

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

SEDE CUENCA

CARRERA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Video documental de la gastronomía tradicional de la parroquia San Joaquín

Tesis previa a la obtención del título de Licenciado

En Comunicación Social

AUTOR:

Marcelo Benito Rodas Chungata

.

DIRECTORA:

MGST. Gioconda Beltrán.

CUENCA - 2015

Yo, Marcelo Benito Rodas Chungata, autor de la presente tesis, me responsabilizo del contenido de la investigación, y autorizo a la Universidad Politécnica Salesiana el uso de la misma con fines académicos.

A través de la presente declaración cedemos los derechos de propiedad intelectual correspondiente a este trabajo de la Universidad Politécnica Salesiana según lo establecido por La Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

Cuenca, 17 de marzo del 2105



Marcelo Benito Rodas Chungata

Yo, Gioconda Beltrán N. Docente de la Universidad Politécnica salesiana y Directora de Tesis, certifico que el presente trabajo investigativo fue realizado por el estudiante Marcelo Benito Rodas Chungata, bajo mi dirección.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gioconda Beltrán N.', with a stylized flourish at the end.

Gioconda Beltrán N.

DEDICATORIA

Dedico este documental a mi madre, la Sra. Leonor Chungata, por haberme dado la vida y permitir que continúe en mis estudios, apoyándome en todo lo que le ha sido posible.

Mami espero que te sientas orgullosa de mi, tú sabes el esfuerzo que he realizado para llegar a esta etapa de mi vida y te agradezco por todo lo lindo que hemos vivido. Gracias por estar siempre a mi lado a pesar de las circunstancias que se nos han presentado en nuestras vidas, pero con la frente en alto puedo decir que tú eres mi columna vertebral y gracias a ti estoy de pie, terminando este largo camino como ha sido mi carrera profesional.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres por haberme dado la oportunidad de llegar a este mundo y enseñarme a luchar por los objetivos planteados en mi vida.

Agradezco a Dios por la oportunidad que me dio de estudiar en una Universidad tan prestigiosa como lo es la Universidad Politécnica Salesiana

A la Mgstr. Gioconda Beltrán, Al Mgstr. Jorge Galán, Al Dr. Luis Araneda por todo el apoyo brindado en este proceso de formación profesional.

A todos mis maestros, a mi familia, a mis amigos por todo lo compartido en estos cuatro años de vida estudiantil.

RESUMEN

Dentro de este proyecto encontraremos las características técnicas para la elaboración de un documental, además de la historia de San Joaquín y su potencial gastronómico como es la comunidad de Barabòn.

En el desarrollo de los capítulos encontraremos la historia de San Joaquín, sus antecedentes, su identidad gastronómica, sus creencias religiosas, sus unidades educativas y la conformación del gobierno parroquial.

La historia de la gastronomía Andina y su relación con las festividades de la Parroquia San Joaquín, la cocina serrana, el placer del paladar, sobre los tipos de gastronomía que existe en nuestro país.

La gastronomía en relación a San Joaquín, los valores y aportes nutricionales de la gastronomía tradicional, descripción de la elaboración de los platos típicos de la comunidad de San José de Barabòn.

Los procesos que se siguen para la elaboración de un documental siendo estos la preproducción, producción, postproducción además del desarrollo del proyecto para la producción del Video Documental “Gastronomía Tradicional en la Parroquia San Joaquín”.

ABSTRACT

In this project, we will find the technical characteristics when filming a documentary, and also some of the history of San Joaquin and its gastronomic potential as it is the community of Barabòn.

Throughout each chapter, we will see the history of San Joaquin, its past, its gastronomic identity, its religious beliefs, its education centers, and the structure of the village government.

The history of the andinean gastronomy and its relation to the festivities of San Joaquin, the kitchen of "la Sierra", the pleasure it gives to ones mouth, this is what our country's kitchen provides for us.

The cuisine in relation to San Joaquin, the values and its nutritional contributions to traditional cuisine, the description of the way the food is elaborated in this community called San Jose de Barabòn.

The numerous steps that are followed for the creation of a documental are preproduction, production, postproduction also the development of the project for the production of the documentary "Gastronomia Tradicional en la Parroquia San Joaquin

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	11
CAPITULO I	3
PARROQUIA SAN JOAQUÍN	3
1.1 ANTECEDENTES DE LA PARROQUIA.....	4
1.1.1 UBICACIÓN	6
1.1.2 POBLACIÓN	8
1.1.3 CONFORMACIÓN DEL GOBIERNO PARROQUIAL	10
1.1.4 CENTROS EDUCATIVOS.....	14
1.2 RECURSOS TURÍSTICOS.....	15
1.2.1 LUGARES TURÍSTICOS	16
1.2.1.1 EL CUENCA TENIS GOLF CLUB	16
1.2.1.2 EL TEMPLO	16
1.2.1.3 LA FONDA COOPERA.....	17
1.2.1.4 EL BIOCORREDOR TURISTICO DE YANUNCAY	17
1.3 IDENTIDAD CULTURAL.....	18
1.3.1CREENCIAS RELIGIOSAS	18
CAPÍTULO II	20
2.1 ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA.....	21
2.1.1DESCUBRIMIENTO DE LA AGRICULTURA.....	24
2.1.2DESARROLLO DE LA AGRICULTURA EN AMERICA	25
2.1.3ALBORES DE LA AGRICULTURA EN EL ECUADOR.....	26
2.1.4EL MAIZ.....	28
2.1.5 SU ORIGEN	28
2.2 LA COCINA SERRANA	30
2.2.1 FRUTAS	30
2.2.2 ESPECIES VEGETALES	31
2.2.3HIERVAS NATURALES.....	31
2.2.4 AZUAY.....	32
2.2.5 SIERRA NORTE	37
2.3 LA COCINA Y LA FIESTA POPULAR.....	38
2.3.1 EI VALOR DE LA COCINA	40

2.4 EL PLACER DEL PALADAR	46
2.4.1EL ALIÑO	47
2.5 GASTONOMÍA ANDINA.....	52
CAPITULO III.....	55
GATRONOMÍA Y CULTURA.....	55
3.1 GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE SAN JOAQUÍN.	56
3.2 PLATOS TRADICIONALES (BARABÓN).....	56
3.2.1 LA TRUCHA ASADA	56
3.2.2 CALDO DE GALLINA	57
3.2.3 EL POLLO ASADO.....	60
3.2.4 EL CUY ASADO	62
3.3 ALIMENTACIÓN FESTIVA.	64
3.3.1 PREPARACIÓN	64
3.3 .2VALOR NUTRICIONAL	65
3.3.2.1 LA GALLINA CRIOLLA	66
3.3.2.2 EL POLLO CAMPERO.....	67
3.3.2.3 EL CUY	68
CAPITULO IV.....	70
EL DOCUMENTAL	70
4.1 ORIGEN DEL DOCUMENTAL	71
4.2 DEFINICIONES DE DOCUMENTAL	75
4.3 TIPOS DE DOCUMENTAL.....	79
4.3.1Los documentales televisivos	80
4.3.2 Los documéntales Cinematográficos	80
4.3.3 Los documéntales por Internet.	80
4.3.4 Documentales Etnográficos	80
4.3.5 Documental Tipo Social	81
4.3.6 Documental de Reportaje.....	81
4.3.7 Documental de Ficción	82
4.3.8 Documental de Crónica	82
4.3.9 Documental de Naturaleza	82
4.3.10 El Documental Político.....	83
4.3.11 El documental Histórico.....	83
4.3.12 El Documental Informativo	83

4.3.13 El Documental Educativo	84
4.3.14 El Documental de Entretenimiento	84
CAPITULO V	85
REALIZACIÓN DE UN DOCUMENTAL	85
5.1 PRE PRODUCCIÓN	86
5.1.1 EQUIPO DE PRODUCCION.....	87
5.1.2 PARA EL RODAJE.....	87
5.1.3 PARA LA PRODUCCIÓN	88
5.1.4 EDICIÓN	88
5.2 PRODUCCIÓN	93
5.2.1PERSONAL PARA LA PRODUCCION DE UN DOCUMENTAL.....	93
5.2.1.1 productor ejecutivo	93
5.2.1.2 Director	93
5.2.1.3 Director de fotografía	93
5.2.1.4 Camarógrafos	93
5.2.1.5 Director de producción	94
5.2.1.6 Departamento de producción	94
5.2.1.7 Departamento de locaciones	94
5.2.1.8 Departamento de óptica.....	94
5.2.1.9 Departamento de sonido	95
5.2.1.10 Departamento de arte.....	95
5.2.1.11 Departamento de edición	95
5.2.1.12 Director de fotografía	95
5.2.1.13 Gaffer	95
5.2.1.14 Operador de cámara	95
5.2.1.15 Asistente de cámara.....	96
5.2.1.16 Segundo asistente de cámara.....	96
5.2.1.17 Gripp	96
5.2.1.18 Operador de video assist	96
5.2.1.19 Fotografía fija	96
5.2.1.20 Jefe electricidad.....	96
5.2.1.21 Eléctrico.....	96
5.2.1.22 Utilería.....	97
5.3 POST PRODUCCIÓN	99

5.1.1 Pre visualización	99
5.1.2 Material rodado	100
5.2.1 Secuencias.....	100
Bibliografía.....	105

INTRODUCCIÓN

En San Joaquín se ha visto la necesidad de revitalizar las costumbres y tradiciones gastronómicas, su forma de preparación y sus variedades de platos típicos, con este registro audiovisual las nuevas generaciones podrán basarse para continuar preparando esta gastronomía autóctona.

La falta de este registro audiovisual sobre todo en las comunidades de Barabòn y no han impulsado a llevar a cabo la realización de este video documental que muestre las posibilidades de preparación de platos típicos de las comunidades mencionadas en San Joaquín, las mismas que servirán como guías para las personas que desean conocer la forma de preparación de esta gastronomía tradicional.

En el primer capítulo se habla acerca de los antecedentes de la parroquia, su ubicación, su población, la conformación de los centros educativos, la conformación del gobierno parroquial, sus lugares turísticos, sus creencias religiosas.

En el capítulo II se habla acerca de la gastronomía su origen, la gastronomía andina, la cocina serrana, la gastronomía y fiesta popular, el placer del paladar siendo este un capítulo de mayor importancia ya que se describen formas de gastronomía pertenecientes a las diferentes regiones que se tienen en el país.

En el capítulo III habla acerca de la gastronomía y cultura, la gastronomía de san Joaquín, los platos tradicionales de Barabòn, su forma de preparación y su aporte a la nutrición.

El capítulo IV trata los temas acerca de la definición de un documental, su origen, y los tipos de documental el cual ayuda a tener una definición de lo que significa crear un documental audiovisual.

El capítulo V que trata de los procesos que se cumplen ya sean esto el proceso de preproducción, producción y postproducción, detallando en estos la realización del video documental sobre la gastronomía en San Joaquín.

CAPITULO I

PARROQUIA SAN JOAQUÍN

1.1 ANTECEDENTES DE LA PARROQUIA

La parroquia San Joaquín es considerada el vivero de Cuenca, por su alta producción en hortalizas y su comercialización. Su nombre es en honor al Padre de nuestra Madre Celestial Abuelo de Nuestro Señor Jesucristo lo que impulsó a que esta parroquia se denomine San Joaquín.

Existen testimonios antiguos que relatan que San Joaquín y Santa Ana son los padres de la santísima Virgen María, existe un documento en el que se detalla aún más la historia de ellos, se trata del famoso Proto-Evangelio de Santiago, según la historia y la antigüedad del autor es fácil deducir que haya conocido bien los nombres de los padres de María, la Madre de Dios.

San Joaquín habría sido descendiente de una tribu de Israel, y habría tenido una gran cantidad de terrenos el mismo pagaba al templo el doble de diezmos por todos los pecados cometidos tanto por el cómo por el pueblo con la intención de obtener el perdón.

Hoy en día la parroquia San Joaquín se siente Halagada por llevar el nombre de un santo, que representa mucho para las creencias religiosas, ya que Joaquín es el abuelo de nuestro señor Jesucristo.

Desde los inicios de la parroquia la presencia de una iglesia era indispensable ya que no existía un lugar en el cual reunir a la numerosa comunidad, poco a poco por medio de representantes de la parroquia como es el caso de la señora Francisca Flores y su esposo el Sr. Nicolás Narváez, los mismos que hicieron la petición a la curia para poder realizar la misa los días domingos lo cual empezó a resaltar a San Joaquín como una parroquia religiosa.

Durante el año 1902 se empieza la construcción de la iglesia en un terreno donado por el señor Guillermo Pillajo en donde hasta la actualidad se asienta el templo de la parroquia. La capilla era pequeña sin cubierta y con un portón

añejo, sin sillas y en el piso con rasgos de kikuyo pero se distribuyeron bien el altar mayor, las imágenes de San Joaquín y de Santa Ana.

En el año de 1908, Guillermo Pillajo, dona a la iglesia la imagen de María Auxiliadora la misma que fue traída desde Quito y escoltada por muchos devotos su viaje duró 15 días, pues fue traída en caballos, en este tiempo el Obispo Manuel María Polit Lasso, declaró a la parroquia como **Tempus a San Joaquín**, durante el año 1912 extendiendo el territorio hasta lo que hoy es la parroquia San Gabriel de Chaucha.

El primer encargado de la iglesia fue el Padre Alberto Carrasco quien estuvo como párroco durante tres años, ya en el año de 1915 el padre Alfonso María Ortega estuvo como párroco interino durante dos años, pero por orden del obispo la parroquia San Joaquín pasa a ser añejo de la parroquia San Roque porque no existían rentas suficientes para el mantenimiento del párroco.

Durante varios años los padres encargados de la parroquia San Roque tenían a cargo también la parroquia San Joaquín pero durante esos años la parroquia fue progresando y fue hasta el 9 de octubre del año 1970 en el que el arzobispo de Cuenca Monseñor Manuel de Jesús Serrano Abad expide el decreto de la nueva Parroquia San Joaquín nombrando así un párroco fundador que fue el padre Augusto Samaniego el 18 de octubre del mismo año.

En el año 1927 se inicia la construcción del nuevo templo, se formó un comité presidido por el señor Fidel Vásquez y tesorero el señor Leónidas Guerrero. La obra se inició con tres sures, la comunidad se unió sin escatimar sacrificios o dinero. El comité visitó los barrios pidiendo árboles o dinero, la madera era sacada a través de mingas y ayudados por las yuntas. La obra necesitaba mayor espacio, por lo que compraron al señor Manuel Duchi unos metros de terreno.

Las mujeres colaboraron en la alimentación de las personas que trabajaban en las mingas, además realizaban subastas o remates de artículos donados por personas de buena voluntad. El nuevo templo tiene una estructura muy

compleja, como por ejemplo la cubierta, que es en estilo tijera, las paredes son de adobe y construidas con manos de mujeres y niños.

El mejoramiento del Templo Parroquial ha sido constante, los sacerdotes tanto del Jubileo o de las diversas fiestas que celebra la Parroquia, han donado bancas de madera y demás atuendos para engalanar el templo y adecentarlo en cada festividad, pues es visitado por los devotos y turistas. (Figueroa., pág. 5)

1.1.1 UBICACIÓN

La parroquia de San Joaquín perteneciente a la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay, se encuentra ubicada a 7 kilómetros al noroeste de la ciudad; limita al Norte con la parroquia Sayausí; al Sur con la parroquia Baños; al Oeste con las parroquias Chaucha, Molleturo y Baños y al Este con la ciudad de Cuenca. San Joaquín posee una altura de 2600 metros sobre el nivel del mar. Posee una extensión de 194.56 km².

Se fundó en el año de 1902 y fue bautizada con el nombre actual “San Joaquín” en honor al sacerdote Joaquín Espinelly, un misionero salesiano que predicaba todo el tiempo en la hacienda San José debido a que no existían otra capilla para sus actos religiosos.

Sus moradores lo tenían previsto llamarla “María Auxiliadora, pero no se concretó, y posteriormente lo proclamaron a la virgen como la madre, patrona y protectora de la parroquia. Es así que a finales del año 1944 en el gobierno del Dr. José María Velasco Ibarra, se decreta su parroquialización.

Durante la segunda administración de José María Velasco Ibarra y con la intervención del señor Carlos Farfán Mendoza que en esa época era el Jefe Político del cantón Cuenca y con la ayuda de varias personas pugnaron en la lucha de que la parroquia San Joaquín obtenga la ordenanza a nivel civil la misma que fue aprobada por el municipio en el 28 de diciembre de 1944 y publicada en el registro civil 206 del 7 de febrero de 1945.

Con la presencia de varias autoridades tanto civiles como cantonales decidieron nombrar como primer teniente político al seños Antonio Villacis que en ese entonces fue habitante de la parroquia.

San Joaquín se encuentra ubicado a 5.2km del centro histórico de la ciudad. Un tiempo aproximado de 15 minutos.

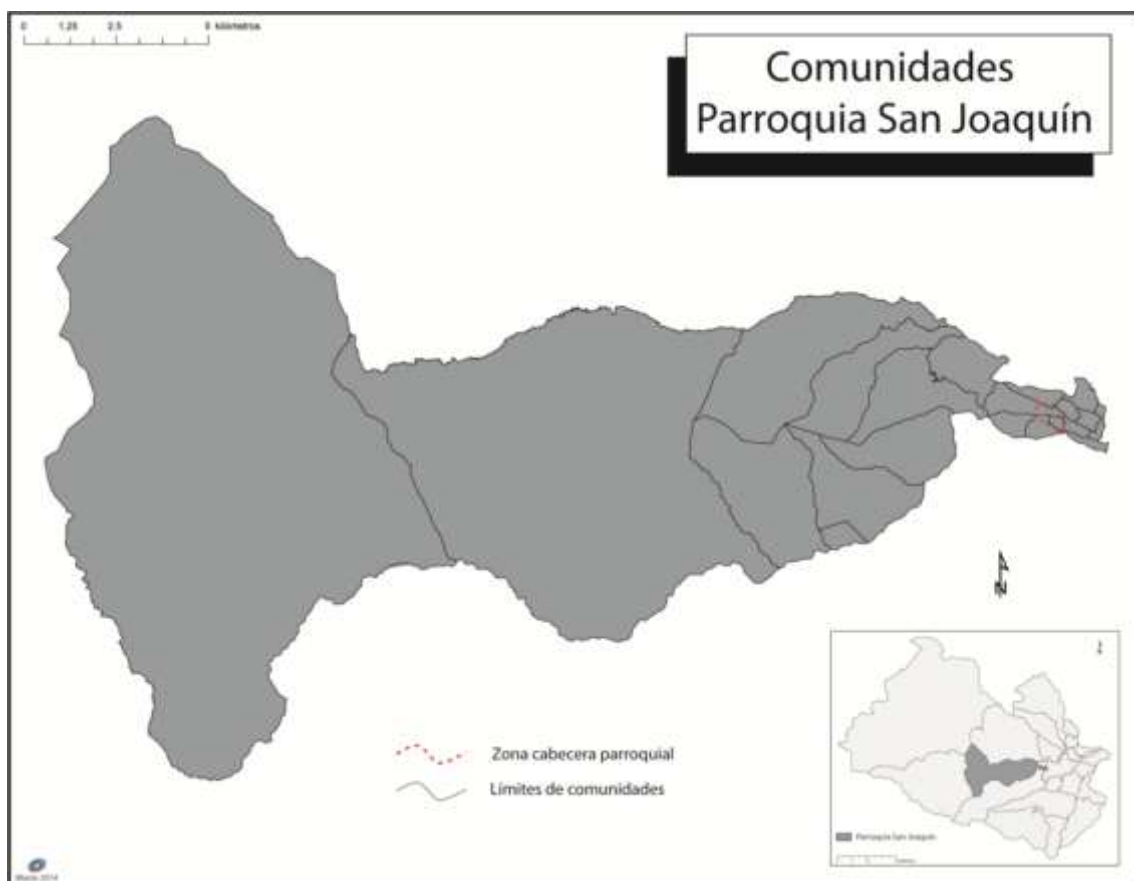
SUS LIMITES SON:

Al Norte: con la parroquia Sayausí.

Al Sur: con la parroquia Baños.

