales Arepas de Patate*

LAS ORIGINALES AREPAS DE PATATE

“Una tradición de Patate”



La señora Helena Parra lleva aproximadamente 50 años en esta labor, desde su infancia ha aprendido a realizar las arepas de zapallo en horno de leña, mientras observaba a su madre. Con el tiempo fue perfeccionando, ahora es su costumbre de levantar muy temprano para preparar las arepas y echarlas al horno. En los recuerdos de Helena siempre está presente cuando su madre se levantaba en la madrugada a preparar la masa y prender el horno. Vive junto con su hermana que elabora la tradicional frita.

Dirección: Calle Abdón Calderón y Calle Pablo Dávila

Atención: Los días martes y sábado vende las arepas en el cantón Pelileo y los otros están disponibles en su cantón.

Contacto: 0995967647

11

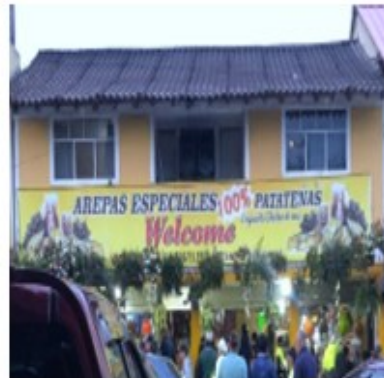
Nota: La imagen muestra historia e información permanente. Fuente propia.

Figura 13 Establecimiento Panadería y Pastelería Eterna Primavera

PANADERÍA Y PASTELERÍA ETERNA PRIMAVERA

“El sabor de las arepas es una cuestión de honor”

El señor Olguer Pimbo propietario, aprendió a elaborar arepas desde temprana edad, mientras ayudaba a diversas personas con quienes trabajaba. Transcurrió el tiempo y fue mejorando la receta. Hace 12 años abrió su panadería, a más de realizar todo tipo de pan, oferta a sus clientes las deliciosas y tradicionales arepas hechas en horno a leña que el mismo construyó a base de ladrillo. Asimismo, las tradicionales espumillas a base de diversas frutas del mismo cantón acompañado de la chicha de uva.



Las arepas alegran la vida de los visitantes afirma don Olguer, que sencillamente pueden comprender como esta herencia es un motor de mejora para el cantón.

Atención: Toda la semana y días festivos.

Dirección: Av. Ambato y González Suárez, frente al parque central.

Contacto: 0969459200

Nota: La imagen muestra historia e información permanente. Fuente propia.

5. Entretenimiento

Figura 14 Actividad de la revista digital



Nota: La imagen muestra el juego de diferencias. Fuente propia.

