



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN,
HUMANAS Y TECNOLOGÍAS
CARRERA DE CIENCIAS SOCIALES

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Licenciado en
Ciencias Sociales

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TÍTULO

**“ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA Y ETNOGRAFÍA SOBRE
LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE
TUNGURAHUA”**

Autor:

Hector Bladimir Carvajal Núñez

Tutor:

PhD. Juan Illicachi Guzñay

Riobamba-Ecuador

2021

REVISIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de graduación del proyecto de investigación de título, “ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA Y ETNOGRAFÍA SOBRE LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, presentado por Héctor Bladimir Carvajal Núñez, Dirigido por el PhD. Juan Illicachi Guzñay

Una vez escuchada la defensa y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito en la cual se ha conestado en cumplimiento de las observaciones realizadas, remite el presente uso y custodia de la biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Educación Humanas y Tecnologías de la Universidad Nacional de Chimborazo.

Para constancia firman:

Mgs. Lenin Garcés

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

LENIN
MIGUEL
GARCÉS
VITERI

Firmado digitalmente por: LENIN MIGUEL GARCÉS VITERI
DN: cn=LENIN MIGUEL GARCÉS VITERI, postal=MIGUEL GARCÉS VITERI, email=LENIN MIGUEL GARCÉS VITERI, c=EC
Fecha: 2023.11.18 10:46:00-05

FIRMA

Mgs. Estefanía Quiroz

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

ESTEFANIA
NATALY QUIROZ
CARRION

Firmado electrónicamente por:
ESTEFANIA
NATALY QUIROZ
CARRION

FIRMA

Mgs. Fernando Guffante

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

FERNANDO RAFAEL
GUFFANTE NARANJO

Firmado electrónicamente por:
FERNANDO RAFAEL
GUFFANTE NARANJO

FIRMA

PhD. Juan Illicachi Guzñay

TUTOR

JUAN
ILLICACHI

Firmado electrónicamente por:
JUAN
ILLICACHI

FIRMA

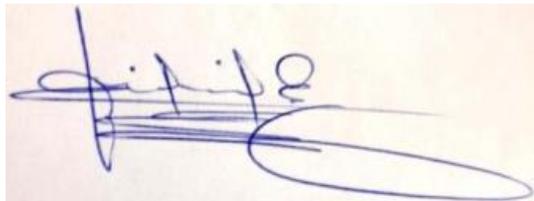
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

PhD. Juan Illicachi Guzñay

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado **del TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIAS SOCIALES**, con el tema, **“ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA Y ETNOGRAFÍA SOBRE LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”** ha sido elaborado por: Héctor Bladimir Carvajal Núñez; mismo que fue revisado y analizado al cien por ciento con el asesoramiento de mi persona en calidad de Tutor, sugiriendo proseguir con el trámite pertinente para su sustentación

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente:



PhD. Juan Illicachi Guzñay

TUTOR DE TESIS



CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO

CERTIFICACIÓN

Que, **HECTOR BLADIMIR CARVAJAL NÚÑEZ** con CC: **180503667-8**, estudiante de la Carrera de **CIENCIAS SOCIALES**, Facultad de **CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, HUMANAS Y TECNOLOGÍAS**; ha trabajado bajo mi tutoría la investigación titulada, **“ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA Y ETNOGRAFÍA SOBRE LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, que corresponde al dominio científico **DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EDUCATIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA** y alineado a la línea de investigación **PATRIMONIO Y SABERES ANCESTRALES**, cumple con el 2%, reportado en el sistema Anti plagio urkund, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 06 de septiembre del 2021

PhD. Juan Illicachi Guzñay
TUTOR

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad de contenido, criterios y conclusiones de la presente investigación, previo a la obtención del título de Licenciado en Ciencias de la Educación, especialidad Ciencias Sociales, con el tema , **“ESTUDIO DE LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA Y ETNOGRAFÍA SOBRE LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE, PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, corresponde exclusivamente a: Hector Bladimir Carvajal Núñez, con cédula de identidad N° 180503667-8, por ser el autor del mismo y quien además fue dirigida por el PhD. Juan Illicachi Guzñay y el patrimonio intelectual de la Universidad Nacional de Chimborazo.



Hector Bladimir Carvajal Núñez
ESTUDIANTE

C.I. 180503667-8

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a Dios que siempre me dio las fuerzas para seguir con mi meta, agradezco también a la Universidad Nacional de Chimborazo por haberme abierto las puertas de su seno científico para poder estudiar la Carrera de Ciencias Sociales, así como también a los diferentes docentes que brindaron sus conocimientos y su apoyo para seguir adelante día a día.

Agradezco también, a mí asesor de tesis Mgs. Juan Illicachi por haberme brindado la oportunidad de recurrir a su capacidad y conocimientos científicos, así como también, haberme tenido toda la paciencia del mundo para guiarme durante todo el desarrollo de la tesis.

Finalmente, agradezco a todos los que fueron mis compañeros de clase durante mi proceso educativo en la Universidad; donde, gracias al compañerismo, amistad y apoyo moral han aportado en un alto porcentaje a mis ganas de seguir adelante en mi carrera profesional.

DEDICATORIA

Con mucho regocijo, de amor y esperanza, dedico esta tesis, a cada uno de mis seres queridos, quienes han sido mis pilares fundamentales para seguir cumpliendo cada meta que me he propuesto.

Es para mí una gran satisfacción poder dedicarles a ellos que con mucho esfuerzo, apoyo y trabajo he logrado culminar con el proyecto.

A mis padres Noé Carvajal y Rosa Núñez, porque ellos son la motivación de mi vida mi orgullo de ser lo que seré.

A mis hermanos, porque son la razón de sentirme tan orgulloso de culminar mi meta, gracias a ellos por confiar siempre en mí.

Y sin dejar atrás a toda mi familia por confiar en mí, a mis abuelitos que siempre me apoyaron y que ahora desde el cielo me seguirán bendición cada logro que cumpla, a mis tíos y primos por ser parte de mi vida y por permitirme ser parte de su orgullo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

REVISIÓN DEL TRIBUNAL.....	II
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	III
CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO	IV
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	VIII
ÍNDICE DE TABLAS.....	XI
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN.....	XII
ÍNDICE DE FIGURAS	XIV
RESUMEN.....	XV
ABSTRACT	XVI
INTRODUCCIÓN.....	17
CAPÍTULO I.....	19
1. MARCO REFERENCIAL	19
1.1. Problematización.....	19
1.1.1 Planteamiento del problema.....	19
1.1.2 Preguntas y directrices del problema	22
1.2. JUSTIFICACIÓN	22
1.3. OBJETIVOS.....	24
1.3.1 Objetivo general	24
1.3.2. Objetivos específicos	24
CAPÍTULO II.....	25
2. MARCO TEÓRICO	25
2.1. ANTECEDENTES	25
2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	26
2.2.1. Historia del cantón Patate	26
2.2.2. Demografía de Patate y sitios turísticos	28
2.2.3. Historia y generalidades de la arepa.....	29
2.2.4. Definición de las arepas	31
2.2.5. La arepa a nivel de Latinoamérica	31
2.2.6. La elaboración de la arepa en la actualidad	33

2.2.7.	Las arepas en Patate	34
2.2.8.	El zapallo como ingrediente fundamental en las arepas de Patate	35
2.2.9.	Procesos de la elaboración de las arepas de zapallo en Patate	36
2.2.10.	Las arepas de zapallo de Patate consideradas como patrimonio cultural ecuatoriano.....	41
2.2.11.	Patrimonio cultural	42
2.2.12.	Desvalorización de la gastronomía tradicional.....	44
2.2.13.	Iniciativas para promover la gastronomía tradicional	44
CAPÍTULO III		46
3.	MARCO METODOLÓGICO	46
3.1.	MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	46
3.1.1.	La etnografía.....	46
3.1.2.	Método histórico.....	47
3.1.3.	Método deductivo-inductivo.....	47
3.1.4.	Método analítico	47
3.2.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	48
3.2.1.	Investigación descriptiva	48
3.3.	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	48
3.3.1.	Enfoque cualitativo	48
3.4.	TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	49
3.4.1.	Revisión de archivos.....	49
3.4.2.	Historia de vida.....	49
3.5.	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	50
3.5.1.	Entrevista	50
3.6.	POBLACIÓN Y MUESTRA	50
CAPÍTULO IV		53
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	53
4.1.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	53
4.2.	DISCUSIÓN.....	67
CAPITULO V		72
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	72
5.1.	CONCLUSIONES.....	72
5.2.	RECOMENDACIONES	74
BIBLIOGRAFÍA		75
ANEXOS		83
ANEXO 1: Entrevista		83

ANEXO 2: Artículos de periódicos sobre las arepas de zapallo de Patate.....	85
ANEXO 3: Fotos de las Entrevistas a los habitantes de Patate.....	93
ANEXO 4: Fotos de las Entrevistas a personas extranjeras (venezolanos) en Patate ..	101
ANEXO 5: Fotos de las Entrevistas a las autoridades en Patate	103
ANEXO 6: Cronograma	105

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Segmentación Población 1	51
---	----

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Imagen Señor del Terremoto	27
Ilustración 2. Límites urbanos de Patate.....	28
Ilustración 3. Sitios turísticos de Patate.....	29
Ilustración 4. Hoja de atchera que sirve para envolver la mezcla final	37
Ilustración 5. Bandeja que se utiliza para hornear las arepas	38
Ilustración 6. Mezcla del zapallo, dulce y especias	38
Ilustración 7. Proceso del relleno de la arepa con queso	39
Ilustración 8. Proceso de colocar en la bandeja para ser llevada al horno	40
Ilustración 9. Horno a gas donde se hornea las arepas	40
Ilustración 10. Resultado final de la arepa	41
Ilustración 11. Arepas y chica de uva.....	41
Ilustración 12. Artículo 1	85
Ilustración 13. Artículo 2.....	87
Ilustración 14. Artículo 3.....	89
Ilustración 15. Artículo 4.....	91
Ilustración 16. Mariana Cisneros (entrevista al hijo)	93
Ilustración 17. Mariana Cisneros (local)	93
Ilustración 18. Norma Cárdenas	94
Ilustración 19. Norma Cárdenas (local).....	94
Ilustración 20. Yolanda Tintín.....	95
Ilustración 21. Eduardo Verdezoto	95
Ilustración 22. Silvia Gómez	96
Ilustración 23. Mayra García	96
Ilustración 24. José Quispe.....	97
Ilustración 25. Segundo Ortiz.....	97
Ilustración 26. Evelyn Chicaiza.....	98
Ilustración 27. Mercy Barrionuevo.....	98
Ilustración 28. Jonathan Muñoz.....	99
Ilustración 29. Ángel Villacís.....	99
Ilustración 30. Estela Peña.....	100
Ilustración 31. Fabricio Barrera.....	101
Ilustración 32. Ivette López	101

Ilustración 33. Silvia Mora	102
Ilustración 34. Ing. Denis Medina	103
Ilustración 35. Ing. Danilo Gáelas	103
Ilustración 36. Ing. Geovanny Soria.....	104
Ilustración 37. Ing. Jorge Vega (Vicealcalde del Cantón).....	104

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Proceso de elaboración de la arepa de zapallo en Patate	36
---	----

RESUMEN

La presente investigación se centra en describir y analizar la historia, respecto a las arepas de zapallo y la manera cómo estas inciden en la reconstrucción de la identidad gastronómica y cultural del cantón Patate, provincia de Tungurahua. También, en la población patateña se evidencia un alto grado de aculturización y su identidad en proceso de resquebrajamiento es evidente.

Este estudio es de carácter descriptivo, analítico y etnográfico respecto a la cultura, tradición, historia y gastronomía del cantón Patate, específicamente de las arepas de zapallo y los motivos del desinterés de las nuevas generaciones por su legado cultural. Se esgrimió los métodos: histórico, deductivo-inductivo y analítico, sin descuidar el uso de las historias de vida y la revisión de archivos. Fue fundamental, la aplicación de la entrevista estructurada con 23 preguntas a una muestra de 54 habitantes, incluidas las personas extrajeras y las autoridades locales.

Entre los resultados del presente estudio constan: la definición y el análisis de los principales motivos por los cuales, se ha desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate. Además, constan las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para la conservación de la cultura gastronómica e histórica de la localidad. Del mismo modo, se evidencia la información relevante sobre los sucesos históricos, demográficos, culturales y gastronómicos de los habitantes del cantón, así como los procesos de elaboración de las arepas, sus ingredientes y beneficios.

Palabras clave: Reconstrucción histórica, gastronomía, arepas de zapallo, patrimonio cultural, cultura.

ABSTRACT

This research focuses on describing and analyzing the history, regarding the arepas of pumpkin and the way in which they affect the reconstruction of the gastronomic and cultural identity of the canton Patate, province of Tungurahua. Also, a high degree of acculturation is evidenced in the population of Patate and their identity in the process of cracking is evident.

This study is descriptive, analytical and ethnographic with respect to the culture, tradition, history and gastronomy of the Patate canton, specifically of the arepas of pumpkin and the reasons for the disinterest of the new generations in their cultural legacy. The methods were used: historical, deductive-inductive and analytical, without neglecting the use of life histories and the review of archives. The application of the structured interview with 23 questions to a sample of 54 inhabitants, including foreigners and local authorities, was essential.

The results of the present study include: the definition and analysis of the main reasons why the history and nutritional value of the pumpkin arepas of the Patate canton have been devalued. In addition, they include the strategies used and developed by the authorities and the populations for the conservation of the gastronomic and historical culture of the town. In the same way, the relevant information on the historical, demographic, cultural and gastronomic events of the inhabitants of the canton is evidenced, as well as the processes of making arepas, their ingredients and benefits.

Key words: Historical reconstruction, ethnography, gastronomy, arepas of pumpkin, cultural heritage.

ADRIANA
XIMENA CUNDAR
RUANO
Firmado digitalmente por
ADRIANA XIMENA CUNDAR
RUANO
Fecha: 2021.12.22 22:31:40
+0500

Reviewed by: MsC. Adriana Cundar Ruano, Ph.D.

ENGLISH PROFESSOR

c.c. 1709268534

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene por objetivo analizar la construcción histórica y etnográfica sobre las arepas de zapallo y la manera cómo estas inciden en la reconstrucción de la identidad gastronómica y cultural del cantón Patate, provincia de Tungurahua; para lo cual, se utilizó una revisión documental y una entrevista estructurada, aplicando varios métodos para llegar a las conclusiones finales.

Cabe destacar que, la gastronomía responde a un aspecto primordial dentro de la cultura de un lugar; por ello, las arepas de zapallo constituyen un plato típico que forma parte de la historia y cultura del cantón Patate. En ese sentido, desde su origen, su preparación, los ingredientes y los utensilios que se utilizan forman parte de la cultura propia de la localidad, razón por la cual esta investigación se enfoca en dicho producto.

Gracias a su valor nutricional lo convierte en un atractivo gastronómico, que a su vez por el proceso de elaboración tradicional de la arepa se considera un atractivo cultural y patrimonial del Ecuador. El cual, ha tratado de promover a través de ferias y eventos turísticos locales, edición de mapas y folletos con los cuales los turistas puedan conocer los platos típicos y una breve reseña historia.

Sin embargo, la población patateña cuenta con un alto grado de aculturización e identidad en proceso de resquebrajamiento. Donde se registra poco interés de las nuevas generaciones por impulsar y hacer prevalecer la esencia cultural. Además, no cuenta con un archivo completo con la información necesaria sobre la historia, cultura y tradición del cantón Patate. Por estas razones, la importancia de esta investigación radica en el aporte para la sociedad y para investigadores o académicos; pues se trabaja en las culturas y tradiciones más vulnerables, desconocidas o casi olvidadas de la provincia, mediante la recuperación y difusión de su patrimonio histórico.

De esta forma, los aspectos especificados previamente ayudaron en la elaboración del presente estudio que está estructurado de la siguiente forma:

En el capítulo I, se detalla el planteamiento del problema que incluye las interrogantes que se pretenden responder en todo el proyecto, la justificación y los objetivos de la investigación.

En el capítulo II, se especifica los antecedentes de estudio respecto a investigaciones sobre las arepas de zapallo del cantón Patate, su historia y valor cultural. Además, se detalla el marco teórico sobre la historia del cantón, su demografía, historia de la arepa a nivel de Latinoamérica y dentro del cantón; también, se analiza sobre la elaboración de las mismas, sus ingredientes y las iniciativas que se han utilizado para promover la gastronomía tradicional.

En el capítulo III, se especifica la metodología del trabajo utilizada como la etnografía, para describir de forma detallada la percepción de los habitantes del cantón Patate respecto a las arepas y su valor tradicional. Además, se establecen los métodos para la realización del presente estudio y las técnicas de recolección de información como la revisión de archivos e historias de vida. El instrumento que en este caso se aplicó, es una entrevista estructurada con una muestra de 54 habitantes de la localidad.

En el capítulo IV, se muestran los resultados y discusión de los aspectos más destacados en cada una de las preguntas del instrumento.

En el capítulo V, constan las conclusiones y recomendación del presente trabajo.

CAPÍTULO I

MARCO REFERENCIAL

1.1. Problematización

1.1.1 Planteamiento del problema

Ecuador es un país que posee diversos recursos naturales, y diversidad en frutos, costumbres, culturas y tradiciones; donde el atractivo culinario y gastronómico es una oportunidad para el turismo nacional e internacional. Formando parte de un patrimonio cultural que debe cuidarse y promoverse para que no quede en el olvido. Es así que, el Ministerio de Turismo (Mintur, 2018) promueve el turismo culinario ecuatoriano con un mapa gastronómico, siendo una estrategia para atraer más turistas a través de la edición de estos mapas y folletos que recogen platos típicos de todo el Ecuador, por provincias. Además, se los ha promocionado en ferias y eventos turísticos dentro y fuera del país.

También, la gastronomía ecuatoriana se ha enriquecido por la pluriculturalidad, la diversidad de climas y la variedad de frutos, vegetales y especias que se cultivan en el país. Así como la herencia indígena y la mezcla o combinación de diferentes elementos durante los procesos de colonizaje, que ha llevado a unificar varios sabores culinarios con platos típicos en cada una de las regiones y provincias del país. Por ello, el Ministerio de Turismo (Mintur, 2016) también, ha puesto a disposición de la ciudadanía una guía de Comida Criolla, donde se muestra la historia de los platos más representativos de cada región y su forma de preparación. Dentro de la oferta culinaria están: la clásica fritada, alimentos envueltos como tamales, humas y quimbolitos, los ceviches y una gran variedad de postres; así como la chicha de chontaduro, el casabe, o la shinchicara.

Sin embargo, en estos catálogos digitales y mapas gastronómicos no se toma en consideración las arepas de zapallo. Por ello, en esta investigación se hace hincapié en la reconstrucción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo del cantón Patate, puesto que conllevan un valor cultural y gastronómico para el pueblo ecuatoriano.

Ellis, Park, Kim y Yeoman (2018) abordan el turismo gastronómico desde una perspectiva más amplia, está presente la cultura como concepto central y que involucra cinco temas emergentes cuando se habla de turismo y alimento (turismo y alimentos, turismo culinario y turismo gastronómico). Además, posee una combinación entre la

motivación de las personas por consumir los platos típicos y por prepararlos. Así también, el turismo culinario busca realzar la cultura propia del medio donde se desenvuelven; la autenticidad como valor tradicional de sus pueblos; la orientación o el destino de esos platos típicos. Similarmente, busca la promoción de estos lugares a través de técnicas de marketing, con las cuales se destaque las tradiciones culturales, el valor culinario y la historia de esos alimentos.

