



UEB
UNIVERSIDAD
ESTATAL DE BOLIVAR

PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CHIMBO

**IDENTIDAD CULTURAL, TRADICIONES CULINARIAS
Y GESTIÓN DE COSTOS EN LA COCINA**



**MARÍA FERNANDA QUINTANA SALTOS
DOLY SILVANA DEL SALTO DÁVILA
VERÓNICA TATIANA GARCÍA GARCÍA
MARÍA FERNANDA DURÁN VELOZ**

ISBN 978-9907-0-0555-4

2025

**PATRIMONIO
GASTRONÓMICO DE CHIMBO:
IDENTIDAD CULTURAL,
TRADICIONES CULINARIAS Y
GESTIÓN DE COSTOS EN LA
COCINA**

AUTORES:

MARÍA FERNANDA QUINTANA SALTOS

DOLY SILVANA DEL SALTO DÁVILA

VERÓNICA TATIANA GARCÍA GARCÍA

MARÍA FERNANDA DURÁN VELOZ



Este libro ha sido debidamente examinado y valorado en la modalidad doble par ciego con fin de garantizar la calidad científica.

©Grupo Editorial BLR
Universidad Estatal de Bolívar
Riobamba – Ecuador
Correo: publicaciones@grupobl.com
<https://grupobl.com/libros-investig>
REPOSITORIO



Quintana, M., Del Salto, D., García, V., Durán, M. (2025)
Patrimonio gastronómico de chimbo: identidad cultural, tradiciones
culinarias y gestión de costos en la cocina. Grupo Editorial BLR.

© María Fernanda Quintana Saltos
Doly Silvana del Salto Dávila
Verónica Tatiana García García
María Fernanda Durán Veloz

ISBN: 978-9907-0-0555-4

El copyright promueve la libertad de expresión, protege la diversidad de ideas y conocimiento, además apoya la libre expresión. Se prohíbe de manera rigurosa la producción o el almacenamiento de esta publicación, ya sea en su totalidad o en parte, está estrictamente prohibido por ley, incluyendo el diseño de la portada, así como su difusión a través de cualquiera de sus medios, ya sean electrónicos, mecánicos, ópticos, de grabación o incluso de fotocopia, sin permiso de los propietarios de los derechos de autor.

FILIACIONES DE LOS AUTORES

María Fernanda Quintana Saltos

Universidad Estatal de Bolívar

Correo Electrónico: mquintana@ueb.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5435-6983>

Doly Silvana del Salto Dávila

Universidad Estatal de Bolívar

Correo Electrónico: ddelsalto@ueb.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0773-2186>

Verónica Tatiana García García

Universidad Estatal de Bolívar

Correo Electrónico: vegarcia@ueb.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7829-4713>

María Fernanda Durán Veloz

Universidad Estatal de Bolívar

Correo Electrónico: mariaferduranv81@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8992-6210>



PRÓLOGO

La gastronomía constituye un pilar fundamental en la preservación de la identidad cultural de los pueblos, al ser reflejo de sus tradiciones, costumbres y modos de vida. En el cantón Chimbo, la riqueza de su cocina va más allá de simplemente preparar alimentos; se convierte en un legado histórico que une a la comunidad y proyecta la memoria colectiva hacia las nuevas generaciones. Este trabajo, titulado “Patrimonio Gastronómico de Chimbo: Identidad Cultural, Tradiciones Culinarias y Gestión de Costos en la Cocina”, nos invita a apreciar la herencia gastronómica como un elemento vivo de la cultura, capaz de adaptarse a los retos actuales sin perder su esencia. Al mismo tiempo, resalta la importancia de entender la cocina no solo desde un enfoque cultural, sino también desde una perspectiva administrativa, donde la gestión de costos se vuelve una herramienta fundamental para asegurar la sostenibilidad de los emprendimientos culinarios locales. La investigación combina tradición y técnica, rescatando recetas y conocimientos ancestrales para impulsar la gastronomía como un motor de desarrollo social, turístico y económico para la comunidad Chimbeña. El presente texto es un aporte académico y práctico, orientado tanto a la preservación de la identidad cultural como a la promoción de estrategias de gestión que fortalezcan el valor de la gastronomía, proyectándola hacia escenarios en el ámbito nacional e internacional.

Dimitri Hidalgo Miño

ÍNDICE

PRÓLOGO.....	i
---------------------	----------

ÍNDICE	ii
---------------------	-----------

ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
-------------------------------	----------

INTRODUCCIÓN	xiii
---------------------------	-------------

CAPÍTULO I.....	15
------------------------	-----------

1 PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	15
---------------------------------------	-----------

1.1 Conceptualización del patrimonio gastronómico.....	15
--	----

1.1.1 Evolución de la Gastronomía.....	15
--	----

1.1.2 El lugar de la gastronomía dentro del patrimonio cultural y natural.....	18
--	----

1.1.3 Diferencia entre tradición, costumbre y práctica alimentaria	20
--	----

1.2 La alimentación como identidad cultural	22
---	----

1.3 Evolución y diversidad de la gastronomía ecuatoriana	24
--	----

1.3.1 Influencias coloniales y mestizaje gastronómico	24
---	----

1.3.2 Ingredientes nativos y su papel en la cultura alimentaria	27
---	----

1.3.3 La cocina como símbolo de biodiversidad	29
---	----

1.4 Técnicas y saberes tradicionales	30
--	----

1.4.1	Métodos ancestrales de preparación y cocción	31
1.4.2	Rituales, fiestas y celebraciones asociadas a la cocina	32
CAPÍTULO II		36
2	GESTIÓN Y COSTOS EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA.....	36
2.1	La gastronomía como industria.....	36
2.1.1	Características de los negocios gastronómicos	37
2.1.2	Procesos productivos en la preparación de alimentos y bebidas	40
2.1.3	Estandarización de recetas y procesos.....	43
2.2	Relación entre gastronomía y costos	45
2.2.1	Clasificación de costos en el ámbito gastronómico	46
2.2.2	Costes de operación.....	47
2.2.3	Costes fijos.....	47
2.2.4	Costes variables.....	47
2.2.5	Costes directos	48
2.2.6	Costes indirectos	48
CAPÍTULO III.....		50

3	GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CHIMBO.....	50
3.1	Introducción la gastronomía de Bolívar	51
3.2	Datos históricos de Chimbo	52
3.3	Origen de su nombre	53
3.4	Fundación de San José de Chimbo.....	55
3.5	Los Chimbos gran nación guerrera	58
3.6	Chimbo Turístico	58
3.7	Lugares turísticos	59
3.7.1	Iglesia Matriz de Chimbo	59
3.7.2	Centro Histórico de Chimbo - Iglesia San Francisco	60
3.7.3	Parroquia Rural la Asunción - Iglesia Central	60
3.7.4	Parroquia Rural la Magdalena - Iglesia Central.....	61
3.7.5	Santuario de Nuestra Señora Natividad del Guayco	61
3.7.6	Iglesia de la Virgen del Valle.....	61
3.7.7	Parroquia Rural Telimbela - Cascada Chonta Pucará	62
3.7.8	Talleres de Artesanías - Chimbo Central.....	62
3.7.9	Pirotecnia Artesanal	62

3.7.10	Petroglifos de Telimbela.....	63
3.7.11	Biodiversidad de Chimbo	63
3.8	Ingredientes típicos de la provincia Bolívar	63
3.8.1	Productos agrícolas de la zona (papa, maíz, melloco, habas, mashua, ocas).....	63
3.8.2	Ganadería y productos cárnicos	64
3.8.3	Frutas andinas y amazónicas.....	64
3.8.4	Hierbas y condimentos locales.....	65
3.9	Platos tradicionales.....	65
3.9.1	Caldo de gallina criolla.....	65
3.9.2	Fritada bolivareña	66
3.9.3	Mote con chicharrón.....	66
3.9.4	Mazamorra, colada y chicha	67
3.9.5	Panes y dulces típicos (roscas, quesadillas, alfeñiques)	67
3.10	Bebidas típicas	67
3.10.1	Chicha de jora	68
3.10.2	Chapo.....	69
3.11	Coladas tradicionales.....	70