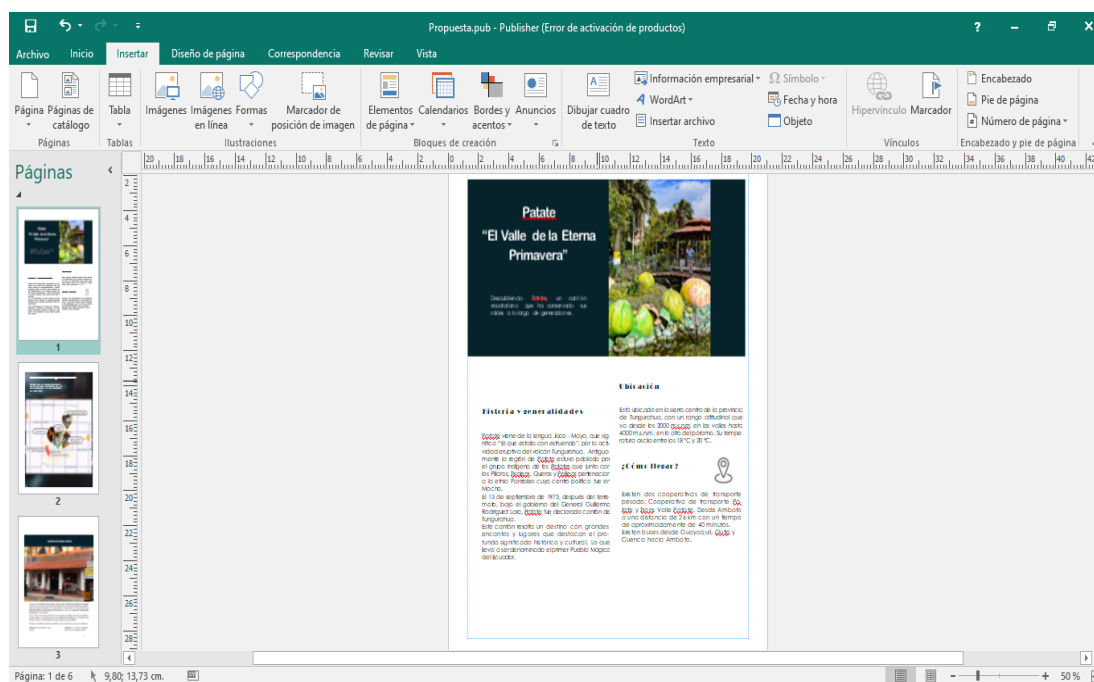
6. Parte Posterior

Figura 15 Parte final de la revista digital



Nota: La imagen muestra una frase y los créditos. Fuente propia.

Figura 16 Elaboración de la revista digital



Nota: La fotografía se observa el desarrollo de la revista. Fuente propia.

Link de la revista:

<https://issuu.com/arepa-de-zapallo-patate/docs/arepa>

Figura 17 Código QR



Nota: Código de la revista. Fuente: QR.io

MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

- Alvarez, A. (2020). Clasificación de las Investigaciones. *Universidad de Lima*.
- Andino, E. M. (2020). Investigar las tradiciones y costumbres de los pueblos es aprender de la sabiduría originaria. *Raíces: Revista Nicaragüense de Antropología*, 6-6. <https://doi.org/10.5377/raices.v3i7.9678>
- Araque, G., & Silva, M. R. (2020). Memoria y gastronomía: De las historias de vida a la receta estándar. *PALMA Express*, 11-27.
- Arellano, J. G. (2014). *Cocina tradicional andina: Epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana*. [masterThesis, Quito, Ecuador: Flacso Ecuador].
<http://repositoriointerculturalidad.ec/jspui/handle/123456789/3469>
- Armijos, S. A., Benavides, N. L., Rodas, D. A., & Guamán, C. P. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 6(42), 380-388. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>
- Barrera, J. A. T. (2021). Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina. *NOVUM, revista de Ciencias Sociales Aplicadas*, 2(11), 43-59.
- Baumann. (2021, octubre 15). *¿Cómo hacer una revista digital? Guía completa*. <https://www.crehana.com>. <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/como-hacer-revista-digital/>
- Bensa, A. (2017). Antropología, memoria e historia. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 38(152), 333-351. <https://doi.org/10.24901/rehs.v38i152.344>

- Bermúdez, Á., & Sáez, I. (2023). *El pasado que somos: Acercamiento crítico a las memorias personales y colectivas*. Los libros de la Catarata.
<https://elibro.net/es/ereader/uta/234805>
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación: (Tercera Edición)*. Pearson Educación.
- Beteta, I. E. (2020). Rescate de la cocina tradicional del distrito de Villa Rica, Región de Pasco, mediante la propuesta de rutas gastronómicas. *Repositorio Académico USMP*.
<https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5899>
- Bravo, J. R. (2020). *Las nuevas tendencias en la cocina tradicional—10-08-2020*.
https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocinatradicional.html
- Cartay, R. (2023). *Vista de la arepa, el territorio, el maíz y el drama*. 2(2), 10-24.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.10022575>
- Cartes, D. del C. (2020). La periodización y la conciencia histórica en la formación del profesorado. *REIDICS. Revista de Investigación en Didáctica de las Ciencias Sociales*, 6, Article 6. <https://doi.org/10.17398/2531-0968.06.6>
- Carvajal, H. B. (2021). *Estudio de la construcción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo del Cantón Patate, Provincia de Tungurahua*.
<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/8534>
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: El patrimonio y la educación. *Tabanque: Revista pedagógica*, 31, 244-262.