Al este: con la ciudad de Cuenca

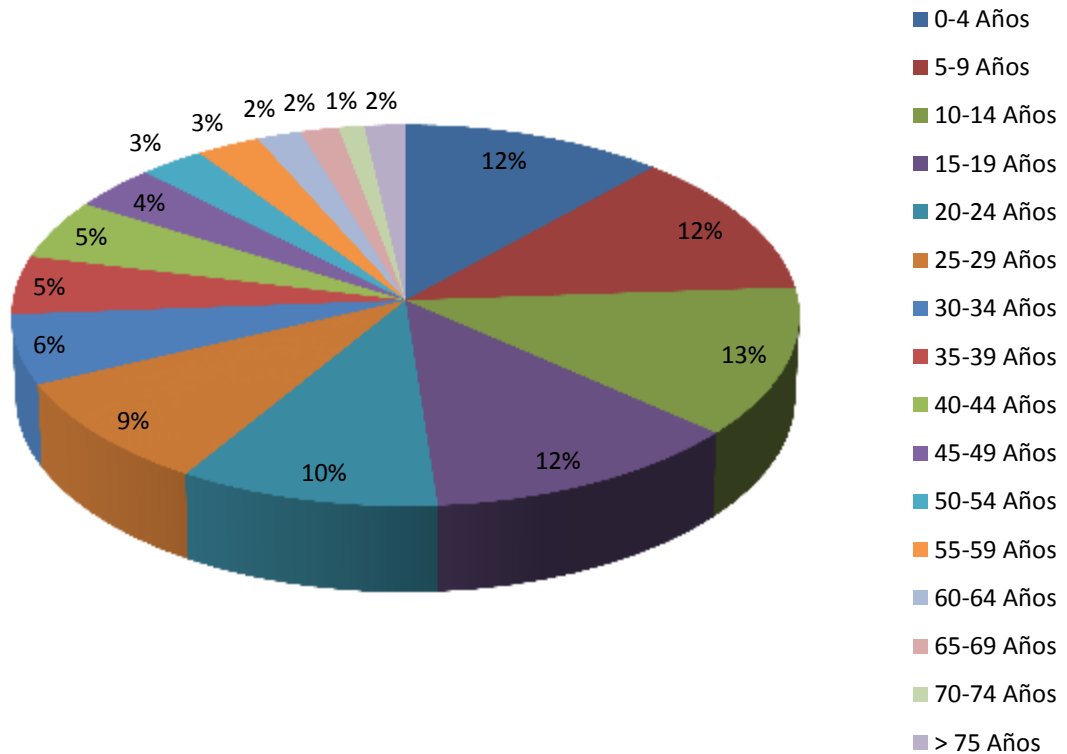
Al Oeste: con la parroquia Chaucha.



1.1.2 POBLACIÓN

POBLACION POR GRUPOS DE EDAD				
RANGO DE EDAD	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	
			POBLACION	%
0-4 Años	409	396	805	11%
5-9 Años	431	418	849	11%
10-14 Años	444	429	873	12%
15-19 Años	431	426	857	11%
20-24 Años	349	384	733	10%
25-29 Años	324	324	648	9%
30-34 Años	207	296	503	7%
35-39 Años	174	220	394	5%
40-44 Años	178	198	376	5%
45-49 Años	133	188	321	4%
50-54 Años	102	159	261	4%
55-59 Años	100	121	221	3%
60-64 Años	69	80	149	2%
65-69 Años	60	73	133	2%
70-74 Años	40	74	114	2%
> 75 Años	64	138	202	3%
TOTAL	3.522	3.933	7.455	100%

POBLACIÓN POR GRUPOS DE EDAD



Los habitantes de San Joaquín son identificados por medio de la cultura, la agricultura, las artesanías y una de las más importantes el arte culinario, son muy hábiles en la confección de tejidos, carpintería y confección de ropa, para detallar, se dedican mucho a la elaboración de sombreros de paja toquilla, tejidos en lana, elaboración de materiales rústicos en lo que es madera. En la agricultura se desempeñan mucho, ya que es una de sus fortalezas como población es la producción de hortalizas de toda familia y especie.

En San Joaquín existen apellidos que los identifican como nativos de dicha parroquia entre los más antiguos y que se encuentran en los registros de la parroquia están: Mejía Guashambo, Pintado, Arpi, Morocho, Baculima, Vásquez Maruri, Mogrovejo, Guerrero entre otros.

Fuente: INEC-Censo de Población y Vivienda 2010

Elaborado: GAD Cuenca/Unidad de Gestión Estratégica Cantonal.

1.1.3 CONFORMACIÓN DEL GOBIERNO PARROQUIAL

NOMBRE	UBICACIÓN-CARGO
Abg. Wellington Martin Berrezueta Bojórquez	PRESIDENTE
Ab. Mercedes del Rocío Juca Salazar	VICEPRESIDENTA
Sra. Olga Piedad Vásquez Quezada	1ER. VOCAL
Ing. Jorge Hernán Baculima Albarracín	2DO. VOCAL
Sr. José Humberto Mejía Sánchez	3ER. VOCAL
Arq. Edgar Naranjo	Técnico Infraestructura
Abg. Víctor Marcelo Vélez Hurtado	Asesor Legal
Ing. Elva Cecilia Suárez Contreras	Secretaria Tesorera

BARRIOS, COMUNIDADES, INSTITUCIONES Y ORGANIZACIONES DE SAN JOAQUIN

BARRIOS COMUNIDADES	REPRESENTANTE
TURUPAMBA	SRA. MARIA OLIMPIA VILLA
CRUZ VERDE	SR. LUIS PACHO
BALZAY ALTO	SR. PATRICIO VILLACIS
PINCHIZANA	SR. CESAR DIAZ
PINCHIZANA BAJO	SR. VINICIO ESCANDON
SOLDADOS	SR. RICARDO JACOME
LA INMACULADA	SR. DAVID MATUTE
SAN JOSE DE BARABON	SR. ARTURO GUAMAN
LOMA DE LA CRUZ	SR. ARIOLFO URUCHIMA
CAÑARO	SR. CARLOS PACHO
LAS PALMERAS	SR. AUGUSTO QUITO
BARABON CHICO	SR. EDDY GUARANGO
BARRIO JUAN PABLO	SR. LUCAS PACHO
BALZAY BAJO	SR. LUIS PINTADO
CENTRO	SR. FERNANDO BERREZUETA
SAN JOSE DE SAN JOAQUIN	SR. MANUEL MUÑOZ
CRISTO DEL CONSUELO	SR. GEOVANNY VASQUEZ
EL BOSQUE	ING. BENIGNO FAREZ

SUSTAG	SR. LUIS PULLA
FRANCISCO JAVIER	SR. PATRICIO RODRIGUEZ
JESUS DEL GRAN PODER	SRA. ELSA BACULIMA
SANTA TERESITA	SR. JUAN GUTIERREZ
EL PORTAL DE SAN JOAQUIN	ECO. GERARDO CORDERO
BARRIOS COMUNIDADES	REPRESENTANTE
STA. TERESITA-HACIENDA SAN JOSE	ING. FABIAN PINTADO
BARRIO MAZAN	SR. JOSE CONDO
LIGUIÑA	MIGUEL GUAYLLAS
LA ENCAÑADA (BALZAY)	SR. RICHARD JARA
CHACARRUMI	SR. MARCO GUAZHAMBO
CANALES DE GIEGO	
ROSAS	EDGAR NARVAEZ
CARMEN DE BARABON	ENRIQUE MOSCOSO NO ES
TOMA DE NARVAEZ	RAFAEL CARPIO
SAN JOAQUIN	SR. GREGORIO VILLACIS
SANTA TERESITA	RAMON GUERRERO
INSTITUCIONES	
CONSEJO DE SEGURIDAD	SR. LUIS PINTADO

CONSEJO ECONOMICO	P. JUAN PABLO ORELLANA
CLUB HISTORIA VIVA SAN JOAQUIN	SR. MANUEL CAGUANA
CHOLITA SAN JOAQUIN	SRTA. DANIELA CARDENAS
REINA SAN JOAQUIN	SRTA. JAZMIN GOMEZ
ORGANIZACIONES	
CONSEJO DE PLANIFICACION	ING. LUIS VILLACIS
CONSEJO DE PLANIFICACION	ING. OSWALDO GALARZA
COOP. BALCON DEL AZUAY	SR. VICTOR LANDI
COOP. PARAISO DEL AZUAY	SR. MIGUEL MUÑOZ
LIGA DEPORTIVA PARROQUIAL	SR. MAX BERREZUETA
ASOC. PRODUCTORES AGROECOLOGICOS YANUNCAY	SRA. LUCRECIA SAGUAY
ASOC. PRODUCTORES LACTEOS	PAOLO MONTENEGRO
JUNTAS DE AGUA	
JUNTA DE AGUA DE SHIGUIN	SR. DAVID MATUTE
BARRIOS COMUNIDADES	REPRESENTANTE
JUNTA DE AGUA DE LIGUIÑA	SR. CRISTOBAL NAULA
JUNTA DE AGUA DE SUSTAG	SRA. NARCISA GUTIERREZ
JUNTA DE AGUA DE PIRCON Y VERDE LLANO	SR. GERMAN BARROS

JUNTA DE AGUA DE BAYAN	SR. MANUEL LOJA
JUNTA DE AGUA DE SOLDADOS	Dr. MIGUEL BARRERA
JUNTA DE AGUA DE HUILLQUIN	SRA. MARIA MATUTE
CRISTO DEL CONSUELO	SARGENTO 1º FAUSTO CALLE

El GAD en la parroquia san Joaquín esta ordenado como todas la organizaciones políticas, al mando de un presidente, sus respectivos vocales, tesorero y secretario, pero se organiza aún más ya que posee representantes de cada una de las parroquias que en representación de las mismas y con el trabajo que se realiza en el GAD parroquial todas las comunidades tienen acceso a los servicios que brinda la parroquia, también posee representantes para cada una de las organizaciones como lo es el Agua de Riego, producción agrícola, entre otros.

1.1.4 CENTROS EDUCATIVOS.

INSTITUCION	ESTUDIANTES	RECTOR/DIRECTOR	UBICACIÓN
Unidad Educativa san Joaquín	1049	Lcdo. Yolanda Escandón	Calle Carlos Arizaga Vega (Junto al Gobierno parroquial de San Joaquín)
Escuela de Educación Básica General "Antonio Farfán"	390	Dra. Fabiola jara	Barrio "Francisco Xavier", Calle Carlos Arizaga Vega.
Escuela de	189	Mgst. Edison	Barabòn (Barrio

educación básica "Eduardo Crespo"		Sacaquirin	San José)
Escuela de Educación Básica "Manuel Segundo Ormaza Briones"	28	Lcdo. Cesar Quille	Sustag
Escuela José Gorelik	64	Lcda. Nancy Campoverde	Comunidad de Soldados

Elaborado por el Gobierno Parroquial de San Joaquín

1.2 RECURSOS TURÍSTICOS.

Para la parroquia San Joaquín se puede denominar algunos lugares como lo es la gastronomía en el barrio Centro, en el Barrio Cristo del Consuelo, con una gran variedad de comida típica. Las comunidades Barabòn Grande, Barabòn Chico, se extienden aún más a la gastronomía con la elaboración de platos tradicionales como lo es el sancocho, la fritada, el chancho a la barbosa, el exquisito cuy asado, la elaboración de humitas, tamales, chachis, entre otros. También se puede nombrar la elaboración de platos como: las carnes asadas tanto de res, chancho, el pollo a la brasa, lo cual hace que esta parroquia en si sea un lugar turístico el mismo que debería explotar al máximo sus potenciales en gastronomía.

Con el pasar del tiempo la gastronomía de San Joaquín ha ido agregando una variedad de platos en donde aparecen como tradición la elaboración del mote pillo, las papas con cuero o comúnmente denominadas papas locas, las habas con queso las mismas que son producidas en el sector, el chancho a la barbosa empieza a ser tradición de este lugar, aunque poco a poco se ha extendido a otros lugares, se puede decir que este plato es tradición de San Joaquín.

1.2.1 LUGARES TURÍSTICOS

La parroquia de San Joaquín posee una variedad de lugares turísticos es por eso que en el Azuay es considerada como zona de reserva agrícola, ya que la gran variedad de hortalizas hacen que esta parroquia posee un aspecto de espacios verdes en medio de las casas como una alfombra rodeada de árboles, hortalizas y frutas. Esto lleva a que el turista que acude a estos lugares pueda llevarse una impresión de un paisaje en el cual disfrutar del olor de sus hortalizas, plantas y flores, lo cual lleva a pasar un momento de descanso y relajamiento, Pero no solo esto es lo que San Joaquín ofrece a sus turistas, también puede visitar los lugares de cestería y artículos rústicos elaborados por la gente del lugar lo cual impulsa a que las artesanías del sector sean difundidas por medio del turismo.

Además San Joaquín ofrece una gran variedad de restaurantes ubicados en los alrededores del centro parroquial, y en sus comunidades cercanas al sector en los que se puede degustar de una gran variedad de platos típicos originarios de la sierra.

Entre algunos lugares que ofrecen turismo por medio de la parroquia se pueden nombrar aquellos que aportan a que San Joaquín sea un lugar de atracción turística.

1.2.1.1 EL CUENCA TENIS GOLF CLUB

El mismo que posee hermosas canchas tanto de tenis como de golf en el cual se realizan una variedad de eventos representativos del Azuay y a nivel internacional en la práctica de este deporte, está ubicado en San Joaquín desde hace varios años, lo cual lleva a ser admirados por los habitantes de la zona, la ciudad, el país y el mundo.

1.2.1.2 EL TEMPLO

Este lugar que está ubicado en el centro parroquial es visitado por devotos y turistas durante todo el año pero aún más en festividades, en las que se puede

denominar las fiestas del mes de mayo en honor a María Auxiliadora, además fiestas de parroquialización de San Joaquín que se realizan en el mes de Junio.

En las festividades se realizan diversos eventos, ya sean de carácter social, cultural, religioso y deportivos en los que sobresale la elección de la cholita de San Joaquín, desarrollada en el mes de mayo, también la caballería o baile de la escaramuza en la cual tropas de caballos realizan figuras y divierten al público con la habilidad de los caballos y de sus jinetes, y en el mes de Junio que se lleva el acto de la elección de la reina de San Joaquín que es la representante de belleza en la parroquia.

1.2.1.3 LA FONDA COOPERA

En este lugar se puede ya apreciar los deliciosos platos típicos del sector como lo es la elaboración del famoso choncho a la barbosa, entre otros platos se puede degustar de las cascaritas de cerdo, la fritada, el sancocho, las deliciosas carnes asadas, el pollo a la brasa, las papas con cuero, llapingachos, mote pata, habas con queso, papas con pepa, el mote pillo, el mote sucio, entre otras delicias que acompañadas de bebidas al gusto pueden ser el complemento perfecto en un lugar lleno de tradición y cultura que con el pasar de los años genera mayor turismo. Pero no solo la fonda coopera aporta con la gastronomía en San Joaquín, se pueden nombrar una variedad de restaurantes como El Tequila, María Asunción entre otros.

1.2.1.4 EL BIOCORREDOR TURISTICO DE YANUNCAY

Cuenca es conocida por sus cuatro ríos en los cuales está el río Yanuncay que significa río negro, que con los paisajes de San Joaquín forman una bella vegetación que hace de este sector un lugar disponible para los turistas, el biocorredor del Yanuncay empieza desde la entrada al Cuenca Tennis Club hasta unos 27 km y se dirige río arriba hasta el sector de la comunidad de Soldados.

A lo largo del recorrido se puede observar una gran variedad de árboles y flores nativos de la zona, además de tres decenas de puentes de madera realizados por antepasados del sector que dan una identidad cultural aun mayor lo cual lleva al turista ecuatoriano a realizar acciones deportivas como trotar por el sector, en espacios verdes un día de campo, o desde los lugares del corredor turístico ya que durante el trayecto de los 37 km. Pueden encontrar una gran variedad de restaurants que ofrecen comida típico del sector para la satisfacción de sus visitantes con lugares que poseen vista al rio y así una mayor comodidad para las personas que realizan turismo.

El pueblo de San José también aporta con el turismo en San Joaquín ya que la producción de cestería los mismo que son vendidos sin la necesidad de intermediarios lo cual se puede garantizar que son realizados por las manos de los artesanos del lugar y continuando con el corredor se puede observar un museo poco común en el cual se encontraran figuras realizadas con ramas, raíces y madera de árboles nativos del sector.

En el sector de SUSTAG se podrán observar haciendas que se dedican a la ganadería y a la producción de leche aprovechan los verdosos pastos ya que la temperatura del sector oscila entre los 6 y 8 grados centígrados. En el sector de soldado y a 3000 metros de altura se encuentra la laguna Estrellas Coche se puede observar un paisaje hermoso rodeado de árboles, plantas que se desarrollan en el lugar aquí también se puede desarrollar la pesca deportiva.

1.3 IDENTIDAD CULTURAL

1.3.1 CREENCIAS RELIGIOSAS

San Joaquín es una parroquia que se caracteriza mucho por su calidad de seguidores y creencias en Dios y Jesucristo, las imágenes de santos, ya que su principal fuente de turismo es por medio de la elaboración de festividades en honor a la gran variedad de santos e imágenes perteneciente a la Iglesia Católica, entre las que se pueden mencionar están:

- María Auxiliadora, la misma que es una imagen tallada de madera que posee una dimensión de un metro y está ubicada en el templo de la parroquia.
- Las imágenes de San Joaquín y Santa Ana, que son las principales figuras que adornan el templo parroquial, desde sus inicios estas imágenes fueron ubicadas en el templo durante los años de 1902 y 1912.
- María Auxiliadora, la escultura más grande que posee una dimensión de dos metros esta es la imagen que figura en el festejo del 24 de mayo en donde la comunidad realiza su mayor esfuerzo para atraer cada año la mayor cantidad de turistas y que todo el pueblo y sus visitantes conozcan a esta imagen como la patrona de la parroquia.
- La imagen del Niño Rey, de esta imagen existe una pequeña leyenda que data del año de 1880 cuando el señor Manuel Gómez caminaba por el cerro, cuando de repente escuchó el llanto de un dulce niño, se acercó y entre el pajar encontró a un hermoso niño Jesús. Antes de morir Manuel Gómez obsequió esta imagen a su bisnieta Adela Gómez que en el año de 1915 donó esta imagen a la Iglesia.
- La imagen de San José, la misma que fue tallada y donada por el señor José Maruri, tiene una diferencia entre todas las imágenes, ya que en sus manos lleva un niño el mismo que en épocas de Navidad recorre los hogares de los diferentes barrios. Para los habitantes es conocido como el niño de San José, también se pueden nombrar otras imágenes, como la escultura grande de San Joaquín, San Vicente de Ferrer, Corazón de Jesús, entre otras que yacen en el templo de la parroquia.

CAPÍTULO II

LA GASTRONOMÍA

2.1 ORIGEN DE LA GASTRONOMÍA

La gastronomía en el Ecuador está influenciada como en la mayor parte de gastronomías de otros países por otros entes culturales, en este caso por los españoles que se sorprendieron al saber que el Ecuador poseía un potencial gastronómico en cada una de sus regiones, durante la época de la conquista y en los siglos XIX y XX.

La presencia de otras culturas poco a poco se fue mezclando con nuestra gastronomía ancestral y nuestras costumbres variaron a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de andaluces valencianos y aragoneses quienes poco a poco se impusieron por sobre los guisos de la Iguana el Manatí o algunas especies de insectos por el ganado vacuno, por otra parte suplantando las costumbres africanas en la región costeña de nuestro país.

Desde ese entonces en la gastronomía ecuatoriana se empezó a ver una variación en los platos que a raíz de estos cambios ya no eran los mismos, en la actualidad en las mese ecuatorianas sus platos típicos dependen de la región en la que se encuentren y de los recurso que dispongan los mismo que pueden ser o no ser abundantes, así como la variación de los múltiples climas que son aspectos que ayudan a marcar una gastronomía de una región y diferenciarla de otros.

(Cuvi, 2004) Afirma lo siguiente:

Los conquistadores españoles que avanzaban a sangre y fuego por el nuevo continente no dejaron de sorprenderse al descubrir que los nativos habían desarrollado novedosas técnicas agrícolas, habían domesticado muchas plantas y conocía los secretos de una gran variedad de hierbas, lo que les permitía mantener una dieta balanceada.

El las hoyas interandinas de los que hoy es Ecuador cultivaban sobre todo el maíz, la quinua, el frejol y la papa; cazaban osos y venados, criaban la llama y el cuy y solían gustar también de catzos

(escarabajitos) churos (caracoles). En las chozas indígenas de barro y paja reinaba el fogón central con las tres tulpas para asentar la olla o el tiesto de barro y hervir granos, o tostarlos para obtener harinas.