3.11.1	Colada morada	71
3.11.2	Colada de machica	72
3.12	Bebidas calientes (canelazo, morocho)	73
3.12.1	Morocho.....	73
3.12.2	Canelazo	74
3.13	Gastronomía festiva y ritual.....	75
3.13.1	Platos y bebidas en fiestas religiosas y patronales	75
3.13.2	Gastronomía en celebraciones familiares (bautizos, matrimonios).....	76
3.13.3	Comidas típicas en la cosecha y mingas.....	76
3.14	Gastronomía y economía local.....	76
3.14.1	Papel de la gastronomía en ferias y mercados	77
3.14.2	Emprendimientos gastronómicos en la provincia y el impacto del turismo gastronómico	77
3.15	Gastronomía de Chimbo	78
3.15.1	Comidas de Chimbo	78
3.16	Conclusiones del capítulo	79
CAPÍTULO IV		80

4	RECETAS ANCESTRALES CON EL MAÍZ	80
4.1	Envueltos de maíz	80
4.1.1	Tamales de gallina.....	81
4.1.2	Tamales con cuero de cerdo.....	85
4.1.3	Tamales con queso	89
4.1.4	Chigüiles	93
4.1.5	Humitas.....	96
4.1.6	Quimbolitos	99
4.2	Potajes de maíz.....	102
4.2.1	Sopa de kauka con gallina de campo.....	103
4.2.2	Sopa de bolitas de maíz con carne de cerdo ahumada	106
4.2.3	Sopa de bolas de maíz con queso	109
4.2.4	Chuchuca	113
4.2.5	Sopa de morocho con cerdo (gallina o res)	116
4.2.6	Caldo de pata de cerdo con mote (pata de res)	119
4.2.7	Colada de sal de choclo tierno con costilla de cerdo.....	122
4.3	Platos tradicionales.....	125

4.3.1	Hornado	125
4.3.2	Fritada con choclo, mote o tostado.....	128
4.4	Delicias del maíz	131
4.4.1	Tortillas de maíz con masa cocinada.....	132
4.4.2	Torrejas.....	135
4.4.3	Pan de maíz	137
4.4.4	Torta de choclo de sal.....	139
4.4.5	Rifas.....	142
4.4.6	Torta de choclo de dulce.....	144
4.4.7	Buñuelos navideños.....	146
4.4.8	Choclo asado al carbón.....	149
4.4.9	Choclo frito	151
4.4.10	Tostado en tiesto de barro.....	153
4.4.11	Tostado frito de sal.....	155
4.4.12	Tostado de dulce o (caca de perro).....	157
4.4.13	Mote tazno con habas secas	159
4.4.14	Mote con mapaguira.....	161

4.5	Bebidas y coladas ancestrales del maíz	163
4.5.1	Chicha de Jora.....	163
4.5.2	Colada de dulce con kauka	166
4.5.3	Morocho de dulce.....	168
4.5.4	Colada de dulce de maíz con leche	170
4.5.5	Colada morada tradicional	172
4.6	La gestión de costos como pilar de la sostenibilidad de la gastronomía ancestral	175
GLOSARIO.....		177
BIBLIOGRAFÍA		179

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Tamales de gallina.	81
Figura 2. Tamales con cuero de cerdo.	85
Figura 3. Tamales con queso.....	89
Figura 4. Chigüüles.....	93
Figura 5. Humitas.	96
Figura 6. Quimbolitos.	99
Figura 7. Sopa de kauka con gallina de campo.	103
Figura 8. Sopa de bolitas de maíz con carne de cerdo ahumada.	106
Figura 9. Sopa de bolas de maíz con queso.....	109
Figura 10. Chuchuca.	113
Figura 11. Sopa de morocho con cerdo (gallina o res).	116
Figura 12. Caldo de pata de cerdo con mote (pata de res).	119
Figura 13. Colada de sal de choclo tierno con costilla de cerdo.	122
Figura 14. Hornado Chimbeño.	125
Figura 15. Fritada con choclo, mote o tostado.	128
Figura 16. Tortillas de maíz con masa cocinada.	132

Figura 17. Torrejas.....	135
Figura 18. Pan de maíz.....	137
Figura 19. Torta de choclo de sal.....	139
Figura 20. Rifas.	142
Figura 21. Torta de choclo de dulce.	144
Figura 22. Buñuelos navideños.	146
Figura 23. Choclo asado al carbón.....	149
Figura 24. Choclo frito.....	151
Figura 25. Tostado en tiesto de barro.....	153
Figura 26. Tostado frito de sal.....	155
Figura 27. Tostado de dulce o (caca de perro).	157
Figura 28. Mote tazno con habas secas.....	159
Figura 29. Mote con mapaguira.....	161
Figura 30. Chicha de Jora.....	163
Figura 31. Colada de dulce con kauka.	166
Figura 32. Morocho de dulce.....	168
Figura 33. Colada de dulce de maíz con leche.	170

Figura 34. Colada morada tradicional.....	172
--	-----

INTRODUCCIÓN

La gastronomía constituye un eje fundamental de la identidad cultural de los pueblos, pues a través de los alimentos, técnicas y saberes ancestrales se transmiten costumbres, tradiciones y valores sociales. El presente trabajo busca rescatar, analizar y difundir la riqueza del patrimonio gastronómico ecuatoriano, con especial énfasis en el cantón Chimbo y sus expresiones culinarias vinculadas a la cultura local.

En el Capítulo I, se explora el patrimonio gastronómico, abarcando su definición, evolución y su conexión con el patrimonio cultural y natural. También se analizan las diferencias entre tradición, costumbre y práctica alimentaria, así como el papel fundamental de la alimentación en la identidad cultural y la rica diversidad de la gastronomía ecuatoriana.

El Capítulo II se centra en la gestión y los costos dentro de la industria gastronómica, examinando los negocios de alimentos y bebidas, los procesos de producción y la estandarización de recetas. Además, se presenta una clasificación de costos en el ámbito gastronómico, tanto fijos como variables, directos e indirectos, para entender mejor la relación entre la gastronomía y la gestión empresarial.

En el Capítulo III, se investiga la gastronomía del cantón Chimbo, resaltando los ingredientes típicos de la provincia de Bolívar, los platos tradicionales, las bebidas, las coladas, y las expresiones culinarias que surgen en festividades, celebraciones y prácticas comunitarias. También se destaca el impacto de la gastronomía en la economía local y su potencial turístico.

Finalmente, el Capítulo IV reúne recetas ancestrales que tienen como base el maíz, un producto emblemático de la cultura alimentaria ecuatoriana. Se describen técnicas tradicionales para preparar tamales, humitas, quimbolitos, sopas, platos típicos y postres, así como bebidas y coladas tradicionales que son parte de nuestra memoria gastronómica.

Este trabajo busca ser una contribución académica y cultural que valore la cocina como un símbolo de biodiversidad, identidad y motor de desarrollo local, promoviendo la preservación de la memoria colectiva y el impulso del turismo gastronómico sostenible.

CAPÍTULO I

1 PATRIMONIO GASTRONÓMICO

El patrimonio gastronómico es una parte fundamental de la identidad cultural de los pueblos, ya que refleja sus tradiciones, costumbres, historia y conexión con el entorno. A través de los alimentos, las técnicas culinarias y los rituales que giran en torno a la comida, se transmiten conocimientos ancestrales que refuerzan el sentido de pertenencia y la diversidad cultural.

Hoy en día, la gastronomía no solo se aprecia por su función alimentaria, sino también como un motor de desarrollo sostenible, turístico y social. Valorar y preservar el patrimonio gastronómico es clave para mantener vivas las raíces culturales, fomentar las economías locales y promover el respeto por la biodiversidad y las prácticas alimentarias tradicionales que enriquecen la cultura de cada nación.

1.1 Conceptualización del patrimonio gastronómico

1.1.1 Evolución de la Gastronomía

La gastronomía constituye una de las manifestaciones culturales más significativas, capaz de despertar los sentidos a través de la riqueza de sus sabores, aromas, texturas y colores, los cuales evocan memorias y experiencias colectivas e individuales. Su desarrollo no es fortuito, sino el resultado de un largo proceso histórico que se remonta a las sociedades precolombinas, donde los pueblos originarios hicieron uso de los recursos naturales disponibles para crear formas de alimentación

que, con el tiempo, se transformaron en símbolos de identidad. Este legado ha trascendido generaciones, incorporando influencias coloniales, europeas, africanas y contemporáneas, lo que ha dado lugar a una gastronomía diversa y dinámica que hoy se reconoce no solo como un placer culinario, sino también como un patrimonio cultural que fortalece la identidad de los pueblos y conecta la tradición con la modernidad.