- Charney, J. (2019). El derecho a la verdad y su contribución a la memoria colectiva. *Revista de derecho (Valdivia)*, 32(2), 207-230.
<https://doi.org/10.4067/S0718-09502019000200207>
- Chávez, C. (2016). *No basta con saber para enseñar: Formación del profesorado de secundaria en Didáctica de las Ciencias Sociales en Chile* [Tesis máster inédita, Universidad Autónoma de Barcelona].
<https://www.uab.cat/web/estudios/doctorado/tesis-publicadas-1345688356401.html>
- Chávez, C. A., & Pagès i, J. (2020). Habilidades de conciencia histórica temporal en estudiantes de formación inicial docente de Chile. *REIDICS. Revista de Investigación en Didáctica de las Ciencias Sociales*, 6, Article 6.
<https://doi.org/10.17398/2531-0968.06.24>
- Coque, B. I. (2022). *La tradición de los danzantes en la memoria colectiva de los pobladores de Angahuana bajo* [bachelorThesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo]. <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/35794>
- Cordova, F., Campos, E., Castaño, L., & García, L. (2021). The Gastronomic Experience: Motivation and Satisfaction of the Gastronomic Tourist—The Case of Puno City (Peru). *Sustainability*, 13, 9170.
<https://doi.org/10.3390/su13169170>
- Cremades, J. (2019). *Derecho y gastronomía*. Dykinson.
<https://elibro.net/es/ereader/uta/111600>
- Díaz, P. A., Ruiz, P. A., Rodríguez, Á. M., & Cabrera, A. M. (2019). Saberes propios, resistencia y procesos de recuperación de memoria histórica en la

comunidad Muisca de la ciudad de Bogotá. *NOVUM, revista de Ciencias Sociales Aplicadas*, II(9), 86-100.

Dorta, M. (2015). *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela* | Miguel Felipe Dorta—Academia.edu. Editorial Alfa.

https://www.academia.edu/43823536/_Viva_la_arepa_Sabor_memoria_e_imaginario_social_en_Venezuela

Estrada, J. (2020). De la arepa en pilón a la fábrica de arepas. *Agenda Cultural Alma Máter*, 264, Article 264.

<https://revistas.udea.edu.co/index.php/almamater/article/view/338351>

Estupiñán, L. D., Panchano, N. del R., Márquez, J. M. A., & Segura, A. del C.

(2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), Article 2.

Félix, Á. G. (2020). *Gastronomía y turismo: Una reflexión cultural (Los corredores gastronómicos en Manabí, Ecuador. Concepto de valor añadido para el turismo)*. Fundación Universitaria San Mateo.

<https://elibro.net/es/ereader/uta/187935>

Ferraz, M. J. (2023). Memoria coletiva e individual sob os olhares de Maurice

Halbwachs e Paul Ricœur. *Revista Eletrônica Interdisciplinar*, 15(2), Article

2. <http://revista.univar.edu.br/rei/article/view/368>

Fichamba, L. P., Jaramillo, M. F., & Jiménez, D. G. (2021). Las tradiciones orales en el desarrollo turístico de un pueblo milenario. *Dilemas contemporáneos:*

Educación, Política y Valores. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i.2735>