En la costa era abundante la pesca y la caza de animales salvajes. Además de los mariscos y los perros sin pelo, que en más de una ocasión sacaron de hambres a los españoles, los habitantes recolectaban frutas como la papaya, la guayaba, la badea, la guaba y la piña. (pág. 717)

Dentro de los orígenes de nuestra gastronomía también se encuentra la forma de conservación de la carne, ya que nuestros ancestros siempre buscaban la forma de disecar a la carne y al pescado el mismo que se salaba y se los ponía a secar para que así en forma de charqui sirva de alimento para viajes largos, conservación de los productos, o para los tiempos de guerras. También se procedía a asolear el maíz y otros granos los mismos que servían para la elaboración de harinas y ahumaban ciertos alimentos, en la actualidad algunos grupos de personas que son nativos de la amazonia todavía abordan esta costumbre de ahumar los alimentos para conservarlos.

Por otra parte los aborígenes serranos desarrollaron cultivos de algunas variedades de papas que se preparan de distintas maneras que hasta la actualidad son tradición como los llapingachos para acompañar el hornado, los guisados de papas, puré, locros, fritas, hervidas, cocidas, el molo, los mismo serranos incluían a su dieta maíz, chochos, camotes, frijoles, ají, ocas, zapallos y diversas hierbas que ayudan a diferenciar aún más la gastronomía serrana de otras regiones.

El maíz cumple un ciclo importante para su producción total y es parte fundamental para las creencias religiosas, ya que la chicha suplantaba al vida en las celebraciones religiosas ya que cuando el producto esta tierno más conocido como choclo que a más de servir para la producción de la chicha servía para la realización del pan de maíz tierno o la elaboración de la tortillas, cuando el maíz cumplía su ciclo de madurez total se lo conoce más como

mazorca la misma que con su cocción se complementaba con la elaboración del cuy asado o el conejillo de indias.

Algunos vegetales y animales que servían para los festejos religiosos tanto católicos como indígenas que combatían entre si se enlistan los siguientes: achira, aguacate, algodón, achiote, algarrobo, badea, anís, berro, canela, camote, caña guadua, el mago, el maní, el ishpingo, oca, la papaya, quinua, tabaco, tomate, zapote, zapallo, zambo entre otros.

Por otro lado los animales domésticos que se pueden enlistar son: la alpaca, la llama, el cuy, el pato y un perro comestible. Se realizaba la pesca de bagres y pangoras de río, se cazaba conejos y venados de monte, mientras que los europeos en sus naves aportaban con vacas, cerdos, ovejas, cabras y gallinas, algunos vegetales como el trigo, la cebada, el arroz que se complementaban con sabores de la cebolla y el ajo además de las zanahorias, remolachas y nabos siendo este un aporte Español que quedaría marcado para siempre dentro de la gastronomía Ecuatoriana.

(Cuvi, 2004) Afirma que:

Dos siglos después a fines del periodo colonial, Guayaquil se deleitaba con los magníficos cangrejos del estero salado y los ostiones que subían en bongos desde Jambelí, mientras que Ambato proveía a la capital de la audiencia de panes llamados roscas, y de las hallullas, así como de cajas de frutas que aún se cultivan: manzanas, peras, duraznos, albaricoques, fresas y frutillas, Quito era renombrado por sus deliciosos helados y bebidas refrescantes que enfriaban con el hielo de los nevados vecinos. Y el chocolate era una bebida muy apreciable. (pág. 718)

Por otra parte en la selva oriental se realizaba la fiesta del Tzantza o la reducción de la cabeza de un guerrero enemigo, parte de los festejos era la chicha de yuca, mientras que por otro lado algunas comunidades festejaban la fiesta de la Chonta justo en el momento en el que el fruto servía para su consumo y para la elaboración de la chicha de Chonta.

Dentro del origen de la gastronomía se pueden enumerar varios aspectos que influyen en el desarrollo de la misma pero la agricultura es un factor importante pues posee varios elementos y productos nutricionales que para entender aún más lo que fue el origen de la gastronomía en Ecuador.

2.1.1DESCUBRIMIENTO DE LA AGRICULTURA

Para sobrevivir al principio el hombre realizaba la caza de animales, pescaba y recogía alimentos, vegetales silvestres: semillas, raíces y frutos. En el pasado se realizaban grupo de personas entre 30 y 100 para realizar estas actividades generalmente emparentadas entre sí, cada vez que realizaban un asentamiento en algún espacio territorial regresaban una vez al año para seguir realizando las mismas actividades como se lo hace en la actualidad en las cosechas.

Desde hace 10000 años solo con la revolución agrícola ocurrida en el neolítico se empezó a elaborar las primeras herramientas como el bastón para la siembra, el arado tradicional que hasta la actualidad se lo utiliza para atar a los bueyes en sus tiempos pasados y los toros en la actualidad y otros elementos y utensilios que eran de mayor necesidad para los quehaceres rudimentarios los mismo que se empleaban en la preparación de los terrenos rotulación de los cultivos y en los demás menesteres de labranza. En esa época también empiezan a domesticar algunas plantas, a trasplantarlas y la manipulación genética de algunos vegetales.

En este proceso agroecológico, las plantas alteradas genéticamente ya no pueden sobrevivir sin la ayuda del agente humano, que controla la selección, cruzamiento, protección y producción de la misma.

Es así que tuvo que transcurrir un vasto espacio de tiempo y la aplicación de una enorme cantidad de esfuerzo y energía, para que el hombre adquiriera de manera gradual los conocimientos del cultivo que le permiten volver progresivamente sus prácticas agrícolas más ordenadas

y eficientes; consecuentemente sus cosechas se incrementan. Esto da a lugar en que varias zonas del planeta como la cuenca de los ríos Tigris y Éufrates y el valle del Nilo se conviertan en centros de grandes civilizaciones., que logran desarrollarse porque tiene alimentos suficientes para mantener a la población. La agricultura asimismo, prospera en el noroeste de la India, norte de china, Sudeste de EE. UU. Y en América Central y del Sur.**Fuente especificada no válida.**

2.1.2DESARROLLO DE LA AGRICULTURA EN AMERICA

A pesar del tiempo todavía no se sabe con exactitud los factores que intervienen para saber con exactitud como fue el surgimiento de la agricultura en América para ello es importante realizar estudios en los pueblos en los cuales los antepasados intervinieron en el desarrollo de la agricultura como tal identificando las características que posee algunas comunidades Americanas que poseen conocimientos sobre la flora, fauna y su medio ambiente, descubriendo las nuevas propiedades de los recursos vegetales, prácticas y tecnologías agropecuarias.

Las Agroindustrias que se trata del procesamiento de los alimentos para mantener conservación de cada uno de los productos utilizando la industrialización de los mismos, elaborando en si enlatados y conservas de los productos ya sean de sal o de dulce que es lo mismo que realizaban los antepasados pero en este entonces ya industrializados ayudando a mantener su textura y conservándolos para su consumo.

En América varios investigadores que en la época precolombina el intercambio de semillas que eran adaptables a otras regiones, a otros países es lo que ayudo a la producción de varios vegetales y productos agropecuarios en diferentes países, en algunos con mayor productividad y con mayor calidad que otros lo cual ayuda al enriquecimiento de cada país.

Algunas observaciones realizadas por algunos investigadores interpretan que ninguno de los cultivos importantes se han desarrollado en su propia zona en

todo caso se han dado la recepción de semillas de otros países logrando así una mayor productividad de semillas y plantas cultivables al igual que en la actualidad se realizaban plantaciones de estas semillas para así lograr su mayor producción y distribución hacia los demás países.

2.1.3 ALBORES DE LA AGRICULTURA EN EL ECUADOR

De acuerdo a los investigadores Holaf Holf y H. Crespo (1981), existen indicios de domesticación de plantas y agricultura primitiva, en el sitio de las Vegas cercano a la población de Santa Elena, en la Costa ecuatoriana; cuya ocupación por parte del hombre data de 8000 años a. C.

Los arqueólogos Ronald Lippi (1983), Jorge Marcos y otros, demuestran que grupos humanos se asientan muy tempranamente a pocos kilómetros de distancia del mar, península de Santa Elena, grupos que cada vez dependen más de la agricultura para su alimentación.

Posteriormente, en restos arqueológicos de la cultura Valdivia (4000-2300 a. C.), correspondiente al periodo formativo, se encuentran granos de habilla blanca o frejol....., tubérculos como la papa china, camote, de hecho el maíz. A partir de esa época la agricultura se incrementa notablemente tanto en la Sierra como en la Amazonia.

Es por ello que se sostiene que la revolución agrícola y la alfarería se producen en esta zona tropical por lo menos 1000 años antes que en México y Perú. **Fuente especificada no válida.**

Uno de los alimentos que hasta la actualidad sostiene a la mayoría de la población en el Ecuador es el maíz ya que es considerado como uno de los productos más importantes en especial en la región sierra, se lo puede utilizar de varias formas ya sea como pan de maíz, harina, entre otros.

Este producto sirve para acompañar algunos alimentos como las carnes cuando se realizan asados, en el Azuay el tradicional mote pillo, mote sucio, se lo puede consumir también cuando está en su producción como choclo para la realización de tortillas, entre otros.

Es importante saber qué es lo que consumían nuestros antepasados en el Ecuador, entender como interactuaban con la naturaleza y lo que les identificaba como pueblo, es allí en donde uno puede denotar el porqué de la relación con los pisos climáticos que ayudan a diferenciar a una región de la otra y su potencial en productividad ya sea de reses, pesca, ganadería, agricultura, identificándoles la una de la otra.

Algunos estudios realizados en el Ecuador, nos da una imagen fragmentada de lo que hoy es la Amazonia en nuestro país ya que algunos de los grupos pertenecientes a esta región como: los Chachis, Secoyas, Cofanes, guaraní, shuar, Achuar, Colorados, Coyapas que gracias a la evangelización todavía conservan algunas costumbres alimenticias las cuales los identifica como región.

En los inicios de la agricultura en el Ecuador se considera de que existen tres centros domésticos de alguna plantas que son: la región Mesoamericana que comprende México y Centroamérica, la región considera como Caribe que se extiende a la zona caribeña y zona forestal Norte, la zona de los Andes centrales que comprenden Ecuador, Perú y Bolivia.

Se data de que los amerindios cultivaban muchas variedades de plantas, alrededor de 150 de las cuales muchas se encuentran en el Ecuador y que hasta la actualidad aportan con sus riquezas nutritivas que son de mucha utilidad en la alimentación ecuatoriana.

Algunas formas de producción que son muy utilizados en el Ecuador como el sistema de roza, quema y barbecho por lo general la utilizan algunos grupos amerindios en la Amazonia, en las zonas altas se realizan otro tipo de cultivos como el maíz, oca, quinua, melloco, zanahoria blanca, entre otros. En cambio

en zonas altas el maíz su producción fue muy importante es por ello que existen variedades de este cereal ya que existe el maíz de la región costa y sierra, en las zonas calidas esta gramínea va acompañada de la yuca, el camote, que son otras de las mayores producciones costeñas.

Para algunos pueblos la agricultura puede ser no muy importante pero sin duda que para América precolombina es una base Económica, gracias a la Agricultura las culturas aborígenes sustentan, no solo su desarrollo material sino también algunos aspectos de su singular cosmovisión, en los que al parecer existen vínculos entre la naturaleza, el hombre y los astros.

Esta forma de ver el mundo ayuda a identificar el mundo de otra manera, fundamentando sus creencias, encausar sus pensamientos y acciones, y establecer un calendario en los cuales se cumplan los ciclos agrarios siendo estos ciclos que se aproximan a la exactitud y cumplen con lo previsto por el ser humano en épocas de labrado, desyerbe, siembra, aporque y cosecha, en el transcurso de estos ciclos agrarios se realizan celebraciones en honor a la madre tierra y a los frutos que ella produce en los cuales sobresale el Maíz.

2.1.4 EL MAIZ

Es un producto que además de ser un sustento para los pueblos amerindios es considerado por nuestros antepasados como la auténtica divinidad, esta planta constituye uno de los elementos más importantes en el desarrollo socio-cultural de las sociedades aborígenes, en la actualidad posee un poder de uso múltiple con variedad de formas.

2.1.5 SU ORIGEN

Los distintos mitos y leyendas de los antiguos pueblos esparcidos a lo largo y ancho de nuestro continente, a través de fascinantes relatos nos hacen conocer en unos casos, como llega a ellos la planta sagrada, en otros en cambio relatan que los hombres descienden de ella. Estas sugestivas referencias míticas evidencia la extraordinaria importancia que los nativos le

concedían. Estas narraciones impulsan a los científicos a tratar de encontrar respuestas fehacientes sobre su origen. En efecto, desde hace muchos años atrás y, sobre todo, en el transcurso del siglo XX, numerosos investigadores tanto nacionales como extranjeros indagan sobre su procedencia y antigüedad. Al respecto se han enunciado varias teorías, mismas que enriquecen el conocimiento general del tema. **Fuente especificada no válida.**

Existen varias especulaciones sobre el origen del maíz algunos interpretan que posee un origen asiático en el cual a partir del siglo XIV antes del descubrimiento de América expresan de que existía en la India una planta muy parecida y con las mismas características de la gramínea lo cual en la actualidad esta hipótesis está totalmente descartada, pero existen otras especulaciones en las cuales se afirma de que el origen de esta planta es múltiple.

Origen múltiple.- respecto a esta posibilidad también existen pronunciamientos de que en un prolongado lapso de tiempo y por diversas circunstancias, la semilla de un primitivo maíz se disemina por toda América como planta de cultivo comúnmente conocida, porque como tal se la encuentra en todos aquellos sitios en los que el clima y otros factores admite su crecimiento. Lo cierto es que hasta el momento no se han aportado las suficientes razones que permitan tener la convicción de un origen único del cereal; prueba de ello es quizá el hecho coyuntural que las distintas etnia ecuatorianas emplean para la misma los nombres más dispares, lo cual difícilmente sería así, si su difusión se hubiera dado a partir de un punto único del continente. **Fuente especificada no válida.**

Pero todos debemos hacernos la pregunta de lo que sucede en el Ecuador y su cultivo ya que hallazgos arqueológicos de la cultura Valdivia datan de la antigüedad del cultivo del maíz en el país.

Conjuntamente con restos de alfarería se han encontrado herramientas de labranza, a manera de azada hechas tanto de piedra como de grandes caracoles con sus respectivas "manos"; la representación de la planta en recipientes cerámicos; el encuentro de improntas de maíz en fragmentos de ese mismo material; fitolitos con restos de la gramínea, determinan que la

domesticación y el cultivo de la planta da inicio en nuestra costa aproximadamente hace 6000 años. **Fuente especificada no válida.**

Pero no solo el maíz es potencia agrícola pues existen varias plantas que tanto en la región costa como la región sierra, su cultivo es generador de ingreso sean estos el frejol, la papa, el caco, el banano, entre otros. Estos aportan con ingreso para algunas comunidades del Ecuador.

2.2 LA COCINA SERRANA

En la región sierra el maíz es uno de los granos más importantes en la gastronomía, la lista de comidas y bebidas que se puede realizar con el maíz es extensa, otro elemento indispensable para la gastronomía de la sierra es la papa, para la elaboración de una diversidad de platos como el llapingacho, el locro, yahuarlocro, molo y tamales.

Otros platos típicos de la gastronomía serrana están elaborados a base de carne de cerdo como por ejemplo la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, también se utiliza el cuero del mismo y su preparación es de varias formas como: reventado, chamuscado y seco para utilizarse en locros.

Las cecinas de res también son muy apetecidas, el cuy por su parte es un palto típico que se lo consume especialmente en fiestas religiosas, en la sierra los dulces son a base de zambo, guayaba, babaco, membrillo, durazno, capulí, pera, manzana y el arropo de mora. En el Azuay el dulce de higos acompañados con queso es una especialidad en esta provincia.

2.2.1 FRUTAS

La variedad de frutas frescas que se utilizan para la elaboración de jugos naturales acompañan a la gran variedad de platos típicos utilizados en la región sierra de los cuales se puede enumerar se pueden encontrar frutos como: naranjilla, tomate de árbol, taxo, mora, guayaba, mandarina, limón, piña, uva,

frutilla, manzana, entre otros, que en se las utiliza también para la elaboración de helados.

En la región sierra la mayor parte de la gastronomía es aprovechada en relación al clima que se vive en esta región como por ejemplo en épocas de lluvia el clima oscila entre 12 a 20°C. La misma que dura entre mayo y octubre, pero su variación puede ser extrema ya que se puede varias entre días muy soleados con noches extremadamente frías.

Algunos elementos que influyen en la gastronomía serrana es el cultivo de hierbas como la alfalfa, el raigrás, el kikuyo, entre otros que sirven para la alimentación de los criaderos de cerdos, cobayos, reses, entre otros los mismo que ayudan a que la gastronomía serrana sea tradicional pues con estos tres tipos de animales se encuentran la mayor variedad de platos típicos.

2.2.2 ESPECIES VEGETALES

Las especies vegetales también son aprovechadas por el clima, el cultivo de la col, la cebolla, el tomate, el cilantro, el perejil, la achajcha, el brócoli, rábano, lechuga, zanahoria, entre otros que son de mayor uso para la elaboración de ensaladas frescas que acompañen a los platos tradicionales.

2.2.3 HIERVAS NATURALES

El cultivo de hierbas naturales para la elaboración de bebidas tradicionales como: horchata, agua de frescos, yaguana, que son tradicionales en la sierra, algunos frescos que se pueden enumerar son: yerba luisa, manzanilla, clavel, menta, cedrón, linaza, toronjil, cardiaca, esencia de rosas, yerba del infante blanco, llantén, ataco, escancel, caballo chupa y una enorme diversidad de plantas naturales y que también se los utiliza como medicina natural.

Algunas de las plantas ya mencionadas por medio de un proceso de disecado se las utiliza como sobres de té naturales que sirven para el consumo de las personas los mismos que no afectan en la salud ya sea del turista o de la persona que consuma este tipo de productos.

2.2.4 AZUAY

Las ruinas arqueológicas más antiguas del país se encuentran en el Azuay, así mismo en el Azuay se sitúan algunos pueblos con riquezas culturales, artesanías, y algunos territorios protegidos. Cuenca es la capital del Azuay, se destaca como ciudad histórica y cultural, las aguas termales, la medicina natural destacan en esta provincia, el clima varía de acuerdo a la altitud aunque es considerada como una ciudad de clima frío y templado.

Con territorio naturales protegidos como el parque nacional el cajas y con su capital, Cuenca, Patrimonio Cultural de la Humanidad, Azuay conforma el centro turístico más importante de la zona austral del país, igualmente ofrece finas artesanías y festividades durante varias épocas del año.

Su gastronomía está dada por la elaboración de chicharrones de carne de cerdo, el cuy al brasa con papas, sopa de quinua, trucha asada, los buñuelos y el caldo de patas entre otros platos típicos, se consumen en el Azuay. En fechas especiales como Semana Santa el plato típico es la fanesca hecha a base de granos frescos y secos y pescado disecado, y en carnaval el mote pata a base de patitas de cerdo. (Villegas, 2005, pág. 48)

Existen varias formas de preparación de la gastronomía en la sierra ecuatoriana, pues varía de acuerdo a la cultura de cada cantón, es por ello que existen lugares en la serranía en los cuales no existen detalles específicos de la elaboración de sus platos lo cual hace enriquecedora a la gastronomía serrana pues las personas deben acudir a consumir la variedad de platos tradicionales y ahí descubrir el verdadero sabor y las diferencias que con el sentido del gusto se pueden encontrar.

(Cuvi, 2004) Afirma que:

La cocina serrana tradicional sigue influenciada por el mundo indígena y las festividades católicas. Así, entre platos que se preparan a lo largo de

la sierra se destacan por su carácter emblemático y ceremonial la fanesca, la colada morada acompañada de guaguas de pan, el cuy asado y la quinua. (pág. 719)

La fanesca que se consume en semana santa debemos tener en cuenta de que no existe un origen específico en relación a esta sopa de granos y pescado. Algunos investigadores relacionan a la fanesca con el inicio de la cosecha de granos tiernos, otros en cambio la relacionan con una simbología religiosa en este caso Darío Guevara. Este autor expresa que el pescado sería el símbolo de la hostia romana que representa el cuerpo de Cristo.