Para entender la gastronomía vamos a partir de su definición etimológica proveniente del griego “Gastro” que significa vientre, estómago y “nomos” que significa ley. El hombre de la prehistoria se alimentaba de frutas y vegetales que recolectaban en el entorno que les rodeaba, también cazaban con armas creadas por ellos mismo a pequeños y grandes animales que constituían su dieta alimentaria. (Gutiérrez de Alva, 2012), así entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación (Brillat-Savarin, 2001).

Como parte de su instinto de supervivencia el hombre ha tenido la necesidad de alimentarse, como lo indica en el libro “Historia de la gastronomía de Cecilia Isabel Gutierrez, el inicio de la cocina surge, al frotar dos pedazos de madera dura, lo cual conlleva al invento del fuego, lo que les permitió cocer sus alimentos, así como su conservación. El descubrimiento del fuego marcó un cambio trascendental, ya que permitió cocinar alimentos. El hombre empezó a asar pescados y carnes, aprendiendo además a ahumar, una técnica que otorgaba un sabor muy apreciado (Gutiérrez, 2012).

Cuando el ser humano descubrió que podía cultivar la tierra, comenzaron a producir cereales como el maíz, la cebada y el trigo en Asia Menor, mientras que en Europa se domesticaron cultivos como el haba, la higuera y la vid. En un inicio, la mayoría de los vegetales se consumían crudos; el mijo fue el primer cereal que se hirvió, y el primer pan se elaboró a partir del trigo (Gutiérrez, 2012).

En la etapa primitiva, la alimentación se centraba en la supervivencia, aprovechando lo que la naturaleza ofrecía: frutos y semillas. La caza constituía la principal actividad para obtener carne, que era consumida de manera natural, sin ningún tipo de preparación adicional.

Las frutas y las carnes solían lavarse con agua de mar, lo que llevó al descubrimiento del sabor salado. A partir de ese momento, la gente empezó a mezclar los alimentos con hierbas y especias, dando paso a preparaciones gastronómicas más complejas y deliciosas.

Durante el Neolítico, el descubrimiento y control del fuego impulsó el avance de la agricultura, la ganadería y la vida sedentaria. Así, los humanos dejaron atrás su vida de cazadores nómadas para convertirse en agricultores establecidos, lo que a su vez refinó sus gustos culinarios.

Con el transcurso del tiempo se separa lo sencillo de lo que se consideraba lujoso, fueron los reyes quienes pedían grandes mesas con delicados manjares, se consideraba que la buena cocina era sinónimo de lujo (González-Frías, 2016).

Así la cocina fue evolucionando, y en cada lugar del mundo se fue preparando especialidades gastronómicas de acuerdo a su lugar geográfico y su cultura.

1.1.2 El lugar de la gastronomía dentro del patrimonio cultural y natural

La gastronomía refleja la historia, identidad y cosmovisión de cada sociedad, convirtiéndose en un pilar fundamental dentro del patrimonio cultural y natural de los pueblos. A través de los alimentos, las técnicas de preparación y los rituales en torno a la mesa, se transmiten tradiciones que han perdurado por generaciones. Este patrimonio culinario no solo es memoria colectiva, sino también una práctica viva en constante transformación. Además, la gastronomía se vincula con el entorno natural, pues depende de los recursos agrícolas, ganaderos y marinos que ofrecen los ecosistemas. De esta manera, la cocina revela la interacción armónica entre el ser humano y su medio ambiente.

El Patrimonio Cultural Inmaterial está profundamente conectado con nuestra memoria y herencia, ya que su relevancia y representación fomentan un sentido de identidad y pertenencia en la comunidad. En este contexto, el Patrimonio Cultural Inmaterial abarca aquellas manifestaciones y expresiones cuyos conocimientos, habilidades y prácticas se han transmitido de generación en generación. Estas tradiciones son vitales y significativas para la comunidad, ya que se han adaptado y recreado constantemente en función de los contextos sociales y naturales, en un proceso dinámico y vivo que permite reinterpretar su significado (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2013).

Para el (INPC, 2013) entre las características que debe tener el Patrimonio cultural inmaterial se encuentra la Transmisión intergeneracional y vigencia, en el que nos explica que los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas que forman parte de la manifestación se transmiten de generación en generación. En este proceso continuo de compartir saberes, las comunidades y grupos que los poseen crean y recrean significados, adaptándolos a los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales. Así, se mantiene la relevancia de la manifestación y su papel sociocultural.

Otra de su característica es la representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo, indica que la manifestación tiene relevancia histórica y/o significación social; es valorada y reconocida por la comunidad, grupo detentor –y en ciertos casos por individuos– como parte de su identidad y sentido de pertenencia (INPC, 2013)

En la Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013) en el ámbito 4, se señala que los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo incluye la Gastronomía. Esta se concibe como un conjunto de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. En este marco, la gastronomía se clasifica en dos grandes tipos: la gastronomía cotidiana y la gastronomía festiva o ritual.

Manuel Rodríguez considera que, a diferencia del patrimonio material, cultural o natural, el patrimonio inmaterial no es algo fijo o perfeccionado en el tiempo que deba mantenerse sin cambios. Más bien,

es tradicional y vivo, es decir actual y dinámico. No existe como un objeto estático, sino que se encuentra en la dinámica de las prácticas y comportamientos sociales de las comunidades humanas. Se transmite de generación en generación y, lo más importante, se transforma y modifica continuamente. Está en constante evolución debido a sus interacciones con el entorno social, natural y su desarrollo a lo largo del tiempo. La historicidad es un elemento fundamental de este patrimonio (Guardia, 2020).

1.1.3 Diferencia entre tradición, costumbre y práctica alimentaria

La alimentación no solo satisface una necesidad biológica, sino que constituye un campo de símbolos y significados donde se expresan la tradición, la costumbre y la práctica alimentaria.

El valor de las tradiciones alimentarias se refleja en su capacidad de transmitir conocimientos y estimular la creatividad, ya que las prácticas de recolección, cultivo y preparación de los alimentos pasan de una generación a otra como parte esencial del saber colectivo, las personas necesariamente llegan a sus creencias y prácticas iniciales mediante una tradición heredada. Podemos comenzar definiendo una tradición como un conjunto de conocimientos que alguien adquiere durante un proceso de socialización (Bevir, 2003). Al mismo tiempo, estas costumbres se transforman continuamente en el intento de optimizar los recursos, prolongar la conservación de los productos o diversificar las formas de consumo. Cuando estas innovaciones son aceptadas por la comunidad, se consolidan mediante la repetición. Así, la tradición culinaria constituye una herencia cultural dinámica, que integra elementos

sometidos a una constante reinvención creativa (De Suremain y Katz, 2009). Un claro ejemplo de ello es el maíz, cuya versatilidad ha permitido elaborar una amplia variedad de preparaciones en nuestros pueblos, como tortillas, tamales, bizcochos, rosquillas, tanelas, chicha, palomitas, pozol, tostado y corridas, entre muchas otras.

La costumbre se da por el comportamiento que se transmite de generación en generación y forma parte de la identidad cultural de un grupo, distinguiéndose de otros. Etimológicamente viene del latín “mores”, que significa ‘modos habituales de obrar o proceder’, lo que nos indica que radica en la repetición constante de un acto que con el paso del tiempo se vuelve obligatoria y por necesidad, consentimiento colectivo y apoyo del poder político llega a convertirse en ley. Las costumbres tienen un origen extraestatal, surgen en los grupos sociales y de una efectiva acomodación, generalizada y prolongada en el tiempo. Según Machicado (2010) las costumbres pueden ser informales o institucionalizadas, y a veces se establecen como tradiciones si se mantienen durante mucho tiempo. Además, las costumbres influyen en la convivencia social, en la formación de tradiciones y en algunos casos incluso en la legislación, conocida como derecho consuetudinario.