Además, cuando se habla de gastronomía en referencia a Di Clemente, Hernández y López (2014) se refiere al conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, pero también involucra las costumbres en la alimentación, las tradiciones, los procedimientos, las personas y los estilos de vida que construyen entorno de la misma. Siendo fundamental que se estudie esta interacción entre el valor cultural y la gastronomía de un país. Por ello, las instituciones gubernamentales y algunas empresas están activando diferentes iniciativas encaminadas a potenciar y promover los recursos gastronómicos y culinarios locales.

Las motivaciones radican en dos elementos fundamentales, primero un creciente interés alrededor de los alimentos tradicionales y los platos típicos que eleva la gastronomía hasta el nivel de patrimonio cultural, que integra aspectos tangibles e intangibles que determinan y caracterizan los territorios, los paisajes y la propia idiosincrasia de los habitantes, así como, la calidad de vida de los mismos. Segundo, la gastronomía conlleva una oportunidad para atraer a personas nacionales e internacionales, donde se convierte en una motivación importante la degustación culinaria (Roden, 2003; SEGITTUR, 2010).

De esta forma, esta investigación se enfoca en “El estudio de la construcción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua”; puesto que, su importancia se ve reflejada en el predominio de elementos culturales que posee el cantón. Además, porque cada tradición es única en su elaboración y para ello, se propone una serie de conceptos básicos, historias de vida, búsqueda de archivos y consideraciones previas que permitan inducir al campo de estudio para el desarrollo y análisis del tema.

En ese sentido, la información histórica sobre el surgimiento y la elaboración de la arepa de zapallo (plato típico del Cantón Patate), responde a la relevancia de la

gastronomía ecuatoriana y específicamente de la provincia de Tungurahua. Por ello, de acuerdo a Elena Ojeda (2012), la gastronomía de la provincia “*encierra varios atractivos en cuanto a técnicas y utensilios, como cuencos y ollas de barro, pailas de bronce, cucharas de palo, que se han utilizado por décadas y que le han dado el reconocimiento de tradicional y cultural a la provincia*” (pág. 42). Evidenciándose una cultura rica en historia y comida típica que prevalece de generación en generación.

En el caso de las arepas de zapallo, que es el objeto de estudio, se puede decir que existen múltiples caminos a lo largo de la historia; en donde la autora Angélica Obando (2018), señala que “*los altos índices de migración han influenciado en la desaparición de productos tradicionales que eran parte de las recetas de la gastronomía local*” (pág. 17). De esta forma, el valor cultural para la sociedad se ve mermado y se disminuye puesto que, las personas se dedican a otras actividades que les representen mayores ingresos económicos.

En ese sentido, esta investigación utiliza un enfoque predominantemente cualitativo, de carácter descriptiva y explicativa que permitirá identificar un análisis y caracterización de los elementos que lo conforman, tomando en consideración los antecedentes y contextos históricos que lo han dado forma a lo largo del tiempo. Además, la investigación bibliográfica permitirá obtener información relevante del tema de estudio.

Cabe destacar que, la problemática que se evidencia por observación directa es que la población patateña cuenta con un alto grado de aculturización e identidad en proceso de resquebrajamiento. Donde se registra el poco interés de las nuevas generaciones por impulsar y hacer prevalecer la esencia cultural; así como, el poco interés académico por la investigación de costumbres y tradiciones que son autóctonos de cada lugar, específicamente, respecto a las arepas de zapallo.

Además, no cuenta con un archivo completo con la información necesaria sobre la historia, cultura y tradición del cantón Patate. Por estas razones, la importancia de esta investigación radica en el aporte para la sociedad y para investigadores académicos; pues se trabaja en las culturas y tradiciones más vulnerables, desconocidas o casi olvidadas de la provincia, mediante la recuperación y difusión de su patrimonio histórico.

1.1.2 Preguntas y directrices del problema

Los problemas a resolver durante la presente investigación son los siguientes:

- ¿Cuáles son los motivos, por los cuales, se ha descuidado y desvalorizado la historia, la cultura de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua en las nuevas generaciones?
- ¿Cuáles son las investigaciones respecto a la historia, la cultura, el consumo y la comercialización de las arepas de zapallo, dentro y fuera de los habitantes del cantón Patate, provincia de Tungurahua?
- ¿Cuáles son las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La importancia de esta investigación se sustenta en que, con el transcurso del tiempo, varias tradiciones han ido perdiendo su verdadera identidad. Así, la población cuenta con un alto grado de aculturización e identidad en proceso de resquebrajamiento. Por lo cual, esta investigación se enfoca como algo novedoso ya que recaba información de personas que fueron parte de la formación de la memoria histórica del cantón. Ellos con su experiencia de vida, estarán en capacidad de transmitir sus testimonios acerca de la arepa de zapallo. Este trabajo se justifica por el aporte sobre la cultura e historia de la arepa de zapallo, así como, la contribución para rescatar las tradiciones del pueblo patateño.

Si se toma en cuenta a la historia desde un enfoque teórico, se refiere a un recurso que ayuda a comprender algunos de los principales problemas contemporáneos vinculados al análisis y explicación de la realidad histórica. Así, se puede ubicar como sujeto activo en la construcción del pasado, el presente y el futuro, a partir de la identificación de categorías, conceptos y problemas teóricos (Moradiellos, 1994). Siendo necesario una descripción detallada de los sucesos, entorno a la historia del cantón Patate, su cultura y gastronomía.

Cabe indicar que, para acercarse a este hecho social histórico se debe buscar indicios mediante trabajos de revisión de archivos, en los cuales, relaten sus historias desde sus distintas perspectivas (Cotán, 2020). Éstas pueden ser académicas y científicas o relatos

de hombres y mujeres que han elaborado y tienen conocimiento histórico sobre el objeto de estudio, en este caso sobre la historia, cultura y gastronomía del cantón Patate, específicamente de la arepa de zapallo.

Por otro lado, la gastronomía típica se está consolidando como un patrimonio fundamental no solo para el desarrollo turístico, sino también para revalorizar la cultura propia de un lugar; conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial; identificándose como un medio de la identidad y la autenticidad de un territorio (Di Clemente, Hernández y López, 2014). De esta forma, la gastronomía responde a un aspecto primordial dentro de la cultura de un lugar, razón por la cual, las arepas de zapallo constituyen un plato típico que forma parte de la historia y cultura del cantón Patate.

En ese sentido, las arepas de zapallo representan las tradiciones culturales del pueblo patateño, puesto que le agregaron el zapallo, queso y panela fusionándolos en un producto exquisito que se lo prepara en hornos de leña (Vida, 2014). Desde su preparación, los ingredientes y los utensilios que se utilizan forman parte de la cultura del cantón Patate, razón, por la cual, esta investigación se enfoca en dicho producto.

El zapallo es un ingrediente ecuatoriano que se utiliza en diferentes recetas y aporta beneficios y propiedades interesantes, siendo una hortaliza muy sana gracias a su contenido nutricional. Siendo el ingrediente primordial junto a la panela y el queso que se combinan en la preparación de la deliciosa arepa patateña (Alvia y Maya, 2017). Lo cual, lo convierte en un atractivo cultural, gastronómico y tradicional del Ecuador.

Es por eso, que esta investigación aporta y se suma a las limitadas investigaciones, constituyéndose en un trabajo original, un aporte a la academia y a la conservación de la memoria histórica colectiva e individual. Propuesta que justifica esta investigación.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Analizar la reconstrucción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo y la manera cómo estas inciden en la construcción de la identidad gastronómica y cultural del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

1.3.2. Objetivos específicos

- Examinar los motivos, por los cuales, se ha descuidado y desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua en las nuevas generaciones.
- Determinar las investigaciones académicas, periodísticas, documentales, respecto a la historia, la etnografía, el consumo y la comercialización de las arepas de zapallo, dentro y fuera de los habitantes del cantón Patate, provincia de Tungurahua.
- Identificar las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES

Existen algunos estudios realizados sobre las arepas, donde analizan el origen, la importancia de este alimento prehispánico. Es así que en el estudio de Rivas (2014), se enfoca en este legado culinario de la cultura indígena venezolana, encontrándose que este tipo de comida tradicional forma parte del actual régimen alimentario y que representa un rasgo cultural, una huella de la alimentación prehispánica que ha logrado trascender al paso del tiempo.

En la investigación propuesta por Alvia y Maya (2017) se enfocaron en realizar un estudio gastronómico de las arepas de zapallo del cantón Patate de la provincia de Tungurahua. Mencionan la historia de las arepas exclusivamente en Patate, sus ingredientes y la receta estándar para su preparación, identificándose los utensilios necesarios. Sin embargo, su investigación no menciona ni recolecta la historia de las arepas a nivel de Latinoamérica y la historia de sus orígenes en Patate.

Por su parte, Albán (2012) menciona que se puede reemplazar la harina de trigo por la harina de zapallo en la elaboración de postres, por ello en su investigación elabora un recetario con estas preparaciones. Evidenciándose la utilidad de la harina de zapallo en las arepas y la versatilidad de las mismas, pues se puede usar diferentes tipos de harinas, como la de trigo.

En ese sentido, el aporte del zapallo en el desarrollo local de una población es significativa, puesto que implica la comercialización de las mismas para la mejora económica de sus habitantes. Así, el autor Hablich (2015) en su investigación diseña un proyecto para la creación de una empresa productora y comercializadora de pulpa de zapallo en Guayaquil para el consumo interno y para la exportación. Sin embargo, a pesar del aporte realizado en esta investigación, no se habla de las arepas de zapallo sino solo de su pulpa, lo cual, se debería aprovechar actualmente como un plato gastronómico.

Por otro lado, el autor Ortíz (2017) realiza en su investigación un diagnóstico sobre los conocimientos del zapallo en la gastronomía tradicional y propone un catálogo sobre su uso y recetas para el cantón Salcedo, con el fin de comercializarlo en ésta ubicación.

Evidenciándose que el zapallo es un producto tradicional del Ecuador y que está inmerso en la cultura gastronómica.

Similarmente, el autor Beltán (2016) menciona que la contribución del zapallo a los componentes de Seguridad Alimentaria en las familias del cantón Sigchos en la provincia de Cotopaxi, donde se analiza la composición nutricional de las preparaciones en las que se consume este alimento. De esta forma, se indaga sobre la producción de las variedades de zapallo y sus características.

Con estas consideraciones, los aportes investigativos sobre el zapallo son diversos, enfocándose en su producción, en su valor nutricional pero también en el valor cultural en las diferentes preparaciones. En ese sentido, se han realizado estudios sobre las arepas de zapallo, pero solo desde el punto de vista nutricional y gastronómico, descuidando el análisis del valor cultural y de su historia para el cantón Patate, un componente a desarrollarse en la presente investigación.

2.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.2.1. Historia del cantón Patate

De acuerdo al Ministerio de Turismo de Tungurahua (2019) la historia del cantón inicia cuando Francisco Pizarro entregó en encomienda las tierras de Patate y Píllaro a Antonio Días, en el año de 1540. Posteriormente, Hernando de Santillán Presidente de la Real Audiencia de Quito, en 1570 Antonio de Clavijo fundo San Cristóbal de Patate. Así, rápidamente se transformó en una amena y floreciente población por los beneficios de su clima y suelo. Después, en 1586 los Jesuitas tomaron posesión de varias haciendas en la región promoviéndose el cultivo de la caña de azúcar y del algodón, pero en 1767 fueron expulsados de estos territorios. Para el año 1797 un terremoto devastó la población obligando a sus habitantes a refugiarse en Capillapamba cerca de Pitula y Bernardo Darquea Corregidor de Ambato dirigió la reconstrucción de Patate en el actual sitio. Por esta razón, se venera a la imagen encontrada del Señor del Terremoto, como se muestra a continuación.

Ilustración 1. Imagen Señor del Terremoto



Fuente: (Ministerio de Turismo de Tungurahua, 2019)

Cabe indicar que, según el Profesor Arnaldo Soria Arrellano, el vocablo Patate viene de la lengua Jaco-Maya, que significa "El que estalla con estruendo", puesto que la actividad eruptiva del volcán Tungurahua era evidente. Además, Manuel Torres Santillán manifiesta que Patate proviene del linaje Chimú -Quitché, que significaría "La 42 Madre del Caudillo de Tierra dentro" o "Huerto del Ati", debido al aprecio señorial de las personas que guiaron a este pueblo en la época prehistórica. A su vez, hace años atrás la zona de Patate tenía asentamientos de los Patates, los cuales eran un grupo indígena que junto a los Pillaros, Tisaleos, Queros y Pelileos correspondían a la etnia Panzaleo donde la zona céntrica era en Mocha; y gracias a su localización geográfica, las relaciones con los indígenas amazónicos era través de Baños. También, al grupo de los Patates pertenecían los Tontapis, Patateurcos y Pítulas quienes estuvieron en la línea de defensa para contrarrestar la irrupción incaica y después contra el avance de los españoles (DAD Municipal Patate, 2020).

Además, los cantones de Píllaro, Pelileo y Patate se unieron al movimiento de la independencia eligiendo representantes parroquiales en 1813 y el 12 de noviembre de 1820 se proclamó la libertad con las demás poblaciones de la provincia. Tanto Patate como Baños fueron parroquias del cantón Píllaro, perteneciente a la provincia de León en esa época. En 1860, cuando Ambato fue elevada a provincia, Patate formó parte del cantón Pelileo. El 13 de septiembre de 1973, bajo el gobierno del General Guillermo Rodríguez Lara, Patate se declaró cantón (Fonseca y Granda, 2013). Mostrándose que el valor cultural de este cantón proviene desde años atrás y como resultado, se generan tradiciones y valores propios de este lugar.

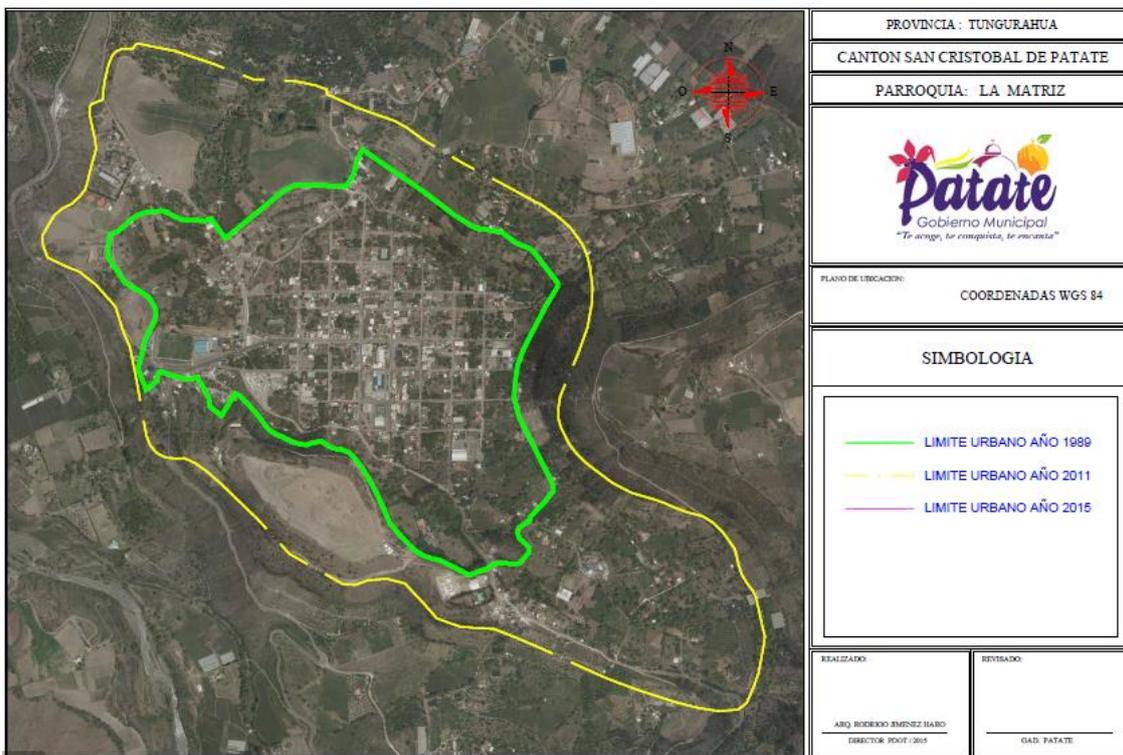
Fonseca (2015) especifica que la tasa de crecimiento demográfico en el sector urbano del cantón Patate es de 3,19% y en el sector rural de 1.95%, evidenciándose el

incremento constante del crecimiento de esta población. Entonces, se muestra que el cantón Patate posee diferentes ventajas por su alto nivel de crecimiento, pero también representan un desafío a nivel cultural para preservar las tradiciones autóctonas.

2.2.2. Demografía de Patate y sitios turísticos

De acuerdo (GAD Municipal Patate, 2015) a las empresas de elaboración de arepas se ubican en la parroquia La Matriz, donde tienen los siguientes límites urbanos, como se muestra en la ilustración 2, al Norte se encuentra Píllaro, al sur y al este Baños y al oeste Pelileo.

Ilustración 2. Límites urbanos de Patate



Fuente: GAD Municipal Patate (2015)

En referencia a la página de Tungurahua Turismo (2018) como se muestra en la ilustración 3 los sitios turísticos más destacados son: la Hostería Viña del Río, Hacienda Manteles, Cáskada de Mundug, Finca ecoturística Monte María, Tu heladería y Complejo Turístico Valle del Río. Sin embargo, específicamente en el centro de Patate se encuentran: el parque infantil, el parque Central Simón Bolívar, restaurante Casa Vieja, Asadero Stars, Iglesia, Nevada Snack Bar Restaurante, Sammy Restaurante y Museo Señor del Terremoto, Hostal Casa del Valle y la Hostería Quinlata.

Cabe destacar que, se catalogan como destinos turísticos los relacionados con la gastronomía de las arepas de zapallo que se elaboran en Patate, como: Las Arepas de Mamá Lucha y Las Delicias de Patate. Evidenciándose, que la gastronomía de este cantón forma parte de la cultura y del patrimonio de las personas de esta localidad.

Ilustración 3. Sitios turísticos de Patate



Fuente: Tungurahua Turismo (2018)

2.2.3. Historia y generalidades de la arepa

Ayala (2019) da a conocer que “la arepa es originaria de los indígenas autóctonos del Venezuela, quienes molían el cereal entre dos piedras lisas, hacían bolas con ella y las asaban en un “aripo”, una especie de plancha curva de barro, actualmente denominada “budare” (pág. 2). Sin embargo, se diferencian con las arepas del cantón Patate en sus ingredientes.

Un aspecto que sobresale de la arepa, es que tiene un origen indígena y era consumido principalmente por los sectores más bajos de la sociedad colonial. A través de la formación identitaria del gusto criollo, la arepa logró ser un conector común entre los

sectores que gozaban de calidad y condición y los que no (Dorta, 2016). Estableciéndose como un plato típico nacional en Venezuela y el cual tuvo diferentes versiones por los procesos de colonizaje.