La realización de la fanesca es un rito familiar que empieza con la compra o cosecha de granos o variados ingredientes que son importantes en su preparación. Un día antes se realiza la preparación del pescado seco el mismo que se lo deja en un recipiente con agua para que se vaya toda la sal. Luego se pela los granos y se los cocina por separado, de los que se pueden mencionar: habas tiernas, arvejas, choclos, lenteja, melloco picado, frejol tierno, chochos. También se cocina por separado el sambo, la col, el zapallo y el arroz. Mientras tanto en una olla grande se realiza el refrito con mantequilla y manteca de chanco, agregando la cebolla blanca picada, ajo, sal, pimienta, achiote y comino, se agrega el arroz, el sambo, zapallo y la col. Luego los granos más duros como las arvejas, los choclos, lenteja y el frejol, sin dejar de mover para que no se peguen, posteriormente se agregan el melloco, las habas y el maní tostado licuado con un poco de leche. Se añade nata, orégano y trozos de pescado dejándolo hervir hasta que la sopa tome sabor del mar. Para el consumo se lo puede acompañar con rosquitas, empanaditas o crotones de harina, las rodajas del huevo duro y el maduro frito. Posteriormente se consume el molo, el arroz con leche, el dulce de tropezones, durazno con papas y el pan hecho con ajonjolí

Otro de los platos típicos de la sierra y que también se lo consume en época religiosa es la colada morada acompañada de guaguas de pan, que se lo sirve específicamente en el día de los difuntos. Los indígenas acostumbraban a llevar a los cementerios durante el día cuyes asados con papas, la chicha de

jora, mientras consumían los productos regaban un poco de chicha y colada sobre la tierra. Mientras tanto en la costa acostumbran a llevar en el mismo día aguado de gallina, sancochos, arroz, bebidas como el aguardiente, frutas y el pan tradicional.

(Cuvi, 2004) Afirma que:

En el sabor de la tradición M. C. Carrillo señala que la preparación de la colada morada empieza hirviendo agua con cedrón, manzanilla, hierbaluisa, hoja de naranja. A esta agua se le agrega el maíz negro molido con un poco de maicena. Cuando empieza a espesar, se añade jugo de mora, de mortiño, de piña y de naranjilla, se deja hervir y espesar bastante. Luego se aumenta el agua en donde se ha hervido antes el ishpingo, canela, clavo de olor, pimienta de olor, y se mezcla la colada con el almíbar de frutilla y piña y se vierte el jugo de babaco. (pág. 719)

Algunos indígenas ecuatorianos consideran que la mejor y “más dulce” carne que hay en la sierra es la del cuy, que las otras cecinas, incluso que la carne de cerdo, en su visión piensa que lo dulce tiene más sabor y brinda mayor satisfacción al paladar que lo salado, lo prefieren asado para ellos se conserva la textura y además se lo puede consumir entero.

Los cuyes que han sido preparados y adobados con condimentos y chicha de jora, son asados a la brasa y se los puede consumir con papas en salsa de maní, en algunas ocasiones las papas son sustituidas por el runaicho hecho a base de harina de haba o arvejas, el cuy asado o el locro de cuy es considerado como uno de los mejores platos que se los puede brindar en situaciones especiales o festividades en la región Sierra.

(Cuvi, 2004) Afirma que:

La quinua es una fuente magnífica de proteínas e hidratos de carbono, y en la última época se han ampliado sus posibilidades culinarias. La sopa tradicional de quinua en el caldo el espinazo de chanco lleva papas, queso y ocasionalmente maní. En cambio, la quinua de dulce se prepara

cociendo el grano con panela y leche. Los indígenas suelen mezclarla con oca endulzada al sol, espesándola como sango que en quichua significa espeso. (pág. 720)

Las sopas constituyen la base de las comidas serranas existen algunas tradicionales como el locro de papas que con el pasar del tiempo y la adhesión de ingredientes van tomando otros nombres como locro de queso, de berro, de huevo, de cuero de chanco sambo, zapallo tierno, hasta por el ultimo el yahuarlocro hecho con sangre de borrego.

Existe también una serie de coladas que se las elabora por medio de las harinas de cualquier grano o cereal que sirve para su sencilla elaboración, se pueden saborear coladas de machica, harina de maíz, habas, arveja.

Hasta la generación pasada existían comidas en días específicos como en los días lunes en la sierra no faltaba una sopa de arroz de cebada con papas, carne, col y especias, se puede mencionar también la sopa de chuspas o bolitas de maíz ahogada en queso con trocitos de carne, entre otros platos que se pueden mencionar de consumo regional tenemos.

La tripamishque.- que es la tripa de res asada en parrillas.

El chanco horneado, la fritada de chanco, el maíz tostado, las empanada de viento. El cuchicara o cuero de chanco puede ser chamuscado como la cascarilla, reventado y asado. Ají de librilla, morocho de sal y de dulce, torta de plátano, tortilla de papa, de harina de maíz con manteca, tortillas de queso con harina de maíz, salsas de chochos molidos en piedra, cauca de naranjilla hecho a base de panela, achogchas rellenas con carne, entre otros. (Cuvi, 2004)

El Ecuador posee una auténtica, riquísima y variada gastronomía, una auténtica y mestiza comida la misma que es cocida en ollas de barro en la cual se han realizado comidas mejorando cada vez más la sazón, los condimentos tanto de otros países con auténtico sabor ecuatoriano.

En la época de nuestros antepasados, escogieron Ecuador por su auténtica y variada gastronomía, aquí encontraron un único lugar para su subsistencia. Aquí encontraron llanuras y forestales tropicales llenos de árboles frutales en gran variedad, valles templados y benignos para la producción agrícola y para la realización de la cacería.

En el medio equinoccial que atrapo al hombre, y lo volvió sedentario el mismo que aprendió costumbres y un carácter que caracteriza al ecuatoriano, el mismo que pronto se adoptó a su naturaleza de la cual aprovecho al máximo sus usos e imprimió sus conocimientos en la utilización y manejo del clima.

Existe específicamente en donde se muestra su realismo mágico que estaba plasmado en la gastronomía, se puede denominar varias formas de utilización para la cocción de los alimentos como: ollas, cazuelas, cantaros, tiestos de asado, piedras de moler, moldes para hacer panes con figuras de guagua, ralladores extractores de jugo entre otros lo cual muestra la adaptación del ser humano en este territorio que hoy es Ecuador.

La cocina ecuatoriana en sus principio estaba dada por el uso de tres productos que hasta la actualidad se posee como los son el maíz que servían para la elaboración de tortillas, mote, mazamoras, tostado, canguil, mientras que cuando el producto estaba tierno se realizaba el mote choclo, el tradicional chumal y la humita, de la harina se realizaba también la tradicional chicha de jora y de las cañas tiernas se realizaba una deliciosa miel.

Otro de los productos que se utilizaban en la gastronomía serrana era la papa que su consumo era por medio de puré, cocidas, o como base para platos como llapingachos o los locros. Otro de los productos es también los porotos ya sean tiernos o maduros esto acompañado de un buen cuy asados, achogchas que servía para el consumo en la mesa familiar

La cocina indígena serrana en su mayor parte provenía de la caza de animales y de la producción de ganadería, pero su variedad no era desdeñable: llamas,

venados, cuyes, guanacos, conejos, pavas, tórtolas, codornices patos, garzas y gallaretas.

Existían varias bebidas de consumo común en la región, dentro de ellas está la producción de chicha la misma que es realizada a base de maíz y que tiene un proceso parecido al de la cerveza, también se producían chicha de algunos frutos como el molle y la mora, por otra parte el zumo del maguey conocido como pulque servía para la elaboración del chaguarmishque.

Fuente especificada no válida. Afirma que:

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendidez.

La ocasión más fructuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia a los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos **Fuente especificada no válida.**

Alrededor del Ecuador se puede apreciar una gran variedad de gastronomía perteneciente a la región sierra como en Pichincha lugar en el cual se prepara el tradicional locro de cuero y locro de queso, acompañadas con rodajas de aguacate, chicharon, maíz tostado y ají de chochos, otro lugar es Cayambe conocida por la elaboración de chochos crocantes hechos con manteca vegetal y levadura además de azúcar, huevos, y un colorante natural hecho a base de la yema de huevo.

2.2.5 SIERRA NORTE

(Cuví, 2004) Afirma que:

Tal como en el resto de la sierra en Carchi se bebe el tradicional champús, a base de morocho, mote y miel de panela aderezada con

canela, clavo y pimienta de olor. Los tulcanes gusta echar la cuajada o quesillo en la miel hirviendo postre que se llama sangomishque.

En bolívar preparan los rosquetes de más de harina de trigo con huevo y mantequilla. La gracia radica de echarlos a una olla de agua hirviendo y cuando replotan sacarlos a secar, bañarlos en mantequilla y meterlos un ratito al horno, luego con una pluma untarlos con clara de huevo y cubrirlos de azúcar en polvo.

Para prepara el caldo llamado chuchuca, en Imbabura usan el maíz cao desgranado, es decir que este a medio madurar. Luego de hervirlo y puesto a secar, sirve de base para la sopa con espinazo de choncho. La sabrosa “polla ronca” no trae pollo sino harina de cebada, en refrito con carne de cerdo, con papas, achiote y col que viene acompañado de tostado y ají. (págs. 721-722)

La gastronomía que se desarrolla en el Ecuador tiene relación con los rituales, creencias y fiestas religiosas. Gran parte de los platos tradicionales poseen una fecha, un momento y un lugar apropiado para su preparación y para su consumo relacionándose así con la música, los bailes y los juegos pirotécnicos. El dulce de higos es otro de los platos exquisitos y deliciosos de la gastronomía serrana, se los puede acompañar con queso, miel, se los puede también prepara en confitados para mayor duración y se la utiliza en la actualidad para la realización del pan de pascua en la fiesta del nacimiento del niño Jesús.

En el Ecuador la elaboración de las empanadas de viento con harina de trigo y agua, con condumio de queso, son caracterizas de todo el callejón interandino.

2.3 LA COCINA Y LA FIESTA POPULAR

La cocina ecuatoriana consiste principalmente en sopas y guisos, tortas de maíz, arroz, huevos y verduras. Entre las especialidades andinas destacan el caldo de patas de res, el cerdo y el cuy asado (conejillo de Indias).

El cuy o llamado también cobayo se ha convertido en un animal codiciado en la región sierra ya que a más de ser un plato típico muy apetecido por propios y extranjeros, su crianza no resulta tediosa debido a la fácil alimentación que presenta el mismo, además la utilización de su estiércol como abono en los cultivos.

El cuy o cobayo es un mamífero roedor originario de la zona andina del Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. Como animal productor de carne se le conoce también como Curí. Constituye un producto alimenticio, de alto valor biológico. Contribuye en dar seguridad alimentaria a la población rural de escasos recursos. (BRAVO, 1970, pág. 60)

El valor nutricional del cuy se data por su alimentación que está basada en la alfalfa, que proporciona beneficios para la salud gracias a la presencia de antioxidantes, vitaminas y minerales como el calcio, potasio, hierro, entre otros, sin embargo posee otras ventajas dentro de las creencias religiosas de ciertas comunidades que da importancia a grandes ceremonias y rituales conocidos como la “limpia” donde el curandero frota el cuy negro por todo el cuerpo del paciente para sacar las malas energías.

De esta manera cada región y cada zona andina trata de mantener sus tradiciones, que debido a una globalización dan a notar como se va perdiendo todos estos rituales siendo suplementado por productos procesados.

No es lo mismo, hacerse una limpia de “espanto o mal de ojo” que acudir a un médico, ya que el curandero a más de utilizar plantas y productos naturales medicinales ayuda a emerger energías nuevas, sin embargo un médico vela por calmar o reducir un dolor.

El espanto (también llamado susto) dentro de las medicinas naturales tradicionales es un daño o enfermedad que puede atacar a personas de cualquier edad; se origina cuando alguien recibe de improviso una impresión fuerte, un susto. A partir de esa experiencia el sujeto se muestra apático, deprimido, no habla, no come, sufre de insomnio, de fiebre. En el espanto el alma se desprende del cuerpo; puede ser causado por diferentes agentes: los muertos, los animales, las fuerzas de la naturaleza o la brujería. El espanto se

presenta como reacción frente a un miedo intenso o a una situación de peligro completamente inesperada para el sujeto, el cual no se encuentra preparado para enfrentarla. (De Becker, 1998, pág. 111)

2.3.1 EL VALOR DE LA COCINA

La cocina autóctona tiene una riqueza y una degustación riquísima que al utilizar vasijas, ollas de barro, tiestos, cazuelas, cantaros tanto para la cocción como para servirse da valor de sazón a cada plato.

Un plato delicioso y conocidísimo es el hornado, que consiste en chanco asado, servido con tortillas de papa o llapingachos, huevo cocinado, ensalada y mote. La rica fritada, el cuy, las humitas, tamales, quimbolitos, el locro de papas, papas con cuero, el lomo saltado y el churrasco, el mote pillo, el yaguarlocro, son ejemplos de lo más apetecido.

El pescado, mariscos, camarones y cangrejos, frijoles, plátanos, arroz y maní, son partes fundamentales de la dieta costeña.

La cocina también tiene sus variaciones y particularidades de cocción en las diferentes regiones del país e inclusive, de una misma zona. Por ejemplo, en Loja es muy degustada una sopa preparada con plátanos verdes; de segundo, cecina, carne de cerdo asada y queso; y para rematar, miel o "cuajada", como postre. En la región Amazónica, un alimento básico en la dieta es la yuca.

Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, etc.

En base a tres productos de la tierra maíz, papas, porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo, mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Una alta cultura es la resultante de la acumulación de conocimientos, hábitos, experiencias y costumbres.

Uno de los apetecidos condimentos que no puede faltar en estos platos tradicionales es el conocido ají o llamado también “ucho” entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Él dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su corte se convirtieron en el plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago, sabio dicho de nuestras abuelitas:

“Barriguita llena, corazón contento”

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia. Con toda esta riqueza de elementos, de mezclas y de combinaciones pudieron y debieron producirse en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes maravillosas creaciones culinarias. En verdad ni siquiera debemos

fatigar a la imaginación sino tan solamente sumergirnos en los buenos recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena: locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas, y sobre todo el ají sabrosón mordisqueante, porque, como se sabe:

Comida buena, con ají es más plena; comida mala, con ají resbala...

El ají mantiene un ardiente romance con los peruanos desde hace mucho. Diversas culturas pre incas lo utilizaron no solo en sus alimentos, sino también como emblema ícono de su arte y religión.

Aunque se lo conoce con diversos nombres ají, uchu, chile, pimienta, lo cierto es que el género *Capsicum* (grupo de plantas al que pertenece este fruto y sus variedades) se originó en el Alto Perú, zona que incluye la cuenca del lago Titicaca y lo que hoy es Bolivia. En ello coinciden diversos paleobotánicos, científicos que estudian las plantas que vivieron en el pasado.

Desde esta zona, y gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, el ají empezó su recorrido, que lo llevaría a poblar y conquistar el resto de América del Sur y Central, y después el mundo entero. (Sarita, 1988, págs. 58-60)

Toda esta gama de platos, animales, plantas, entre otros es debido a la invasión de los españoles que fue una gran sorpresa para nuestros habitantes andinos como indígenas, un encuentro de mundos diferentes con sus propios elementos pero con costumbres diversas, donde los invasores como nuestros habitantes lo lograron entender las riquezas que obtenían mutuamente.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y

cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario. (Almeida, 2004, págs. 4-6)

En relación a los aportes andinos la alimentación mundial como por ejemplo la papa y el tomate, los condimentos y especies andinas son más bien de uso doméstico. El legendario país de la canela solo arrojaría un condimento de menor calidad que el asiático, que finalmente quedaría regalado a consumo tradicional. Los condimentos, especies y hierbas aromáticas más usadas en el mundo actual provienen principalmente de Europa o Asia (canela, anís estrellado, pimienta negra, jengibre, nuez, clavo de olor, romero, albahaca, perejil, culantro entre otros) y en número mínimo de las partes cálidas de América, como son por ejemplo el achiote, el chile, pimienta dulce y la vainilla. Esta fue sin duda una consecuencia histórica e gran número de plantas nativas que quedaron en desnudo por la prohibición y la exigencia de los españoles de cultivar plantas más palatables y rentables la mayoría traída por ellos. O quizá estos alimentos andinos recibieron escasa atención frente a las riquezas de oro y plata que encontraron los conquistadores. De cualquier manera, quedarían así olvidados varios productos y sistemas autóctonos de producción. (Ulloa, 2006, pág. 314)

Todas las culturas tienen su historia; tienen su propia identidad y una de las maneras más precisas de conocer es a través de su gastronomía; es decir por medio de ella podemos emprender un viaje el cual no enseñe la manera en la que los habitantes vivieron; como se desarrollaron y como fueron mejorando sus técnicas; ya sean para cazar, como para cocinar, lo que el pueblo come retrata su historia.

El mestizaje de la cocina andina sin duda se beneficiaría de la introducción de alimentos, especies y condimentos de otros continentes; basta de mirar los apetitosos platillos en cualquier libro o recetario de cocina moderna de nuestros países.

Como se mencionó anteriormente que con la llegada de los españoles la gastronomía ecuatoriana incursionó en un sin número de platos gastronómicos, manteniendo así como una ventaja pero al mismo tiempo proporcionó desventajas para los productos autóctonos de nuestras regiones andinas ya que hoy en día se ve cómo se van desvalorizando productos que en sus inicios servían como alimentos para la supervivencia y curaciones.

Todas estas plantas y productos naturales hoy en día son remplazados por esencias y alimentos totalmente procesados, alterando su composición química para mantenerlo como un producto natural.

Debido a las nuevas tecnologías y estudios, la humanidad del modernismo se ha visto en la obligación de consumir estos productos haciendo que todo lo ancestral y natural se vaya perdiendo.

Todo esto ha causado que nuestros habitantes de las regiones andinas, hayan tenido que emigrar a distintas ciudades para vender sus productos y tener su ingreso económico.

Es lamentable comprobar que en muchos hogares faltan numerosos elementos esenciales en los platos que se preparan diariamente para el sustento familiar, a causa de que en la elaboración de las comidas no se tienen en cuenta las leyes que rigen la buena alimentación, o porque los conocimientos sobre dietética del ama de casa son muy limitados. Hasta asombra que algunos seres puedan soportar durante años graves carencias alimentarias y que, a pesar de eso, tengan el ánimo suficiente como para cumplir con sus tareas diarias. (Rubatto, 2010, pág. 10)

Tras combatir con enfermedades crónicas los agricultores y productores se han visto en la necesidad de crear productos transgénicos, que a través de su alteración química brindan beneficios. Pero, muchos de los consumidores no se dan cuenta de estos productos que a la larga por combatir una enfermedad crean otros.

Si a tales personas se les enseñara como alimentarse racionalmente, se comprobaría un cambio drástico en el comportamiento habitual de las mismas. Conocemos casos de personas que durante décadas se han alimentado solamente a base de carne, arroz, papas, pan blanco y postres. Después de algún tiempo, estas personas presentaron diferentes trastornos que se fueron agravando con el correr de los años. (Rubatto, 2010, pág. 10).

Cabe decir que existen otros factores que generan una mala alimentación por su ritmo de vida y en muchos de los casos por los estereotipos que genera la sociedad, es decir.

En general, el consumo de carnes con demasiada grasas, verduras mal preparadas, pan blanco y postres, debidas, dulces y helados, han hecho más mal a la humanidad que todas las guerras que han padecido. Recordemos que el gusto puede educarse. Si no se educa el gusto en los niños, a medida que crecen, van creando mayores problemas en la alimentación con la caprichosa elección de sus comidas. (Rubatto, 2010, pág. 10)

¿Pero por qué se va perdiendo estos hábitos de alimentación?

Uno de los factores es la variedad de alimentos que exponen en las mesas, llegando a tal punto el comer en exceso o comer de gula, dando mucho más trabajado a nuestro organismo en la digestión de los alimentos pero sobre todo dando una sobre carga en el almacenamiento de ácidos que duran días en ser expulsados por el cuerpo.

Todos estos factores son los que nos van haciendo perder los valores culturales en torno a la alimentación superando así a los hábitos de alimentación y vida.

¿Entonces que alimentos y que porciones se debe ingerir?

La selección de los alimentos para el consumo diario debe hacerse con el propósito de elegir lo más apropiado para satisfacer las necesidades de nuestro organismo, sin olvidar la variedad que es indispensable para conseguir todos los elementos que nos mantenga en buena salud.

Recordemos que nuestro cuerpo está compuesto de oxígeno, carbono, hidrogeno, nitrógeno y diferentes sales minerales para la vida. Y tengamos en cuenta que el cuerpo responde el desgaste de estos elementos tomando nueva provisión de ellos de los alimentos que ingerimos diariamente.

María Teresa Rabotto nos da una referencia sobre la alimentación, tomando como leyes de la nutrición.

Primera ley:

La cantidad de alimentos que se debe ingerir diariamente.

Es decir, que un régimen debe ser suficiente como para cubrir las exigencias calóricas del organismo y para mantener un equilibrio de su balance. En otras palabras, que el aporte diario de alimentos debe ser lo necesario para el mantenimiento del individuo. Si hay un déficit, la persona rebajará de peso; y si hay una sobre alimentación, engordará.

Segunda Ley:

La calidad de alimentos que se consume.