Finalmente, la práctica alimentaria se refiere a las acciones diarias y concretas que realizamos en torno a la preparación, el consumo y la socialización de los alimentos. Refleja tanto nuestras elecciones personales como las influencias sociales que nos rodean. Juntas, estas dimensiones nos ayudan a entender la alimentación como un fenómeno cultural complejo que entrelaza memoria, normas sociales y experiencias individuales. El régimen alimenticio está influenciado por

el contexto cultural en el que se desarrolla, desde la elección de los ingredientes hasta cómo los combinamos, incluyendo el uso de condimentos. El proceso de preparar los alimentos también responde a las condiciones culturales del grupo al que pertenecemos. La comprobación de lo dicho se hace evidente en la comparación con el mismo proceso en el marco de otra cultura. Si la comparación se hace articulando el proceso de la alimentación con otros procesos concomitantes como, por ejemplo, el ritual de la comida, las diferencias se harán más categóricas (Gastón, 2003).

1.2 La alimentación como identidad cultural

La alimentación constituye una de las expresiones más significativas de la identidad cultural de los pueblos, pues en ella se reflejan los saberes, valores y prácticas transmitidas de generación en generación. Cada receta, ingrediente y forma de preparación encierra una memoria colectiva que conecta a las comunidades con su territorio, su historia y su cosmovisión. Así, los hábitos alimentarios no sólo satisfacen una necesidad biológica, sino que también construyen sentidos de pertenencia, refuerzan vínculos sociales y proyectan la diversidad cultural de una nación ante el mundo.

Cada pueblo posee normas, restricciones y prohibiciones particulares que lo distinguen, y aquello que para unos resulta un manjar, para otros puede ser visto de la misma manera respecto a sus propias costumbres. Asimismo, las prácticas religiosas ejercen una fuerte influencia en la dieta; un ejemplo claro es el hinduismo, en el que la vaca es venerada como un ser sagrado.

¿Y por qué decimos que la cocina de un pueblo es parte de su identidad o que ayuda a definir y a construir la identidad de un pueblo? La identidad cultural nos brinda un sentido de pertenencia a un grupo, creando un conjunto de elementos compartidos como tradiciones, valores, idioma, costumbres y símbolos. Esta identidad se transmite de generación en generación, lo que distingue a una cultura de otra. Si consideramos que la identidad es un sistema de inclusiones y exclusiones de significados que define características únicas, marcando las diferencias entre nosotros y los demás, es evidente que la alimentación juega un papel crucial. La comida no solo define a un grupo, sino que también impone un sello, una etiqueta. Sin embargo, este sello y etiqueta no son fijos; al igual que cualquier aspecto de la identidad, están en constante redefinición. Para el extranjero, estos elementos pueden parecer propios de otro, pero en el caso de la alimentación, se relacionan con la autoidentificación de un pueblo que se reconoce a sí mismo al preparar y disfrutar de ciertos platillos y no de otros (Torres, 2004).

Como señala Torres (2004), la conexión tan profunda entre la comida y la identidad cultural puede estar relacionada con el hecho de que este fenómeno se ancla en la conciencia individual y colectiva, satisfaciendo necesidades biológicas primarias, como el hambre. Esta necesidad se moldea dentro de un contexto cultural y social específico, de modo que el alimento que un niño prueba por primera vez, desde su nacimiento y a lo largo de su proceso de integración a su cultura —que es, en esencia, una construcción social de la realidad— se convierte en su alimento, el único posible, el mejor.

1.3 Evolución y diversidad de la gastronomía ecuatoriana

Las raíces prehispánicas de la gastronomía ecuatoriana constituyen el fundamento de su riqueza y diversidad culinaria. Mucho antes de la llegada de los españoles, los pueblos originarios ya habían desarrollado un profundo conocimiento de la tierra, del clima y de los ciclos agrícolas, lo que les permitió cultivar y aprovechar una gran variedad de productos. Entre ellos destacan el maíz, la papa, la yuca, el fréjol, el ají, el maní y el cacao, considerados pilares de la alimentación y cargados de significados simbólicos y rituales. Estos alimentos no solo sustentaron la vida cotidiana, sino que también formaron parte de ceremonias y expresiones culturales, transmitiendo saberes de generación en generación. Así, los productos originarios y las prácticas ancestrales sentaron las bases de una cocina que hasta hoy conserva la esencia de la identidad ecuatoriana.

1.3.1 Influencias coloniales y mestizaje gastronómico

La cocina ecuatoriana ha experimentado a lo largo de su historia una fuerte influencia de las culturas que conquistaron su territorio, como los incas y españoles, así como de los migrantes que llegaron al país, en particular de origen chino. La unión de estas y la mezcla de razas y culturas durante el mestizaje y la llegada de los españoles, que introdujeron elementos de la gastronomía mediterránea junto con los ingredientes autóctonos, dieron lugar a lo que hoy conocemos en América Latina como "Comida Criolla"(Estrada Ruíz, 2013, pág. 20)

Según Jaramillo (2012) los primeros habitantes del territorio ecuatoriano se dedicaban principalmente a la caza y la recolección,

organizándose en grupos para obtener de los bosques andinos tanto alimentos vegetales como hierbas con fines medicinales. A lo largo del tiempo, se han producido cambios significativos, siendo uno de los más importantes el surgimiento de la agricultura, que trajo consigo la domesticación de plantas y animales. Este proceso permitió el desarrollo de técnicas de cultivo y riego que hicieron posible la siembra de yuca, papa, poroto y, sobre todo, maíz, un alimento que se convirtió en la base de las grandes comunidades.

El avance y perfeccionamiento de la agricultura reflejan una sociedad cada vez más especializada en la producción, lo que implicó la selección de cultivos específicos y el aprovechamiento de diferentes entornos naturales. Además, se generó un intercambio de productos entre los pueblos de la Costa, la Sierra y la Amazonía, lo que fortaleció la diversidad cultural y alimentaria.

No hay duda de que América ha legado al mundo dos productos fundamentales: el maíz y la papa, ambos cultivados en Ecuador desde hace milenios. Se estima que el maíz llegó hace aproximadamente nueve mil años desde Mesoamérica, donde fue mejorado y diversificado para enriquecer su sabor y valor nutritivo, logrando así proyectarse a nivel global.

En este contexto, las cocinas regionales del país se configuraron en función de los recursos ecológicos disponibles. Los ciclos naturales, las variaciones climáticas, la topografía y las prácticas agrícolas locales determinaron en gran medida las preferencias culinarias.

Finalmente, la presencia de la cordillera de los Andes y la influencia del océano generaron en Ecuador solo dos estaciones, la húmeda y la seca, condición que favorece la producción de una amplia variedad de cultivos en sus fértiles suelos (Jaramillo, 2012).

Para Valdivieso (2021) en el libro MIKUNA, hace referencia, con la muerte del último gobernante inca, Atahualpa, en mano de los españoles, se emprendió una conquista por las tierras ecuatorianas, provocando un choque cultural. En los territorios de la Amazonía ecuatoriana y la Costa norte, con el afán de evangelizar llegaron las misiones religiosas. Estas misiones aprendieron las lenguas nativas, lo que les permitió aprovechar el conocimiento indígena sobre la naturaleza, especialmente sobre las propiedades de las plantas comestibles, medicinales y venenosas (Kowii, 2013).

El investigador Estrella (1993) indica que la mayoría de las especies empleadas en esa época formaban parte del mundo andino, entre ellos se destacaron: cereales y granos (maíz, quinua, fréjol, chocho) tubérculos (papa, melloco, jícama), frutas (aguacate, papaya, piña, naranjilla, capulí, tomate de árbol), hortalizas y verduras (berro, achogcha, zapallo, zambo), las plantas que tuvieron mayor uso como el guayacán o palo santo, la zarzaparrilla, la hoja de tabaco, el paico y la cascarilla. El calentado, guisado y horneado eran las técnicas más utilizadas en la preparación de alimentos (Guevara, 1960).

Los conquistadores sometieron a los indígenas, imponiendo nuevos cultivos y la cría de animales traídos de su continente (Rueda, 2000). El ingreso de nuevos productos a esta tierra transformó la gastronomía

local y sus recetas, época en la cual se desarrolló el intercambio de técnicas de cocina entre los dos continentes (Graddy, 2014).