- Fierro, D. G., & Herrera, H. J. (2018). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi como patrimonio alimentario a través de la revalorización de sus técnicas y preparaciones tradicionales. *INNOVA Research Journal*, 3(8.1), Article 8.1.
<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n8.1.2018.748>
- GAD Patate. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2019-2023*.
<https://www.udla.edu.ec/app/pardot/wp-content/uploads/2022/05/Plan-de-Desarrollo-y-Ordenamiento-Territorial-2019.pdf>
- Gallardo, E. E. (2017). *Metodología de la Investigación* (Primera edición). Universidad Continental.
https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf
- Garcés, M. E. (2021). La memoria individual y la memoria colectiva. *Textos y Contextos*, 22, Article 22. <https://doi.org/10.29166/tyc.v1i22.3109>
- García, F., Llorente, C., & García, L. (2020). Interrelaciones de la memoria con la creatividad y la imagen en la conformación de la cultura. *Arte, Individuo y Sociedad*, 33(4), Article 4. <https://doi.org/10.5209/aris.70216>
- González, F., & García, N. O. (2019). El arte y la literatura en la construcción de la memoria histórica: Una experiencia de conmemoración en el Instituto Pedagógico Nacional. *Pensamiento palabra y obra*, 21, 60-77.
- González, J. (2019). *Derecho y gastronomía (Problemática de los derechos de autor en la gastronomía)*. Dykinson. <https://elibro.net/es/ereader/uta/111600>
- Gordillo, S. (2017). Memoria Colectiva en los procesos de Verdad y Justicia en Ecuador, a través de la reconstrucción de la historia de vida de Elizabeth

- Muñoz, guerrillera ecuatoriana. *Revista Ciencias y Humanidades*.
<https://scholar.archive.org/work/hjs46avmgraurdiiueycn2ujju>
- Inga, C. F., Badillo, P. A., Llerena, K. P., Silva, V. N. S., & Guato, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), Article 1.
https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Inga, C. F., Zurita, R. M., Badillo, P. A., & Garrillo, A. M. (2022). Patrimonio alimentario, fundamento para el desarrollo del turismo étnico. *AlfaPublicaciones*, 4(3.1), Article 3.1. <https://doi.org/10.33262/ap.v4i3.1.255>
- Jacanamijoy, D. (2020). *La cocina tradicional desde la mirada del turismo consciente y la cosmogonía de la comunidad Kamëstsa*. Universidad Externado de Colombia; Digitalia.
<https://www.digitaliapublishing.com/a/102499>
- Jurado, R., Solano, D., & Velasco, J. (2019). *La Fiesta del Señor del Terremoto— Primer acercamiento histórico y cultural para su conservación*.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.13546.98244>
- León, F. D. (2020). *La cocina tradicional de Copoya, Chiapas: identidad y transición alimentaria*.
<https://repositorio.unach.mx/jspui/handle/123456789/3389>
- León, P. A. (2020). *Expresiones orales en la memoria colectiva de los ambateños* [bachelorThesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera Turismo].
<https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/32067>

- López, H., Martínez, R., & Sánchez, M. (2021). Desarrollo de la conciencia histórica. Una propuesta de intervención y evaluación para la Educación de Adultos. *Panta Rei. Revista digital de Historia y Didáctica de la Historia*, 15, 135-159. <https://doi.org/10.6018/pantarei.459241>
- López, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Universitat Autònoma de Barcelona.
- Marroquín, M. L. (2022). Las tradiciones, las costumbres y el patrimonio cultural de Guatemala. *Revista Guatemalteca de Cultura*, 2(1), 31-39. <https://doi.org/10.46954/revistaguatcultura.v2i1.18>
- Meléndez, J. M., & Cañez, G. (2010, enero). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. 1*, 182-204.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). *Manual metodológico para la elaboración del Atlas Patrimonio Alimentario*. ECUADOR. <https://es.scribd.com/document/362274090/Guia-Patrimonio-Alimentario>
- Ministerio de Turismo [MINTUR]. (2018). *Mapa gastronómico del Ecuador*. <https://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/sites/86/2021/06/Mapa-gastron%C3%B3micoespa%C3%B1ol.pdf>
- MINTUR. (2013). *Guía gastronómica de Tungurahua*. <https://www.turismo.gob.ec/biblioteca/#search>
- MINTUR. (2021, mayo 7). *Arepas de Patate: Tradición del buen sabor en el Valle de la Eterna Primavera*. <https://www.turismo.gob.ec/arepas-de-patate-tradicion-del-buen-sabor-en-el-valle-de-la-eterna-primavera/>