Así, de acuerdo a Vida (2014) el padre Felipe Cepeda, Frayle Francisco Patateño, a la llegada de Simón Bolívar y su paso por este territorio en su gesta libertaria, decidió con sus tropas hacer un descanso y proveerse de alimentos. Donde solicitó harina de maíz a las mujeres del pueblo, para preparar las tradicionales arepas venezolanas. De allí, gracias al ingenio la gente de Patate añadió ingredientes como: zapallo, queso y panela dando como resultado la fórmula de la famosa arepa de Patate; que se mantiene hasta hoy, especialmente su cocción en hornos de leña. Además, tradicionalmente se comercializa con la chicha de uva siendo un atractivo gastronómico único en todo el Ecuador.

Por otro lado, Orejuela, Salcedo y Giraldo (2016) lo catalogan como un verdadero manjar del valle de Patate, siendo arepas de zapallos asadas, que nació como fruto del ingenio de los lugareños. Sin embargo, el origen de esta receta se está perdiendo durante los años. Por lo cual, es fundamental que se rescate este patrimonio cultural gastronómico y allí radica la importancia de esta investigación.

Además, se utiliza la manteca de cerdo y su envoltura es en la hoja de atchera, considerándose un plato esencial del cantón Patate. También, se utiliza el zapallo que es un vegetal con gran contenido de beta caroteno, elemento que posee la propiedad de elevar el nivel de defensas del organismo y al complementarlo con el queso y la panela lo convierte en un plato con nutrientes a base de alimentos naturales (Pujilema, 2016)

Actualmente, estas arepas contienen variedades de ingredientes, desde embutidos como queso, huevos, especias, y una ensalada típica de Venezuela preparada en épocas navideñas conformada por gallina cocida, patata, zanahoria, guisantes y mayonesa. Cabe recalcar que estos ingredientes suelen variar según la zona de cada país. Sin embargo, el hábito de rellenarlas, se dio a mediados del siglo XX, puesta que anteriormente eran consumidas como pan.

Además, muchos de los patateños han mantenido esta tradición y en antiguos hornos de leñas construidos con cangagua y ladrillo siguen preparando y comercializando las arepas que junto a la chicha de uva se convierten en un atractivo gastronómico único en todo el Ecuador (Georaymi, 2014). Entonces, a pesar de que las nuevas generaciones no

se interesan en estos rasgos culturales, las personas patateñas siguen ofreciendo estas delicias culinarias; siendo esencial que se propongan acciones para recuperar y difundir el patrimonio histórico de las arepas de zapallo.

2.2.4. Definición de las arepas

La arepa, tortilla o changa se considera un alimento a base de una masa de maíz molido o de harina de maíz pre-cocida, que se realiza de manera circular semi-aplanada, la cual es habitual y cotidiana en el ámbito culinario de Colombia, Panamá, Venezuela. Donde, etimológicamente hablando la palabra arepa se refiere al maíz para los cumanagotos, que es aprobada en el año de 1884 por la real Academia Española, denominada tijitafun por los indígenas guanés en el actual departamento de Santander Colombia (Alvia y Maya, 2017). Sin embargo, las arepas del cantón de Patate poseen otros ingredientes, como el zapallo, panela y queso.

A su vez, para Quesada (2007) señala que tiene diferentes versiones primero es una torta frita de harina, huevos, leche y azúcar; siendo en su mayoría de maíz, grande y tostada. Segundo, también existe otra de tipo muy delgada, tostada y endulzada con panela. Según Dorta (2016) es un pan de harina de maíz, caro y difícil de elaborar que ha sido sustituido por la harina de trigo; que se conoce como pan de arepa, o arepa de maíz, que es el nombre criollo del pan, hecho con harina de maíz; y procede del “*cumanagoto*” “*erepa*”, que en idioma caribe era genérico del maíz.

En referencia a la Real Academia Española, RAE (2020) una arepa en Colombia y Venezuela se considera una especie de pan de forma circular, hecho con maíz ablandado a fuego lento y posteriormente se muele, o bien se prepara con harina de maíz precocida, en un budare o una lata plana. Por otro lado, en Cuba consta de una torta delgada de harina de trigo, que contiene: azúcar, vainilla y leche, donde se fríe y se degusta caliente con sirope o almíbar.

2.2.5. La arepa a nivel de Latinoamérica

Montaño (2018), manifiesta que, según registros historiográficos, fue el viajero italiano Galeotto Cei quien consignó la primera referencia acerca de la arepa en su viaje.

Además, establece que en la descripción de las Indias (1539-1553) se refieren a las arepas, así: *“hacen otra suerte de pan con el maíz a modo de tortillas, de un dedo de grueso, redondas y grandes como un plato a la francesa, o poco más o menos, y las ponen a cocer en una tortera sobre el fuego, untándola con grasa para que no se peguen, volteándolas hasta que estén cocidas por ambos lados y a esta clase llaman arepas y algunos fecteguas”* (Montaño, 2018, p. 45).

Hoy en día se dice que los orígenes de las arepas son de Venezuela, pero también las preparan en Colombia y en otros lugares de Latinoamérica, dando un toque único en cada lugar a la forma de preparación, pues así se logra elaborar una receta única.

Así en Venezuela, las arepas que preparan en su mayoría son hechas de maíz, que es un alimento básico en su alimentación. Por ello, tiene diferentes tipos de arepas como los señala Rivas (2014):

- Arepa de maíz pilado: se consume frecuentemente en la región llanera y oriental. Se pela o retira la cascara de la mazorca de maíz, se desgrana y esos granos se colocan en un instrumento casero como un mortero grande (pilón). Después, se lava y se hierva en agua, se pasa por un molino hasta tres veces para obtener una masa suave, se moldea en forma circular y se coloca en el budare o aripo para que se cocine por unos 10 a 12 minutos.
- Arepa de maíz precocido: es la forma más común de prepararla, que consiste en mezclar harina de maíz precocida con agua y un poco de sal, amasar por 5 a 10 minutos, pues la masa reposará y tendrá una consistencia suave y maleable. Posteriormente, se cocina, y pueden realizarse asadas, fritas, horneadas o hervidas.
- Arepa de maíz pelado: muy común en la región occidental tiene un proceso denominado nixtamalización, que consiste en hervir el grano de maíz en agua con cal, luego debe pasar por un periodo de reposo que va desde la noche hasta el día siguiente, así el grano nace y se separa de la cáscara. Inmediatamente, se coloca en el molino varias veces para lograr una masa delgada y blanda.
- Arepa Andina: producto de la herencia aborígen y la europea donde se mezcla harina de trigo con agua o agua miel de papelón o leche y huevos, con una

consistencia delgada. Se cocinan en un buldare y se perforan con un tenedor mientras se asan.

- Arepa de yuca: elaborada con harina de yuca molida o mañoco colocada en un envase que sirva como molde. Pasa por un periodo de reposo para que extraiga el agua, después se coloca en un lugar llano y limpio, posteriormente se pica con un cuchillo en porciones iguales de un grosor adecuado para luego freírlo en aceite bien caliente.

De acuerdo a Lambert (2001) las tortillas y arepas, tienen cierta similitud, pues la tortilla de México, y la arepa de Venezuela, y en menor medida Colombia, son únicas en el mundo del pan, pues están elaboradas con harina cocida. Además, los granos de maíz secos se hierven con lima (para que la cáscara se suelte), luego los granos se escurren y muelen y, si no se usan de inmediato, se secan y empaquetan como harina. Hay que especificar que el método de cocción del maíz es el mismo para las tortillas y las arepas, pero se diferencian en el resultado del producto, porque el ingrediente principal varía dependiendo de su ubicación, en otras palabras, el tipo de maíz es la variante siendo una harina más almidonada para las arepas.

Por otro lado, de acuerdo a Jaramillo (2009) existen diferentes tipos de arepas de acuerdo a su ingrediente principal, entre ellos: arepa de maíz blanco, de maíz amarillo, de mote, de maíz trillado, arepa plancha ancha o tela y arepa de chόcolo o pancha. Para los autores Alvia y Maya (2017) señalan varios tipos de arepas que más se consumen en América del Sur y son: arepita dulce (anís, papelón), arepa de coco, arepa de chicharrón, arepa de cerdo y arepa aliñada (huevo, queso, papelón, anís, polvo de hornear).

2.2.6. La elaboración de la arepa en la actualidad

En los tiempos actuales la producción de la arepa se ha simplificado, sobre todo en las grandes ciudades, y debido a la introducción en el mercado de harinas pre-cocida. Harinas a las cuales se les ha incorporado vitaminas y minerales que por efecto de la industrialización pierde en su fabricación; como consecuencia se están perdiendo las preparaciones artesanales (Alfonso, 2014).

Dorta (2016) detalla que, con los avances tecnológicos, las arepas se elaboran con herramientas modernas, máquinas trituradoras, máquinas de hacer masas, moledoras y molinos mecánicos, hornos eléctricos y a gas. Dejándose de esta manera, las maquinarias o implementos tradicionales de elaboración y sustituyéndolos por otros más modernos y automatizados, pues en su mayoría por ser productos en serie y no tradicionales, es decir, productos destinados a su comercialización.

De acuerdo a Vida (2014) los hornos modernos también se utilizan para la elaboración de las arepas de zapallo, puesto que son hornos mixtos de panaderos que permiten tener un control total en ítems como la temperatura y tiempos de cocción. Además, usan utensilios u objetos de cocina de palo para medir y mezclar los ingredientes, así como las bateas o recipientes de madera.

Sin embargo, Dorta (2016); Moreta (2014) señalan que también se elaboraban tradicionalmente en algunos lugares machacando el maíz, previamente remojado, entre dos piedras, después se extendían en pequeños discos de masa redondos sobre una plancha de arcilla y se cocinaba al fuego. Puesto que señalan que esta elaboración tradicional permite conservar el verdadero sabor de las arepas de zapallo y se mantiene en valor cultural de los ancestros.

2.2.7. Las arepas en Patate

En el cantón Patate las arepas se consideran atracciones culinarias tradicionales, donde se asocia con el pan por su función alimenticia, y las personas que aprendieron los procesos de elaboración de sus mayores tienen conocimientos específicos para realizarlo; se preparan con zapallo cocinado y cernido que se mezcla con harina de maíz tostado, panela, anís, manteca, canela y queso; esta masa se deja leudar y luego se envuelve en hojas de achira para ser puestas en un horno de leña a altas temperaturas (350-400). En su mayoría, la preparación inicia un día antes, ya que el zapallo debe estar frío para cernirlo y donde la hoja de achira se cierra parcialmente con un punto o “temple” específico, evitándose que la masa chorree de la cuchara y previamente la mida debe pasar por un periodo de leudación (Villacís, 2013).

La receta estándar de las arepas de zapallo consta de los siguientes ingredientes de acuerdo a Vida (2014):

- 1 zapallo maduro grande
- 250 gramos harina de maíz
- 100 gramos de panela
- 50 gramos de mantequilla
- 200 gramos de huevos
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 30 gramos de levadura
- Canela
- Hoja de atchera

Donde se cocina el zapallo, se cierne y se agrega la harina de maíz, mantequilla, huevos, canela, manteca de cerdo y levadura. Se mezcla en un recipiente y se mueve con una cuchara de palo para que no se asiente en el recipiente. Después se coloca una cuchara de la masa en una hoja de atchera previamente lavada. Se acomoda en una lata engrasada y se coloca en el horno a 150 grados centígrados. Posteriormente, la arepa está lista en un lapso de 20 minutos (Vida, 2014).

2.2.8. El zapallo como ingrediente fundamental en las arepas de Patate

En las arepas el ingrediente fundamental es el zapallo, el cual tiene diferentes nombres de acuerdo al lugar de origen como: “*ahuyama, auyama por la lengua Caribe; zapallo del quechua sapallu la lengua de los incas*” (Tenina, 2017, p. 57). En ese sentido, al ser un alimento de la zona céntrica del país es básico para la nutrición de las familias de la localidad de Patate.

La tradición precolombina trajo consigo la utilización de un alimento ancestral y tradicional el zapallo, que nació hace más de 10.000 años, el cual se utilizó en las diferentes recetas de alimentación gracias a su versatilidad, específicamente se consumían la pulpa, las semillas y las cáscaras la utilizaban como recipientes (Guardia, 2018). Por consiguiente, el zapallo siempre fue un alimento básico en la alimentación, utilizándose en la elaboración de postres tradicionales como las arepas del cantón Patate.

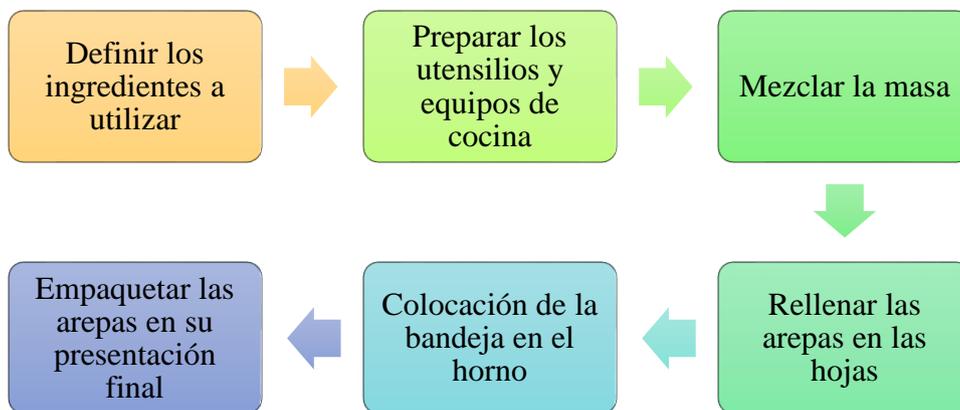
Dentro del valor nutricional del zapallo están: magnesio, vitaminas A y C, calcio, potasio, fósforo y fibra (Pineda, 2012). Donde, la pulpa ayuda a los problemas de digestión, anemia, fortalecimiento de los huesos y retención de líquidos; las semillas

contrarrestan los mareos, vómitos y se consideran un laxante natural y las flores fritas o rebozadas son diuréticas. Por ello, se evidencia la importancia del zapallo en la gastronomía ecuatoriana y está presente en el cantón Patate, gracias a la elaboración de las arepas que pasa de generación a generación y requiere preservarse como parte de la cultura de la localidad.

2.2.9. Procesos de la elaboración de las arepas de zapallo en Patate

De acuerdo a la visita que se realizó directamente con una de las personas que elabora las arepas de zapallo en Patate, se definió el siguiente proceso que ellos utilizan para su ejecución y cocción.

Figura 1. Proceso de elaboración de la arepa de zapallo en Patate



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

1) Definir los ingredientes a utilizar

En este paso, se definen los ingredientes a utilizar y los adquieren en la misma localidad de Patate. Los ingredientes tradicionales de la mezcla son:

- Zapallo maduro grande, de preferencia debe ser de color anaranjado pues su consistencia es carnosa y tiene un sabor dulce moderado, específico para las arepas al ser considerado como un postre.
- Harina de maíz, se debe cernir la harina pasarla por un tamizador para evitar grumos en la masa final.
- Panela, la cual se derrite previamente a fuego lento y similarmente se cierne para evitar impurezas en la masa.
- Mantequilla, se prepara a partir de la mantequilla pesada de la localidad.
- Queso desmenuzado, de preferencia se utiliza queso de mesa por su suavidad.

- Huevos
- Manteca de cerdo, se consigue similarmente de forma pesada en la localidad.
- Levadura
- Esencia de vainilla
- Canela y especias, se utilizan diferentes especias dependiendo de cada empresa, pero generalmente destaca la canela.
- Hoja de atchera, la cual sirve para envolver la masa y llevar al horno. Se deja el producto final con la hoja, aunque algunos propietarios la desechan y empaquetan sin ésta.

Ilustración 4. Hoja de atchera que sirve para envolver la mezcla final



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

2) Preparar los utensilios y equipos de cocina

Una vez, que se consiguen o adquieren los ingredientes es necesario preparar los utensilios y quipos de cocina. Se lavan y se higienizan adecuadamente para evitar contaminaciones e impurezas en las arepas de zapallo.

Cabe destacar que durante la pandemia, estas medidas se consideran esenciales no solo para los utensilios y equipos, sino también con las medidas de bioseguridad para el personal que labora en las empresas. Específicamente, uso de la mascarilla, guantes, overoles o mandiles y gorros, son usados todos los días en la elaboración de las arepas. Además, el uso de alcohol-gel y de desinfecciones frecuentes con amonio cuaternario en las instalaciones y a las personas al ingreso a las instalaciones.

Ilustración 5. Bandeja que se utiliza para hornear las arepas



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

3) Mezclar la masa

Posteriormente, se incorporan todos los ingredientes en el recipiente y se constata que la masa sea uniforme y de sabor óptimo para continuar con el siguiente paso.

Ilustración 6. Mezcla del zapallo, dulce y especias



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

4) Rellenar las arepas en las hojas

Después, se coloca la masa junto con el queso desmenuzado en cada hoja, se la envuelve y se ubica en la bandeja para llevarla al horno. A su vez, se debe revisar que todas las arepas tengan una proporción y tamaño similar, donde los propietarios de las empresas aún lo realizan de forma empírica, utilizando su sentido de la vista y de tacto.

Ilustración 7. Proceso del relleno de la arepa con queso



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

5) Colocación de la bandeja en el horno

A continuación, se colocan las bandejas en el horno dejándolas por un periodo de tiempo aproximado entre 20 a 30 minutos. Donde los propietarios revisan frecuentemente su cocción y al terminar se deja enfriar antes de moverlos.

Cabe destacar que, los turistas y personas del sector prefieren las arepas de zapallo hechas en hornos de leña, puesto que su sabor es diferente, saludable y característico de la tradición patateña. Aunque, algunas empresas por facilidad y rapidez lo realizan en hornos de gas, los turistas aún prefieren su sabor tradicional y se dirigen a estos establecimientos que tienen productos de calidad.

Ilustración 8. Proceso de colocar en la bandeja para ser llevada al horno



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

Ilustración 9. Horno a gas donde se hornea las arepas



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

6) Empaquetar las arepas en su presentación final

Finalmente, algunas empresas las empaquetan en bandejas desechables donde vienen 4 o 5 arepas; mientras que otras empresas simplemente lo venden de forma tradicional. Además, se vende generalmente chicha de uva con las arepas como se muestra a continuación.

Ilustración 10. Resultado final de la arepa



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

Ilustración 11. Arepas y chica de uva



Fuente: elaboración propia a partir de visita a la empresa

2.2.10. Las arepas de zapallo de Patate consideradas como patrimonio cultural ecuatoriano

Si bien es cierto, este arte se remonta por más de 50 años atrás empresarialmente, pero supera un siglo en cuanto a su tradición, y seguirá prevalente en la gastronomía ecuatoriana. Las arepas que se elaboran en el cantón Patate se pueden consumirse con

chicha de uva, leche, agua aromática o infusiones de té, o a su vez con chocolate; puesto que es un alimento que posee gran versatilidad para combinarlo (El Telégrafo, 2021).

De acuerdo a la señora Mariana Cisneros, amasadora de la cofradía de arepas del cantón, semanalmente elaboran 20 mil arepas en hornos de leña o de gas en la zona céntrica de Patate, las cuales aportan a la economía del cantón. Generalmente, los precios de cada arepa ronda entre 0.25 a 0.30 centavos y al combinarse con una bebida de chicha de uva se vende a un precio de 0.50 centavos. Y los días de mayor demanda son los sábados y domingos por las ferias y días de descanso para la ciudadanía (El Telégrafo, 2021).