La llegada de pobladores de África, traídos como esclavos a tierras ecuatorianas, trajo nuevas visiones y técnicas gastronómicas. Estos pueblos, asentados principalmente en Esmeralda y el Valle del Chota, conservan muchas de sus tradiciones ancestrales utilizando los productos que encontraban en el territorio (Vicariato Apostólico de Esmeraldas y Centro Cultural Afroecuatoriano, 2009).

Los diferentes pobladores que han habitado cada una de las regiones han influido en la diversidad de la gastronomía ecuatoriana, pero cada comunidad mantiene, en mayor o menor medida, su identidad cultural ancestral. Por ello, la gastronomía ecuatoriana es tan diversa en productos, recetas y técnicas, como resultado de la alta diversidad de productos y ecosistemas del país (Valvieso, 2021).

1.3.2 Ingredientes nativos y su papel en la cultura alimentaria

El Ecuador geográficamente se encuentra atravesado por la Cordillera de los Andes, lo que ha permitido tener una diversidad de pisos climáticos y una variedad de productos que brinda el campo, así como animales para el consumo, esto sumado a las costumbres y tradiciones son parte de la cultura alimentaria que se ha fortalecido con los alimentos nativos que produce la tierra ecuatoriana. Por lo tanto, los productos propios de cada región, considerados como la base primaria o los ingredientes esenciales para la elaboración de los alimentos son considerados Patrimonio Natural Alimentario. En cambio, los saberes, métodos y costumbres que son transmitidos de generación en generación

y, han dado forma a las prácticas de preparación culinaria en un territorio determinado con el Patrimonio Cultural Alimentario, como lo indica (Armijos et, 2022).

La gastronomía ecuatoriana brilla por la riqueza y diversidad de sus ingredientes autóctonos, que han sido la base de la alimentación de los pueblos originarios desde tiempos prehispánicos. Alimentos como el maíz, la papa, la yuca, el plátano, el cacao, el ají y la quinua, entre muchos otros, no solo han alimentado a generaciones, sino que también han sido un pilar esencial en la formación de la identidad cultural y culinaria del país. Estos alimentos, adaptados a la diversidad geográfica y climática del Ecuador, han permitido la creación de una amplia gama de preparaciones que reflejan la biodiversidad y la memoria ancestral de sus comunidades. Así, los ingredientes autóctonos no son únicamente recursos alimenticios, sino también símbolos de tradición, herencia y diversidad cultural que siguen vigentes en la cocina ecuatoriana contemporánea.

La cultura alimentaria según El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) es “la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y el consumo de las mismas” debemos partir de la potestad de los pueblos para decidir su propio modelo de producción, distribución y consumo de alimentos, respetando sus culturas y sistemas locales, en la Constitución del Ecuador del 2008, aborda en el Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente

apropiado de forma permanente, por esta razón, la soberanía alimentaria se relaciona con los derechos de las comunidades, determinando que el Estado ecuatoriano tiene la obligación de garantizar, fomentar y resguardar dichos derechos.

1.3.3 La cocina como símbolo de biodiversidad

La cocina es un reflejo directo de la biodiversidad de cada territorio, pues en ella convergen los recursos naturales, los saberes ancestrales y las prácticas culturales que se han transmitido de generación en generación. En el caso de Ecuador, país reconocido por su amplia variedad de ecosistemas, la gastronomía se convierte en un símbolo vivo de esta riqueza biológica, ya que cada región aporta ingredientes propios que dan origen a sabores únicos y representativos. Así, la cocina no solo refleja nuestra identidad, sino que también es un claro ejemplo de cómo la biodiversidad apoya nuestra alimentación y enriquece el patrimonio cultural del país.

La biodiversidad se refiere a la amplia gama de formas de vida que existen en la Tierra, abarcando tanto a los organismos como a los ecosistemas que los albergan. El Día Mundial de la Alimentación, que se celebra cada 16 de octubre, conmemora la fundación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 1945, resalta en particular, aquella parte de la biodiversidad que garantiza la nutrición humana y asegura, a largo plazo, la seguridad alimentaria global. Este recurso constituye un pilar esencial del desarrollo sostenible, pues sostiene la salud ambiental del planeta y

representa una fuente de estabilidad económica y ecológica para las futuras generaciones.

El aprovechamiento de la biodiversidad en la cocina resulta fundamental para mantener viva la cultura y promover un uso responsable y sostenible de los ecosistemas.

1.4 Técnicas y saberes tradicionales

Las técnicas y saberes tradicionales en la cocina ecuatoriana forman parte de la expresión viva de la identidad cultural del país, gracias a su situación geográfica y los recursos naturales que influyen en el clima, ha permitido que el Ecuador goce de una diversidad de pisos climáticos que proporcionan una variedad de productos agrícolas. Desde tiempo antaño, los antepasados han aprovechado los recursos que brinda la tierra preparando los alimentos con técnica ancestral, métodos de cocción, conservación y combinación de sabores que dan origen a una gastronomía diversa y representativa que es transmitida de generación en generación a través de la práctica cotidiana y el legado oral. A partir del uso del fogón de leña y el molido en piedra, hasta la fermentación de bebidas y la elaboración de alimentos festivos, cada práctica culinaria revela secretos culinarios entorno a su geografía. Los sabores y exquisitez de la cocina ecuatoriana, no solo son patrimonio cultural inmaterial, sino también un origen de inspiración para la cocina contemporánea, que rescata, valora y reinterpreta las raíces gastronómicas en fusión con la sostenibilidad y la identidad cultural de un pueblo.

1.4.1 *Métodos ancestrales de preparación y cocción*

En los primeros momentos de la historia de la humanidad, la alimentación se centraba en lo que se podía obtener directamente a través de la recolección y la caza, consumiendo los alimentos en su estado natural o crudo. Sin embargo, todo cambió con el descubrimiento del fuego, que surgió de la fricción de ciertos materiales como la piedra o la madera. Este avance permitió a los humanos cocinar sus alimentos, lo que no solo ablandó las carnes, sino que también mejoró su nutrición. Este descubrimiento fue un verdadero punto de inflexión en la evolución de la cocina. Desde entonces, las técnicas de cocción han ido evolucionando: comenzando con la simple práctica de cocinar en hoyos en la tierra, pasando por fogones de leña y carbón, hasta la llegada de cocinas de gasolina, kerosene, gas, y hoy en día, el uso de energía eléctrica e inducción.

La mayor parte de la gastronomía hoy vigente en Ecuador está estrechamente relacionada con las manifestaciones culinarias ancestrales, nativas y criollas, y esta unidad ha de verse como parte de la herencia cultural —el núcleo desde donde se retroalimentan las distintas expresiones que conforman la identidad cultural del país—, en un entorno tendiente a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población, para fortalecer el sector turístico-hostelero y como vía de protección del medio ambiente (Ramírez et, 2015).

La comida suele prepararse en la tulpa o en un fogón de leña. Tradicionalmente, se han utilizado varios materiales y utensilios para cocinar, como ollas de barro, harneros, lavacaras, cedazos, piedras de

moler, tiestos de barro para tostar, baldes, fundas de lienzo, tazas, cucharas de palo o cucharas de madera, bateas de madera, y cuchillos rosquilleros para raspar, además de molinos manuales (Nazarea,2006).

En la antigüedad, se utilizaban muchas técnicas para cocer los alimentos, entre las que se mencionan las siguientes: Fogón de leña, Pachamanca, Asado, Horneado, Hervido, técnicas que han perdurado en el tiempo y que aún se práctica especialmente en el sector rural de las provincias del norte de Ecuador (Monge, 2015).

Para Pazos, (2019) la materia prima más utilizadas para la elaboración de utensilios de cocina fueron el barro, bronce, hojalata y madera, hasta que todo fue reemplazado por el plástico y aluminio a mediados del presente siglo.

1.4.2 Rituales, fiestas y celebraciones asociadas a la cocina

La cocina no solo constituye un medio de subsistencia, sino que ha sido, a lo largo de la historia, un eje central en la construcción de identidades colectivas y en la transmisión de valores culturales. En muchas sociedades, los rituales, fiestas y celebraciones están profundamente ligados a la preparación y el consumo de alimentos, convirtiéndose en expresiones simbólicas que refuerzan la memoria social y el sentido de pertenencia. Cada plato que se prepara para una celebración tiene una rica historia detrás, llena de significado espiritual y comunitario.