- Montalván, A., & Cabrero, F. (2023). *La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: El caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador*.
<https://revistas.uea.edu.ec/index.php/racyt/index>
- Montenegro, E. A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* [bachelorThesis, Quito: USFQ, 2016]. <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5933>
- Moreno, N. Z. (2021). Importancia de la enseñanza de la memoria histórica en el contexto colombiano. *Boletín Redipe*, 10(1), 185-194.
- Moreta, M. (2014). *La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate*. El Comercio.
<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/elaboracion-arepas-chicha-uva-patate.html>
- Muller, F., & Bermejo, F. (2013). Las fuentes de la memoria colectiva: Los recuerdos vividos e históricos. *Revista de Psicología (Lima)*, 31(2), 247-264.
- Muller, F. J., Bermejo, F., & Cevasco, J. (2019). La memoria comunicativa y los temas de la memoria colectiva de la crisis de 2001 en Argentina, según generaciones, ideología política y afectación. *Interdisciplinaria: Revista de Psicología y Ciencias Afines*, 36(2), 79-95.
<https://doi.org/10.16888/interd.2019.36.2.6>
- Muñoz, J. F. (2020). *Gastronomía y turismo: Una reflexión cultural (Turismo gastronómico en Villeta, Cundinamarca: una alternativa para revitalizar el destino)*. Fundación Universitaria San Mateo.
<https://elibro.net/es/ereader/uta/187935>

- Nájera, O. (2019). La antropología de la historia. La memoria y los usos sociales y políticos del pasado. Exploraciones sobre la perpetua danza de la antropología y la historia. *Revista de antropología experimental*, 19, 11-19.
- Navas, C. (2022). *La gastronomía típica, un patrimonio vivo*.
<https://fundacionmuseosquito.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/Cocina-Y-Mestizaje.pdf>
- OMT (Ed.). (2019). *UNWTO Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- Padilla, M. F. (2020). *La cocina tradicional. Consideraciones sobre su vigencia a partir del contraste entre su presencia en el pasado y en el presente*.
<https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/view/29>
- Panosso, A., & Lohmann, G. (2012). *Teoría del turismo: Conceptos, modelos y sistemas*. <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/06/Teor%C3%ADa-del-Turismo-Conceptos-modelos-y-sistemas-de-Panosso-PDF.pdf>
- Paredes, A. P. (2019). La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. Una mirada al desarrollo de la Identidad Cultural. . . p., 4(2).
- Pazos, J. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pernasetti, C. (2011). *Comer y recordar. La cocina tradicional y la memoria colectiva*.
https://www.academia.edu/18891702/Comer_y_recordar_La_cocina_tradicional_y_la_memoria_colectiva

- Pimienta, J., & De la Orden, A. (2017). *Metodología de la investigación* (Tercera Edición). Pearson Educación de México.
- Prats, J. (2020). *Memoria histórica y enseñanza de la historia*. Ediciones Trea.
<https://elibro.net/es/ereader/uta/184203>
- Raymundo, E. (2021). *Mikuna: Cocina tradicional ecuatoriana*. USFQ Press.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=cocina+tradicional&ots=LNT5Q5Flk4&sig=pGbsK2OqGm4qgzWkobjCEjfBohE#v=onepage&q=cocina%20tradicional&f=false>
- Rivas, B. (2014). El Casabe y la Arepa: Alimentos Prehispánicos de la Culinaria Indígena Venezolana. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 12(2), 433-442. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.031>
- Rivera, L. (2020). Memoria, reparación simbólica y arte: La memoria como parte de la verdad. *Foro: Revista de Derecho*, 33, 29-64.
<https://doi.org/10.32719/26312484.2020.33.3>
- Rodríguez, M. de los Á. (2016). *La Ficción Histórica en la Televisión Iberoamericana 2000-2012: Construcciones Del Pasado Colectivo en Series, Telenovelas y Telefilms*. BRILL. <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uta-ebooks/detail.action?docID=4528893>
- Saban, K. (2020). De la memoria cultural a la transculturación de la memoria: Un recorrido teórico. *Revista chilena de literatura*, 101, 379-404.
<https://doi.org/10.4067/S0718-22952020000100379>
- Sánchez, E. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. *B O L E T Í N C U L T U R A L Y B I B L I O G R Á F I C O*, 98, 72-100.