Sin embargo, de acuerdo a la Sra. Luisa Cárdenas la tradición se remonta hace más de 200 años, por su delicado sabor dulce y relleno de queso. Esta propietaria vende hasta 3000 arepas cada fin de semana y días festivos, con un precio similar al anterior establecimiento 0.25 centavos. Además, en el proceso de elaboración se incluye a toda la familia para ayudar con el negocio, comenzando todos los días antes de las 5:00 AM. (Moreta, 2014 y 2019).

Un consejo o sugerencia en el proceso de elaboración es cumplir los 60 minutos batiéndose la masa a fuego lento y posteriormente se deja 1 hora para que leude y se hornea a 180 grados centígrados aproximadamente. Para el medio día se elaboran 700 arepas en promedio, y el proceso se repite al medio día Moreta (2014); Moreta (2019). A su vez, de acuerdo a Moreta (2019) la demanda se cubre cada 15 días adquiriéndose 40 zapallos grandes y medianos que se obtienen de las localidades de Pelileo, Píllaro y del Litoral.

Un aspecto a destacarse, es que las arepas son consideradas como el pan de Pinllo de Ambato, tradicionalmente como parte de su patrimonio cultural (Moreta, 2014; Diario La Hora, 2012) y que se debe preservar pues características de una localidad que cuenta su historia a través de su gastronomía.

Cabe destacar que, en el anexo 2 se muestran cronológicamente los artículos de periódicos locales y nacionales más destacados sobre las arepas de zapallo de Patate y su contribución a la gastronomía ecuatoriana.

2.2.11. Patrimonio cultural

El patrimonio se refiere como un conjunto de bienes materiales e inmateriales, que son heredados de nuestros antepasados, los cuales serán transmitidos a las nuevas generaciones. Así, se considera patrimonio cultural al conjunto de objetos pasados y

presentes, material e inmaterial que definen a un pueblo, como por ejemplo: el lenguaje, literatura, música, tradiciones, artesanías, danza, gastronomía, indumentaria, manifestaciones religiosas y la historia y sus relatos materiales, es decir, el patrimonio histórico (Pilar, 2011). Por ello, el patrimonio cultural del cantón Patate posee diferentes bienes tangibles e intangibles que se transmiten de generación en generación, lo que permite un enriquecimiento del pueblo autóctono.

Además, el autor Mejía (2014) establece que cada una de las personas tienen *“cultura ya sean pueblos, sociedad o grupos humanos, adoptando como propio al conjunto de elementos de la naturaleza material y aceptando como legado para ser el principal enfoque de su identidad, dejándose el patrimonio cultural permite a una sociedad descubrirse”* (p. 6-9). Mientras que Bonfil (2004) menciona que *“el patrimonio cultural de cada pueblo se integra a partir de los objetos culturales que mantiene vigentes, bien sea con su sentido y significado originales, o bien como parte de su memoria histórica”* (p. 119). De esta forma, estudiar el legado cultural del cantón Patate y específicamente su gastronomía, conlleva a un aporte directo a la sociedad.

Por otro lado, se debe relacionar la cocina dentro del patrimonio cultural, así como del patrimonio material, puesto que los recursos como alimentos que posee un país también constituye la biodiversidad del mismo (Unigarro, 2010).

La preocupación por el aspecto patrimonial cultural intangible de la cocina no debe descuidar lo relativo al fundamento de ésta en ese aspecto del patrimonio material constituido por la rica biodiversidad de nuestros países, sino que, al contrario, debe considerar que el primero y más grande peligro que acecha a la cocina como elemento del patrimonio cultural intangible es, precisamente, el empobrecimiento del hábitat que la provee de sus materias primas (p. 20).

De acuerdo a Unigarro (2010) señala que la gastronomía y cocida tradicional forma parte del patrimonio cultural, porque fomentan el desarrollo económico y cultural de los pueblos y sus relaciones de interdependencia. Siendo necesario que los Estados tomen medidas para su protección y garantía. En ese sentido, en los últimos años se ha hecho pertinente que se promuevan este tipo de gastronomías para rescatar la cultura y tradición propia de los pueblos.

2.2.12. Desvalorización de la gastronomía tradicional

Una de las razones por las cuales se ha desvalorizado la gastronomía tradicional, es por cuanto se cree que las cocinas tradicionales están enfrentadas con las cocinas internacionales. Unigarro (2010) especifica que *“este escenario permite insistir en una idea, que reconoce que las cocinas tradicionales guardan una acumulación histórica importante, pero no deben considerarse expresiones de museo que no se comunican con el mundo, con vocación de una intocable autenticidad”* (p. 209). Por ello, se debe tratar de integrar la cocina tradicional con la cocina moderna e internacional, donde se pueda promover estas tradiciones a otros territorios geográficos, para convertirlo en una oportunidad de desarrollo local y nacional.

Además, se desvalorizan puesto que las producciones culturales no están en un proceso de influencias recíprocas y se enfrentan a intereses económicos, políticos, de rentabilidad, de mercantilización. Donde muchas veces se desvaloriza el valor cultural y se enfoca en promueve la mercantilización, donde el valor de cambio de los objetos prevalece sobre su valor de uso (Unigarro, 2010). De esta forma, se deja de lado el verdadero valor tradicional y cultural de los platos típicos.

2.2.13. Iniciativas para promover la gastronomía tradicional

En referencia a Abad (2013) establece que a nivel mundial, la gastronomía se considera una sólida expresión cultural, pues refleja una identidad propia; a través de la diversidad de comidas, platos, recetas y presentaciones que muestran las prácticas alimentarias que forman parte de un proceso de aceptación y adaptación, creándose con el transcurso del tiempo nuevas elaboraciones culinarias. Por ello, es esencial que se establezcan iniciativas para promover la gastronomía tradicional puesto que forma parte de la historia de los pueblos y ancestros de un país.

Según Rueda (2019), cada provincia del Ecuador cuenta con una variada gastronomía, que requieren iniciativas para que los reconozcan no solo a nivel nacional, sino también internacional. Una de las iniciativas es un catálogo en línea donde se muestren recetas de los platos típicos; así como, las iniciativas gubernamentales a través de programas y eventos donde se promueva el valor cultural de la gastronomía tradicional.

Así cada una de las zonas ecuatorianas posee variedad de alimentos que se incluyen en la elaboración de recetas tradicionales y las cuales caracterizan sus distintos aromas, colores y texturas, además de los diferentes tipos de cocción que se aplican en las distintas preparaciones.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1. La etnografía

Restrepo (2016) define la etnografía “*como la descripción de lo que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente*” (pág. 16). Por otro lado, la perspectiva etnográfica de Internet, apoya una descripción más distante del observador-investigador, pero que posee similar validez al recopilar información enriquecida (Ferrada, 2006).

Por su parte, el autor Muela (2004) señala que la etnografía se refiere a diferentes aspectos culturales propios de un lugar, los conocimientos que poseen en dicha localidad, donde se catalogan como:

Estudios que tratan con la descripción cultural basada en la participación de la investigadora o investigador en la vida diaria de un grupo cultural definido sobre un periodo de tiempo prolongado, describe la cultura como conocimiento compartido y entendimiento de sentido común de los miembros de un grupo determinado apropiado a tal escenario (p.3).

Entonces, tomándose en cuenta estas definiciones, se puede deducir que un estudio etnográfico se basa en dos dimensiones, es decir, en las prácticas de lo que la gente hace y la perspectiva de la gente sobre estas prácticas. Así, lo que se busca en esta investigación con un estudio etnográfico es describir contextualmente las relaciones complejas entre prácticas y significados para las personas del cantón Patate, sobre su cultura, tradiciones, historia y gastronomía, específicamente en las arepas de zapallo. Además, de las causas y motivos del desinterés de las nuevas generaciones por su pasado cultural.

Por otro lado, se recopila información del cantón Patate directamente en la realidad y cotidianidad de las personas que viven allí; pero también se recopila información relevante a través de internet, donde se encuentre los procesos que realizan en la elaboración de las arepas de zapallo y los factores que influyen en la desvalorización de éstas con el paso del tiempo.

3.1.2. Método histórico

Delgado (2010) mencionan que el método histórico analiza “*los sucesos descomponiéndolos en todas sus partes para conocer sus posibles raíces económicas, sociales, políticas, religiosas o etnográficas, y partiendo de este análisis llevar a cabo la síntesis que reconstruya y explique el hecho histórico*” (p. 11). Mientras que, Rodríguez y Pérez (2017) añaden que lo histórico engloba “*al estudio del objeto en su trayectoria real a través de su historia, con sus condicionamientos sociales, económicos y políticos en los diferentes periodos*” (p.189). Por consiguiente, respecto a estos aportes en esta investigación el método histórico permite mediante la revisión de fuentes primarias recolectar información relacionada al proceso de reconstrucción histórica y etnografía sobre las arepas de zapallo y las iniciativas que se utilizan actualmente para promover la gastronomía cultural.

3.1.3. Método deductivo-inductivo

En referencia a Delgado (2010) este método se refiere a “*deducción, palabra que proviene del latín deductio, que quiere decir sacar consecuencias de un principio, proposición o supuesto, se emplea para nombrar al método de razonamiento que lleva a la conclusión de lo general a lo particular*” (p. 11). Para Rodríguez y Pérez (2017) el aspecto deductivo se enfoca en “*pasar el conocimiento general a otro de menor nivel de generalidad*” (p. 188); mientras que lo inductivo se refiere a “*forma de razonamiento en la que se pasa del conocimiento más general, que refleja lo que hay de común en los fenómenos individuales*” (p.187).

En ese sentido, a partir de los aportes de los autores anteriores el método deductivo-inductivo permite obtener información generalizada desde la historia referente a la elaboración de las arepas de zapallo a nivel de Latinoamérica hasta llegar al cantón Patate, así como las iniciativas para promover la gastronomía cultural específicamente en esta localidad. De esta forma, en este estudio parte de lo general a lo particular para responder las interrogantes planteadas previamente.

3.1.4. Método analítico

Se refiere al heurístico, palabra que proviene del término griego *heurisko* que quiere decir yo busco, descubro, a través de este método se pretende encontrar lo nuevo, lo que se desconoce (Delgado, 2010; Hernández, Fernández y Baptista, 2014). A su vez,

el método analítico engloba un proceso de descomponer un todo en varias partes con el fin de estudiar el comportamiento de cada una de las partes. Entonces, se encarga del manejo de las fuentes escritas y orales principalmente (Rodríguez y Pérez, 2017). De esta forma, en esta investigación se trabaja con este método pues la historia de la arepa de zapallo se obtendrá gracias a fuentes escritas (revistas científicas, tesis y documentos gubernamentales) y orales (personas que conocen y elaboran este plato típico).

Además, a partir de estos criterios se busca responder las interrogantes planteadas en este estudio, como: los motivos por los cuales se ha desvalorizado la cultura de las arepas de zapallo, los aportes entorno al proceso histórico y consumo de las mismas y las diferentes estrategias que se aplican para promover gastronomía de este plato tradicional.

3.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. Investigación descriptiva

Este tipo de estudios se centran en situaciones que generalmente suceden en condiciones naturales, donde su propósito es describir la distribución de variables, sin considerar hipótesis (Hernández et al., 2010). Además, se refiere a un estudio donde se desea especificar rigurosamente los fenómenos encontrados, así como los quién, qué, dónde sucedió esos eventos (Aguirre y Jaramillo, 2015). En ese sentido es de tipo descriptivo pues se especifican aspectos primordiales de la historia y la cultura del cantón Patate, así como la gastronomía del mismo, específicamente de las arepas de zapallo.

3.3. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.3.1. Enfoque cualitativo

Se refiere en el análisis de casos particulares y no de casos generales, su propósito fundamental es cualificar y describir el fenómeno social desde rasgos específicos de la realidad (Martí, 2011); a través del detalle exhaustivo de cada uno de los sucesos que el investigador percibe (Hernández et al., 2014). Con este enfoque, se encargará de describir lo que el investigador puede observar de la realidad estudiada, es decir, de la realidad en el cantón Patate, su cultura, tradiciones, historia y gastronomía.

3.4. TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

3.4.1. Revisión de archivos

La técnica de revisión de archivos consiste en una observación complementaria, en caso de que existan registros investigativos, que permite hacer idea del desarrollo y las características de los procesos y también de disponer de información que confirme o se tenga duda de lo que el grupo entrevistado ha mencionado; y pueden ser: actas, cartas, folletos, imágenes, informes, manuscritos, videos, libros, artículos científicos y tesis (Gómez et al., 2016; Baena, 2014).

Estos archivos o documentos son la historia “escrita”; los cuales, serán utilizados para búsqueda de las acciones, experiencias maneras de concebir la historia de la arepa de zapallo. Se organizará en función del tipo de información encontrada, por ejemplo, como el periodo de tiempo que se dio a conocer este fenómeno, estableciendo los criterios de revisión y clasificación de los mismos. Entre los documentos que se recopilaron fueron: libros, tesis, artículos científicos, páginas *web* gubernamentales, imágenes de visitas al cantón, trípticos turísticos y mapas del cantón.

3.4.2. Historia de vida

La historia de vida es una estrategia de la investigación, enfocada a generar distintas versiones de la historia social, a partir de la reconstrucción de las experiencias personales. Se constituye un recurso de primer orden para el estudio de los hechos humanos, que facilitan el conocimiento de la relación subjetiva con las instituciones sociales, sus imaginarios y representaciones simbólicas. La historia de vida conlleva a convertir el diario vivir de las personas en palabras, señas, distintivos, historietas, narraciones que componen la interacción entre la historia de forma individual y colectiva (Puyana y Barreto, 2013). Además, se refiere a “*una especie de información, al lado de otras, que constituye el amplio cuadro de la historia oral que, en este caso, corresponde al género que reúne todos los conceptos ya referidos*” (Veras, 2010, p. 6).

En ese sentido, se selecciona esta técnica de investigación cualitativa porque se pretende la creación de un conocimiento a partir de experiencias únicas de las personas de un lugar específico y que dichas personas se sientan como autores principales de las vivencias y tradiciones del cantón Patate. Que se sientan libres y capacitados para su

propio proceso de narración de la historia de la arepa de zapallo, para así poder lograr una construcción y utilización de su propio conocimiento.

3.5. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

3.5.1. Entrevista

La entrevista es *“una conversación que se propone con un fin determinado distinto al simple hecho de conversar”* (Díaz et al., 2013, p. 23). A su vez, se considera *“una de las herramientas para la recolección de datos más utilizadas en la investigación cualitativa, permite la obtención de datos o información del sujeto de estudio mediante la interacción oral con el investigador”* (Troncoso y Amaya, 2017). Considerándose, un instrumento vital para este estudio; pues, se recolecta datos directamente de las personas que viven en el cantón Patate, a través de las conversaciones.

Por otro lado, las entrevistas pueden ser de tres tipos: *“estructuradas, las cuales plantean preguntas con anterioridad y tienen una estructura definida que se mantiene al momento de ser realizada, lo que podría limitar la opinión del sujeto estudiado”, “semiestructuradas, de mayor flexibilidad pues empiezan con una pregunta que se puede adaptar a las respuestas de los entrevistados” y “abiertas o no estructuradas se adaptan más a condicionantes de la conversación investigativa”* (p. 330).

Sobre la base de estas consideraciones, este estudio utiliza la entrevista estructurada con 23 preguntas, la cual se basa en un encuentro cara a cara con las personas del cantón Patate, para obtener información sobre la situación actual del conocimiento de la historia, la cultura y de las arepas de zapallo que poseen los habitantes del cantón Patate, provincia de Tungurahua, para realizar una reconstrucción histórica de la misma. Además, estará dirigido a profesionales o personas empíricas tales como historiadores, dueños de restaurantes o personas que tengan conocimiento de la elaboración e historia de las arepas de zapallo; los cuales aporten información para el desarrollo de la investigación y así ir recopilando información para su posterior análisis.

3.6. POBLACIÓN Y MUESTRA

Una población se refiere a un *“conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones”* (Hernández et al., 2010, p. 174). En cambio, una muestra engloba a un *“subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos, y*

que tiene que definirse o delimitarse de antemano con precisión, éste deberá ser representativo de dicha población” (Hernández et al., 2010, p. 174). De esta forma, para esta investigación se toma como referencia dos poblaciones, la una enfocada a las empresas que elaboran las arepas de zapallo en el cantón Patate y la otra enfocada a los habitantes del mismo cantón.

Por un lado, la primera población son las empresas dedicadas a la elaboración de productos de panadería exclusivamente de arepas de zapallo en el cantón Patate que son 7 (ver tabla 1), los cuales, al ser un número reducido, la entrevista se realizó a toda la población.

Tabla 1. Segmentación Población 1

VARIABLE DE SEGMENTACIÓN	VARIABLE	N° EMPRESAS
Geográfica	C1071 Elaboración de productos de panadería en Ecuador	7,882
Geográfica	C1071 Elaboración de productos de panadería en la provincia de Tungurahua	370
Geográfica	C1071 Elaboración de productos de panadería en el cantón Patate	11
Geográfica	C1071 Elaboración de productos de panadería exclusivamente de arepas de zapallo en el cantón Patate	7

Fuente: (INEC, 2020)

Por otro lado, la segunda población se enfoca a los habitantes del cantón Patate que son 6.720 personas (INEC, 2018). De las cuales, al aplicar la fórmula de la muestra se obtiene lo siguiente:

Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2}$$

Nomenclatura:

n = Tamaño de la muestra

Z = Nivel de confianza 95% (1,96)

P = Probabilidad a favor

Q = Probabilidad en contra

N = Población – Universo a estudiar

e = Margen de error 5%

Cálculo:

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5)(6.720)}{(1,96)^2 (0,5)(0,5) + (6.720)(0,05)^2}$$
$$n = 363.39$$

Sin embargo, para aplicar la entrevista se tomará el 15% del valor calculado obteniéndose 54 habitantes del cantón Patate que serán los sujetos de interlocución o conversación en este estudio.

Del total de la muestra, 45 personas son habitantes del cantón Patate, 5 son exclusivamente de personas extranjeras que viven en Patate de nacionalidad venezolana, a los cuales se aplicó todas las preguntas de la entrevista, mientras que a 4 personas que son autoridades del GAD Municipal del cantón se aplicó las preguntas exclusivamente del tercer objetivo.

Cabe recalcar que, en este estudio se consideraron a las personas de nacionalidad venezolana como sujetos primordiales para conocer datos relevantes de la historia de las arepas, su forma de elaboración y el valor cultural que ellos perciben de este plato típico. Puesto que, en la revisión teórica los orígenes de la arepa se remontan al país de Venezuela, por lo cual, es necesario establecer los conocimientos que poseen respecto al objeto de estudio.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

OBJETIVO 1: Examinar los motivos, por los cuales, se ha descuidado y desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua en las nuevas generaciones.

- **¿Cree usted que las costumbres y las tradiciones se han modificado en los últimos años en algún aspecto? De ser así, ¿en qué aspecto?**

Los habitantes del cantón Patate afirman el cambio en las costumbres y tradiciones en los últimos años, por ejemplo, en los eventos que se hacen ahora son nuevos y no como antes. Las generaciones nuevas tienen otras formas de llevar a cabo las tradiciones y culturas. Sin embargo, aunque la esencia de las tradiciones sigue manteniéndose como un pueblo mágico en el aspecto cultural; la generación actual ha modificado relativamente las costumbres al combinar la modernidad en las fiestas, promoción de atractivos turísticos y variedad gastronómica.