Desde los alimentos sagrados que acompañan las ofrendas hasta las recetas tradicionales que se cocinan en familia durante eventos religiosos o cívicos, la cocina va más allá de simplemente alimentar. Se

convierte en un lenguaje lleno de significados. Los ingredientes, las técnicas de preparación y la forma en que compartimos la mesa son formas de comunicación entre generaciones, reflejando también cómo los pueblos se relacionan con la naturaleza y sus ciclos. Así, rituales como las cosechas, los matrimonios, las fiestas patronales o los cambios de estación encuentran en la gastronomía un símbolo que celebra la abundancia, la vida y la unión de la comunidad.

De este modo, los rituales culinarios se convierten en un patrimonio cultural vivo, que une lo sagrado con lo cotidiano y lo festivo con la identidad. Explorar estas prácticas nos lleva a entender que la cocina no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma, fortaleciendo los lazos sociales y preservando tradiciones que dan sentido a la vida en comunidad.

Uno de los objetivos de las celebraciones festivas es romper con la rutina diaria. Este cambio en nuestro ritmo cotidiano a menudo está influenciado por los ciclos de las estaciones, especialmente en las áreas agrícolas y ganaderas, o por eventos históricos y culturales. En las celebraciones familiares, como bautizos y bodas, no solo se interrumpe la vida diaria, sino que también se desafía la normalidad y la monotonía de nuestras comidas. Asimismo, las fiestas comunales desempeñan múltiples roles, destacándose como elementos que unen, integran e identifican al grupo que las celebra frente a quienes están fuera. Por lo tanto, estas festividades son rituales contemporáneos que reflejan el contexto social, económico, político y cultural de la comunidad que las celebra (Ruíz, 2003).

Las festividades se organizaban siguiendo un calendario regido por los ciclos agrícolas y por las particularidades culturales de cada comunidad. Estos eventos muestran una conexión profunda entre la vida humana y el mundo natural, manifestándose especialmente en momentos clave como el nacimiento y la muerte, así como en la siembra y la cosecha. Las celebraciones y la gastronomía se convierten en expresiones rituales llenas de significados que son propios del contexto cultural en el que tienen lugar. En cada festividad, la comida siempre está presente, ya que no solo acompaña el acto de conmemorar, sino que también brinda a los participantes una experiencia compartida y llena de significado.

La comida, dentro de las fiestas, cumple una función de cohesión social, pues los platos servidos expresan tradiciones, hábitos y preferencias que fortalecen los lazos entre quienes los disfrutan.

En este sentido, la UNESCO (2002) señaló que “Los usos sociales, rituales y actos festivos constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos...” (p. 23).

La preservación y revalorización de las prácticas culinarias es clave para mantener viva la memoria cultural de los pueblos. La cocina no solo se trata de alimentarse, sino que también es un medio para transmitir conocimientos ancestrales, técnicas tradicionales y los lazos comunitarios que se han forjado a lo largo del tiempo. Cada plato que se

prepara refleja la identidad de una región, sus recursos naturales y la conexión armoniosa entre las personas y su entorno.. Además, en un mundo marcado por la globalización y la homogeneización cultural, rescatar y fortalecer las prácticas culinarias locales es esencial para garantizar la diversidad gastronómica, fomentar el consumo responsable de productos autóctonos y reforzar la soberanía alimentaria. De esta manera, la cocina se convierte en un patrimonio vivo que conecta el pasado con el presente y proyecta hacia el futuro la riqueza cultural de cada territorio.

CAPÍTULO II

2 GESTIÓN Y COSTOS EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

La gestión y los costos son parte de un proceso que abarca la planificación, organización y control de los recursos humanos, materiales y financieros, todo con el fin de asegurar que el negocio funcione de manera eficiente y sea rentable. Una buena gestión ayuda a optimizar los procesos de compra, almacenamiento, producción y servicio, lo que evita desperdicios y mejora la calidad. Además, el análisis de costos —ya sean fijos, variables o mixtos— es clave para tomar decisiones estratégicas sobre precios, menús y márgenes de ganancia. En un entorno tan competitivo, dominar estas herramientas no solo garantiza la viabilidad económica, sino que también permite innovar y adaptarse a las tendencias del mercado gastronómico actual.

2.1 La gastronomía como industria

La gastronomía, más allá de ser una manifestación cultural y artística, se ha consolidado en las últimas décadas como una de las industrias más dinámicas y estratégicas a nivel mundial. Esta actividad no solo se limita a la preparación y disfrute de alimentos, sino que engloba un complejo entramado económico que involucra a productores agrícolas, proveedores, cadenas de distribución, restaurantes, hoteles, escuelas de formación culinaria, empresas de catering y hasta sectores vinculados con el turismo, la salud y la sostenibilidad. Su impacto trasciende el ámbito culinario, generando empleo, atrayendo inversiones, impulsando

la innovación y fortaleciendo la identidad de los territorios a través de sus sabores característicos.

En la actualidad, la gastronomía como industria se posiciona como un motor de desarrollo, gracias a su capacidad de adaptarse a las demandas de los consumidores que buscan experiencias auténticas, saludables y responsables con el medio ambiente. La globalización ha hecho posible que las tradiciones culinarias locales se expandan, brindando a cada país la oportunidad de mostrar su cultura al mundo a través de sus platos típicos y productos emblemáticos.

Al mismo tiempo, la profesionalización del sector ha elevado los estándares de calidad y ha estimulado la creatividad de chefs y emprendedores, quienes han convertido la cocina en un espacio de innovación y competencia. Así, la gastronomía, más que satisfacer la necesidad básica de alimentarse, se ha transformado en un elemento crucial para la economía, la preservación cultural y la proyección internacional de las comunidades.

Su valor reside en la convergencia entre tradición y modernidad, entre el arte de cocinar y la lógica empresarial, lo que la convierte en un campo en constante crecimiento y en una herramienta estratégica para el desarrollo sostenible.

2.1.1 Características de los negocios gastronómicos

Los negocios gastronómicos presentan múltiples horizontes de desarrollo posibles dentro de la gastronomía comercial, la gastronomía colectiva y las industrias alimentarias en la rama de alimentos y bebidas.

Estos tipos de negocios se caracterizan por ofrecer productos alimenticios y de bebidas que deben combinar calidad, estandarización y servicio.

Se debe considerar que no es lo mismo optar por un servicio tradicional, que por las dinámicas de la comida rápida o más conocidas como fast food. Sin duda, el modelo es diferente y, por tanto, cada experiencia debe tener sus características propias y diferenciadoras (De Bonis, 2023).

Para clasificar las unidades de negocios debemos considerar características particulares de conformación física, dimensión y la dinámica de acuerdo a la experiencia del cliente

Así se puede sugerir negocios y sus características que se diferencian según su modelo operativo:

- **Restaurantes:** Ofrecen servicio de mesa, variedad de menús y experiencia gastronómica. Generalmente, es atendido por un personal o asistente llamado camarero o mozo.
- **Comedores:** Combinan el servicio de un restaurante con el de un autoservicio en un espacio común y son, por ejemplo, vistos en hoteles o servicios de alimentos de empresas o eventos especiales
- **Bares/Cervecerías/Coctelerías:** Son espacios donde el servicio se destaca por una colorida y diversa ambientación, música sonante siempre, alimentos de baja complejidad en elaboración y agilidad en el servicio. También se ofrecen bebidas alcohólicas.

- **Fast food:** Conocidos como comida rápida, caracterizados por ser de tipo autoservicio, con vajillas generalmente descartable o mixta, mesas sin vestir, un servicio veloz y una venta asombrosa.
- **Take away:** O “pido y llevo”, consiste en la preparación de alimentos y empaques listo para que el cliente lo retire del local y lo consuma fuera de él.
- **Food truck:** Son unidades de negocios móviles, reducidas a la mínima expresión en lo que a espacio hace referencia, por lo general, responde a una única categoría de alimentos, por ejemplo, hamburguesas, comida saludable o parrilla
- **Container Restaurant:** Son restaurantes dentro de los famosos contenedores transoceánicos utilizados para transportar mercaderías de un continente a otro (De Bonis, 2023).
- **Panaderías y pastelerías:** Producen en serie, con alta rotación y dependencia de insumos básicos (harina, azúcar, levadura).
- **Cafeterías:** Priorizan bebidas, repostería ligera y un ambiente social.
- **Catering:** Se orienta a eventos, con producción a gran escala y logística de distribución.