- Sánchez, G. E. (2018). Ver, preguntar y cocinar... y cocinar cantando. La cocina tradicional del Pacífico colombiano: Un patrimonio cultural en riesgo*. *Boletín de Antropología*, 34(58), 185-198.
- Sánchez, H., Ontaneda, S. E., & Sandoya, C. T. (2019). Práctica y conservación de costumbres y tradiciones culturales en jóvenes del Cantón Chaguarpamba de Loja, Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales (RCCS)*, 5 (Mayo), 3.
- Sébastien, B. (2020). *Eating traditional food*.
https://www.ifpindia.org/media/documents/2020_05_07_eating_traditional_food_WcDzzUZ.pdf
- Soto, E. R., & Escribano, E. (2019). El método estudio de caso y su significado en la investigación educativa. *Procesos formativos en la investigación educativa: Diálogos, reflexiones, convergencias y divergencias, 2019, ISBN 978-607-98139-1-8, págs. 203-222, 203-222*.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7042305>
- Su, D., Johnson, L., & O'Mahony, B. (2018). Analysis of push and pull factors in food travel motivation. *Current Issues in Tourism*, 23, 1-15.
<https://doi.org/10.1080/13683500.2018.1553152>
- Tejero, J. M. (Ed.). (2021). *Técnicas de investigación cualitativa en los ámbitos sanitario y sociosanitario*. Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha. https://doi.org/10.18239/estudios_2021.171.00
- Terzić, A., Jovičić, A., & Berlekov, B. (2022). *Tourist potential of Balkan traditional food: Locals' perspective Potencial turístico de la cocina tradicional balcánica: la perspectiva local 1*. 16, 29-46.

- Triana, C. J. (2021). *Historias de mi tierra, una historia de vida contada desde el diseño gráfico para el fortalecimiento de la memoria colectiva* [Bachelor thesis, Universidad Santo Tomás].
<https://repository.usta.edu.co/handle/11634/34910>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: Un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21, 105-114.
<https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- UNESCO. (2022). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*.
https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2022_version-ES.pdf
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. *Cartografía de la Memoria*.
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Urbanczyk, M. (2019). *La construcción de la memoria colectiva del conflicto armado en Colombia desde el video universitario (2005-2014)**. 38(75).
<https://doi.org/10.11144/Javeriana.syp38-75.cmcc>
- Urbanczyk, M. (2020). *Memoria colectiva en el video universitario colombiano: Cómo aprendimos a descifrar y corregir enfermedades heredadas*. Editorial Pontificia Universidad Javeriana.
- Vázquez, M. G. (2017). *Muestreo probabilístico y no probabilístico*.
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes Ancestrales Gastronómicos Y Turismo Cultural De La Ciudad De Riobamba, Provincia De Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 13, 129-142.
- Vinyes, R. (2018). *Diccionario de la memoria colectiva*. Editorial GEDISA.

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

Figura 18 Carta de compromiso

ANEXO 22

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 06/10/2023

Doctor,
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Ing. Evelyn Amanda Chicaiza Arias en mi calidad de Técnica de la Unidad de Turismo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación: "La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate" propuesto por el/la estudiante Andrea Nagely Chicaiza Escobar portador/a de la Cédula de Ciudadanía 1805625298, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Fu made electronically por:
EVELYN AMANDA
CHICAIZA ARIAS

Ing. Evelyn Amanda Chicaiza Arias
Cédula de Ciudadanía: 1600826141
Nº teléfono convencional: 032870214
Nº teléfono celular: 0967259079
Correo electrónico institucional: patateturismo2023@gmail.com