Debe aportar todos los elementos que son necesarios para la conservación de un buen estado de salud. Además, de las proteínas, de los hidratos de carbono y de las grasas deben contener vitaminas, minerales y agua.

Tercera LEY:

La Armonía.

Los hidratos de carbono y las grasas. La función principal las proteínas es la restaurar en el organismo el desgaste que hayan experimentado los tejidos y el de mantener a estos en las debidas condiciones. La función de los hidratos de carbono y el de las grasas es la de suministrar al organismo energía y calor. Las sales y minerales, contribuyen a la formación de la estructura del organismo, a la vez que intervienen en la regulación de las funciones celulares del mismo. (Rubatto, 2010, págs. 14, 15).

2.4 EL PLACER DEL PALADAR

Los alimentos son muy importantes en nuestra vida, los hombres para sobrevivir han tenido que explorar la naturaleza y buscar las mejores tácticas e implementos para usar a los animales, plantas, cereales como fuente de su alimento.

Comer bien no sólo significa consumir alimentos sabrosos; también implica cuidar las combinaciones y la cantidad.

Comer es una necesidad básica que todas las sociedades, desde la más remota antigüedad, han procurado satisfacerla a toda costa. Para obtener alimentos nuestros antepasados desarrollaron técnicas nuevas, como la agricultura y la ganadería, dejando atrás sus actividades como cazadores y recolectores. Todos los pueblos y todas las culturas fueron desarrollando, siglo tras siglo diferentes sistemas de alimentación que les aseguraban la supervivencia y cuyo conocimiento se encargaron de transmitir generación tras generación. Así surgieron las más diversas tradiciones culinarias y gastronómicas. (Roselló, 2011, pág. 2)

Todo ser vivo necesita comer para subsistir, alimentarse con productos del entorno. A diferencia de los demás animales, el ser humano ha desarrollado una serie de pautas culturales en cuanto a la comida. El procesamiento de alimentos con frecuencia tiene el propósito de deleitar al paladar lo que le da ese toque diferente al arte culinario.

¿Pero cuál es el placer de comer?

Cuando nos damos el tiempo de compartir, saborear y disfrutar intensamente de la comida. Sin embargo existe un elemento fundamental en la preparación de las comidas para la satisfacción del gusto, que es el conocido aliño o condimentos. Que a más de su valor nutritivo o de las necesidades requeridas por el organismo, como es el caso de la sal, los condimentos apuntan al mejoramiento del sabor que de alguna manera han influido en el refinamiento.

2.4.1 EL ALIÑO

El aliño es un condimento o aderezo, ingrediente o mezcla añadida a la comida para un sabor especial o complementarla. Algunos condimentos se usan durante la preparación, para añadir sabor o textura al plato; mientras otros se incorporan en la receta lista, tanto como por sazón como por decoración.

Para darle un toque de sabor a tus carnes blancas por ejemplo en pollo, cerdo, pescados y mariscos, puede ser un adobo o aliño combinado con verduras y vino, dejándolos macerar por un par de horas o mejor de un día al otro, y la cantidad ira de acuerdo a la porción de carne escogida.

Los términos aliños, aderezo o marinada suelen utilizarse indistintamente y llevan normalmente del lugar de procedencia o de la composición del mismo, no existiendo una norma concreta para su elaboración. (Martínez, 2010, pág. 64)

Este producto es muy importante al momento de preparar un plato, toda sazón dependerá de la preparación de cada cultura ya que tiene sus modos y tradiciones de sazonar un producto antes de entrar a la cocción o parrilla. Pero en el caso del austro ecuatoriano, nuestros ancestros han dejado impregnado el aliño criollo que a base de plantas y productos como: el cilantro, el ajo cañarejo, la sal, que mediante un licuado produce una mezcla espesa y verdusca siendo este el ingrediente principal para degustar de los alimentos en general.

La realización de este condimento no es nada difícil simplemente se necesita una clasificación y que estos elementos este en perfectas condiciones para su proceso, además su conservación no necesita mayor cuidado, ya que mediante una refrigeración permanece por mucho tiempo.

De esta manera es como nuestros ancestros se han ingeniado dar ese toque de gusto y placer a su paladar, que mediante productos bien sazonas y cocidos han sabido satisfacer sus necesidades y gustos por la comida. Sin embargo en la actualidad se ha visto como han ido evolucionando otros tipos de condimentos, que a base de mezclas entre productos dan otro toque de sazón a los alimentos, generando una gama de platos exquisitos en sus sabores.

Como ejemplo expondremos un “conejo a la cervecera”, que a más de poseer los aliños tradicionales como principal ingrediente se le agrega otro producto totalmente diferente a lo tradicional, es el caso de la cerveza. Este condimento

se le agrega como una especie de acupuntura que a base de varios pinchazos se le deja impregnado la cerveza en su cuerpo, quedando así emergido totalmente en cerveza, teniendo en cuenta que para una mayor concentración en la carne se le deja reposar 12 o 24 horas.

De esta manera es como cada realizador posee un toque diferente a sus alimentos, siendo la cocina un arte de creatividad, variedad y degustaciones.

Que a más de ello ha ayudado al arte culinario en la evolución de nuevos platos y nuevos nombre que por su ingrediente diferente se lo identifica.

Existen otros tipos de aliños que por su variedad y su composición se va identificando a cada uno:

El elemento ácido: Que provoca un toque refrescante y picante. Se encuentra en el vinagre, en los zumos de limón y de naranja, en el yogur y en la nata agria.

El aceite y la grasa: Que potencia el sabor y el aprovechamiento de las vitaminas liposolubles. Sirve de suavizante y es especialmente importante en las ensaladas de hortalizas crudas.

Para conseguir un sabor especial, se puede agregar ingredientes muy sabrosos y picantes, como por ejemplo: la cebolla, ajo nueces, rabanillos picantes, mostaza y algunas verduras como los pimientos. También se puede complementar añadiendo un chorrito de vino o de licor y salsas ya preparadas como la de soja, tabasco o perrins. (Martínez, 2010, pág. 65).

La alimentación es un placer fisiológico en el que intervienen todos los sentidos, y que puede proporcionar muchas sensaciones placenteras.

El placer del comer no solo es en satisfacer la necesidad del hambre sino el de elegir los platos y disfrutar de los momentos u ocasiones, Lilita Deryecé, manifiesta:

Las personas con el afán de singularidad; de ser distintas, de mostrar extravagancia, eligen platos extravagantes, es verdad. Pero no siempre. Sienten placer por lo extravagante pero este placer no necesariamente están emparentado con la elección de platos muy elaborados sino, posiblemente todo lo contrario.

Buscan impresionar, causar asombro. Su objetivo a la hora de comer no es traer placer al paladar sino llamar la atención; destacarse por raros, inesperados, extravagantes. Aun muriendo del hambre, no prueban bocado. (Dercy, 2009, pág. 203)

Por lo general este tipo de acciones suele verse en los jóvenes, que por impresionar a su círculo que les rodea, compran platos caros pero pobres en nutrientes.

“Sacrifican con emoción y entusiasmo el placer del paladar para proyectar una imagen distintiva en otros; causar una fuerte impresión; resultar inolvidables” (Dercy, 2009, pág. 203) .

Sim embargo, nadie se va a resistir de comer un plato tradicional, lleno de carnes, ingrediente y condimentos que se presentan en épocas festivas de ciudades, regiones o de barrios, ya que estos platos a más de rescatar la comida de nuestros ancestros también forma parte de una identidad cultural.

Como ejemplo lo exponemos al conocido y tradicional “mote pillo” que solo con nombrar ya se identifica de que región se está hablando, es por ello que la gastronomía es muy importante por a base de ello tenemos una especie para difundir y ser recomendados por propios y extranjeros.

Debido a respectiva tradición gastronómica, cultural y religiosa han ido evolucionando otros platillos tradicionales, que mediante temporadas van exponiendo en el mercado. Este es el caso de la famosa “fanesca” que se come un Viernes Santo donde se aprovecha totalmente un sin número de granos tiernos que salen en esa época. Esto va mesclado con un pescado seco

conocido como “bacalao” que a base de una mezcla entre leche y otros aderezos, produce un plato exquisito, suplementando así a la comida del diario y aprovechando la época para disfrutarlo.

Este es el gusto de muchos católicos creyentes, comer un plato de fanesca un viernes santo y en familia.

La diversidad de fanescas depende de varios factores como los ingredientes que van, los aliños, el tiempo de cocción y tantos otros detalles culinarios que para los que preparan son esenciales. La fecha de consume da a este plato un toque religioso.

El plato cuaresmal por excelencia necesariamente tenía que tener pescado y, dada la precarias comunicaciones con la costa, no se podía contar con los que ahora llegan, pues se habrían dañado. Se recurría al pescado seco, el más connotado era el bacalao que frecuentemente llegaba de Noruega, no solo por su valor nutritivo sino para dar a la fanesca ese saborcillo de los viernes de abstinencia. (Gozález, 2009, pág. 20)

Las fiestas son ocasiones ideales para mantener tradicionalmente platos de cada región o país como símbolo paladeable de identidad. Los deleites corporales ocupan el primer plano siendo uno de ellos la comida que en estos días tolera la ruptura de las fronteras de la gula.

Con estos tipos de eventos que se conmemoran a nivel anual, deja impregnado un valor importante en cada familia, que a más de saborear y degustar los deliciosos platos y sus aderezos, deja un valor nutritivo también para el espíritu: “acompaña todo el proceso de alimentación. Es la parte sensible de nuestro ser; la que tiene mayor capacidad de disfrutar todo lo bueno que nos ocurre incluso el pacer (por más licitico) de comer”. (Sananes, 2006, pág. 147)

En sí, la alimentación es una necesidad básica que le hombre ha buscado para la supervivencia, mediante esta necesidad ancestral se han ido creando mezclas y condimentos que ayudan a construir un plato favorito, Sin embargo,

los seres humanos de siglos atrás, no buscaban estrategias de realizar su comida favorita, ellos comían sin cocción, animales que cortaban sus partes malas ya sea veneno u otras sustancias para sobrevivir, de lo contrario morían. Todo este boom gastronómico tiene una evolución, que a base de ser descubierto la candela (fuego) era un gran paso para elaborar otro tipo de comida, con ello ya tenían refugio para alimentarse de otra manera y con más productos sea asado o cocido.

La alimentación es, pues, un placer pero que puede disfrutarse de muy diferentes formas y maneras, un placer individual, personal y también un placer colectivo, social, en diferentes tiempos del día y de la vida, un placer cotidiano y a veces extraordinario. Como el ser humanos extrae placer del hecho de alimentarse, desde la satisfacción primaria de una necesidad fundamental a una elaborada ocasión, el resultado es que se asocia con gran frecuencia el alimento a los momentos de placer, de ocio, de diversión, de fiesta. (Vicente Verdú Maciá, 2003, pág. 174)

2.5 GASTONOMÍA ANDINA

La llegada de los europeos a un continente hasta entonces desconocido para ellos puso en contacto dos mundos diversos, con historias, culturas y tradiciones propias. Los españoles trajeron a América, junto con su lengua, su religión y sus costumbres, plantas y animales que cambiaron para siempre la dieta del Nuevo Mundo. Las nuevas fuentes de proteínas introducidas enriquecieron la dieta americana. Por su parte, América aportó un número considerable de vitaminas y minerales a la dieta europea mediante una gran cantidad y diversidad de plantas que fueron transportadas al Viejo Mundo. El oro y la plata tan codiciados por los españoles, no fueron la gran riqueza para de América, sino los productos de la tierra desconocidos en Europa.

El intercambio de plantas y animales, transformó profundamente los hábitos alimenticios en los dos continentes. Las cuatro plantas más significativas en las dietas mundiales son el trigo, el maíz, el arroz y la papa, de hecho generan más de la mitad de los alimentos que consume la población del mundo. (Long, Conquista y Comida, 2003, pág. 9)

Los españoles consideraban la comida una fuente de deleite y placer, a la ves construían un motivo de festejo y celebración. Comían no solo para satisfacer

sus necesidades biológicas, también hacían por el gusto y el agrado que encontraban en la comida. En cambio, el indígena americano común solía comer para aplacar el hambre, pensar en la comida como un placer no formaba parte de su percepción de la vida.

Al hablar de sector andino, estamos hablando de riquezas y sobrevivencia de la humanidad, ya que estos espacios poseen una biodiversidad silvestre y una agro-diversidad. Esto se debe a las distintas condiciones climáticas, a los pisos ecológicos, ecosistemas y una fuerte influencia humana en los procesos de domesticación de las especies y en el manejo de los paisajes naturales.

Cada cultura posee una diversidad de platos gastronómicos. La realización de los mismos se lo logra a través de la producción que genera el espacio territorio de cada lugar, sector o parroquia.

Es por ello que los espacios andinos son la riqueza y un eje principal de las sobrevivencias de comunidades, que a través del cultivo y cosecha logran mantener en un desarrollo constante al sector productivo.

“El hombre andino fue totalmente vegetariano. Aunque domestico algunas especies animales como el cuy o curí o cobayo y os camélidos como la llama, su carne fue alimento de ciertas festividades. Tampoco dispuso de huevos o de leche y la carne de la cacería de tórtolas, venados u otros animales, no fue sustento diario sino muy ocasión; no obstante gozaron de una dieta bastante balanceada gracias a la variedad de productos vegetales que tuvieron a su alcance” (Long, Conquista y Comida, 2003, pág. 35)

De esta manera es como nuestros ancestros y nuestras culturas andinas han sabido sobrevivir, que a más de tener los productos a su alcance sabían mantener una dieta saludable. Es por ello que en ciertos lugares del país viven personas con más de 100 años de edad, porque en su época comían productos totalmente nutritivos y cargados de proteínas. Esto les ha ayudado a mantenerse de pie durante años. En la actualidad también poseemos de productos comestibles a nuestro alcance, pero su valor nutritivo tiene otro valor

por que la mayor parte de alimentos son procesados químicamente para perdurar en el mercado.

Un producto alimenticio que con ciertas combinaciones nutritivas, posee más productos como lo es el conocido maíz.

“El maíz es uno de los alimentos más versátiles, puede utilizarse desde cuando el grano esta tierno, simplemente cocido o tostado, hasta cuando está maduro y seco y sirve para la preparación de una infinidad de viandas y bocadillos, incluyendo las tortillas, las arepas y el pan. La planta seca también sirve como combustible, y los estigmas de la mazorca se han utilizado en infusión como diurético. Se domesticaron y seleccionaron incontables variedades, desde aquellas de grano suave hasta del grano tan duro como el mármol y que en el Ecuador se llama “morocho” y es muy rico en calcio. Hay variedades desde que se tuestan hasta las que sí se revientan y se convierten en “palomitas”, cada variedad tiene sus virtudes y sus usos alimenticios específicos.” (Long, Conquista y Comida, 2003, pág. 35)

La gastronomía en cada una de las regiones, países, continentes tienen un significado diferente dependiendo de la creencias religiosas que interpretan fechas importantes, en cada religión existen alimentos sagrados, prohibidos y costumbres con la dimensión espiritual de la comida. En el Ecuador algunos platos son representados en fechas religiosas que son indispensables para los cristianos católicos.

En este caso se puede mencionar a la fanesca que es un plato representativo de la semana santa el mismo que se complementa con el ayuno, el pescado que durante la época de la cuaresma los creyentes acostumbran a servir este plato todos los viernes hasta terminar con la semana santa que es la semana en la que concluye la cuaresma.

Al igual que en el día de los difuntos en el Ecuador se acostumbra a consumir colada morada acompañado con guaguas de pan que como ritual y las personas realizan este tipo de costumbres para compartir con los difuntos en incluso suelen regar colada alrededor de la tumba y decorar la tumba con guaguas de pan y con comida compartiendo con los seres que se encuentran en el más allá.

CAPITULO III

GATRONOMÍA Y CULTURA

3.1 GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE SAN JOAQUÍN.

La gastronomía tradicional de San Joaquín está enfocada en su gran potencial agrícola, que es la fuente principal para generar gastronomía en toda la parroquia. Por medio de esta producción agrícola varias personas han visto que en esta parroquia se pueden generar ingresos para la comunidad por medio de su gastronomía valorando también su potencial como lo es sus amplios cerros y espacios verdes que atraen cada vez más al turista y que por medio del mismo muchas personas salieron adelante.

El tema principal que ayudó a fomentar que la gastronomía se asentará como fuente de ingresos en la comunidad de Barabòn ha sido la migración y es por ello que varias personas desde hace aproximadamente 15 años atrás lo cual impulso a las personas, del sector fomentar ingresos para sustentar a su familias y es así como poco a poco fueron creando platos tradicionales y venderlos a las personas que gustan de esta gastronomía en este caso empezaron a preparar platos tradicionales como el caldo de gallina, cuy asado, pollo asado, chancho a la Barbosa, chachis, entre otros.

3.2 PLATOS TRADICIONALES (BARABÓN)

Entre la gastronomía tradicional de San Joaquín, existen varios platos de los cuales se van a señalar los más representativos:

3.2.1 LA TRUCHA ASADA

Este plato es tradicional del sector de Barabòn ya que en este lugar se cultiva esta especie de salmón y que se desarrolla en las lagunas de los altos cerros pertenecientes a estas comunidades, el cual se distribuyen mucho en épocas de lluvia y en la zona del río Yanuncay, muchas personas lo que producen, es la famosa pesca deportiva, aunque no son lugares óptimos para realizar este

deporte, las personas acuden para conseguir este salmón y poderlo consumir en familia.

Este tipo de actos impulsó a que los gastrónomos ubicados en los sectores de Barabòn y los locales de comida tradicional de la parroquia San Joaquín, ofrezcan este delicioso plato a todos los turistas, que cada fin de semana acuden a este sector ya sea de paseo, a realizar deporte como trotar por todo el biocorredor turístico del Yanuncay, o para realizar el ya conocido Cross Country que con sus motocicletas lo pueden realizar, o los ciclo paseos que son para reunir a la familia, compartir en el sector y disfrutar de un fin de semana de aventura, deporte y degustación de la comida tradicional de esta parroquia.

3.2.2 CALDO DE GALLINA

Las gallinas criollas por definición son aquellas propias del lugar en donde han desarrollado sus características para su sobrevivencia, y se clasifican como semipesadas, ya que no pertenecen al patrón de las aves de postura ni de engorde.

La gallina criolla posee una gran variedad de biotipos de diferentes colores de las plumas y rasgos morfológicos que se encuentran ampliamente distribuidos en el territorio nacional. Las aves criollas están presumidamente adaptadas a las condiciones locales como resultado de la selección natural. El conocimiento del comportamiento productivo de estas aves podría conducir a la caracterización y mejora genética. Las aves criollas interactúan con la gente de las comunidades rurales proporcionándoles alimento a bajo precio. (Andrade, 2011, pág. 18/19)

Según los relatos de las personas que iniciaron la gastronomía en el sector de Barabòn, cuentan que desde hace años atrás el conocido y ahora tradicional caldo de gallina era utilizado para alimentar a las mujeres en su proceso de recuperación luego de haber dado a luz, las mismas que deben consumir comida sana y saludable y uno de los platos que más consumo se tiene y hasta la actualidad es el caldo de gallina criolla. El proceso de recuperación es de 40

días y según las creencias de nuestros ancestros, en estos días las personas para recuperar energías deben consumir gallinas durante este periodo, lo cual los ayudaba a recuperarse y a fomentar la leche para alimentar a sus recién nacidos.



¿Pero cómo aparece el caldo de gallina como tradición en San Joaquín? la Sra. Carmen Mercedes Saguay Albarracín, más conocida por su restaurant y por toda la población de San Joaquín como “MAMA MICHI”, una de las fundadoras de los locales de comida que hoy en día funcionan en todo el biocorredor turístico del Yanuncay perteneciente a la población de Barabòn en la parroquia San Joaquín, comenta que mediante la idea de su finada madre empezó a realizar este exquisito plato para servir a las personas que desde años atrás acudían al sector de Barabòn a lavar sus carros y su ropa, ya que el agua que corre por el rio Yanuncay es una agua cristalina y que desde hace aproximadamente 15 años varias personas de los sectores aledaños a la parroquia san Joaquín aprovechaban estos espacios, y para la Sra. Mercedes fue una motivación ver que mucha gente acudía a estos lugares, por lo que empezó a vender el ya cotizado caldo de gallina.

En su testimonio ella nos cuenta que poco a poco las personas se acercaban y preguntaban qué es lo que ofrecían y cómo ella siendo propietaria de sus aves, sus cuyes, sus pollos empezó a preparar tanto el caldo de gallina criolla como sus pollos y cuyes al carbón. Sus acompañados todos preparados en olla de barro y en un fogón, que con el pasar de los años va adquiriendo historia puesto que para “MAMA MICHI” el hecho de que su finada madre le haya enseñado a producir estos deliciosos platos es lo que le impulsa y por ello agradece a Dios todos los días, ya que puede levantarse a criar sus pollos, sus cuyes, sus gallinas, para cada fin de semana, puesto que desde el viernes que empieza su trabajo ya en el puesto de comida puede ofrecer a los clientes estas delicias tradicionales pertenecientes a la parroquia.