En el análisis que realiza De Bonis (2023) no es casual que, en el afán de reducir costos, optimizar recursos e incluso superar obstáculos, hayan aparecido las cocinas fantasmas, las multimarcas y, asociado a estas, el servicio de delivery manejado exclusivamente desde agregadores de

pago o plataformas digitales. Este tipo de servicio tuvo mayor trascendencia en la época del COVID 19, en el que se trató de mantener lo menos posible contacto con otras personas fuera de su núcleo familiar.

En todos los casos, la rentabilidad depende del control de costos, eficiencia operativa y satisfacción del cliente (Horngren, 2018).

2.1.2 Procesos productivos en la preparación de alimentos y bebidas

La preparación de alimentos y bebidas constituye un proceso productivo complejo que integra fases técnicas, operativas y de control orientadas a garantizar la calidad, inocuidad y eficiencia en el servicio gastronómico. Dichos procesos inician con la selección y aprovisionamiento de materias primas, pasan por la recepción, almacenamiento y manipulación adecuada de insumos, y culminan con la transformación culinaria que da origen a productos finales estandarizados y listos para el consumo

Para los procesos productivos en la industria alimenticia se debe considerar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización, como lo indica la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), en Ecuador

A través del Decreto Ejecutivo 3253 se determinó a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) como la institución encargada de emitir los certificados de BPM.

El establecimiento que se encuentra acreditado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) asegura el cumplimiento de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, de esta forma se garantiza que el producto ha sido elaborado en las condiciones sanitarias adecuadas.

Los tipos de alimentos procesados se encuentran divididos en tres grupos:

- **Riesgo Tipo A:** Alimentos que por su naturaleza, composición, proceso y manipulación tienen alta probabilidad de causar daño a la salud, en este grupo se encuentran: productos lácteos, bebidas no alcohólicas: producción de aguas minerales y aguas embotelladas, elaboración de productos cárnicos y derivados, alimentos dietéticos, complementos nutricionales y ovoproductos.
- **Riesgo Tipo B:** Alimentos que por su naturaleza, composición, proceso y manipulación tienen una mediana posibilidad de causar daño a la salud, en este grupo se encuentran: cereales y derivados; elaboración y conservación de frutas, legumbres, hortalizas, tubérculos, raíces, semillas, oleaginosas y derivados.
- **Riesgo Tipo C:** Alimentos que por su naturaleza, composición, proceso y manipulación tienen una baja probabilidad de causar daño a la salud, en este grupo se encuentran: elaboración de cacao y derivados; elaboración de salsas, aderezos, especias y condimentos; caldos y sopas deshidratadas; café, té, hierbas

aromáticas, aceites, grasas comestibles, almidones y productos derivados del almidón (ARCSA, 2002).

En la industria gastronómica, los procesos productivos deben ser diseñados bajo principios de seguridad alimentaria, control de costos y optimización de recursos, para garantizar la calidad, lo que implica la aplicación de normas de higiene, estandarización de recetas y la implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Feijoó (2009) indica que el flujo de producción de alimentos se inicia con la compra de bienes no procesados y finaliza con el cobro del servicio prestado. En el proceso se desarrollan distintas etapas, donde se aprecia la recepción, la inspección y el almacenamiento de bienes no procesados. Luego se desarrolla un circuito que se inicia con los bienes procesados consumidos en la cocina, con los platos preparados y servidos a los clientes, los cargos aplicados al final del servicio a dicho cliente y luego el regreso de los platos, cubiertos y vajilla a la cocina para ser lavados y volver al circuito para ser utilizados nuevamente en el servicio al cliente. El final del circuito concluye con los cargos pagados por el huésped y la información que surge a partir de los servicios prestados (Feijoó, 2009).

En definitiva, comprender los procesos productivos en la preparación de alimentos y bebidas permite analizar la relación entre productividad, calidad e innovación culinaria, aspectos esenciales para responder a las demandas del consumidor contemporáneo y a los estándares internacionales de inocuidad y sostenibilidad.

2.1.3 Estandarización de recetas y procesos

La estandarización de recetas y procesos constituye un pilar fundamental en la gestión de operaciones gastronómicas y de alimentos y bebidas, al garantizar uniformidad, control de costos, calidad constante y eficiencia en la producción. Se entiende como la aplicación de parámetros definidos y documentados que especifican ingredientes, cantidades, técnicas de preparación, tiempos, temperaturas y porciones, con el propósito de minimizar la variabilidad y optimizar la productividad.

Desde un enfoque técnico, la estandarización nos ayuda a crear recetas base o fichas técnicas de producción, que se convierten en herramientas clave tanto para la gestión como para el área operativa. Estas fichas no solo garantizan que los platillos mantengan una consistencia en sabor, textura y presentación, sino que también juegan un papel importante en la gestión de inventarios, la reducción del desperdicio y el cálculo preciso de los costos unitarios de producción.

Asimismo, la estandarización de procesos fomenta la capacitación del personal bajo protocolos claros, facilita la implementación de sistemas de calidad (como ISO 22000 o BPM) y permite responder de manera eficiente a la demanda del cliente, sin comprometer la seguridad alimentaria. En este sentido, se convierte en una estrategia clave para mantener la competitividad en un mercado gastronómico cada vez más exigente.

Tejada (2007) en su libro *Administración de Servicios de Alimentos* indica la importancia del menú por ser el centro de las actividades de un

servicio de alimentación, ya que es fundamental que se ejerza un control regular del mismo. Las herramientas y técnicas más comunes y apropiadas para hacer este control, son: a) estandarización de recetas y porciones, b) gráficas de comidas servidas, c) índices de popularidad de las preparaciones y d) costo de los alimentos.

Un programa de menús no puede considerarse completo si los operarios responsables de su preparación y distribución no tienen claro cuánto y cómo deben preparar y servir cada una de las recetas que lo componen. Esta tarea se logra a través de la estandarización de las recetas y las porciones.

Tejada, (2007) también señala que una receta estandarizada es aquella que detalla la cantidad y calidad de los ingredientes, así como el procedimiento de preparación, garantizando que siempre se obtenga un producto con una cantidad y calidad consistentes, sin importar quién lo prepare.

Estandarizar una receta implica definir la cantidad, la calidad y el procedimiento para asegurar que el producto final sea siempre el adecuado. Para que el proceso de estandarización de las recetas funcione correctamente, es fundamental estandarizar las porciones, es decir, establecer la cantidad exacta que se servirá de un producto, ya sea en peso, volumen, tamaño o número. Cuando se utiliza un menú patrón con listas de intercambio, esta cantidad se presenta en porciones de intercambio (Tejada, 2007).

2.2 Relación entre gastronomía y costos

La relación entre gastronomía y costos constituye un eje fundamental en la gestión de los negocios de alimentos y bebidas, ya que de ella depende la sostenibilidad económica, la eficiencia operativa y la calidad del servicio ofrecido. La gastronomía, entendida como la disciplina que estudia y aplica técnicas de preparación, transformación y presentación de los alimentos, se vincula estrechamente con la contabilidad de costos al requerir un control sistemático de los insumos, la mano de obra y los procesos productivos que intervienen en la elaboración de cada plato.

En este contexto, la gestión de costos no solo ayuda a determinar el precio de venta correcto, sino que también juega un papel clave en la optimización de recursos, la reducción de desperdicios y el aumento de la rentabilidad.

Utilizar metodologías de costeo, como el costeo por órdenes, el costeo por procesos o el costeo estándar, facilita la estandarización de recetas y procesos, garantizando así una calidad constante y un control financiero efectivo en las operaciones gastronómicas.