Anexo B. Instrumentos

Tabla 11 *Formato de la ficha de productos primarios*

PRODUCTOS PRIMARIOS	
Nombre común	
Nombre científico	
Otros nombres locales	Imagen AQUÍ
Ancestralidad	
Forma de obtención	
Descripción	
Zonas de producción	
Parroquia, cantón	Época de cosecha
Calendario agrofestivo	
Usos gastronómicos	
Propiedades	
Variedades y estado de conservación	

Tabla 12 *Formato de la ficha de productos elaborados*

PRODUCTOS ELABORADOS	
Nombre del producto	
Ancestralidad	
Época de consumo	Imagen AQUÍ
Lugares de consumo	
Descripción	

Zonas tradicionales de consumo	
Parroquia, cantón	Época de consumo
Ingredientes	Formas de preparación
Propiedades	
Estado de conservación	

Tabla 13 *Formato de la entrevista*

Instrumento N.2 Guía semiestructurada de conversación
Información inicial: Entrevista aplicada para el desarrollo del proyecto final de titulación con el tema: La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate.
Lugar de la entrevista: Cantón Patate.
Objetivo: Investigar y conocer la memoria colectiva del cantón Patate en relación a la arepa de zapallo.
Observación: La redacción de las preguntas se realizó debido a que se entrevistará a personas relacionadas con la elaboración de la arepa de zapallo y obtener información importante para la investigación.
Instrucciones: <ul style="list-style-type: none"> - Mantener una conversación de manera fluida. - Informar al entrevistado el uso de la información con fines académicos. - No alterar la información recabada. - Observar detenidamente las conductas verbales y no verbales. - Crear relaciones colaborativas. - Mantener lineamientos de respeto. - No adoptar actitudes dominantes y autoritarias. - Evitar discusiones ni dar consejos.
Contexto temporal: Las entrevistas se realizarán durante la última semana de noviembre.
Datos generales: Nombre del entrevistado: Edad:

Fecha:

Preguntas

1. ¿Hace qué tiempo viene elaborando la arepa de zapallo?
2. ¿Qué le motiva a elaborar la arepa de zapallo?
3. ¿Coménteme quién le enseñó el proceso de elaboración de la arepa de zapallo?
4. ¿Para Usted qué representa la arepa de zapallo? ¿Tiene algún significado?
5. ¿Hay alguna técnica o paso en especial en la preparación?
6. ¿Qué ingrediente no puede faltar? ¿Por qué?
7. ¿Cuénteme alguna historia o anécdota familiar de la arepa de zapallo en el cantón?
8. ¿Qué es lo que recuerda cuando come o elabora la arepa de zapallo?
9. ¿Cuál es la función de la arepa de zapallo en festivales o celebraciones relevantes del cantón?
10. ¿Ha notado cambios en la receta a lo largo de los años? ¿Cuáles podrían ser las razones?
11. ¿Aún se sigue transmitiendo los conocimientos sobre la arepa de zapallo con las nuevas generaciones? ¿Quiénes y cómo lo hacen?
12. ¿Cree Usted que su labor es un elemento importante para la memoria de la sociedad Patateña?
13. ¿Cree que la arepa de zapallo puede ser un referente nacional? ¿Por qué?
14. ¿Qué opina Usted acerca de cómo se está preservando y fomentando la tradición de la arepa de zapallo actualmente?
15. ¿De qué manera le gustaría que las futuras generaciones recordaran la arepa de zapallo?

Anexo C. Validación del instrumento

Figura 19 Validación de la entrevista por el activista cultural José Mazaquiza

Ambato, 17 de noviembre del 2023

Sr. José Alberto Mazaquiza Chango

ACTIVISTA CULTURAL

CASA DE LA CULTURA DE TUNGURAHUA

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, poner en su conocimiento que, siendo estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, requiero validar el instrumento con el cual realizaré el levantamiento de información necesaria para poder desarrollar mi investigación, mismo con el cual optaré por el título de Licenciada en Turismo.

El tema del proyecto de desarrollo es “La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate” y siendo imprescindible contar con la aprobación de personas especializados en el tema para poder aplicar el instrumento en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de investigación.