Los impedimentos por parte de la organizaciones municipales para que las personas ya no acudan a estos ríos para realizar la limpieza de sus vehículos o lavar la ropa, que es lo que hacían años atrás, esto no fue suficiente para que dejase de producir platos típicos en esta zona, al contrario con el pasar del tiempo estas personas ya obtuvieron sus primeros clientes que cada fin de semana acudían con sus familias a ayudar a que esta gastronomía no se pierda. Con el pasar del tiempo más y más personas acudían al sector preguntando por este tipo de comida convirtiéndose en fieles clientes.

Los días pasaban y el efecto de convertirse en fundadores de un lugar en el que hoy en día muchas personas no solo buscan satisfacer su paladar sino conocer el biocorredor turístico del Yanuncay se complementa de varias formas, ya que sirve como distracción para muchas personas que se fascinan al pasar un fin de semana alejados de la ciudad haciendo ejercicio y consumiendo comida típica, olvidando el trajín del trabajo y que de esta manera quitan el estrés de sus vidas comparten momentos gratos junto a su familia.

3.2.3 EL POLLO ASADO

La crianza de aves en la sociedad agrícola, principalmente destinada para el autoconsumo ha gozado siempre de una discreta fase de comercio en los mercados rurales de los pueblos, que en determinadas ocasiones del año se extendía a las ciudades. Cabe rescatar el recuerdo de nuestros abuelos que en determinadas ocasiones recordaban con nostalgia aquellos pollos que eran de larga cría.



Con el fin de orientar al avicultor campesino en la producción de calidad de aves para el ámbito comercial es que aparece una nueva forma de producción de pollo balanceado y con un crecimiento obligado a que en un tiempo menos pensado se puede ya obtener un producto para que los habitantes puedan adquirirlo en el mercado.

En general tanto los profesionales en avicultura como los consumidores, solemos entender por pollo campero como el pollo tradicional de antaño, el mismo que era criado en los caseríos rurales correteado por sus apoderados y que consumían granos, hierbas, tubérculos e insectos, Antes de que la avicultura industrial se desarrolle.

En la actualidad eso no siempre es así ya que en los mercados se comercializan pollos camperos que nunca han pisado un espacio al aire libre o han consumido alguna variedad de tubérculos, hierbas, insectos, sino que son pollos criados en corral, que aun teniendo las características de un pollo campero (siendo un pollo con plumaje de color o de estirpes pesadas), pues no se los debe tomar en cuenta como pollos camperos ya que estos llevan un proceso de desarrollo industrializado.



¿Cómo diferenciar un pollo campero de un pollo que ha sido desarrollado por un proceso industrial? Se debe tomar muy en cuenta el tipo de la carne ya que siempre va a existir esa confusión pero dependiendo de sus plumajes uno se puede dar cuenta de que si es o no un pollo desarrollado en el campo, ya que existen varias formas de llevar un pollo a la mesa del hogar.

Por medio de esa selección de pollos se puede obtener un pollo sano y saludable, si es que lo crían de esa manera puesto que en muchos de los casos los pollos que son criados a base de balanceado y cocidos al horno puede ser un consumo de grasas que afecte a la salud del ser humano, mientras que si este es realizado a base de carbón, la mayor cantidad de grasa disminuye puesto sale como si sudaran, siendo esta la grasa que el pollo expulsa por medio del calor.

El pollo asado es otro de los platos tradicionales de este sector en San Joaquín, desde hace muchos años las personas gustan mucho de este plato, pues se lo puede compartir en familia y con amigos. ¿Pero de donde nace la historia de este plato tradicional?

Desde hace varios años las personas lo consumían el pollo asado al carbón de varias formas, pero para los ancestros de la comunidad de San José de Barabòn explícitamente hace aproximadamente 15 años ellos se dieron cuenta de que un asado al carbón es aún más delicioso ya que la brasa consume la grasa que contienen los pollos y es por eso que no cambian su forma de preparación. Los pollos son puestos en una fogón grande, se prende fuego hasta que quede sin ninguna impureza o residuo vegetal, para la realización del carbón se puede utilizar un material con tratamiento y en este caso puede ser maderas de cerezo, roble o nogal, por la experiencia las personas fundadoras de los locales de comida en San José de Barabòn dicen que un buen carbón hace que su producto sea aún más apetecido por la población en general.

Los aliños utilizados para la preparación de este plato son los tradicionales y conocidos como: el ajo, la cebolla, sal, el comino molino en piedra al igual que el ajo que es chancado en piedra con todo y hojas, que son los elementos base para la producción de un pollo asado.

3.2.4 EL CUY ASADO

Este plato es ya muy conocido en la mayor parte de los campos de la sierra ecuatoriana, para algunas personas puede parecerles un plato no muy agradable o en otros casos por creencias religiosas no pueden degustar de

este plato pero en le parroquia de San Joaquín, este plato es muy conocido por su nivel de acogida que tiene por todas las personas que ya han consumido el mismo y que no tienen ningún inconveniente en seguirlo consumiendo.



El cuy pertenece a la familia de los roedores que era conocido como un conejillo de indias, desde los tiempos ancestrales de la cultura andina los aborígenes ya lo consumían, su nombre científico Cavia Porcellus, que es el resultado de un cruce de varias especies cavia y que posee registros arqueológicos entre Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia; sus dimensiones oscilan entre 25 a 30 cm y poseen un ciclo de vida de hasta cinco u ocho años.



El Cuy es muy apetecido en las zonas andinas es por ello que en el Azuay varias personas lo consumen sin importar de donde vienen pues con el pasar de los años se convirtieron en animales domésticos que los agricultores los reproducen en sus hogares y que les sirve para el consumo propio, pero varias personas impulsadas al desarrollo deciden producir una cantidad aun mayor de estos animales y ofrecerlos hacia el público, en este caso este animal es consumido asado al carbón y aunque muchos no lo saben poseen un valor nutricional único que ayuda al desarrollo de las personas.

3.3 ALIMENTACIÓN FESTIVA.

En la festividades de San Joaquín existen varios elementos que se introducen en la alimentación, puesto que las personas realizan el conocido pampa mesa, en donde cada hogar comparte lo que ha preparado con toda la comunidad, lo que significa unión y generosidad al momento de compartir sus alimentos.

Los productos que se consumen en este tipo de festividades, ya sea en la celebración de la parroquialización de San Joaquín o en las fiestas en honor a los santos que identifican a la parroquia son el tradicional caldo de gallina, el cuy asado, el pollo asado, los deliciosos Chachis que son elaborados a base del maíz pelado, las bebidas que son el agua de horchata que es realizada con varios montes que son producidos en la parroquia como es el ataco, el cedrón, la yerba luisa, manzanilla, entre otros; también se consume la tradicional y conocida chicha de jora, que es elaborada en base del maíz.

3.3.1 PREPARACIÓN

Para la preparación de cualquier plato tradicional perteneciente a una parroquia se cumplen pasos en los cuales el animal pasa por un proceso de limpieza por dentro o como nos cuenta la Sra. Mercedes, hay que quitarle las lanas que posee el cobayo y luego raspar con un cuchillo hasta que su cuero quede liso, quitar todas sus impurezas y lavarlo hasta que quede totalmente limpio y luego proceder a colocarle los aliños, los mismos que son preparados en la noche para que al siguiente día se pueda sentir el sabor concentrado de los ingredientes que se utilizan para la preparación de un **cuy Asado**.

Para la preparación del caldo de gallina criolla se cumple el proceso de matar a la gallina, posteriormente en un recipiente con agua caliente se lleva el ave y se la introduce y con las manos se va retirando poco a poco las plumas hasta que no quede ningún rastro de las mismas, a continuación se la lleva al fuego y se la pone un instante hasta que se sequen todas las pequeñas plumas que pertenecen al ave, luego se produce al lavado de la misma y se retira las menudencias, las mismas que son remojadas en sal y limón para que se quite el mal olor y quede la textura del producto en su estado normal; posteriormente se procede a realizar presas para que se pueda ingresar a otra olla que ya debe estar con agua hirviendo, se introducen las presas y poco a poco se le va agregando ingredientes como la sal, comino, el orégano entre los principales. Al final el cebollín y el cilantro picado son esenciales para que el aroma de un buen caldo de gallina sea exquisito.

Pero en los comedores de comida tradicional de San Joaquín el punto esencial para que sea un buen caldo de gallina, es contar con una olla de barro tradicional y que su cocción sea en leña ya que ellas no utilizan cocinas industriales, pues expresan que los nutrientes en otro tipo de olla que no sean realizadas con leña se pierden en su gran mayoría.

Para los restaurantes “DOÑA ROSITA” “MAMA MICHI” “OLLA DE BARRO” es indispensable que los asados, tanto el cuy como el pollo no sean en tubos de metal sino que se conserve la imagen de que son preparados en palos como lo hacían nuestros antepasados, ya que el metal obstruye el olor que posee el asado, mientras que los palos ayudan a conservar el olor, concentra y ayuda a que el producto sea aún más apetecido por los clientes

3.3.2 VALOR NUTRICIONAL

El aporte nutricional que tienen los animales criados en el sector andino y su importancia al desarrollar una producción en la cual se pueda entender porque en San Joaquín se elaboran este tipo de platos gastronómicos, tanto el caldo de gallina, el cuy asado y pollo a la brasa.

3.3.2.1 LA GALLINA CRIOLLA

La cantidad de los valores y aportes nutricionales de una gallina puede variar de acuerdo a su tamaño y proporción de la carne, además de otros factores que pueden intervenir en su aporte nutricional, este alimento pertenece al grupo de las aves, siendo este un aporte nutricional para nuestra salud, ya que no posee azúcar en su contenido proteínico.

Entre los principales aportes nutricionales de una gallina tenemos que rescatar algunos elementos nutritivos, proteínicos y vitamínicos que son: 1 mg. de hierro, 17.30g. de proteínas, 10mg. de calcio, 196mg. de potasio. 6.30mg. de yodo, 1mg. de zinc, 18.70mg. de magnesio, 61g. de sodio, 39ug. de vitamina A, 0.09mg. de vitamina B1, 0.14mg. de vitamina B2, 6.40mg. de vitamina B3, 179mg. de fosforo, 72mg de colesterol.

TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL DE LA GALLINA ENTERA

En esta tabla de contenido se muestra un resumen de los principales nutrientes y así enterarnos de los detalles nutricionales de una Gallina.

Calorías	232 kcal.
Grasa	18,10 g.
Colesterol	72 mg.
Sodio	61 mg.
Carbohidratos	0 g.
Fibra	0 g.
Azucares	0 g.
Proteínas	17.30
Vitamina A	39ug.
Vitamina C	2 mg.
Vitamina B12	0.31ug
Calcio	10 mg.
Hierro	1 mg.
Vitamina B3	6,40 mg.

La avicultura de traspatio o más conocida como la avicultura doméstica, que no tiene un proceso especializado de producción es decir, autóctono constituye un sistema tradicional de producción que realizan las familias campesinas, ya sea en el patio de sus viviendas o alrededor de las mismas; este proceso consiste en criar un pequeño grupo de aves que se alimentan con insumos producidos por los propios campesinos o según lo que ellos dicen se alimentan de partículas del campo y de desperdicios que existen en el hogar.

3.3.2.2 EL POLLO CAMPERO

Los minerales cumplen importantes funciones en la composición de un ave agrícola y ayuda a que su producción se a un mejor, pero hay que tener en cuenta cuales son estos minerales y en qué forma aportan al desarrollo del animal puesto que posteriormente estos animales servirán para el consumo humano.

En muchas ocasiones la falta de minerales en el crecimiento de uno de estos animales puede afectar en su desarrollo y la textura del animal disminuirá el consumo, puesto que los habitantes buscan un pollo de excelentes condiciones para su consumo.

Dentro de los minerales que podemos nombrar tenemos en este caso el calcio que es de suma importancia para el desarrollo ya que la falta de este mineral disminuye la velocidad en el crecimiento del animal, la rigidez de sus extremidades, lo cual hace que sea un producto frágil y deficiente en su crecimiento.

El fósforo, aunque es considerado como el mayor contribuyendo en la sangre del ave, este forma un papel importante en el proceso metabólico, no todo el fosforo ayuda en el desarrollo del pollo, ya que relacionándose con el calcio ayuda al desarrollo de los huesos, haciéndolos cada vez más rígidos.

La falta de potasio en los animales jóvenes retarda aún más su crecimiento, pero siendo el hierro otro de los complementos en el desarrollo y crecimiento

de un pollo ayuda a que no tengan problemas con el oxígeno al cual están adaptados, ya que estos animales requieren de mucho calor para desarrollarse.

El cobre, que en este caso es un aporte necesario en el crecimiento y en el desarrollo de su sistema nervioso, para esto ayuda el consumo de gramíneas y leguminosas al igual que los granos, ya sean en este caso el maíz, los tallos, y hojas de la alfalfa, el trigo, el raigrás aportan con este tipo de minerales, aporta en la digestión del ave mejorándola.

Estos son los más importantes aunque cabe resaltar que se relacionan también con nutrientes como el zinc, el manganeso, el yodo, el cromo el cobalto pues de todos ellos depende la producción de un animal nutrido y sano para el consumo humano.

Según el CINCAP que es el centro de información nutricional de la carne de pollo nos indica cuales son los aportes nutricionales en una porción de pollo de 150g. sin piel.

	150g. de pollo sin piel	Valor diario recomendado
Energía	173 calorías	9
Proteínas	30.5g.	49
Grasas	5.7g.	11
Sodio	135mg.	7
Potasio	346mg.	7
Fosforo	232mg.	33
Hierro	2.8mg.	35 hombres. 15 mujeres.

3.3.2.3 EL CUY

La carne de cuy es de alto valor nutritivo este es un animal rústico, poco exigente, es decir manso, inofensivo, consume desperdicios de cocina y hierbas silvestres, el peso promedio de un cobayo es aproximadamente 0,75kg. Podríamos decir que su tamaño oscila entre los 20 y 30 cm. 7 hembras pueden

producir una cantidad extrema de 72 crías al año lo cual significa aproximadamente 35 kg. de carne.

La carne del cuy tiene uno de los niveles más altos de contenido de proteína y un menor contenido de grasa en relación con otras carnes, con algunas características que hacen deseable este producto pero al contrario, con otras carnes esta posee un consumo en ocasiones especiales y no diariamente.

VALOR NUTRICIONAL DEL CUY

COMPONENTES	CONTENIDO	UNIDAD
GRASAS	7.8	GR.
AGUA	77.1	GR.
PROTEINAS	20.3	GR.
HIDRATOS DE CARBONO	0	0
CALORIAS	107	CAL.
CALCIO	27	MG.
FOSFORO	184	MG.
HIERRO	3.2	MG.
TIAMINA	0.08	MG.
RIBOFLAMINA	0.15	MG.
NIACINA	5.43	MG.

Cabe destacar que el agua es el componente más importante en la vida de este animal ya que representa más del 50% del peso corporal y porque todas sus reacciones corporales se desarrollan en un medio acuoso, es un nutriente esencial, ya que debido a este se mantiene un equilibrio electrolítico fundamental para nuestras vidas.

4.1 ORIGEN DEL DOCUMENTAL

Después de algunos intentos de los hermanos Lumiere durante los años de 1895 siendo ellos los creadores del más grande descubrimiento que es el cine, al crear un cinematógrafo portátil el mismo que logro captar imágenes en movimiento el cual conseguía filmar alrededor de un minuto desde ese momento se empezó a crear documentales los mismo que proyectaban situaciones de la vida cotidiana.

Con el pasar del tiempo el documental ya va obteniendo forma y una mayor cantidad de seguidores y es así como en el año de 1926 el documentalista ruso Dziga Vertog experimenta nuevas maneras de darle una mayor importancia al documental esta vez relacionando la imagen con palabras sonidos y música.

El padre del documental conocido como Robert Flaherty, con una de sus obras más conocido dentro de la historia del documental como “Nanook El Esquimal” la misma que fue producida durante el año de 1922 que tuvo un duración de 91 minutos, la misma que fue dirigida en especial para un público joven.

El surgimiento del género documental es tan antiguo como el mismo cine, que nace oficialmente el 28 de diciembre de 1895, con la proyección de varios filmes en el Salón Indine de Grand Café en el Boulevard de Capuchines en París. Los hermanos Lumière creían que su invento sería una herramienta útil para la ciencia. Imaginaban que los investigadores de cualquier disciplina científica podrían registrar los elementos de la realidad para interpretarlos. Algunas de las películas son: L' arrivé d' un train en gare de La Ciotat (1895), La Sortie des usines (1895) y Promenade des congresistas sur le bord de las Saone (1895).

Quizás por este motivo los primeros documentos cinematográficos que existieron son fragmentos de la realidad. Los operadores colocaban la cámara en un sitio de cualquier ciudad y registraban la vida que pasaba en su objetivo. Esta posibilidad era un triunfo para el realismo, que extendía su influencia a la filosofía, la literatura, la pintura, entre otras disciplinas.

Los filmes hasta el año de 1907 eran de grado cero, es decir eran ausentes totalmente del montaje. Poco a poco, la proyección del material de no ficción y el de ficción se fue industrializando. A partir de 1910, los noticiarios fueron los primeros en ser aceptados como documentos verdaderos a través de la difusión de campañas cinematográficas de renombre, las primeras en Francia Pathé y Gaumont.

Hay que destacar, que ya en 1898, el polaco Boleslaw Matuszewski se dio cuenta de la importancia de las películas como documentos para la historia de las sociedades. Por eso pedía la creación de archivos que conservaran las imágenes como patrimonio de la humanidad. (Sellés, 2008, págs. 11, 12)

El documental es un espacio cinematográfico que se identifica por tomar conciencia de los diferentes espacios que existen en nuestra realidad mientras que todos los registros que se puedan obtener de algún tema en específico se pueden documentar y describir por medio de imágenes la importancia de un testimonio, de un acto y así no perder la oportunidad de tener un registro documental que haya sido marcado en nuestras vidas.

El documental específicamente nos permite seguir los cambios que existen en la sociedad y así descubrir como nuestras vidas toman un camino distinto y que poco a poco quedan marcadas por la historia que se describe en cada día de nuestra existencia en este mundo, el documental posee un lugar subsidiario dentro de la exhibición cinematográfica ya que predomina la información que se puede redactar, la primacía del contenido como el centro de interés sobre otros datos como por ejemplo la presentación la atención y el apego a la realidad que posee un documental alejándose totalmente de la ficción, en un documental se puede hacer un análisis de la información del conocimiento sobre el entretenimiento diferenciándolos.

En el documental filmar es observar y esto significa sumergirse en el interior de un acontecimiento de un lugar para captar como se vive, como se vive, cómo funciona el pequeño o gran mundo que se pretende analizar. El documental, a menudo confronta épocas y enseña al público que y como se transforma.

(Breu, 2010, pág. 13)

Muchas veces existen personas que confunden al documental con el reportaje, la definición del reportaje se debe utilizar para la producción de información ligera una de sus características del reportaje es que este debe ser actual siendo más vinculado a un producto de información urgente.

El documental en cambio, tratara de desplazar las falsas evidencias, de interrogar las certezas aparentes, de replantear las aproximaciones a la realidad. También hay que decir que un documental es una obra subjetiva sobre un determinado tema; en cambio, el reportaje muestra la realidad objetiva de aquello que ha pasado, es decir, sin valoraciones ideológicas o políticas; teóricamente, por supuesto. Por ejemplo, podríamos realizar un documental sobre el racismo y la xenofobia en una sociedad concreta y por otro lado se podría elaborar un reportaje sobre un incidente o suceso en relación a un caso de discriminación, no obstante existen personas que prefieren hablar del cine de no ficción porque en ocasiones, un documental no documenta en el sentido escrito sino que cuenta una historia que plantea un problema real en los lugares reales en donde ha existido la historia, mientras tanto una película de ficción es una fabulación, un engaño, algo planificado y que se remota específicamente a una investigación y a lo no real mientras que en el documental se debe someter estrictamente a la realidad.

Para el espectador tradicional el documental con el pasar del tiempo ha sido considerado como una especie de apéndice que interpreta al documental como que no es una película interpretándola paradójicamente. En los últimos tiempos, se sigue considerando al documental como un subgénero y la exhibición la ha seguido maltratando de forma considerada, el documental ha aumentado cada vez más su prestigio en el público

El Cine Documental.- trabaja sobre la realidad o la presenta, por lo cual siempre está relacionado con la historia, aunque el acontecimiento mostrado sea actual. De este modo es el reflejo, más o menos fiel del fragmento de historia del momento que se relata.