Otro aspecto relevante que se ha modificado es el cambio de vestimentas en los habitantes, puesto que, ya no se utiliza la ropa tradicional en las participaciones folclóricas al igual que en los desfiles, ahora se adapta al estilo moderno. Similarmente, se realiza una sola fiesta grande con sus diferentes peregrinaciones; mientras que antes se realizaban más fiestas y duraban varios días.

Con el paso del tiempo se han perdido algunos platos tradicionales, como: las tortillas con fritada y la chicha de jora. Donde algunas personas preguntan por esos platillos típicos, pero quienes lo elaboraban ya fallecieron; evidenciándose que no existe una trascendencia de generación a generación puesto que los jóvenes prefieren dedicarse a otras actividades.

Por otro lado, señalan que a nivel económico los habitantes prefieren dedicarse a otras actividades y no depender exclusivamente del turismo; lo cual, se convierte en una desventaja, pues se van perdiendo las tradiciones y costumbres del cantón, así como la gastronomía típica. Además, manifiestan que la influencia de culturas extranjeras ha

afectado en la pérdida de tradicionales como la gastronomía en el cantón Patate, lo cual se debe cambiar con acciones específicas puesto que es parte de la cultura local y nacional. Por ello, los habitantes buscan formas de recuperar esas tradiciones ancestrales y a la vez modificarlas para promocionarlas como turismo, enfocado en proyecto de factibilidad donde den a conocer las costumbres del cantón.

Las personas extranjeras encuestadas (venezolanos) coinciden en que se han modificado en el ámbito personal de cada individuo en su forma de vestir, alimentarse y convivir. En cuanto a las tradiciones, este último año se han visto afectadas, ya que por la pandemia no se han podido celebrar; pero se ha mantenido una interacción virtual que ayudó a conectarse en ciertas fechas.

- **¿Por qué motivos cree usted que la historia y las tradiciones del cantón Patate se han ido desvalorizando con el paso del tiempo?**

Los habitantes de la localidad y personas extranjeras radicadas allí manifiestan que uno de los motivos, por los cuales, se ha desvalorizado la historia y tradiciones de Patate es por la falta de valores de la generación actual. Puesto que, los jóvenes consumen alcohol en niveles alarmantes y las tradiciones, fiestas y demás eventos cambian.

Similarmente, se evidencia una falta de conocimientos sobre las tradiciones ancestrales, sobre todo en la generación joven. Sin embargo, se considera esencial que los padres de familia e instituciones educativas comuniquen y transmitan a los hijos y estudiantes sus experiencias y conocimientos. Las temáticas deberían enfocarse en la historia de Patate y en la preparación de algún producto tradicional de la localidad como las arepas de zapallo.

También los encuestados manifiestan, que la historia y las tradiciones se han desvalorizado por la influencia de culturas extranjeras y el poco interés familiar para transmitir las de generación a generación; siendo fundamental que se definan acciones que promuevan el interés en los jóvenes. Se destaca que, este interés nace desde la familia y la educación; puesto que en años pasados los padres enseñaban el valor de realizar bien las actividades diarias, pero hoy en día no lo hacen. Un ejemplo claro, se evidencia durante el feriado de finados, donde los padres llevaban a sus hijos a preparar el pan en familia, mientras que ahora solo compran el pan, dejando de lado un valioso tiempo con

sus seres queridos; donde esta festividad era un tiempo sagrada, pero actualmente es una fiesta más.

Existe un desinterés y descuido por parte de las autoridades del cantón y de los habitantes, pues se ha observado que no buscan información sobre las costumbres y traiciones del cantón; ni siquiera la biblioteca posee un libro o información relacionada a este tema. Además, por ejemplo, en la parroquia el Triunfo hay mucho potencial de turismo, promoviéndose la historia de este lugar, pero no se ejecuta. Por tal motivo, primeramente, se debe evaluar qué tradiciones se pueden recuperar o cuáles no.

Además, otro motivo es la llegada de otras personas ajenas al cantón que tratan de cambiar la ideología de los patateños, esencialmente con ideas de otras localidades o sitios demográficos, para replicarlas en la localidad. Evidenciándose, que existe una preferencia por tradiciones externas o de otros lugares lo cual ocasiona la pérdida de la identidad del cantón Patate.

- **¿Considera que la gastronomía del cantón Patate ha perdido su valor cultural? ¿Por qué?**

Algunos habitantes y personas extranjeras manifiestan que la gastronomía ha perdido su valor cultural, porque antes eran pocas las personas quienes elaboraban las arepas, al ser un negocio familiar, por lo que solo ciertas familias se dedicaban a prepararlas. Sin embargo, actualmente existen más personas que lo hacen, pero no de la forma tradicional, sino lo preparan con otros procedimientos. Un ejemplo es que utilizan el horno a gas y no el horno a leña, por lo que su sabor cambia y no es el mismo. Antes, se llevaba de generación en generación los conocimientos para realizarlas con procesos tradicionales y mantener un sabor único, característico y tradicional; pero, por la alta demanda, otras personas se dedicaron a preparar las arepas y se perdió ese valor del producto, haciéndose solo por negocio y por obtener ganancias.

Similarmente, por estar a la altura de otros cantones, Patate ha perdido su identidad, puesto que la tradición gastronómica se enfoca varios platos típicos, como: las arepas de zapallo, la chicha de uva, el morocho y el arroz de cebada. Sin embargo, esos platos, que para los habitantes eran su alimentación diaria, actualmente ya no existen, pues existe otro estatus social y han abandonado la gastronomía tradicional que era más exquisita y saludable. Un ejemplo en la gastronomía tradicional son los famosos calditos

de 31 y de pata, que ya no preparan en la localidad. En ciertas ocasiones, los encuestados señalan que las personas llegan a Patate buscando estos platillos típicos, pero ya no los encuentran.

Además, manifiestan que se ha perdido su valor cultural porque ya no existen nuevos platos gastronómicos, lo único nuevo que se dio a conocer internamente en Patate, fueron las espumillas hechas con las frutas que se cosecha en el cantón. Pero no se realiza procesos de innovación para obtener nuevos platillos, solo variaciones con los platos tradicionales como las arepas.

Por el contrario, un pequeño porcentaje de los habitantes mencionan que no han perdido su valor cultural puesto que, al declararse como pueblo mágico, los turistas de otros lugares llegan al cantón. Lo cual, ha incrementado la afluencia de visitas y ha reactivado la gastronomía, como en la elaboración de las espumillas, las arepas y la chica de uva. Motivo por el cual, la visión es clara a futuro en el cantón Patate, pues debe renovarse día a día, con ideas nuevas para crear expectativas atractivas para los turistas locales e internacionales.

- **¿Considera que a los jóvenes no les interesa la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Por qué?**

En su mayoría los habitantes y personas extranjeras que viven en el cantón, señalan que el desinterés por la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate es bastante alto puesto que, a la juventud no les interesa este tipo de temáticas culturales y se dedican a otras actividades denominadas modernas o en tendencia. Además, las personas no tienen interés en prepararlas, ni saber cómo se elabora; puesto que solo desean esperar a que las arepas estén listas y servirse.

Esta generación se enfoca más en lo actual, específicamente en las redes sociales y los videos juegos; por ello, ya no les interesa leer un libro sino más bien les interesa pasar horas y horas frente a un teléfono. A su vez, existe una predisposición por el consumo de alcohol, lo cual afecta las tradiciones ancestrales y la alimentación actual es solo a base de comida rápida, desaprovechándose los diferentes nutrientes de productos naturales como el zapallo.

- **¿De acuerdo a su criterio, los padres deberían fomentar en los hijos el interés por la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Por qué?**

Los habitantes y personas venezolanas radicadas están de acuerdo en que los padres deben fomentar el interés en los hijos la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, porque el zapallo posee diferentes vitaminas que aportan a la salud de quienes lo consumen. El valor nutritivo se enmarca en el aporte de: energía, hidratos de carbono, fibra, potasio, calcio, magnesio y vitaminas A y C. Por ello, las autoridades deben promover la importancia de este alimento en la dieta diaria de las personas.

También, los padres de familia deben transmitir y mantener de generación en generación para que con el paso del tiempo se preserven las tradiciones, la historia y el valor cultural. De esta forma, la responsabilidad es de los padres promoverla, aunque, primeramente, debería existir un librito o un folleto que trasmita la historia de la arepa y los ingredientes para hacerlo. Porque muchos incluso, desconocen el origen de la arepa, por lo cual, es esencial que estos libros, folletos y trípticos sean entregados por los padres a sus hijos para así transmitir la idea principal.

Cabe recalcar que, algunos habitantes señalan que sí han enseñado a sus hijos lo que existe en el cantón, sus productos tradicionales y su historia; como lo hacían sus padres anteriormente. Considerándose esencial que se incentive en los hijos, los valores, las costumbres de Patate, y la gastronomía como es la arepa misma; cómo surgió, quién la hizo y cuáles son sus ingredientes para que ellos difundan a sus amigos.

- **¿Conoce usted el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Cuáles?**

La mayoría de los habitantes y personas venezolanas encuestadas, conocen el valor nutritivo de las arepas de Patate. Porque la base que es el zapallo, posee calcio que ayuda a los huesos; tiene harina de maíz y huevos que son alimentos consistentes a lo contrario del pan. Además, para el embarazo el zapallo y el zambo son fundamentales para que los hijos se alimenten bien desde el vientre y también ayuda al hígado. Similarmente, saben que el zapallo, la panela, el queso y la harina de maíz poseen diferentes vitaminas. Por lo cual, los encuestados asumen que el zapallo es una buena

proteína, que al consumirla contribuye positivamente en la salud. Además, especifican que tiene calorías óptimas y no poseen químicos, pues no se fumigan los frutos, considerándose productos naturalmente sanos.

Sin embargo, varios habitantes no conocen sus aportes nutricionales y solo han consumido por tradición o por su sabor dulce; considerándose primordial que se promocióne este tipo de información a los turistas y personas locales.

- **¿Conoce usted qué beneficios posee el zapallo y las arepas de zapallo al consumirlos dentro de la dieta diaria?**

Los habitantes y venezolanos manifiestan que las personas no consumen arepa diariamente, sino más bien, como una golosina o postre. Pero, señalan que sería bueno que lo consumieran diariamente por su valor nutritivo y la falta de químicos en el cultivo del ingrediente principal que es el zapallo. Así, algunos señalan que es bueno como cicatrizante de las operaciones y que no contiene muchos carbohidratos. Por consiguiente, consideran que el zapallo es saludable ya que contiene muchos nutrientes, aunque desconocen específicamente cuales son.

OBJETIVO 2: Determinar las investigaciones académicas, periodísticas, documentales, respecto a la historia, la etnografía, el consumo y la comercialización de las arepas de zapallo, dentro y fuera de los habitantes del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

- **¿Qué costumbres y tradiciones conoce usted del cantón Patate?**

Los habitantes y personas venezolanas conocen varias costumbres y tradiciones, entre ellas: la del “Animero” en finados, que sucede en noviembre y es una costumbre del cantón Patate. También, las fiestas del Señor del Terremoto en febrero y su procesión, se realiza también las corridas taurinas, pero sin el sacrificio del animal, las cuales son tradiciones que se han mantenido desde años atrás.

Las festividades en general son: el Corpus Cristi, las fiestas de cantonización y en la parroquia El Sucre tienen a los “mochos” que hacen homenaje al tema de las cosechas y las siembras, los animeros y los cucuruchos. Además, otra tradición como el 6 de enero, el concurso de disfraces y las fiestas importantes como navidad, año nuevo en sí.

Similarmente, la visita a los cementerios que, por ser un sector indígena, aún llevan los alimentos a las tumbas de sus familiares; aunque en algunos sectores ya no lo hacen. Entonces se debe fomentar en los hijos la historia del cantón para preservarla y mantenerla viva.

- **¿Cómo considera usted a una tradición?**

Los habitantes y venezolanos consideran a una tradición como algo que se va perpetuando a pasar del tiempo, es una actividad que conforme va pasando el tiempo se mantiene y lleva implícita el valor cultural de una localidad o de alguna actividad característica de un pueblo. Además, especifican que es un legado, algo que uno debe llevar en su corazón y en la mente, porque eso le permite saber de dónde se viene y cuáles son sus raíces.

Lo asocian a las fiestas y eventos que se realizan en el cantón Patate, así como algo importante o característico de un pueblo, algo propio y único de algún lugar; que se remonta hace años atrás. También, es algo que pasa de generación en generación, con cambios, pero debe mantenerse la esencia cuando se trasmite la idea de una tradición.

- **¿Cómo definiría usted el patrimonio cultural?**

Los habitantes y venezolanos definen el patrimonio cultural como algo que no se debe perder, algo propio de un pueblo o de una ciudad y son cosas que no se debe descuidar o perder, más bien potencializar ese patrimonio. Además, es algo que se debe cuidar para que sea conocido a nivel mundial

Por ejemplo, la iglesia en Patate se convertiría en patrimonio cultural e histórico para los habitantes, porque es un lugar santo y atrae la fe, las casas antiguas por su arquitectura icónica de épocas pasadas, las fiestas del señor del Terremoto, así como los restos arqueológicos donde se evidencia la historia del cantón.

- **¿Al hablar de valores culturales a qué hacemos referencia?**

Los habitantes y personas extranjeras radicadas en el cantón señalan que, al hablar de valores culturales, se refieren a todas las actividades propias del ser humano pero

positivas y al hablar de culturales, por ejemplo, la fe al Señor del Terremoto; así como, la historia del cantón.

En definitiva, la cultura de los pueblos se asocian aspectos: históricos, deportivos y sociales; direccionados a que la juventud conozca de donde vienen los ancestros y sus traiciones. Actualmente, las personas adoptan nuevas costumbres, nuevas tradiciones y desgraciadamente los medios de comunicación como las redes sociales bombardean con otras costumbres. Siendo necesario la promoción de estas temáticas, a través de las instituciones, centros educativos y por supuesto los padres de familia.

- **¿Cuáles son los valores culturales que más importancia tienen en el cantón Patate?**

Los valores culturales que más importancia tienen en el cantón son:

- La fe de las personas en el señor del Terremoto
- Solidaridad entre sus habitantes al realizar cualquier actividad con el fin de ayudar a las personas que cayeron en desgracia.
- Tranquilidad y respeto
- Gente buena
- La humildad
- Carisma
- Amabilidad

- **Últimamente, usted ¿ha visto algún reportaje sobre el cantón Patate y sus tradiciones?**

La mayoría de los habitantes y personas extranjeras confirman haber visto algún reportaje sobre el cantón Patate, pues se ha incrementado la promoción del cantón desde que fue designado pueblo mágico. Antes, hacían visitas los medios de comunicación para dar a conocer las tradiciones, pero se debe hacer más énfasis promocional sobre las arepas la chica de uva y las frutas.

Reconocen haber visto pequeños flashes informativos, pero faltan mayores promociones a través de medios digitales como las redes sociales, más aún con el nombramiento de pueblo mágico. Aunque, algunos habitantes mencionan que

desconocen estas actividades en el cantón, siendo necesario que se realicen acciones publicitarias a través del GAD.

- **¿Conoce sobre la tradición gastronómica del cantón Patate?**

La mayoría de habitantes y personas extranjeras del cantón Patate conocen aspectos tradicionales de la localidad, entre ellos la gastronomía: las arepas de zapallo, la chica de uva las frutas, el ornado, el cuy asado y una variedad de platos típicos; rescatándose las espumillas de frutas. Aunque un porcentaje alto, desconocen muchos platos de la oferta gastronómica porque no salen a divertirse o relajarse, o simplemente no les interesa.

Sin embargo, algo que se ha perdido es la oferta de vinos pues antes existían viñedos, mientras que hoy en día ya no, desapareciéndose una tradición muy valiosa.

- **¿Ha consumido las arepas de zapallo del cantón Patate?**

Todos los habitantes han consumido las arepas de zapallo del cantón de Patate; lo cual, evidencia que en su mayoría este plato gastronómico está posicionado en la mente de la sociedad y venezolanos encuestados. Así, favorece a que se preserve, mantenga y promueva las tradiciones de la localidad.

- **¿Conoce algún local comercial (dentro o fuera del cantón) donde se vendan arepas de zapallo del cantón Patate?**

Los habitantes y venezolanos radicados en Patate mencionan que dentro del cantón sí conocen algunos locales comerciales donde se vendan las arepas de zapallo, como, por ejemplo: como el de Mama Lucha, la panadería Eterna Primavera, local de Don Marcelo García, entre otras; durante las fiestas de otros cantones si lo venden, pero en las calles, donde dicen ser arepas del cantón.

Sin embargo, fuera del cantón los encuestados conocen muy pocos lugares que vendan arepas de zapallo. Por ejemplo, hay propietarios que distribuyen a un señor en Quito que vende las arepas y un local llamado el “Babaco Gigante” que está ubicado en Pelileo. Evidenciándose, que se requiere un trabajo conjunto para que las arepas se puedan exportar a otras provincias del Ecuador.

OBJETIVO 3: Identificar las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

- **¿Usted como autoridad, tiene conocimiento si existe investigaciones sobre las arepas de zapallo en el Cantón?**

Los habitantes del cantón y personas venezolanas no conocen de investigaciones sobre las arepas de zapallo, solo como un *argot* popular, lo que la gente ha transmitido de generación en generación. Manifiestan que han observado que un señor investiga sobre la arepa para publicar, pero como investigación no; y solo existe un libro pequeño con un poco de la historia de Patate y en la biblioteca no existe información relevante sobre este tema.

Las autoridades del cantón señalan que investigaciones específicas y que posean un gran alcance no se registran, pero existen ciertos documentos o textos que se ha logrado sobre la arepa; que es el ícono de la gastronomía del cantón. En sí, si tienen algo de la historia de la arepa referente a los ingredientes para su preparación y sus inicios históricos, pero investigaciones específicas no lo poseen.

En general, sí se han realizado investigaciones sobre el valor nutricional, porque había una propuesta por parte del Ministerio de Turismo que quería impulsar y darles nuevos agregados a las arepas a fin de que tenga otro sabor; pero la tradición es la arepa de zapallo con dulce, la cual debe investigarse más a fondo.

Además, las autoridades manifiestan que solo existe una investigación con el tema de la elaboración como adición de proteínas que lo hicieron unos maestros y estudiantes del colegio Benjamín Araujo, como una tesis en el tema gastronómico, para enriquecer la arepa de Patate con una cantidad de proteína de chocho. Sin embargo, trabajos de investigación sobre la historia de la arepa de zapallo no se han realizado.

- **¿Usted cree importante la realización de una investigación histórica de las arepas de zapallo?**

Para los habitantes y venezolanos la realización de una investigación histórica de las arepas de zapallo es muy importante porque fortalecería a la cultura de Patate y

exclusivamente de la arepa. De esta forma, todos los turistas que llegan pueden conocer sobre el producto y su historia, así como, las mismas personas del cantón porque muchos no saben qué origen tiene la arepa o cómo fue que la elaboraron o quienes la elaboraron por primera vez y cómo ha trascendido este plato a través de la historia.

Las autoridades del cantón consideran necesario la realización de una investigación histórica de las arepas de zapallo, para saber realmente en qué año se originó la arepa, quién inició con esto, el valor cultural de la identidad que representa a todos los habitantes del cantón. En ese sentido, es trascendental conocer las raíces del cantón para debatir e incluso decir al mundo por qué tiene que consumir este producto ancestral. Así también, porque la idea sería empoderarla como un producto de Patate, donde se conoce las arepas, pero hay un sin número de denominación de arepa como de otros países.