El expediente de validación contiene:

Anexo 1: Instrumento para la validación

Anexo 2: Instrumento a validar

Atentamente



Andrea Nagely Chicaiza Escobar
ESTUDIANTE

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	/			
Calidad de redacción de los ítems	/			
Pertinencia de las variables con los indicadores	/			
Relevancia del contenido		/		
Factibilidad de aplicación	/			

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

Ítem	ESCALA			Observaciones
	Dejar	Modificar	Eliminar	
1	/			
2	/			
3	/			
4	+			
5	+			
6	+			
7	+			
8	+			
9	+			

10	X			
11	X			
12	X			
13	X			
14	X			
15	X			

Apreciación General:

Observaciones:

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (+) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: José Llberto Maszyura

Lugar de trabajo: Casa de la Cultura Tunyurshwa

Cargo que desempeña: Activista Cultural

Fecha: 16 / Noviembre 2023


Firma: 

Figura 20 Validación de la entrevista por la Lcda. Evelyn Chicaiza, técnico promotor turístico del GADMSC de Patate

Ambato, 20 de noviembre del 2023

Ing. Emerson Hernán Medina Castro
ALCALDE DEL GAD MUNICIPAL DE PATATE

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, poner en su conocimiento que, siendo estudiante de la Universidad Técnica de Ambato, requiero validar el instrumento con el cual realizaré el levantamiento de información necesaria para poder desarrollar mi investigación, mismo con el cual optaré por el título de Licenciada en Turismo.

El tema del proyecto de desarrollo es “La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate” y siendo imprescindible contar con la aprobación de personas especializados en el tema para poder aplicar el instrumento en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas de investigación.

El expediente de validación contiene:

Anexo 1: Instrumento para la validación
Anexo 2: Instrumento a validar

Atentamente



Andrea Nagely Chicaiza Escobar
ESTUDIANTE

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	X			
Calidad de redacción de los ítems	X			
Pertinencia de las variables con los indicadores	X			
Relevancia del contenido		X		
Factibilidad de aplicación	X			

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

Ítem	ESCALA			Observaciones
	Dejar	Modificar	Eliminar	
1	X			
2	X			
3	X			
4	X			
5	X			
6	X			
7	X			
8	X			
9	X			

10	X			
11	X			
12	X			
13	X			
14	X			
15	X			
16	X			

Apreciación General:

Instrumento claro.
 Contiene una redacción entendible.
 Fácil aplicación

Observaciones:

Falta definir claramente a quien va aplicada la encuesta

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (x) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por:

Lcda Evelyn Chicaiza
TÉCNICO PROMOTOR TURISTICO
GADMSC DE PATATE

Fecha: Patate, 26 de noviembre de 2023



Firma: _____

Anexo D. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

Figura 21 Carta de entrega del producto final

Leda. Evelyn Amanda Chicaiza Arias
TÉCNICO PROMOTOR TURISTICO
GADMSC DE PATATE
Presente. –

De mi consideración

Reciba un cordial saludo de Andrea Nagely Chicaiza Escobar con cédula de ciudadanía N°. 1805625298, estudiante de la Carrera de Turismo de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, quién se dirige a usted para la entrega del producto de investigación de la cual se trata de una revista digital denominado: La Arepa de Zapallo un tesoro culinario de Patate, esperando que dicha propuesta sea de utilidad para la conservación, importancia y difusión de la misma.

El expediente contiene:

Anexo 1 Código QR de la revista digital
Anexo 2 CD de la revista en pdf

Por la favorable atención que se dé a la presente agradezco por su atención y suscribo.

Entregado por:



Andrea Nagely Chicaiza Escobar
C.I. 1805625298
Correo: achicaiza5298@uta.edu.ec

Recibido por:



Leda. Evelyn Amanda Chicaiza Arias
C.I. 16600826141
Correo: patateturismo2023@gmail.com

Anexo E. Evidencias

Figura 22 Evidencias en campo