(Breu, 2010, pág. 14)

Los cineastas documentalistas realizan un trabajo sobre un material disperso de datos, a veces procedentes de opiniones personales, a veces objetivos, con los problemas que un documental presenta. De esta manera, acaban siempre apegados a un punto de vista en el cual acentúan su trabajo.

Durante los años 90 el documental cuenta con un nuevo público el cual gusta del trabajo que realizan los documentalistas obteniendo una difusión más estable gracias a las programaciones de determinadas cadenas de televisión, al mismo tiempo la discusión sobre un documental ha experimentado un interés extraordinario en todo el mundo.

En los últimos años, el documental ha obtenido un acceso a la comercialización, lo cual supone un hecho insólito en el estado español, por otra parte con la proliferación de festivales de documentales DOCS BARCELONA Y DOCUPULIS DEL CCCB, el mismo que permiten su difusión. La posibilidad de hacer una película sin un presupuesto considerable es una de las razones que lleva a muchas personas a escoger este género. Tratándose de un tipo de cine que no requiere un capital mayor sino se puede realizar hasta con un equipo de 8 personas en caso extremo hasta de 1 persona entre producción, realización, edición y montaje.

Los avances de la tecnología, teniendo en cuenta que las cámaras de video son aún más manejables en comparación a las de cine, las mismas que facilitan el rodaje de documentales tratándose de una forma cinematográfica que posee unas características especiales: la inexistencia de un guion previo, la no existencia de autores, la necesidad de realizar un rodaje amplio para luego obtener la información necesaria para la producción del documental.

Casi todas las definiciones que da un documental expresan que este género televisivo que a través de una interpretación creativa relacionada con la realidad aporta conocimientos y nos impulsa a comprender la condición humana. El documental permite ingresar en uno de los territorios de reflexión y de tranquilidad intelectual de la serenidad y quietud enfrentando la perspectiva del ruido.

4.2 DEFINICIONES DE DOCUMENTAL

Existen algunas definiciones de documental que continuación se las va a enumerar y detallar de acuerdo a lo que expresa cada autor en relación a este género comunicativo.

Maximiliano Maza.

Guion para Medios Audiovisuales

Define al documental como un documento o testimonio referente a un aspecto de la realidad registrado a través de un medio audiovisual o de los productos audiovisuales informativos híbridos, a diferencia de los productos del ya conocido periodismo audiovisual o productos audiovisuales sean estos informativos híbridos, el documental no muestra contenidos que poseen el valor noticioso o de actualidad mientras el tema tenga mayor tiempo de existencias es un factor esencial para calificarlo como documental a este producto audiovisual, si el tema posee un grado considerable del valor noticioso el producto audiovisual ingresa al rango de cobertura de reportaje. (Maza, 1994, pág. 403)

Antonio del Rivero (Veracruz 1950)

Docente de cinematografía

El documental es un medio idóneo para aproximarse a la realidad social. Esto no se entiende solamente como una cuestión simplista, sino como una verdad real y concreta en el sentido de que, a través de la visión documental, uno puede llegar a contemplar, no solamente como viven los humanos, sino su interrelación entre ellos mismos y las cosas. (Macías, 1992, pág. 44)

Salvador Días (México 1953)

Documentalista – periodista

El cine documental es un testimonio objetivo, directo, fundamentado en una investigación previa, que analiza hechos concretos, acontecimientos históricos,

problemas sociales, políticos o culturales. El documental se fundamenta en la filmación de hechos irrepetibles, no es un género puro pues utiliza elementos de ficción; por ejemplo, en las reconstrucciones de acontecimientos específicos, en las cuales quienes actúan son los mismos protagonistas, no actores profesionales: ellos viven, reproducen su propio entorno, testimonian su propia realidad, como ocurre, por ejemplo, que los campesinos que viven exactamente igual como la cuentan y, a pesar de que los obreros como los campesinos están metidos en una tendencia de exagerar un poco las cosas, se trata en todo caso, de su propia cotidianidad. (Macías, 1992, pág. 65)

Otra de las definiciones acerca del término documental podemos indicar que se requiere a un género de cine que se basa en la utilización de imágenes reales argumentadas para realizar una historia, explica que el documental posee varios beneficios y desventajas ya que de una manera no es necesario estar actuando sino saber elegir las escenas a filmar, ya que esa situación no se volverá a repetir, se considera que el cine es un documento fílmico en el cual se desarrollaba la producción de escenas callejera y situaciones de la vida cotidiana las mismas que sales del contexto real para documentar

Paul Rotha.

Movimiento Documentalista Ingles.

Expreso que un documental lo definen no su tema ni su estilo sino nos presenta una expresión al cine que se distingue por un propósito diferente de los films, a diferencia de otros autores ratifica la presencia de autores y decoradores Rotha decía que el tratamiento de un documental era lo más importante entre la autenticidad del resultado que la de los materiales utilizados para su desarrollo.

Se piensa que el documental ha sido una de la primeras formas cinematográficas ya que los primero para utilizar una filmadora para cine se buscaba representar lo que se miraba en la realidad siendo la ficción una evolución con un proceso diferente y con la necesidad de emplear aún más elementos, los documentales pueden buscar retratar diferentes temáticas y problemáticas del mundo que nos rodea, el documental en la actualidad posee

una gran variedad de innumerables opciones de trabajo ya que se puede documentar problemas con el medio ambiente, acciones políticas, entretenimiento, entre otros.

Uno de los beneficios de los documentales es que los mismo no necesitan una gran inversión técnica lo que haga a los materiales a utilizar de hecho muchos documentales actuales son producidas con cámaras réflex o cámaras de video no profesionales para dar un aspecto aún más verídico de lo que se está representando. (Cecilia)

Otro concepto de documental tenemos que: en el abigarrado conjunto de programas que emite la televisión en nuestros días, cabe establecer una distinción inicial entre ficción y no ficción, es decir entre aquellos espacios que se sitúan en el mundo de lo posible y los que tienen como objetivo reflejar el mundo real. a pesar de que las fronteras entre uno y otro terreno parecen desdibujarse cada vez más, el documental se inscribe, en principio, dentro de la categoría de “no ficción”. Sin embargo en algunos casos no resulta fácil determinar si una obra pertenece al domicilio de la ficción o puede ser considerada como de “no ficción” o informativa en este terreno fronterizo se encuentran por ejemplo los llamados documentales dramatizados que utilizan actores para representar hechos reales y en el podríamos ubicar también otros formatos como los docudramas y los seriales documentales también denominados docunovelas o docusopas.

Algunos autores consideran que el documentalista no hace sino construir otro tipo de enunciado ficticio aunque utilizando materiales tomados de la realidad. La naturaleza es intrínsecamente falsa, ya que su discurso narrativo se basa en la fragmentación y en la selección de la realidad, sin embargo no conviene olvidar al respecto de la larga tradición iniciada por Aristóteles y ampliamente desarrollada por autores clásicos y modernos que reconocen la existencia de un amplio abanico de posibilidades de representar una realidad que va desde la exhaustividad mecánica hasta la totalidad rápida y esencial, la representación exhaustiva es propia de la ciencia y trata de ofrecer en medida de los posible una descripción pormenorizada del mundo. En el extremo

opuesto se sitúan otro tipo de representación que es propio de las artes y no pone su empeño en la acumulación de detalles sino que trata de ofrecer una visión general de los asuntos que abordan en términos de Lausberg estamos ante la disyuntiva entre una fotografía que reproduce mecánicamente la realidad y un cuadro que se centra en determinados elementos tratando de hacerse a un conocimiento de la esencia.

Cuestión distinta es la de si los recursos narrativos empleados en el género documental son semejantes a los que se utiliza en otro tipo de recurso narrativos. Como el cine de ficción es indudable que el documental sigue modelos que se asemejan a los de la ficción, tales como la estructuración del relato a través de personajes que se enfrentan a determinados conflictos y que finalmente se resuelven de alguna forma, sin embargo tal como recuerdan Nichols el documental mantiene también notables diferencias con el cine de ficción relacionadas con el control del documentalista sobre la realidad, la estructura del texto y la expectativas del público. (Leon, 2010, pág. 21/22)

Grierson entiende por documental al tratamiento creativo de la realidad y considera que es conveniente establecer los límites formales de las diferentes especies de documental según su planteamiento entre las diferentes obras adscritas al género, hay formas e intenciones diversa de observación de la realidad, de organización del material extraído de ella, por lo tanto resulta necesario delimitar el concepto de precisión para ello este autor establece tres principios orientadores del documental: en primer lugar cree que el cine documental es una nueva y vital forma artística que puede retratar la escena viva y la historia viva, el segundo principio establece que los personajes y escenas tomados de la realidad ofrecen mejores posibilidades para la interpretación del mundo moderno finalmente considera que los materiales extraídos del mundo permiten reflejar la esencia de la realidad captando gestos espontáneos y realizando movimientos. Varios autores han intentado trazar la línea que separa al documental de otros géneros audiovisuales que toman por objeto la realidad. (Leon, 2010, pág. 24)

Con frecuencia especialmente en los países en donde la influencia de la corriente anglosajona es mayor se distingue entre documentales y programas de actualidad Barsan apunta que el documental es el reportaje de actualidad que un editorial es a las páginas de noticias de un periódico diario, el editorial se fundamenta en la opinión del medio mientras que las noticias están basadas en hechos.

Una de las definiciones clásicas es la propuesta de 1948 por la World Union Of Documentary según esta institución un documental es todo método de registrarse en celuloide cualquier aspecto de la realidad interpretado por la filmación de hechos o por la reconstrucción veras y justificable para apelar la razón a la emoción con el propósito de estimular el deseo de ampliar el conocimiento y la comprensión humanos, y plantear sinceramente problemas y soluciones en el campo de la economía, la cultura y las relaciones humanas. (Leon, 2010, pág. 25/26)

Casi todas la definiciones dicen que el documental a través de una interpretación creativa de la realidad nos aporta con conocimientos que nos ayudan a comprender la condición humana, el documental nos permite ingresar en un territorio de reflexión y calma intelectual, de serenidad y quietud frente a la perspectiva del ruido ensordecedor la digresión, la dispersión, la alineación y el error ético de los productos de la cotidianidad televisiva.

En el contexto de la comunicación el documental evidentemente no todos son como aquel trozo de madera en medio del océano que nos salva del naufragio de la información toxica de las cadenas televisivas, generalistas nos recuerdan que hay formas más dignas, reflexivas y honestas de acercarnos al conocimiento de nuestro mundo. (Breu, 2010, pág. 16/17)

4.3 TIPOS DE DOCUMENTAL

Existen varias formas para calificar a un documental y se los puede agrupar según su medio de difusión.

4.3.1 Los documentales televisivos

La producción para canales de televisión tanto generalistas como temáticos representó la mayor cantidad de documentales en las últimas décadas, ya que se crearon canales temáticos los mismo que han impulsado la demanda de documentales, han despertado el interés de la audiencia televisiva pues los documentales se ponen de manifiesto en la gran expansión de los canales especializados en este género siendo estos Discovery Channel o National Geographic.

4.3.2 Los documentales Cinematográficos

En las últimas décadas se han producido una gran variedad de documentales para ser estrenados en salas de cine antes de ser transmitidos por televisión, siguiendo así el proceso de explotación habitual, en las películas de ficción sus temas, formas y estilos no difieren significativamente de los producidos para la televisión

4.3.3 Los documentales por Internet.

La distribución de documentales por medio de la web han cobrado gran fuerza durante los últimos años gracias a la ampliación del ancho de banda de las redes y a la mejora de la comprensión del video creando páginas y espacios en los cuales se pueden publicar documentales los mismo que pueden ser utilizados por el público sin costo alguno para obtener información sobre algún tema determinado, la mayor parte de estos documentales son producidos para la televisión convencional aunque con el pasar del tiempo va creciendo la importancia de publicar documentales por medio de la red. (Leon, 2010)

4.3.4 Documentales Etnográficos

En este tipo de documentales tratan de mostrar las culturas que pertenecen a diferentes partes del mundo, el primer creador de este tipo de documentales

fue Flaherty con sus Obras Nanook y Maoma durante los años de 1960, este género de documental dejó de tener importancia, el comentario aclarativo y pasa a tomar una mayor importancia las voces, los comentarios de los protagonistas ya que se estaría hablando de que el documental etnográfico no revela modelos culturales utilizando la tecnología de la imagen, sino utilizando la música y el sonido.

4.3.5 Documental Tipo Social

El productor Británico John Grierson fue quien le dio la mayor importancia al documental social guiándose en los aportes realizado en el cine soviético como instrumento de información y formación. Grierson en Drifters durante el año de 1929 se acerca al mundo de la pesca de arranque creando una película educativa en la que no cabe esperar encontrarse con temas exóticos o cosmopolitas sino incidencias en aspectos sociales, se entendía que los documentales debían tener una función social pedagógica y educativa cívica.

Este tipo de documental se guía en mostrar explícitamente a los espectadores como es la realidad del mundo permitiendo que las personas que participan en estos proceso analicen la sociedad que las rodea y de esta manera se contagien en la transformación social, la sostenibilidad, la equidad de género, la defensa de derechos humanos siendo su principal función la parte educativa.

4.3.6 Documental de Reportaje

El cineasta innovador ruso y muy conocido como Dziga Vertov siendo este otro documentalista importante dentro de la historia del documental, el mismo entendía que la intención del cine era la transformación social, su manifestación del cine durante el año de 1923, es una propuesta del cine rojo, toda una teoría del discurso cinematográfico utilizaba la cámara oculta, los planos largos y la iluminación ambiental, siendo su tema de interpretación “ el Hombre de la cámara” durante el año de 1929 explicando los proceso para el

desarrollo de una película presentado a los operadores de la cámara como verdaderas héroes populares.

4.3.7 Documental de Ficción

Este tipo de documental es un género cinematográfico que se adaptó durante las últimas décadas que con el paso de los años está tomando mucha fuerza, el mismo consiste en partir de una idea o suceso falso y lo abordan en el formato de un documental con la idea de exponer muchas otras situaciones reales, sus personajes se interpretan ellos a sí mismo, intervienen parte del equilibrio y parte de la realidad engañando al espectador pero es un engaño aceptado por la sociedad debido a que este tipo de documental a diferencias de otros utiliza como recurso la representación de un hecho mediante la actuación, siendo este documental asimilado en el Ecuador de forma rápida y aceptado por programas que tratan de eventos y acontecimientos que se vive día a día en nuestro entorno.

4.3.8 Documental de Crónica

Su principal función es informar transparentemente los hechos reales desde un punto de vista imparcial. Richard Leacock director y uno de los iniciantes del cine de este género el mismo que fue caracterizado en principio por un deseo de capturar directamente la realidad y de representarla de forma verídica, obteniendo la relación de la realidad con el cine. A partir del cine directo nace el cine de observación con un grupo de cineastas que con fines antropológicos y de estudio consiguen que su observación no interfiera en lo que sucede en el exterior, logrando que la producción de este tipo de documentales se conviertan en registro fiel de lo que se ha filmado.

4.3.9 Documental de Naturaleza

Consiste en rodar planos especialmente difíciles de la vida animal y vegetal, siendo este un tipo de película científica de divulgación destinada a todo

público. Este tipo de documental se dio gracias a la ayuda del francés Cousteau ya que sus inventos y su pasión por el mar, por el cine documental y su gran dominio de los medios de comunicación. De esta forma se ha hecho posible de que centenares de millones de personas conozcan el mundo y su potencial natural siendo esto una gran variedad de especies animales y vegetales.

4.3.10 El Documental Político

Durante los años 60 se intensifica considerablemente la tendencia general del cine a la politización además considera que la población y los noticieros cinematográficos daban información tendenciosa y masificadora sobre los hechos se produjo la voluntad de oponer la información oficial al servicio del poder político contra la información que dijera lo que ellos creía conveniente siendo esta la verdad social y política expresada a través del documental por su tradicional efecto relista y fuerza persuasiva. Estos documentales no obtuvieron un costo en su distribución comercial ya que estos debían ser de acceso público para la sociedad.

4.3.11 El documental Histórico

Se basa en acercar al espectador no solo la información de un suceso sino que también se basa en las imágenes de aquellos que vivieron el acontecimiento, en este género uno de los documentalistas más importantes fue Claude Lanzmann el mismo que se dedicó a la producción durante vario años sobre El Horror del holocausto en exterminio, durante el año de 1976. Sin imágenes en noticieros ni en archivos sino a través de testimonios de víctimas, verdugos y testigos que estuvieron apegados a los acontecimientos.

4.3.12 El Documental Informativo

Intenta trasladar al público conocimientos sobre cualquier aspecto de la realidad, a fin de dar noticia de algo que se considera nuevo para la audiencia.

4.3.13 El Documental Educativo

Son documentales que se conciben para su uso como herramientas didácticas en algún proceso de aprendizaje. Incluyen un amplio espectro de programas, que pueden ser empleado en diferentes niveles de educación, para ayudar a enseñar conocimientos concretos que después son evaluados para introducir o despertar interés por un asunto.

4.3.14 El Documental de Entretenimiento

Son programas creados para divertir a la audiencia. En las últimas décadas este Objetivo ha ido ganando importancia, al igual que ha ocurrido en otros géneros televisivos.

CAPITULO V

REALIZACIÓN DE UN DOCUMENTAL

5.1 PRE PRODUCCIÓN

En el proceso de preproducción se desarrolla el guion o escaleta, que es la planificación de lo que va a ser el documental denominado la gastronomía tradicional del sector de Barabòn que se encuentra en el conocido Biocorredor turístico del Yanuncay. Que se denomina de esta manera ya que se complementa el lugar con su hermoso paisaje de espacios verdes junto a un río de agua cristalina además de su gran variedad de espacio para generar turismo ya que muchos de los turistas acuden al lugar para hacer deporte ya sea de esta manera trotar por el sector hasta llegar a la comunidad de Soldados, se puede realizar recorrido en Bicicleta, recorrido en Motos y desde hace quince años este lugar empezó a fomentar por el ámbito de la gastronomía lo cual busca llegar a ser un lugar de Turismo para el mundo entero y que san Joaquín sea reconocido por su potencial gastronómico.

Desarrollo del proyecto.- En este paso se realiza el objetivo principal de la producción de un documental, tener en cuenta a que público va a estar dirigido ya que no todos pueden analizar un documental de forma lineal sino cada espectador tendrá sus propias conclusiones sobre un producto Audiovisual.

Definición del tema.- En este punto se crea ya la idea en la cual se va a trabajar o realizar ya sea el guion o escaleta y determinarlo para así tener un tema definido sobre lo que se quiere trabajar en los siguientes procesos, definir el tipo de documental que se quiere mostrar al público.

Objetivos del Video.- En este punto se debe determinar ya los objetivos por los cuales se plantea desarrollar un tema en especial y que es lo que se quiere lograr con la presentación de dicho producto audiovisual.

Tipo de Producción.- En este caso se determinara el tipo de producción que se quiere realizar la decisión la toma el director del documental.

Investigación.- La investigación que se realiza de acuerdo a los temas planteados y sobre el tema principal, teniendo en cuenta que los objetivos se encuentran definidos se procede a buscar bibliografías que puedan aportar al desarrollo de un documental.

Tratamiento.- El tratamiento de una producción documentada es el punto clave ya que en este punto realizamos un análisis del guion y que si el mismo está o no sujeto a cambios ya cuando se encuentre en el proceso de producción.

Sinopsis.- Trata de una pequeña narración que no debe pasar de un cuarto de página pues detalla los datos más importantes y relevantes del documental.

Dentro del guion se procede a realizar la historia de lo que se quiere producir relacionando ya las secuencias con los detalles de las tomas y los fondos musicales que se van a obtener y el tipo de información que se quiere plantear en el Video.

5.1.1 EQUIPO DE PRODUCCIÓN.

- Guion
- Dirección
- Producción
- Fotografía
- Sonido
- Editor
- Extras.

5.1.2 PARA EL RODAJE.

- Cámara
- Baterías
- Trípode
- Tarjeta de memoria
- Luces
- Grúas
- Rebotes
- Extensiones
- Vehículos

5.1.3 PARA LA PRODUCCIÓN

- Locaciones
- Hospedaje
- Personal
- Viajes
- Alimentacion
- Hidrtacion
- Redes de internet
- Telefonos con planes de internet de varias operadoras
- Personal tecnico.