- **¿Desde el enfoque gubernamental, qué tan importante encuentra usted promover la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate?**

Los habitantes y extranjeros radicados en el cantón Patate señalan que es muy importante promover la historia de las arepas de zapallo en esta localidad, porque las instituciones gubernamentales tienen incidencia en el desarrollo de la ciudad. Deberían ser los pioneros en hacer este tipo de actividades, pero, lamentablemente se ha delegado esa parte al emprendedor mas no a las autoridades. Además, señalan que, al convertirse Patate en un pueblo mágico, se debería promover la exportación a otros lugares y debería existir evidencias tangibles como tesis que relacionen la historia de la arepa para conocer cómo surgió.

Para las autoridades del cantón es importante, ya es algo que representa a Patate a nivel nacional, puesto que muchas personas vienen solo por conocer y comer la arepa, considerándose un punto positivo para la localidad por su atractivo culinario. Así mismo, por aspectos económicos que beneficien a las personas de esta localidad; por tales razones como municipio señalan que están en la obligación de promover estos estudios y apoyar a cada uno que desee hacerlo.

- **Comente, ¿Cómo ayudaría la investigación de las arepas de zapallo al desarrollo económico de los pobladores del cantón Patate?**

La investigación de las arepas de zapallo ayudaría al desarrollo económico de los pobladores del cantón Patate porque se potencializa los beneficiarios de éstas, muchas personas llegarán y se convierte en una fuente de ingreso; así como ayudaría con la comercialización de la arepa para que se conozca dentro y fuera de la provincia. Específicamente, sería el tema de la producción, ya que, si en la investigación se argumenta que la arepa es elaborada con productos producidos dentro del cantón, la gente va a saber que a más de una arepa, atrás de esto están los productores de maíz, zapallo de las hojas de achiera, entre otros.

Las autoridades del cantón coinciden con los habitantes, ya que en el desarrollo económico es una potencia, porque existen muchas areperas que viven de eso desde muchos años atrás; incluso las nuevas generaciones también están tomando esta actividad. Donde, sería pertinente crear una asociación de areperas para que tenga un poco más de peso político y privado de alguna manera.

Para ello, es necesario llevar la historia de cómo empezó la arepa, conversando con las personas mayores de la localidad que todavía existen, y promocionarlas en los locales. Además, la reina del carnaval del cantón puede promover los lugares turísticos, la gastronomía, trabajar también con obras sociales en diferentes sectores y mediante las redes sociales publicitar lo que ofrece el cantón.

- **¿De acuerdo a su criterio, qué estrategias han implementado ustedes como autoridades para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua?**

Los habitantes han implementado varias estrategias para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate:

- Elaborar una arepa sin muchos colorantes y que sea muy natural.
- Entregando unos volantes en locales que venden las arepas para dar a conocer la historia a los valores nutricionales de la arepa.
- Realizándose programas gastronómicos con algunas universidades y promoviendo la arepa gigante, evento que se realiza por las fiestas del Cantón.

- Con diferentes promociones, publicaciones que se realiza compartiendo por medio de redes sociales también a las amistades que viven dentro y fuera del país.
- Con promoción turística acerca del cantón y dando a conocer la gastronomía.
- Formando una cadena de comerciantes areperos para que se den a conocer en las parroquias que conforman en Patate.
- Las ferias que realizan por las fiestas de cantonización y las del señor del terremoto.

Las autoridades no han implementado muchas estrategias, pero entre ellas están:

- Capacitaciones durante las diferentes ferias para conocer lo que es la arepa, las actividades e historia de Patate y toda su productividad.
- Ferias hasta el año anterior, puesto que este año ha sido un poco complicado por la pandemia, pero lo ideal son ferias nacionales y provinciales promocionándose específicamente las arepas de zapallo de Patate.
- A través de actividades turísticas lo que permitiría conocer la historia de la arepa del cantón, cómo fue generada y eso poder difundir hacia los turistas.
- Durante las fiestas del señor del terremoto con un evento denominado la arepa gigante ha sido uno de los festivales de la arepa para promocionar a nivel del cantón y nacional. Aunque actualmente por la pandemia se ha dejado de lado estos eventos, pero si se debería implementarlas a futuro.

- **¿Estas estrategias se enfocan en un público joven?**

En general, los habitantes y venezolanos piensan que las estrategias implementadas sí se enfocan en un público joven pues se busca captar su interés para no perder esta tradición. Por ello, el uso de redes sociales es esencial para realizar un turismo responsable en este segmento y promover la valorización de la cultura desde los jóvenes locales de Patate.

Las autoridades del cantón señalan que las estrategias sí se enfocan en un público joven, porque el rango de edad que más visita a Patate es de 30 a 45 años y prefieren

actividades de recreación al aire libre o deportes extremos. Por tanto, es pertinente que las estrategias que se implementen se enfoquen en los gustos y preferencias del público joven y que se convierta en la futura generación que consumirá estos productos ancestrales y tradicionales.

- **Detalle, ¿qué estrategias deberían implementar ustedes como autoridades para fomentar el interés en los jóvenes sobre la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua?**

Los habitantes del cantón realizan varias estrategias para fomentar el interés en los jóvenes sobre la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, como:

- Cuando alguien viene a comprar se le ofrece una “yapa” o un producto más y si es una persona joven se explica sobre la arepa y su historia a breves rasgos e importancia del mismo para la cultura del cantón.
- Se ha tratado de inculcar desde las escuelas, los hogares y los colegios a que conozcan sobre la arepa de zapallo que es nombrada a nivel nacional.
- Pero debe existir más unión entre autoridades y las personas a través de la formación de grupos, para promocionar los lugares turísticos y la gastronomía.
- Realizar charlas, cursos o conferencias en lugares abiertos
- Elaborar una revista o un folleto donde este escrita la historia de la arepa y eso repartir a cada turista para que también conozca sobre la cultura y tradición de Patate.
- Trabajar con gente joven que le guste promocionar la gastronomía del cantón como son las arepas de zapallo.
- Realizar una investigación, un libro, un folleto o una guía gastronómica con las cuales se dé a conocer más la arepa de zapallo y difundirlo de una forma más amplia, como creando una aplicación móvil, algún juego o que un *youtuber* realice un video demostrando la historia de la arepa.
- Investigar y hacer un archivo fotográfico para difundirlo en medios digitales y tradicionales.

Por su parte, las autoridades del cantón señalan las siguientes estrategias:

- Un tipo de concientización sobre nuestra identidad sobre lo que se tiene en la localidad, que la gente se apodere de su cultura y luego proponer en los centros educativos algo extra curricular como temas culturales turísticos para desde niños ir fomentando el aprecio a lo nuestro.
- A través de promoción, redes sociales, documentales especialmente a cerca de la producción, la historia de donde sale como se hace, también apoyando a nuevas investigaciones.
- Trabajar en los centros educativos y a incentivar a las madres y padres que promuevan a sus hijas e hijos desde pequeños a elaborar las arepas, para no perder esta tradición.

4.2. DISCUSIÓN

Los encuestados en su mayoría destacan que los motivos más importantes, por los cuales se ha descuidado y desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua en las nuevas generaciones son: la falta de valores como el respeto y la preocupación por las tradiciones propias de la localidad, el consumo de alcohol en los jóvenes, la falta de conocimientos sobre las tradiciones ancestrales, el desinterés por la historia de la localidad, la influencia de culturas extranjeras y el poco interés familiar para transmitir las de generación a generación; a estos factores se suma, el desinterés y descuido por parte de las autoridades del cantón y de los habitantes. Por ello, Angélica Obando apoya el testimonio de los habitantes y residentes del cantón Patate, puesto que el valor cultural para la sociedad se ve mermado con el paso del tiempo, puesto que, las personas se dedican a otras actividades que les representen mayores ingresos económicos. Así, *“los altos índices de migración han influenciado en la desaparición de productos tradicionales que eran parte de las recetas de la gastronomía local”* (Obando, 2018, pág. 17).

Igualmente, con el transcurso del tiempo la desvalorización de la historia y el valor de las arepas de zapallo se ha incrementado, por la influencia de factores o intereses económicos, políticos, de rentabilidad y de mercantilización. Al respecto, Moreno (2020) menciona que los seres humanos contribuyen en el proceso de desvalorización al considerar a la cultura y a la gastronomía solo por *“su valor como mercancía, y de*

la desvalorización de las expresiones y producciones culturales, en cuanto que son consideradas, cada vez más exclusivamente, por su capacidad para ser vendidas en el mercado” (p. 155). Similarmente, Unigarro (2010) menciona que muchas veces se desvaloriza el valor cultural de la gastronomía y se enfoca en promover la venta de estos productos solo por las ganancias a obtenerse y el valor de cambio de los objetos prevalece sobre su valor de uso. De esta forma, se deja de lado el auténtico valor tradicional y cultural de los platos típicos, que en este caso es la arepa de zapallo.

Un aspecto relevante que se debe destacar dentro de la importancia de la gastronomía del cantón Patate, es la soberanía alimentaria, puesto que de acuerdo a Boyer (2010) y Claeys (2012) concuerdan que se refiere al derecho de los habitantes de un pueblo a una alimentación sana, segura y culturalmente adecuada; donde estos alimentos sean producidos mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, así como el derecho a elegir sus alimentos y la forma de acceder a ellos. Además, para Zuberman y Ramos (2020) la soberanía enmarca el “*criterio de justicia, de igualdad, de diversidad cultural, de democratización en el acceso y del control de los recursos, además del acceso a alimentos*” (p. 20). En la investigación, se evidencia que en este cantón se prioriza el consumo de los productos naturales para la elaboración de las arepas de zapallo. Así, todos los ingredientes que los propietarios de los locales encuestados utilizan, se adquieren en el mismo lugar, lo cual apoya en la economía de sus habitantes y su crecimiento.

Dentro de este orden de ideas, Peña (2013) y Llanos y Santacruz (2018) coinciden que la soberanía alimentaria se enfoca en las necesidades que tienen los pueblos y sus habitantes, quienes aprovechan los recursos que poseen para la elaborar alimentos naturales, así como, el apoyo de la inclusión de las nuevas generaciones. Así, pues Alcácer (2019) añade que la soberanía alimentaria se preocupa en priorizar el consumo de los productos locales y nacionales, tal y como lo expresan los encuestados; por ello, su importancia radica en el apoyo a la economía propia del cantón. Y la elaboración de la arepa de zapallo contribuye también en el crecimiento del lugar, puesto que los ingredientes en su mayoría son exclusivos de la zona.

Por otro lado, se ha modificado varias tradiciones propias del cantón como: la vestimenta y las fiestas o eventos tradicionales, pero no se promueve el valor histórico de la localidad y su evolución con el paso del tiempo. Para Costa, Rui y Torres (2021) y

López, Valverd y Figueroa (2020) la desvalorización cultural se origina por el descuido de las autoridades, que juegan un papel primordial para mostrar el valor real de los pueblos mágicos ancestrales, su gastronomía y su historia. Según Arroyo, Huertas y Peirano (2014) el papel de las instituciones gubernamentales es fundamental, pues señalan que existe “ *un abandono por parte del Gobierno hacia esta, y una desvalorización de la diversidad cultural, lo cual contribuye a que las personas se construyan e identifiquen a sí mismas, a partir de supuestas diferencias con otras colectividades*” (p. 22). Por tal motivo, se denota la importancia del trabajo conjunto entre los habitantes del cantón y de las autoridades para que la arepa de zapallo se considere como un plato típico ancestral que muestra la riqueza de la zona.

Cuando se habla de gastronomía, desde la perspectiva de Di Clemente, Hernández y López (2014), se refiere al conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, pero también involucra las costumbres en la alimentación, las tradiciones, los procedimientos, las personas y los estilos de vida que construyen entorno de la misma. Por ello, las arepas de zapallo representan las tradiciones culturales del pueblo patateño, puesto que le agregaron el zapallo, queso y panela fusionándolos en un producto exquisito que se lo prepara en hornos de leña (Vida, 2014). Asumiéndose que, este plato típico representa el valor cultural y culinario del cantón, su historia y saberes ancestrales.

Un aspecto importante durante este último año, ha sido la pandemia, la cual ha influido drásticamente en la afluencia de turistas al cantón. Criterio que lo comparte León, Fajardo y Dick (2020), puesto que a nivel mundial el virus de COVID-19 ha mermado la economía de los habitantes, por las medidas de restricción de circulación y movilidad, junto con las medidas de bioseguridad que limitan o restringen la visita de turistas. Además, para Félix, García y Vera (2020) la pandemia influyó negativamente a nivel económico porque las ventas relacionadas a las actividades turísticas disminuyeron por el riesgo de contagio. Con estas medidas, las personas no pueden acudir con normalidad al cantón Patate y los medios digitales se convierten en una herramienta para promover los sitios más emblemáticos del mismo, así como, su cultura, historia y gastronomía.

Similarmente, los autores León, Fajardo y Dick (2020) y Pérez, García y García (2021) concuerdan que los medios digitales se convierten en una opción viable para dar a conocer a los turistas y a las personas locales los diferentes atractivos del cantón y brindar información actualizada e interactiva para un perfil juvenil. Por consiguiente, se

deben realizar reportajes cortos en formato de video o imagen que se pueden subir a las plataformas del GAD y los locales donde preparan las arepas de zapallo tradicionales. También, deberían subir contenido relacionado a la forma de preparación, *tips* para hacerlo, datos históricos y culturales respecto a este platillo. De esta forma, se construye una comunidad digital y se mantienen vivo el valor cultural e histórico del cantón y por supuesto, de las arepas de zapallo.

Cabe recalcar que, los habitantes y residentes extranjeros encuestados coinciden con varios autores sobre los beneficios de las arepas de Patate. Así, para Alvia y Maya (2017) y Hablich (2015) detallan que el zapallo es un ingrediente ecuatoriano que se utiliza en diferentes recetas y aporta beneficios y propiedades interesantes, siendo una hortaliza muy sana gracias a su contenido nutricional. Siendo el ingrediente primordial junto a la panela y el queso, que se combinan en la preparación de la deliciosa arepa patateña. En consecuencia, se debe socializar específicamente cuáles son y qué aporte nutricional ofrece al combinarlo con los demás ingredientes tradicionales.

De acuerdo a Sanín, Vallejo, Baena, Estrada y Valdés (2013) y Pineda (2012) coinciden que el aporte nutricional del zapallo contiene: magnesio, vitaminas A y C, calcio, potasio, fósforo y fibra; donde, 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 y las flores fritas o rebozadas son diuréticas. Entonces, los empresarios, también, pueden utilizar este tipo de información para promocionar sus productos, pues al ser naturales y sin aditivos, permiten degustar un delicioso platillo típico en el menú diario de las personas, el mismo que puede sustituir, por ejemplo, al pan o a las tortas.

Es conveniente acotar que, según Norrild (2020), el rol más importante lo juega el núcleo familiar, pues es precisamente allí, donde las tradiciones pasan de generación a generación y se transmiten los conocimientos ancestrales a los jóvenes. Así, Hernández y Martínez (2019) añaden que los padres deben enseñar a los hijos desde pequeños para que tomen cariño las raíces e historia del lugar donde nacieron, y a su vez compartan con la siguiente generación lo que aprendieron de sus padres; promoviéndose la identidad, la cultura, el folclor y la gastronomía de la localidad. Sin embargo, los autores Reyes, Guerra y Quintero (2017) mencionan que el apoyo de las instituciones educativas a estos esfuerzos

es esencial para buscar acciones que consoliden el interés en los niños, niñas y jóvenes, a fin de promover el valor cultural del cantón, como un ícono gastronómico.

Por otro lado, los autores Acle, Santos y Herrera (2020) establecen que las autoridades juegan un papel importante como parte de las entidades gubernamentales, pues buscan potenciar al cantón como atractivo turístico y mejorar la economía de los habitantes y residentes de este lugar. Y, en concordancia con el Ministerio de Turismo Mintur (2016), la ciudadanía cuenta con una guía de Comida Criolla, donde se muestra la historia de los platos más representativos de cada región y su forma de preparación. No obstante, exclusivamente en cantón Patate no existen folletos donde muestren la oferta culinaria del sector, por lo cual, es necesario difundir el valor de las arepas de zapallo.

A su vez, Rueda (2019) comparte ese criterio y señala que cada provincia del Ecuador cuenta con una variada gastronomía, que requieren iniciativas para que los reconozcan no solo a nivel nacional, sino también internacional. Donde, una de las iniciativas es un catálogo en línea donde se muestren recetas de los platos típicos; así como, las iniciativas gubernamentales a través de programas y eventos donde se promueva el valor cultural de la gastronomía tradicional.

Por ello, dentro de las estrategias que las autoridades deben ejecutar están: apoyar todo tipo de investigaciones relacionadas a la historia, la gastronomía y la cultura del cantón, trabajar conjuntamente con los empresarios de la localidad y buscar las mejores acciones para promocionar a Patate. Varios autores como Norrild (2020), León, Fajardo, y Dick (2020) y Quezada et al. (2018) señalan que el uso de redes sociales promueve el valor cultural de sitios turísticos ancestrales; por ejemplo, el uso de *Facebook*, *Instagram*, *YouTube*, *TikTok*, entre otros. En resumen, estos medios digitales conllevan a un acercamiento y captación del público joven, que utiliza el internet para cualquier actividad, específicamente el turismo digital.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- La construcción histórica y etnográfica sobre las arepas de zapallo evidencian que se ha perdido el valor cultural con el paso del tiempo en el cantón Patate; puesto que, los habitantes optan por dedicarse a otras actividades económicas y los jóvenes tienen un nivel bajo de interés por mantener las tradiciones gastronómicas. Además, se ha perdido la identidad de esta localidad por la adopción de tradiciones extranjeras en su diario vivir.
- Entre los motivos por los cuales se ha descuidado y desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, están: la pérdida de valores en el núcleo familiar, consumo de alcohol en los eventos del cantón, falta de conocimientos de las tradiciones ancestrales, falta de comunicación entre los padres e hijos, la influencia de culturas extranjeras, preferencia por tradiciones ajenas a las del cantón, falta de realización de algunas actividades en familia, desinterés por las autoridades del cantón y de los habitantes, cambios en las dietas nutricionales, preferencia por alimentos procesados y rápidos, así como, los cambios en las actividades de negocios.
- En este estudio se evidenció información relevante sobre a la historia, el consumo y la comercialización de las arepas de zapallo, dentro y fuera de los habitantes del cantón Patate, a través de investigaciones de tesis de varias universidades, entre ellas la Universidad Técnica de Ambato y la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo y artículos científicos que se han publicado en la última década. Así mismo, se encontró artículos periodísticos sobre la temática en medios locales y nacionales, considerando que las arepas conllevan a un aporte cultural, gastronómico e histórico para los habitantes del cantón.
- En este estudio se consideraron a las personas de nacionalidad venezolana como sujetos primordiales para conocer datos relevantes de la historia de las arepas, su forma de elaboración y el valor cultural que ellos perciben de este plato típico. Así destaca que, sus ingredientes difieren a los ecuatorianos puesto que son más

dulces, específicamente ellos lo realizan en su mayoría de sal; mientras que, en Patate se utiliza panela y zapallo amarillo. Además, el valor cultural de las arepas radica principalmente en la tradición que conlleva su elaboración de forma ancestral y los ingredientes propios de cada localidad. En el entorno patateño, se ha tratado de rescatar ese valor, a través del nombramiento como pueblo mágico, pero por las circunstancias actuales de pandemia se ha frenado el turismo de otras provincias, centrándose solamente en el turismo local.