5.1.4 EDICIÓN

- Laptop
- Efectos de sonido
- Programa de edición
- Varios ejemplares
- Difusion

Para la planificación de la elaboración de este documental lo primero en realizarse fue un estudio de campo en el cual se analizó el sector en el cual se iba a realizar la grabación del producto comunicativo en este caso llegando al lugar conocido como San José de Barabòn se entabló una conversación en primera instancia con la Sra. Carmen Mercedes Saguay Albarracín, indicándole y explicándole la idea del producto que se va a realizar lo cual tomo un interés desde el primer momento ya que ellos tenían la idea de realizar un video en el cual se pueda tener un registro de todo lo que ellos realizan en el local ahora ya conocido como el restaurant de comida típica “MAMA MICHI” para ello se realizó un planificación en la cual se explicó los horarios de grabación y los días para que ellos puedan estar listos para el momento de grabar sin ningún impedimento se llegó a un acuerdo en el cual se llevó a cabo por medio de una planificación de grabación.

Teniendo en cuenta de que en este restaurante una de sus especialidades es la preparación del caldo de gallina criolla y los asados al carbón como lo son el

cuy y pollo asado y de esta forma se pudo realizar el plan de grabación pues en este caso este documental siendo de tipo expresivo se organizó el tiempo de la entrevista con la propietaria del restaurant y así también se obtuvo información sobre los horarios en los que ellos empiezan a atender a sus clientes, además de la preparación de sus platos, puesto que un caldo de gallina hecho en olla de barro puede durar entre unos 25 o 30 min. dependiendo de la calidad de la carne, ya que una carne madura demora mucho más en cocinar que la carne de un ave tierna.

Por otro lado, la duración de la preparación de un cuy asado oscila entre los 40 min hasta una hora, dependiendo de la dimensión del producto y de la textura de la carne al igual que la de un pollo, los tiempos pueden variar de acuerdo a la temperatura que tenga el carbón y sobre el impacto que posee sobre los productos ya mencionados.

De la misma forma se llegó a un contacto directo con la propietaria del restaurant “DOÑA ROSITA”, la Señora María Rosa Morocho Naula, en este lugar al igual que en el anterior se realizó la planificación de la entrevista y el día en el cual se iba a realizar la grabación la Sra. Rosa nos indicó sobre en los horarios en que podríamos grabar a el producto ya en su proceso de cocción.

Mientras tanto en el local conocido como restaurant de comida típica MAMA CHANA con la señora Tránsito Albarracín, de igual manera siendo ella una de las fundadoras de los locales de comida se llegó a un acuerdo para realizar la grabación de los planos de paso y la entrevista que se va a realizar.

En cada uno de los locales en los cuales se planifico la grabación se observó bien el lugar y así poder realizar el guion o escaleta para el momento de grabar no tener inconvenientes en cuanto a la ubicación de los planos y de los lugares en los cuales se va a realizar la grabación del producto Comunicativo.

ESCALETA:

TOMA	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA/ HORA
1	Entrevista a la Sra. Carmen Mercedes Saguy Albarracín. Propietaria del restaurant "MAMA MICHI"	Barabòn	Sábado 24/01/2015 15:00
2	Entrevista a la Sra. Transito Albarracín. propietaria del restaurant de comida típica MAMA CHANA	Barabòn	Sábado 24/01/2015 16:00
3	Entrevista a la Sra. Rosa Morocho propietaria del restaurant "DOÑA ROSITA"	Barabòn	Sábado 24/01/2015 17:00
4	Tomas de paso del restaurant "MAMA MICHI"	Barabòn	Sábado 24/01/2015 18:00
5	Tomas de paso del restaurant "MAMA MICHI" imágenes de las ollas de barro junto con el fogón y los productos que están en	Barabòn	Domingo 25/01/2015 09:00

	proceso de cocción.		
6	Tomas de paso del restaurant "MAMA MICHI" el asadero de pollos	Barabòn	Domingo 25/01/2015 09:30
7	Tomas de paso del restaurant "MAMA MICHI" imágenes del asadero de cuyes.	Barabòn	Domingo 25/01/2015 10:00
8	Tomas de paso del restaurant "MAMA MICHI" imágenes del proceso que se cumple para servir un plato de comida ya sea caldo de gallina, pollo o cuy asado.	Barabòn	Domingo 25/01/2015 12:00
9	Tomas de paso del restaurant "DOÑA ROSITA" imágenes del asadero de cuyes y de pollos.	Barabòn	Domingo 25/01/2015 10:30
10	Tomas de paso de la preparación de los cuyes, pollos y gallinas,	Barabòn	Sábado 24/01/2015 18:00

	proceso de aliño		
11	Tomas de paso del proceso de despedazar un pollo o un cuy asado para servirlo al cliente	Barabòn	Domingo 25/01/2015 11:00
12	Tomas de paso del restaurant Olla de barro proceso de preparación del producto	Barabòn	Domingo 25/01/2015 11:30
13	Tomas de paso de los asaderos de cuyes y pollos del asadero Olla de barro	Barabòn	Domingo 25/01/2015 11:45
14	Tomas de paso de los alrededores a los restaurants del biocorredor turístico de Barabòn, imágenes de los cultivos.	Barabòn	Domingo 01/02/2015 09:00
15	Imágenes del sector en los cuales están ubicados los	Barabòn	Domingo 01/02/2015 11:00

	restaurants. Rio, espacios verdes.		
16	Imágenes de la iglesia de San Joaquín	San Joaquín	Domingo 01/02/2015 13:00

5.2 PRODUCCIÓN

5.2.1 PERSONAL PARA LA PRODUCCION DE UN DOCUMENTAL

5.2.1.1 productor ejecutivo

Será quien se encarga de contratar al personal y a los personajes, aparte que se encarga de la parte financiera en la producción del documental, define horas y fechas en el proceso de producción.

5.2.1.2 Director

Es quien se encarga de manejar a todo el equipo de producción, siendo el la persona que toma decisiones acerca de cambios que se puedan dar dentro del proceso de producción o rodaje del film.

5.2.1.3 Director de fotografía

Se encarga de la imagen de la producción, es quien busca los espacios adecuados en las locaciones para proceder a la grabación de un producto Audiovisual.

5.2.1.4 Camarógrafos

Los camarógrafos acatan órdenes de producción y proceden a analizar el guion técnico previo a la grabación y se encargan de realizar todos los planos que ordene el director del film.

5.2.1.5 Director de producción

Es la persona que organiza la parte técnica del documental no acude al proceso de producción y en el proceso de edición se encarga de revisar que todo esté en orden y de acuerdo al guion establecido y si existen cambios deben ser justificados por el director.

Para cada departamento en el proceso de producción existe un director que será el encargado de responder todo el proceso tanto de Preproducción, producción y post producción.

5.2.1.6 Departamento de producción

En este departamento se encarga de organizar a los demás departamentos y este escucha las necesidades que tienen los integrantes de la producción, se encargan de la parte financiera y de la organización de los demás departamento.

5.2.1.7 Departamento de locaciones

En este departamento están encargados de buscar las locaciones idóneas para la grabación del documental teniendo en cuenta que deben analizar que cuenten con todos los servicios básicos para no tener problemas al momento del rodaje.

5.2.1.8 Departamento de óptica

Se encarga de organizar a los camarógrafos y de organizar los planos que se van a desarrollar en el rodaje, analiza el guion técnico y justifica el porqué de los planos, movimientos y posiciones de la cámara.

5.2.1.9 Departamento de sonido

Este departamento se encarga de crear los sonidos y fondos musicales que sean solicitados por el departamento de producción, busca la banda sonora para la identificación del producto.

5.2.1.10 Departamento de arte

Se encarga de organizar la imagen que tendrán los personajes en la producción ofreciendo varias opciones hasta determinar una que sea de satisfacción para el departamento de producción.

5.2.1.11 Departamento de edición

Se encarga de realizar el Escogitamiento de todas las imágenes que va dentro de la producción el mismo que se encarga de unirlas y relacionar las imágenes con los sonidos utilizados.

5.2.1.12 Director de fotografía

Tiene el control visual total de la película mediante el control de la cámara y la iluminación, crea la atmósfera, transmite instrucciones al operador de cámara con la composición y movimientos de cámara, al asistente de cámara con los movimientos, foco, filtros, al gripp con el movimiento de cámara y al jefe eléctrico.

5.2.1.13 Gaffer

Trabaja directamente con el director de fotografía, anticipa instalación de iluminación, dirige equipo de eléctricos.

5.2.1.14 Operador de cámara

Acciona la cámara y compone correctamente la toma.

5.2.1.15 Asistente de cámara

Revisa y ajusta el foco, verifica la posición de los actores y mide su distancia con la cámara, limpia los lentes, la compuerta y la cámara, cambia filtros anota y registra la toma.

5.2.1.16 Segundo asistente de cámara

Le corresponde cargar de película la cámara, ayuda al primer asistente y cuida la caja de la Cámara, también maneja la pizarra.

5.2.1.17 Gripp

Su función es montar el soporte de la cámara, carro, grúa, trípode, y operarlo cuando sea necesario. Mientras más complejo sea el equipo soporte de la cámara se requerirán más asistentes.

5.2.1.18 Operador de video assist

Opera los equipos de video assist.

5.2.1.19 Fotografía fija

Saca las fotos que se usarán en la publicidad de la película.

5.2.1.20 Jefe electricidad

Su trabajo consiste en montar la iluminación de acuerdo con las instrucciones del director de fotografía, operar los equipos necesarios para ello.

5.2.1.21 Eléctrico

Trabaja bajo las órdenes del jefe eléctrico, operan los equipos, se forman equipos de 3 o 4 eléctricos

5.2.1.22 Utilería

Es quien está a cargo del manejo de los accesorios durante la filmación, permanece en el set.

Ya en el proceso de producción y por medio de la planificación realizada en el proceso de pre producción indicando los días y horarios de grabación para este proceso se procedió a realizar el alquiler de los equipos en este caso una cámara profesional Sony **JVC GY- HM650**. Un boom, un trípode.

En estos días de producción se realizó un desglose de acuerdo a la escaleta ya indicada en el proceso anterior de los días y horas en los cuales se iba a grabar.

Realizando un estudio de locaciones y observando el lugar tanto en los interiores y exteriores de los restaurants en los cuales funcionan los puestos de comida tradicional en San Joaquín se procedió a realizar la grabación por medio de un cronograma de actividades y un desglose de producción que se detalla a continuación.

Sec.1	Loc.	Descripción	Equipo Técnico	Hora/fecha
1	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/INT.	Cámara estática ENTREVISTA	Cámara, trípode, Boom.	Sábado 24/01/2015 15:00
2	RESTAURANT "Olla De Barro Transito Albarracín "/INT	Cámara estática ENTREVISTA	Cámara, trípode, Boom.	Sábado 24/01/2015 16:00
3	RESTAURANT "DOÑA	Cámara estática	Cámara, trípode,	Sábado 24/01/2015

	ROSITA"/INT.	ENTREVISTA	Boom.	17:00
4	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/INT./EXT	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Sábado 24/01/2015 18:00
5	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/INT/EXT	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 09:00
6	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 09:30
7	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 10:00
8	RESTAURANT "MAMA MICHÍ"/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 12:00
9	RESTAURANT "DOÑA ROSITA"/INT/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 10:30
10	RESTAURANT "DOÑA ROSITA"/INT/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Sábado 24/01/2015 18:00
11	RESTAURANT "DOÑA ROSITA"/INT/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 11:00

12	RESTAURANT "Olla de Barro"/INT/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 11:30
13	RESTAURANT "Olla de Barro"/INT/EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 25/01/2015 11:45
14	SAN JOAQUIN EXT.	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 01/02/2015 09:00
15	EXT. RESTAURANTS ESPACIOS VERDES/RIO YANUNCAY	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 01/02/2015 11:00
16	EXT/ IGLESIA SAN JOAQUIN	Cámara estática movimiento	Cámara trípode	Domingo 01/02/2015 13:00

5.3 POST PRODUCCIÓN

Las etapas de la postproducción son las siguientes:

5.1.1 Pre visualización

Se encarga de realizar el Escogitamiento de las imágenes más importantes para luego proceder a relacionarlas con el guion y unirlas, si existen errores se repiten las imágenes mal grabadas.

5.1.2 Material rodado

En este proceso se procede a organizar y enumerar las imágenes que ya quedarán como base para el documental, clasificación de las IMÁGENES de acuerdo a las secuencias.

5.2.1 Secuencias

En esta etapa se realiza la organización de las secuencias con las imágenes ya escogidas y se las relaciona con el guion para al momento de ensamblarlas no existan inconvenientes y solo se tomen las imágenes que va a ir en el producto Audiovisual.

Ya en el proceso de edición los materiales que se utilizaran para la producción del documental son una laptop Sony vaio I7. En las cuales por medio de un programa de edición adobe premier se llevara a cabo el Escogitamiento de las mejores escenas y así de esta manera realizar la unión de las mismas de acuerdo a la escaleta planificada.

En cada una de las entrevistas se procede a escoger lo más relevante que los entrevistados pueden comentar acerca de sus productos y lo que ofrecen, los años de historia que posee cada uno de los restaurants, los motivos por los cuales fueron motivados para realizar este tipo de gastronomía en el sector y sus derivados, de cada una de las entrevistas se procederá a relacionar todo lo que estas personas dicen en cada una de sus interpretaciones y rellenar por medio de imágenes que fueron grabadas en el sector.

En este proceso de post. Producción luego de haber obtenido todas las imágenes tanto de los lugares de comida típica como de los alrededores, las imágenes de la iglesia que identifica al sector y a la población de San Joaquín siendo esta la planificación y forma en la que será mostrado este documental gastronómico que su intención es presentar que una de las formas de crear

turismo en estas parroquia siendo la producción del caldo de gallina, el cuy y pollo asado los principales elementos a utilizarse en este documental.

Al ser un documental de carácter expresivo cuenta mucho las intervenciones que pueden tener las personas entrevistadas en el mismo pero la intención es mostrar los motivos por los cuales estas personas sintiendo la necesidad de crear ingreso para sus familias optaron por empezar a trabajar de esta manera y teniendo en cuenta que hasta la actualidad la abundancia de lugares de comida en san Joaquín crece cada vez más. Pero siendo estas tres personas tanto Sra. Mercedes, Sra. Transito como Sra. Rosita que ellas son las fundadoras de este sector gastronómico teniendo en cuenta de que su principal idea era no permitir que sus hijos migren a otros estados en busca de días mejores sino trabajar como sus antepasados lo han sabido desarrollar y así fomentar el turismo para la parroquia.

Siendo ellas las personas que iniciaron con la producción de estos lugares de comida típica no sienten resentimiento en cuanto cada vez más abundan puestos de comida sino al contrario se sienten orgullosas al saber que hay otras personas que al igual que ellas busca un futuro mejor en su propio recinto.

Pero de esta manera en este documental se muestra cómo ha evolucionado la tecnología en el proceso de preparación de estos platos típicos ya que anteriormente los asados al carbón se los desarrollaba a mano y ahora gracias a la tecnología se obtiene los asadores eléctricos.

Pero para ellos es una inversión en la cual por medio de su trabajo pueden aún más seguir realizando este tipo de trabajo sin inconveniente alguno ya que con el pasar de los años ellos han obtenido su propia clientela y así todas las personas que trabajan en este instante en el sector satisfacen tanto sus necesidades como las necesidades de consumo de estos productos por medio de los visitantes y Turistas.

Dentro del proceso de post producción con la existencia de los audios de los relatos que se obtuvieron en las entrevistas ya desarrolladas además se complementa por medio de audios que ayudan a complementar aún más la identificación y forma del documental.

CONCLUSIONES:

El documental “Video Documental de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Joaquín” tiene como objetivo principal fomentar el turismo en esa parroquia, puesto que San Joaquín no posee un registro documentado sobre su gastronomía tradicional y sus potenciales nutritivos.

La realización de este documental muestra la realidad de estas personas que lucharon por conseguir un objetivo planteado desde hace quince años, que es crear gastronomía en el sector, fomentando cada vez más el turismo en la zona que hoy es considerada como el Biocorredor Turístico del Yanuncay.

El trabajo realizado en la parroquia San Joaquín, con la elaboración de este documental cumple con la satisfacción que como realizador puedo expresar que este documental ayudará a la difusión de la gastronomía y así San Joaquín sea conocida como una parroquia rural que fomenta el turismo no solo a nivel del Azuay sino a nivel nacional y alrededor del mundo, ya que las personas que revisen este producto audiovisual tomarán mayor interés por conocer la gastronomía del sector.

La difusión de este documental será por medio del GAD parroquial y por medio de redes sociales, obteniendo así el objetivo planteado al inicio de la realización de este documental.

RECOMENDACIONES:

- Seguir fomentando el turismo en San Joaquín.
- Seguir desarrollando este tipo de documentales que ayuden a la identificación de algunas parroquias.
- Difundir aún más las fuentes de turismo que posee la parroquia San Joaquín.
- Que la Universidad Politécnica Salesiana continúe realizando convenios con otras parroquias para crear documentales de identificación y difundiendo así la gastronomía de nuestro país.
- Innovar aún más los lugares de gastronomía en el sector de Barabón para así conseguir una mayor cantidad de visitantes.
- Impulsar a los siguientes comunicadores a tocar temas de turismo en el país y realizar documentales que ayuden a difundir las riquezas gastronómicas, naturales y de identificación del Ecuador.

Bibliografía

- Figueroa., J. (s.f.). Revista San Joaquín. *Despacho Parroquial*, Pág. 5.
- Almeida, M. C. (2004). *Las Comidas Tradicionales en Tiempos de* . Brasil: Copy Trabil C.A.
- Andrade, C. (2011). *Escuela Superior Politecnica de Chimborazo* . Obtenido de reproduccion de parametros reproductivos y productivos de las gallinas criollas: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1816/1/17T01074.pdf>
- BRAVO , S. H. (1970). "La implantación de dietilestilbestrol en cuyes y sus efectos". Lima. Lima: UNA La Molina.
- Breu, R. (2010). *El Documental omo estrategia educativa*. Barcelona: GRAO, de IRIF, S.I..
- Cecilia, H. (s.f.). *Definicion Documental*. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/general/documental.php>
- Cuvi, P. (2004). *ENCICLOPEDIA ECUADOR A SU ALCANCE*. QUITO: ESPASA.
- De Becker, G. (1998). *El Valor del miedo*. México: Urano SA.
- Dercy, L. (2009). *Lo que engorda es la emoción*. Lulu.com.
- Federico Fernández Díaz, C. B. (2010). *Producción Cinematográfica*. España: DIAZ DE SANTOS.
- González, C. M. (2009). Gastronomía e Identidad. En C. I. Populares, *Artesanías de America N° 68* (págs. 20, 21, 22). Cuenca : ILUS.
- Gozález, C. M. (2009). *Gastronomia e Identidad*. Cuenca, Azuay, Ecuador.
- Leon, B. (2010). *Direccion de documentales para television, guion, produccion y realizacion*. UOC Barcelona.
- Long, J. (2003). *Conquista y Comida* (Tercera ed.). México: UNAM.
- Long, J. (2003). *Conquista y Comida* (Tercera ed.). México: UNAM.
- Macías, J. R. (1992). *Miradas a la realidad* (Primera ed., Vol. II). Mexico: DR.
- Marco Espinoza, R. M. (2009). *Mutaciones Escénicas* (Primera ed.). Chile: RIL Editores.
- Martínez, A. G. (2010). *Tecnicas Culinarias*. Madrid: Akal S.A.
- Maza, M. (1994). *Guin Para Medios Audiovisuales*.
- Pazos, F. Á. (2004). *Ilustre Municipalidad de Cuenca*. Cuenca: INALEXA.
- Roselló, M. J. (2011). *La importacia de comer sano y saludable*. España: Plaza Janés.
- Rubatto, M. T. (2010). *Más sabor y mejor nutricion* . Argentina: FNGBM.
- Sananes, L. (2006). *Alimentación Fisioógica* . Argentina: Libros en Red.
- Sánchez, D. J. (2010). *Ecuaworld*. Obtenido de Cocina Ecuatoriana: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- Sarita, V. (1988). *El ají o pimiento*. Santo Domingo: R.D.

Sellés, M. (2008). *El Documental*. Barcelona: UOC.

Tápia, A. R. (12 de Abril de 2010). Investigación Gastronómica Turística del Canton Latacunga . *Tesis de grado*. Latacunga, Coptopaxi, Ecuador.

Ulloa, C. (2006). *Aromas y sabores andinos*. La Paz: P.O.

Vicente Verdú Maciá, J. R. (2003). *Fiesta, juego y ocio en la historia*. España: Salamanca.

Villegas, D. (2005). *Renovación de la Cocina Ecuatoriana Mediante la cocina Fusión*.

Obtenido de

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9678/1/27121_1.pdf