- Entre las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, están: enseñanza desde las escuelas, hogares y colegios; realización de charlas, cursos o conferencias; elaboración de revistas, folletos, trípticos, guía gastronómica, archivo fotográfico; creación de aplicaciones móviles, juegos o realización de videos con *youtubers* ecuatorianos; promoción en redes sociales y documentales en medios de comunicación.

5.2. RECOMENDACIONES

- Se deben realizar investigaciones orientadas al estudio de la gastronomía, cultura e historia del cantón Patate, haciéndose énfasis en el valor cultural y patrimonial que poseen las tradiciones de la localidad. Además, de incentivar en los estudiantes el deseo de investigar sobre sus ancestros, desde la primaria hasta la universidad, con la finalidad de rescatar dichas tradiciones que forman parte de la identidad propia, no solo de los habitantes del cantón sino también de todos los ecuatorianos.
- Los habitantes del cantón Patate y las autoridades deben trabajar en conjunto, para rescatar los valores familiares, las tradiciones y costumbres de los ancestros del cantón y fortalecer en las nuevas generaciones, el interés y el gusto por lo nuestro. Específicamente, a nivel gastronómico se deben ejecutar acciones de mejora para promover la comunicación entre las personas mayores y los jóvenes, obteniéndose información relevante que pase de generación a generación en lo referente a la elaboración de las arepas de zapallo, su historia y nacimiento.
- Se deben realizar más investigaciones en instituciones educativas, promoviéndose a los estudiantes que generen estudios donde se contrasten los datos encontrados y realicen acciones de promoción y publicidad para el cantón. Además, los medios de comunicación deben apoyar esta iniciativa a fin de rescatar y difundir el conocimiento histórico y gastronómico de la localidad a través de reportajes continuos en los diferentes medios.
- Las investigaciones que se realicen sobre construcciones históricas y culturales deben abarcar no solo a los sujetos propios de la localidad que se pretende estudiar, sino también a las personas que se interrelacionen directa o indirectamente con el objetivo del proyecto. Por ejemplo, en este proyecto se consideró a las personas de nacionalidad venezolana por su aporte referente a las arepas y su contribución en el cantón.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad, M. (2013). *Cocina e Identidad. Tesis de Licenciatura en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas*. Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Acle, R., Santos, J., & Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista Investig. Desarro. Innov.*, 10(2).
- Aguirre, J., & Jaramillo, L. (2015). El papel de la descripción en la investigación cualitativa. *Cinta moebio*, 53, 175-189.
- Albán, C. (2012). Reemplazo De La Harina De Trigo Por Harina De Zapallo En La Elaboración De Postres Gourmet Y Su Aceptabilidad, 2011-2012. *Tesis de Licenciatura en Gestión Gastronómica*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Alcácer, C. (2019). *Agricultura y Soberanía Alimentaria*. Smborondón, Ecuador: Universidad Ecotec.
- Alfonso, R. (2014). *Pasos*. Obtenido de http://www.pasosonline.org/Publicados/12214/PS0214_13.pdf
- Alvia, E., & Maya, R. (2017). Estudio gastronómico de las arepas de zapallo del cantón Patate de la provincia de Tungurahua. *Tesis de Licenciatura en Gastronomía*. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Alvia, E., & Maya, R. (2017). Estudio Gastronómico De Las Arepas De Zapallo Del Cantón Patate De La Provincia De Tungurahua. Guayaquil.
- Arroyo, L., Huertas, P., & Peirano, C. (2014). La identidad del adolescente y su relación con el imaginario nacional costarricense. *Actualidades Investigativas en Educación*, 14(2), 1-32.
- Ayala, K. (2019). Enriquecimiento de la arepa venezolana. *A la rica arepa*, 15.
- Baena-Paz, G. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Grupo Editorial Patria.
- Beltán, E. (2016). Producción y consumo de zapallo de las familias del cantón Sigchos en el marco de la seguridad alimentaria. *Tesis de Licenciatura en Nutrición Humana*. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Católica del Ecuador.

- Bonfil, G. (2004). *Observatorio Latinoamericano de Gestión y Cultura*. Obtenido de <http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/bitstream/handle/123456789/120/Batalla-Pensar.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Boyer, J. (2010). Food security, food sovereignty, and local challenges for transnational agrarian movements: the Honduras case. *Journal of Peasant Studies*, 37(2), 319-351.
- Claeys, P. (2012). The Creation of New Rights by the Food Sovereignty Movement: The Challenge of Institutionalizing Subversion. *Sociology*, 46(5), 844–860.
- Costa, A., Rui, P., & Torres, F. (2021). O Garrano como fator de sustentabilidade de territórios de rede natura 2000. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 59(1), 1-12. doi:<https://doi.org/10.1590/1806-9479.2021.238887>.
- Cotán, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. *Márgenes, Revista de Educación de la Universidad de Málaga*, 1(1), 83-103. doi:<http://dx.doi.org/10.2>
- DAD Municipal Patate. (2020). *Reseña histórica de Patate*. Obtenido de <https://www.patate.gob.ec/patates/resena-historica.html>
- Delgado, G. (2010). Conceptos y metodología de la investigación histórica. *Revista Cubana de Salud Pública*, 36(1), 9-18.
- Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2014). Gastronomy as a cultural heritage and tourism development engine. A swot analysis for Extremadura. *Monográfico*(9), 817-833.
- Di Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura. *Monográfico*, 9, 817-833.
- Diario La Hora. (05 de Febrero de 2012). Arepas con estilo propio. *Diario La Hora*. Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1101278922/arepas-con-estilo-propio>
- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica*, 162-167.

- Dorta, M. F. (2016). *¡Viva la arepa!: Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*. Venezuela.
- El Telégrafo. (23 de Marzo de 2021). Las arepas y el vino llenan de aroma y sabor a Patate. *El Telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/las-arepas-y-el-vino-llenando-de-aroma-y-sabor-a-patate>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Félix, Á., García, N., & Vera, R. (2020). Participatory diagnosis of the tourism sector in managing the crisis caused by the pandemic (COVID-19). *Riat Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(1), 66-78.
- Ferrada, M. (2006). Etnografía un enfoque para la investigación de weblogs en Biblioteconomía y Documentación. *Biblios*, 7(23), 1-10.
- Fonseca, M., & Granda, J. D. (Enero de 2013). *Escuela Politecnica del Ejercito*. Obtenido de <http://repositorio.cedia.org.ec/bitstream/123456789/854/1/Perfil%20territorial%20PATATE.pdf>
- Fonseca, P. (2015). Producción De Un Programa Cultural Para El Canal De Televisión Local, Astro Tv, Ubicado En El Cantón Patate Provincia De Tungurahua. El Renacer En La Eterna Primavera. Quito, Ecuador.
- GAD Municipal Patate. (2015). *Mapas de Patate*. Obtenido de <https://patate.gob.ec/patates/mapas-patate/52-portada-plan-patate-2015.html>
- Georaymi. (2014). *GEORAYMI*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-aead5198f>
- Gómez, D., Carrazna, Y., & Ramos, C. (2016). Revisión Documental, una herramienta para el mejoramiento de las competencias de lectura y escritura en estudiantes universitarios. *Chakiñan*, 46-56.
- Guardia, S. (2018). *Cocina Peruana, Historia, Cultura y Sabores*. Perú: Planeta.

- Hablich, F. (2015). Proyecto para la producción y comercialización de lapulpa de zapallo en la ciudad de Guayaquil para la exportación hacia EE.UU. *Tesis de Maestría en Economía, Finanzas y Proyectos Corporativos*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5a ed ed.). México, D.F: McGraw-Hill.
- Hernández, D., & Martínez, A. (2019). Identidades afrocolombianas de niños y niñas de primera infancia y sus cuidadores: estudio de caso desarrollado en el centro cultural del barrio El Oasis del municipio de Soacha. *Aletheia. Revista de Desarrollo Humano, Educativo y Social Contemporáneo*, 11(2), 153-178.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología De La Investigación*. México: Mc Grawll Hill. Recuperado el 4 de julio de 2017
- Hintelholher, R. (2013). Identidad y diferenciación entre Método y Metodolgia. *Estudios Políticos*, 9(28), 81-103.
- INEC. (2016). Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-de-transporte-2016/>
- INEC. (2018). *Datos demográficos por provincia*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- INEC. (2020). *Directorio Empresarial, REDATAM*. Obtenido de <http://redatam.inec.gob.ec>
- Jaramillo, J. (2009). *Diccionario de antioqueñismos*. Medellín, Colombia: Rescates, Fondo Editorial Universidad EAFIT.
- Lambert, E. (2001). *The book of Latin American Cooking*. New York: A Knopf eBook.
- León, F., Fajardo, S., & Dick, N. (2020). Análisis y Manejo del contenido de información turística en medios digitales del cantón General Villamil Playas en tiempos de Covid-19. *Historia y comunicación social*(26), 95-106.
- Llanos, L., & Santacruz, E. (2018). La soberanía alimentaria y el riesgo ambiental en la construcción social del territorio rural en San Juan Ixtenco Tlaxcala. *Textual*, 72, 87-101. doi:10.5154/r.textual.2017.72.006

- López, L., Valverde, C., & Figueroa, M. (2020). *Pueblos mágicos, Una visión interdisciplinaria* (Vol. 5). Coyoacán, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Martí Saldes, M. (2011). La investigación empírica aplicada a la producción de ficción televisiva: propuesta de metodologías experimentales. *Universitat Pompeu Fabra*, 1-10.
- Mejía, A. (2014). El patrimonio cultural como derecho: el caso ecuatoriano. *Foro*, 6-9.
- Ministerio de Turismo de Tungurahua. (2019). *Historia de Patate*. Obtenido de <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/patate/historias/historia-patate-a5pd3t3ee>
- Mintur. (2016). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Mintur. (2018). *Ecuador cuenta con un Plan Nacional Gastronómico para promover el turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/>
- Moradiellos, E. (1994). *El oficio de historiador*. España: Siglo veintiuno.
- Moreno, I. (2020). Globalización y diversidad cultural (conferencia en el Museo del Hombre Dominicano). *Periferia*, 25(3), 142-160.
doi:<https://doi.org/10.5565/rev/periferia.820>
- Moreta, M. (2014). La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate. Ambato.
- Moreta, M. (15 de Julio de 2014). La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate. *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/elaboracion-arepas-chicha-uva-patate.html>
- Moreta, M. (19 de Febrero de 2019). La arepa y la chicha de uva son una tradición de Patate, en el centro del país. *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/arepa-chicha-uva-tradicion-patate.html>

- Muela, M. (2004). Una introducción a las metodologías de investigación cualitativa aplicadas a la bibliotecología. *LIBER Revista de Bibliotecología*, 6(2).
- Norrild, J. (2020). *Gastronomía y Turismo, Destinos con sal y pimienta*. Argentina: Ciet Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Obando, A. L. (FEBRERO de 2018). *Universidad De Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/42109/1/TESIS-DE-ANGELICA%20%20MARZO%202-2018.pdf>
- Ojeda Báez, E. A. (MARZO de 2012). *Universidad Tecnológica Equinoccial*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11687/1/48099_1.pdf
- Orejuela, J., Salcedo, M., & Giraldo, L. (2016). Measuring Capacity In Massive Production Restaurants. *Revista U.D.C.A Actualidad & Divulgación Científica*, 219-226.
- Ortíz, M. (2017). Uso del zapallo en la gastronomía tradicional del cantón Salcedo. *Tesis de grado en la carrera de Chefs*. Ambato, Ecuador.
- Peña, K. (2013). Institutionalizing Food Sovereignty in Ecuador. *Food Sovereignty: A Critical Dialogue International Conference Yale University* (págs. 1-26). The Journal of Peasant Studies.
- Pérez, R., García, N., & García, J. (2021). The Spanish company in the face of COVID-19: adaptation factors to the new scenario. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 11(21), 5-24. doi: <https://doi.org/10.17163/ret.n21.2021.01>
- Pilar, G. (2011). *El patrimonio cultural. Conceptos básicos*. Zaragoza: Prensa Universitaria de Zaragoza.
- Pineda, D. (2012). Usos Alternativos Gastronómicos Del Zapallo en La Elaboración De Sopas Y Cremas. *Tesis de grado*. Ibarra, Ecuador: Universidad Técnica del Norte.
- Pujilema, S. (2016). *Investigacion Exploratoria De La Agricultura*. Patate, Tungurahua, Ecuador.

- Puyana, Y., & Barreto, J. (2013). *bdigital*. Obtenido de <http://www.bdigital.unal.edu.co/18451/2/14265-48104-1-PB.pdf>
- Quesada, M. (2007). *Nuev Diccionario de Costarriqueñismos* (Cuarta ed.). Costa Rica: Editorial Tecnológica.
- Quezada, P. A., Suasnavas, M. G., Chango, P. M., Gonzaga, C., Enciso, L., & Calderón, C. A. (2018). Used of social networks and web application to design and promote the ecotourism route in the Southern Amazon of Ecuador. *13th Iberian Conference on Information Systems and Technologies (CISTI)*, (págs. 1-7).
- RAE. (2020). *Arepa*. Obtenido de <https://dle.rae.es/arepa>
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Obtenido de <http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Gastronomy education: The link between cultural identity and tourism. *El periplo sustentable*, 32.
- 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. doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2014.12.031>
- Roden, C. (2003). Local food and culture. *Proceedings of Research and Academic Papers of Local Food and Tourism International Conference* (págs. 9-14.). Larnaka: OMT.
- Rodríguez, A., & Pérez, A. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista EAN*, 82, 179-200.
- Rueda, S. (2019). La gastronomía tradicional de Cotacachi, provincia deImbabura como un elemento de identidad y desarrollo local. *Tesis de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas*. Quito, Pichincha, Ecuador: Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- Sanín, F., Vallejo, A., Baena, D., Estrada, E., & Valdés, M. (2013). *Zapallo para consumo en fresco y fines agroindustriales: Investigación y desarrollo*. Palmira, Valle del Cauca : Universidad Nacional de Colombia.

- SEGITTUR. (2010). *Análisis de la demanda de Turismo enogastronómico en España*. Madrid: Ministerio de industria turismo y comercio.
- Tenina, L. (2017). *La revolución de la papa,, historia del alimento que salvó al mundo. La dieta rica y nutritiva que te hará bajar de peso* . México: House Editorial.
- Troncoso, C., & Amaya, A. (2017). Interview: a practical guide for qualitative data collection in health research. *Rev. Fac. Med.*, 65(2), 329-332.
- Tungurahua Turismo. (2018). *Mapa turístico de Patate*. Obtenido de <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/patate/mapas/mapa-turistico-patate-aw8fs45sg>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Ecuador: Cartografía de la memoria.
- Veras, E. (2010). Historia de vida: ¿Un método para las ciencias sociales? *Cinta moebio*, 39, 142-152.
- Vida, E. A. (2014). *Guía Gaatromica de Tungurahua*.
- Villacís, A. S. (2013). *Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6784/1/FCHE-TH-165.pdf>
- Zuberman, F., & Ramos, L. (2020). Agricultura familiar, agroecología y soberanía alimentaria. *Fronteras*, 18(18), 19-21.

ANEXOS

ANEXO 1: Entrevista

Entrevistador/a:

Entrevistado:

Fecha:

OBJETIVO 1: Examinar los motivos, por los cuales, se ha descuidado y desvalorizado la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate, Provincia de Tungurahua en las nuevas generaciones.

- ¿Cree usted que las costumbres y tradiciones se han modificado en los últimos años en algún aspecto? ¿En qué aspecto?
- ¿Por qué motivos cree usted que la historia y las tradiciones del cantón Patate se han ido desvalorizando con el paso del tiempo?
- ¿Considera usted que se ha incorporado tradiciones de otros países al entorno ecuatoriano? ¿Cuáles?
- ¿Considera que a los jóvenes no les atrae la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Por qué?
- ¿De acuerdo a su criterio, los padres deberían fomentar en los hijos el interés por la historia y el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Por qué?
- ¿Conoce usted el valor nutritivo de las arepas de zapallo del cantón Patate? ¿Cuál?
- ¿Conoce usted qué beneficios posee el zapallo al consumirlo dentro de la dieta diaria?

OBJETIVO 2: Determinar las investigaciones académicas, periodísticas, documentales, respecto a la historia, la etnografía, el consumo y la comercialización de las arepas de zapallo, dentro y fuera de los habitantes del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

- ¿Qué costumbres y tradiciones conoce usted del cantón Patate?
- ¿Cómo considera usted a una tradición?
- ¿Cómo definiría usted el patrimonio cultural?
- ¿Al hablar de valores culturales a qué hacemos referencia?
- ¿Cuáles son los valores culturales que más importancia tienen?

- Últimamente, usted ¿ha visto algún reportaje sobre el cantón Patate y sus tradiciones?
- ¿Conoce sobre la tradición gastronómica del cantón Patate?
- ¿Ha consumido las arepas de zapallo del cantón Patate?
- ¿Conoce algún local comercial (dentro o fuera del cantón) donde se vendan arepas de zapallo del cantón Patate?

OBJETIVO 3: Identificar las estrategias empleadas y desarrolladas por las autoridades y las poblaciones para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua.

- ¿Tiene conocimiento si existe investigaciones sobre la arepa de zapallo en el Cantón?
- ¿Usted cree importante la realización de una investigación histórica de la arepa de zapallo?
- ¿Qué tan importante encuentra usted promover la historia de la arepa de zapallo?
- Comente, ¿Cómo ayudaría la investigación de la arepa de zapallo al desarrollo económico de los pobladores del cantón Patate?
- ¿De acuerdo a su criterio, qué estrategias han implementado las autoridades para conservar la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua?
- ¿Estas estrategias se enfocan en un público joven?
- Detalle, ¿qué estrategias deberían hacer las autoridades para fomentar el interés en los jóvenes sobre la cultura y la historia de las arepas de zapallo del cantón Patate, provincia de Tungurahua?

ANEXO 2: Artículos de periódicos sobre las arepas de zapallo de Patate

Ilustración 12. Artículo 1



el telégrafo
Ecuador / Mar.23 / Mar.2021



«REGIONAL CENTRO»
6 comedores ubicados al frente del parque central ofertan este plato

Las arepas y el vino llenan de aroma y sabor a Patate

El zapallo y la uva son los productos con los que se elaboran estas 2 especialidades gastronómicas del cantón.

20 DE MAYO DE 2017 00:00

La tradición de preparar arepas de zapallo y chicha de uva ha estado presente en Patate por más de 50 años.

Foto: Roberto Chávez / EL TELÉGRAFO

Redacción País Adentro

f t w

Lectura estimada:
3 min
Contiene: 590 palabras

Tags:
cantón Patate
gastronomía

Más vistas en Regional Centro

1. Baltazar Ushca recibió doctorado honoris causa
2. Los apellidos indígenas tenían un significado que ya se trastocó desde 1673
3. Seis claves de las reformas a la Ley de Inquilinato
4. Kuya Raymi, la fiesta andina de la fertilidad
5. Se puede acceder a exoneración de la matrícula para tercera edad
6. La migración interna se incrementa en

«Esta arepa puede comerse con chicha de uva, leche, agua aromática o chocolate. De cualquier manera es deliciosa».

La sonrisa cómplice que acompaña esta recomendación proviene de Mariana Cisneros, una privilegiada mujer de 64 años que pertenece a la cofradía de amasadoras de arepas del cantón Patate, en Tungurahua, cuyo arte culinario supera holgadamente un siglo.

Alrededor de 20 mil de estos panecillos elaborados con la pulpa de zapallo se cuecen a la semana en hornos de leña o gas en 6 locales situados frente al parque Central cerca de la basílica del Señor del Terremoto, patrono del cantón.

Además de representar la tradición culinaria más arraigada del lugar, la elaboración de este plato tradicional dinamiza la economía local y deleita los paladares el país. «Patate es conocido como el 'valle de la eterna primavera', por su excelente clima durante la mayor parte del año. Justamente este aspecto ha hecho posible el cultivo de zapallo y uva, 2 productos agrícolas que crecen en zonas cálidas; y con los cuales se elabora las deliciosas arepas y la famosa chicha patateña», explica Mariana Cisneros.

El arte de amasar

El local de esta mujer es uno de los más famosos y antiguos de Patate. Allí, cada domingo, se alimentan cerca de 300 personas y varias generaciones de aprendices gastronómicos pulen el fino arte de preparar y cocer alimentos en leña.

«Existe una gran diferencia entre amasar una pasta hecha con harina y otra hecha con pulpa. Este último es el caso de las arepas, las cuales además llevan queso, pasas y otros elementos que potencian su sabor, aroma, textura y apariencia», señala Karina Montalván, experta ambateña en comidas típicas.

El precio depende de los ingredientes usados y usualmente son zapallo (calabaza) cocinado, huevos, manteca de cerdo, levadura, esencia de vainilla, canela y mantequilla.

La masa resultante es de color amarillo mostaza y las porciones se envuelven en hojas de atzera que crecen abundantemente en los valles rurales rodeados por colinas con cultivos multicolores.

Mundo

Tendencias

Historias relacionadas



Los viveros de Quinlata mantienen la esencia frutal y ornamental de Tungurahua

06 DE MAYO 00:00



Un mirador que inspira a escritores y aventureros

13 DE MAYO 00:00



Las tortillas de zapallo y la basílica, la identidad de Patate

13 DE MAYO 00:00



Plan turístico impulsará historia, folclore y saberes

31 DE OCTUBRE 00:00



85



El Señor del Terremoto atrae a turistas a Patate

19 DE ENERO 00:00



La gastronomía se impone en las fiestas de Riobamba

16 DE ABRIL 00:00

“MUCHO MÁS EN
los centros
urbanos

Cada pieza cuesta entre \$ 0,25 y \$ 0,30 y se acompaña con chicha de uva, una bebida que refresca, pero a la vez alimenta y cuesta \$ 0,50.

“El proceso de elaboración de este refresco es similar a la preparación del vino frutal, excepto los tiempos de maduración, conservación y la temperatura al momento de servirlo. Esto convierte a este zumo de uva en una bebida muy nutritiva, especialmente en vitaminas del grupo B, calcio y minerales”, explicó Luisa Cárdenas, propietaria del restaurante Arepas de Mamá Lucha.

Si bien esta delicia se vende toda la semana, los sábados y domingos son los días de mayor demanda. En los comedores locales además se expende tomate, aguacate, babaco, taxo, y otras frutas que se cultivan en el cantón. El local de Mariana Cisneros, Luisa Cárdenas y otros 4 similares, tiene una vista magnífica del parque y del trajín peatonal y vehicular de la avenida Ambato y la calle González Suárez.

Pese a que actualmente las arepas de Patate también se elaboran en horno a gas, la mayoría de comedores aún conservan la tradición de prepararlas en leña. “La diferencia no solo se nota en el sabor sino además en la textura de la masa y el color que adquieren los panecillos. Casi todos los turistas prefieren las arepas hechas en leña”, destacó Gerardo Arcos, turista quiteño. (1)



Gran parte de locales que ofertan las arepas conservan los hornos de leña en los que originalmente se cocía la masa. Los turistas prefieren esta forma de cocción. Foto: Roberto Chávez / EL TELÉGRAFO

Fuente: El Telégrafo (2021)

EL COMERCIO

Actualidad - ECUADOR
17 de febrero de 2019 15:34

La arepa y la chicha de uva son una tradición en Patate, en el centro del país

6751



Las arepas de Patate son cocidas en horno de leña. Foto: Raúl Díaz/ EL COMERCIO.

Modesto Moreta

Patate es una parada obligada para los viajeros que transitan entre **Pelileo** y **Baños de Agua Santa**. Este cantón de Tungurahua, ubicado en el nororiente de Ambato, es conocido por su gastronomía, en especial por la arepa y la chicha de uva patateñas. Alrededor del parque Central seis locales ofrecen este bocadillo con 150 años de historia.

A un costado de la avenida Ambato, entre las calles Abdón Calderón y González Suárez, en el centro de esta ciudad, se amasa, cuecen y venden los tradicionales **panecillos elaborados con zapallo y la combinación de las harinas de maíz y de trigo**, canela, mantequilla, queso, huevos y panela. Esta masa se envuelve en hojas de achira y se asa en los hornos de leña o a gas.

Luisa Cárdenas, de 79 años, empezó en este oficio en 1969. Su local añejo, donde está el **horno a leña**, es uno de los más visitados por los clientes y turistas. Es una casa antigua de dos alas con techado de teja, paredes anchas de adobe y estrechas ventanas.

Todos los días a las 04:00 se trabaja en la preparación de este pan que se acompaña con leche o un refrescante vaso con chicha de uva. **Esta bebida es fermentada durante tres días** en tanques plásticos para la venta.

Su hija Consuelo Caicedo y su nuera Magdalena Núñez ayudan en la tarea a '**Mama Lucha**', como es conocida por los clientes y vecinos. Cárdenas prepara sus arepas con su receta original que le dio éxito. Usa panela, canela, anís, hierbas aromáticas, manteca, mantequilla, esencia de vainilla, levadura y más productos. "Eso le da el aroma y el delicioso sabor que sus clientes prefieren; los fines de semana vende más de 3 500 arepas", indica Cárdenas

Una vez que obtiene el jarabe de zapallo pone con delicadeza las harinas de maíz y de trigo. El preparado se efectúa en una tina plástica. Lenin, su nieto de 24 años, bate la masa y prende el fuego en el horno.

La masa reposa por 60 minutos para que leude (se expanda), mientras el horno arde con el fuego atizado con ramas de eucalipto. En un costado de la hoguera deja un espacio para introducir las latas que llevan 25 arepas. "En 15 minutos los panecillos están

listos para la venta, los guardan en otro recipiente de madera forrado con telas limpias para que se mantengan calientes”.

A las 08:00, el negocio abre sus puertas y la venta comienza. **De lunes a viernes vende entre 3 000 y 3 500 arepas**, pero el fin de semana el trabajo se triplica. Cárdenas camina despacio mientras inspecciona el trabajo de sus nietos y nueras. Se alegra porque la tradición no morirá en su familia, ni en este cantón que tiene como patrono al Señor del Terremoto.

A pocos pasos está ‘**Tradición Patateña**’, el negocio de Nancy Barrionuevo, pero que fundó su madre Lina Cárdenas hace 40 años. La joven es parte de la cuarta generación de su familia dedicada a la elaboración de este panecillo tradicional.

“En la antigua casa de mi abuelita había el horno para asar, pero cuando nos cambiamos al centro de la ciudad, no logramos construir uno igual por la falta de espacio, pero mantenemos la receta original de la familia, que es transmitida de generación en generación”, cuenta Barrionuevo.

Su tienda está ubicada en la avenida Ambato entre las calles Abdón Calderón y González Suárez. Generalmente, la jornada de los viernes comienza a las 05:00 y dos horas más tarde ya están listos las **arepas de zapallo**.

Ella pica el zapallo, para ponerlo a cocinar durante dos horas, acompañado con la canela, clavo de olor y hierbas aromáticas. Una vez que se transforma en una especie de colada color naranja se vierten las harinas de maíz y de trigo, la mantequilla, las especias y otros ingredientes.

La masa se amolda en hojas de achira con una cuchara metálica. Poco a poco ordena en una lata para llevarlo al horno que arde a 180 grados. Prepara 300 arepas para vender ese viernes. **Los sábados y domingos puede comercializar hasta 3 000**.

Una de las clientes es Gloria Maisanche. La mujer llegó de Ambato para probar la arepa. “Es una tradición de Patate y son deliciosas por eso las compramos cada vez que venimos a este cantón a visitar al Señor del Terremoto”.

Cada arepa cuesta USD 0,25. Barrionuevo cubre la demanda de sus clientes cada 15 días comprando 40 zapallos grandes y medianos que se cosechan en Pelileo, Pillaro y en el Litoral.

Fuente: Moreta (2019)

Ilustración 14. Artículo 3

PRODUCTOS | SERVICIOS

ACTUALIDAD (1)

EL COMERCIO

Actualidad
15 de julio de 2014 10:59

La elaboración de las arepas y la chicha de uva una tradición de Patate



Las arepas de Patate son cocidas en horno de leña. Foto: Raúl Díaz/ EL COMERCIO.

Redacción Sierra Centro
Modesto Morela. Coordinador

Antes de las 04:00, en la casa de Luisa Cárdenas, de 75 años, sus hijos y nietos ya están trabajando. Ellos heredaron una tradición por la que es conocida Patate: elaboran las arepas en hojas de achira, un pan de color amarillo, cuyo ingrediente principal es el zapallo.

Este bocadillo, con más de 200 años de historia en ese cantón de Tungurahua, en la Sierra centro andina de Ecuador, es cocido en horno de leña. Se lo sirve acompañado con leche o un refrescante vaso con chicha de uva. La bebida es fermentada durante tres días en tanques plásticos.

La mayoría de sus habitantes y de los turistas disfrutan del aroma y el sabor de este panecillo delicado, dulce y con relleno de queso. Los fines de semana y feriados, Cárdenas vende hasta 3 000 arepas. Cada una cuesta USD 0,25.



Su local funciona en su antigua vivienda de dos alas con techado de teja, paredes de adobe y vigas de madera envejecida.

La tarea arranca un día antes con el picado del zapallo en cuadritos. Luego en una olla gigante se lo pone a cocinar. Tras dos horas se transforma en una especie de colada color naranja.

Su hija Consuelo Caicedo, su nuera Magdalena Núñez y sus nietos Lenin y Lissett le ayudan a 'Mama Lucha' como le conocen sus familiares, amigos y clientes. Su local, ubicado en las calles González Suárez y Ambato, cerca al parque central, lleva el mismo nombre.

La mañana del domingo avanza lentamente. Consuelo prepara en otro recipiente el dulce. Este es elaborado a base de panela, canela, anís, hierbas aromáticas, manteca, mantequilla, esencia de vainilla, levadura y más productos. "Eso le da el aroma y el delicioso sabor", indica Núñez.

Una vez que se obtiene el jarabe se vierte en el zapallo y nuevamente es sometido a fuego lento. Cuando se enfría, con delicadeza se echa la harina de maíz y de trigo. El preparado se efectúa en una tina plástica.

Lenin, de 20 años, además de ayudarlo a batir la masa se encarga de prender el fuego y hornear las arepas. Esta actividad la comparten por turnos. El objetivo es cumplir los 60 minutos aconsejables para que la masa tome textura. Luego se deja reposar una hora para que leude (se expanda).

Son las 05:30. Lenin ya encendió el horno con ramas y maderos de eucalipto. De a poco va liberando de la ceniza el espacio donde pondrá las latas. "Ya casi llega a la temperatura a 180 grados centígrados", advierte el joven a Consuelo y a Magdalena.

Todo está listo, con una cuchara miden la cantidad y le colocan en la **hoja de achira** y le tapan. En cada lata metálica entran 25 panes. Luisa también hace similar trabajo con gran agilidad. "Ahora toda la familia me ayuda a preparar. Se hace una minga", explica la matrona, quien camina con un bastón porque tiene una complicación en las rodillas.



A las 06:20, las arepas se asan en el horno. La septuagenaria dice que el mejor horneador de arepas es quien introduce 16 latas en un solo golpe y eso lo hace Lenin.

Transcurren 20 minutos y el olor comienza a llenarse en la casa. ¡Están listas, hay que sacarlas caso contrario se queman! Indica el joven. Lissett se apresura a traer un recipiente de plástico forrado con telas. Allí es ordenada una a una y se tapan con manteles de laña. El objetivo es que estén calientes.

En total se cocinarán 700 arepas para la venta de la mañana. Al mediodía se repite este **ritual**. A las 06:40, todo está listo. Las puertas del local se abren y los clientes comienzan a llegar.

Uno de ellos es Jaime Chicaiza. Todos los domingos al salir de la misa compra USD 4 de arepas para compartir el desayuno con la familia. "Son sabrosas y los domingos comerlas con toda la familia es una tradición", cuenta sonriendo.



Cárdenas empezó en este oficio en 1969. Lo aprendió de su abuelita Zoila Torres. "La arepas patateñas son como el **pan de Pinillo**: sabrosas y no siempre están a la mano".

La comercialización se complementa con un vaso de chicha de uva que es tradicional para acompañar este bocadillo. Con las manos se despedaza la uva y tras tres días de fermentación el líquido morado es cernido.

Antes de sacar a la venta es catado por Cárdenas. Cada domingo vende alrededor de 100 litros de chicha de uva. Cada litro cuesta USD 2.

A pocos metros está el local de Ximena Torres, de 72 años. Ella también prepara arepas. "El turismo es intenso en vacaciones y por eso preparamos hasta 2 500 panecillos los fines de semana".

Para el turista quiteño Carlos Llerena, saborear las arepas con chicha de uva es inevitable en Patate. "Es agradable sentarse en estas **casas añejas**. Es algo inigualable".

Para José Valencia, vecino del sector, las arepas sobreviven por la tradición familiar. En el cantón solo **pocas personas continúan con la elaboración de este manjar** que tiene más de 200 años de antigüedad. "Las arepas con el **Señor del Terremoto** son una tradición en Patate y que no hay que dejar de visitar y saborear".

A las 07:00 la feria está prendida. Los feligreses salen de la Basílica del Señor del Terremoto y compran las arepas que son una **práctica ancestral**.

Fuente: (Moreta M. , 2014)

Arepas con estilo propio

FEB. 05, 2012 |



DELICIA. Doña Ximena ofrece este producto a propios y turistas que llegan por las fiestas.

Cuando dicen arepas uno imagina los típicos panes de harina, pero en Patate, son cosa seria. Dulces, suaves y con un sabor único, las arepas de Patate son apetecidas por los cientos de comensales que llegan atraídos por este delicioso aperitivo. Marcelo García y Ximena Torres, de 74 y 68 años de edad, son los dueños del Palacio de las Arepas. Ellos empiezan su jornada a las 04:00, los fines de semana se levantan una hora antes, porque se triplica la cantidad de arepas que deben preparar. Todo empieza con el zapallo, que es el ingrediente principal. En una cocina industrial se cocina la calabaza, mientras en grandes bateas se alista la masa. En un costado de la cocina de Doña Ximena están las hojas de atchira cortadas a la perfección, las mismas que se usan para envolver los quimbolitos. La preparación es ardua, se mezclan todos los ingredientes que se colocan en la hoja y después pasan al horno durante 20 minutos. El olor las delata, un aroma dulce y envolvente empieza a traspasar las fronteras del negocio de Ximena y es prácticamente irresistible. A las 10:00 empiezan a llegar los clientes que se llevan las arepas por decenas. "Con esto nos mantenemos mi esposa y yo, pero si tuviéramos hijos que alimentar, de aquí podríamos hacerlo sin problemas", explica Don Marcelo, quien antes fue transportista y también se dedicó a la venta de helados. "Oiga parece que nací chef porque esto de la cocina se me da con una facilidad tremenda", dice.

La madre de Marcelo, doña Mercedes Vásconez, fue una de las primeras en preparar las arepas en Patate. Ella les enseñó los secretos que ahora mezclan en la cocina. En este negocio se venden 700 arepas al día, pero los domingos se venden hasta 2 mil. En la zona aún existen los hornos de leña para preparar las arepas, aunque poco a poco los de gas ganan terreno. Dicen que no hay diferencia en el sabor, que lo principal es mezclar los ingredientes en la cantidad exacta.

La chicha

Pero una buena arepa no está completa sin un vaso de chicha de uvas. Es el potaje más famoso de Patate. Los negocios en donde se venden las dos delicias están por todas partes. Pero de un lado a otro el sabor y la fermentación varía. A unos les gusta más fuerte que a otros.

En grandes toneles se guarda la uva para la fermentación, después con agua hervida y temperada, se mezcla la fruta, que le da el delicioso sabor a la bebida. Doña Ximena nos reveló el secreto mejor guardado de la chicha y es que la uva se macera a mano. "Ahí es cuando coge ese sabor que no se compara con nada", dice.

Ingredientes

Las arepas

- >Zapallo
- >Miel de panela
- >Manteca y mantequilla
- >Levadura
- >Huevos
- >Clavo de olor
- >Canela
- >Harina de trigo
- >Harina blanca
- >Queso y pasas

Fuente: Diario La Hora (2012)

ANEXO 3: Fotos de las Entrevistas a los habitantes de Patate

Ilustración 16. Mariana Cisneros (entrevista al hijo)



Fuente: entrevista

Ilustración 17. Mariana Cisneros (local)



Fuente: entrevista

Ilustración 18. Norma Cárdenas



Fuente: entrevista

Ilustración 19. Norma Cárdenas (local)



Fuente: entrevista

Ilustración 20. Yolanda Tintín



Fuente: entrevista

Ilustración 21. Eduardo Verdezoto



Fuente: entrevista

Ilustración 22. Silvia Gómez



Fuente: entrevista

Ilustración 23. Mayra García



Fuente: entrevista

Ilustración 24. José Quispe



Fuente: entrevista

Ilustración 25. Segundo Ortiz



Fuente: entrevista

Ilustración 26. Evelyn Chicaiza



Fuente: entrevista

Ilustración 27. Mercy Barrionuevo



Fuente: entrevista

Ilustración 28. Jonathan Muñoz



Fuente: entrevista

Ilustración 29. Ángel Villacís



Fuente: entrevista

Ilustración 30. Estela Peña



Fuente: entrevista

ANEXO 4: Fotos de las Entrevistas a personas extranjeras (venezolanos) en Patate

Ilustración 31. Fabricio Barrera



Fuente: entrevista

Ilustración 32. Ivette López



Fuente: entrevista

Ilustración 33. Silvia Mora



Fuente: entrevista

ANEXO 5: Fotos de las Entrevistas a las autoridades en Patate

Ilustración 34. Ing. Denis Medina



Fuente: entrevista

Ilustración 35. Ing. Danilo Gáelas



Fuente: entrevista

Ilustración 36. Ing. Geovanny Soria



Fuente: entrevista

Ilustración 37. Ing. Jorge Vega (Vicealcalde del Cantón)



Fuente: entrevista

ANEXO 6: Cronograma

ACTIVIDADES DE TRABAJO	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.- Diseño del Proyecto																					
2.- Presentación y aprobación																					
3.- 1° tutoría con el asesor																					
4.-Elaboración del capítulo I																					
5.- 2° tutoría con el asesor																					
6.- Elaboración de instrumentos																					
7.- Aplicación del instrumento																					
8.- Tutoría 3																					
9.- Procesamiento de datos																					
10.- Tutoría 4																					
11.- Estructura del 3er capítulo																					
12.- Reparación del borrador																					
13.- Tutoría 5																					
14.- Redacción Final																					
15.- Defensa																					