Además, el análisis de costos se convierte en una herramienta estratégica para la toma de decisiones gerenciales, ya que permite proyectar presupuestos, establecer políticas de precios, evaluar la rentabilidad de los menús y adaptarse a las fluctuaciones del mercado. Por lo tanto, la conexión entre la gastronomía y los costos se presenta como un campo interdisciplinario donde se unen la creatividad culinaria y la lógica económica, siendo esencial para lograr un equilibrio entre la innovación gastronómica, la satisfacción del cliente y la sostenibilidad del negocio.

2.2.1 Clasificación de costos en el ámbito gastronómico

Para De Bonis (2023) el costeo de platos es el proceso de calcular el costo total de un plato, incluyendo todos los ingredientes, materiales y mano de obra que se requieren para prepararlo. Es una herramienta crucial para los restaurantes, ya que les permite determinar el precio al que deben vender los platos para asegurar la rentabilidad del negocio.

Para llevar a cabo el costeo de platos es necesario identificar todos los ingredientes y materiales necesarios para preparar el plato, así como la cantidad que se utiliza de cada uno. También es importante considerar el costo de la mano de obra necesaria para su preparación, que incluye el salario del chef y del personal de cocina.

En el análisis de De Bonis (2023), se menciona que el costeo de los platos es crucial por varias razones. Primero, permite a los restaurantes establecer el precio de venta adecuado para sus platos, asegurando que cubran los costos y generen ganancias. Segundo, ayuda a los restaurantes a identificar aquellos platos que no son rentables, lo que les permite tomar medidas para reducir costos o incluso eliminarlos del menú.

Además, también es importante para mantener un control preciso sobre los costos de los ingredientes y materiales, y para garantizar que se estén utilizando de manera eficiente.

Para gestionar un restaurante de manera efectiva, es clave tener claro los costes fijos, los costes variables, los costes directos y los costes

indirectos, ya que cada uno de ellos influye directamente en la rentabilidad.

2.2.2 Costes de operación

Los costes de operación abarcan todos los gastos que están directamente relacionados con el funcionamiento del restaurante. Esto incluye aspectos como el marketing, el entretenimiento, el mantenimiento y los servicios generales.

Estos gastos operacionales suelen representar entre el 13% y el 20% de los costos totales. Por eso, es fundamental llevar un control riguroso sobre ellos para evitar gastos innecesarios (Barcelona Culinary Hub, 2024).

2.2.3 Costes fijos

Los costes fijos son aquellos que no cambian según las ventas. Entre los más destacados se encuentran el alquiler del local, la amortización del equipamiento, los sueldos del personal fijo, los tributos y otros impuestos locales, así como los gastos de formación.

Estos gastos se mantienen constantes sin importar el volumen de ventas del restaurante, lo que hace que su gestión eficiente sea crucial para asegurar la sostenibilidad del negocio (Barcelona Culinary Hub, 2024).

2.2.4 Costes variables

Los costes variables, por otro lado, fluctúan según la actividad del restaurante. Esto incluye la materia prima, que depende directamente de

la cantidad de comidas servidas, así como algunos suministros como el agua o la electricidad.

La mano de obra adicional durante los momentos de mayor afluencia también entra en esta categoría de costes variables. Controlar estos gastos de manera adecuada es vital para maximizar los márgenes de beneficio (Barcelona Culinary Hub, 2024).

2.2.5 Costes directos

Los costes directos son aquellos que se pueden asociar directamente con los productos o servicios que se ofrecen, como la materia prima utilizada para preparar los platos. También se incluyen los gastos del personal que trabaja directamente en la cocina. Mantener un control sobre los costes directos es esencial para asegurar una buena relación entre costos e ingresos y evitar precios excesivos.

2.2.6 Costes indirectos

Los costes indirectos abarcan todos esos gastos que no se pueden vincular directamente a la producción de los platos, como los gastos administrativos, financieros y servicios generales como la luz, el agua y el teléfono. Mantener los costes indirectos a raya es clave para reducir los gastos generales y, por ende, mejorar la rentabilidad del restaurante..

Para García (2018) como coautora del libro *Alimentos y Bebidas Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*, indica que los tres elementos del costo de producción de un producto o servicio son:

1.- Materias primas: Todos aquellos elementos físicos que son imprescindibles de consumir durante el proceso de elaboración de un producto, de sus accesorios y de su envase. Esto con la condición de que el consumo del insumo debe guardar relación proporcional con la cantidad de unidades producidas.

2.- Mano de obra directa: Valor del trabajo realizado por los operarios que contribuyen al proceso productivo (cocineros, meseros, auxiliares)

3.- Gastos indirectos: Son los costos en los cuales incurre un centro para el logro de sus fines; costos que, salvo excepciones, son de asignación indirecta, por lo tanto, precisan de bases de distribución. En empresas industriales se les llama también “Carga fabril”.

La suma de materias primas y la mano de obra directa constituyen el costo primo. La combinación de la mano de obra directa y los gastos indirectos constituye el costo de conversión, llamado así porque es el costo de convertir las materias primas en productos terminados.

Es importante entender también cómo estos elementos, que forman el costo de un producto, integran también el Precio de Venta (Feijoó, 2009).

CAPÍTULO III

3 GASTRONOMÍA DEL CANTÓN CHIMBO

La gastronomía del cantón Chimbo, que se encuentra en la provincia de Bolívar, constituye un fiel reflejo de su cultura e de la identidad colectiva llevada de padres a hijos e de generación a generación. La cocina de Chimbo es una mezcla de productos originarios de la agricultura y de la ganadería que dan como resultado sabores auténticos que describen el entorno andino ecuatoriano, puesto que son elaboraciones en las que se manifiestan las condiciones naturales del mismo.

Platos típicos de Chimbo son la fritada, el hornado, la trucha frita, las empanadas de viento, el caldo de gallina criolla y los tamales chimbeños, que son característicos por su textura suave y su inconfundible sabor casero. También es tradicional el mordisco de mote, las papas con cuy, el choclo asado y el ají artesanal, que es elaborado a partir de productos de su entorno.

En la repostería, Chimbo es conocido por su bizcochuelo, los rosquetes, las melcochas y las colaciones, que son dulces típicos elaborados de manera artesanal que forman parte de las festividades y de las celebraciones cantonales. Estas elaboraciones son una satisfacción para el paladar e la representación del esfuerzo y la creatividad de su gente, que conservan sus combinaciones como del patrimonio cultural inmaterial.

La gastronomía del cantón Chimbo, entonces, trasciende la cultura gastronómica para transformarse en un signo de cultura.

3.1 Introducción la gastronomía de Bolívar

La cultura turística y gastronómica del Ecuador posee muchas particularidades de acuerdo a cada región y cada pueblo, como es el caso de la provincia Bolívar allí las principales actividades turísticas tienen mucho que ver con la gastronomía, pues en cada rincón es posible encontrar varias muestras de la riqueza culinaria única de esta región del país.

La provincia de Bolívar, que fue fundada el 23 de abril de 1884 e inaugurada el 15 de mayo del mismo año, está compuesta por los cantones Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Caluma, Echeandía y Las Naves. La provincia toma su nombre del inmortal Simón Bolívar y lo adopta con orgullo. La provincia de Bolívar ocupa un tramo de la cordillera Occidental que atraviesa varios pisos altitudinales, desde el frío de los páramos hasta el cálido del subtropical. Esta provincia debe su nombre al Libertador Simón Bolívar.

La provincia de Bolívar cuenta con una gastronomía variada y exquisita en cada uno de sus rincones. Cada platillo refleja la identidad de sus habitantes y la destreza que tienen a la hora de cocinar. La identidad gastronómica es muy importante porque nos permite aprender sobre el pasado y reconocer productos autóctonos de la región, recetas que están desapareciendo con el tiempo o utensilios como los pundos de barro para la añejación de la chicha de maíz. Aunque actualmente muchas familias

no los emplean, todos ellos han constituido y seguirán constituyendo esta identidad que nos une como provincia (Guevara y Aguilar, 2017).

Por su privilegiada ubicación geográfica, ya que se encuentra cruzada por los Andes Centrales, posee una minería y agricultura próspera. la provincia bolivarenses goza de varios climas como el frío andino y el subtropical. Estas condiciones han incidido favorablemente para que de sus suelos broten diversos productos como papa china, frutas tropicales, trigo, maíz, cacao, café, yuca, papas, porotos. Los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable, un claro ejemplo con el maíz lograban múltiples platos como el tostado, canguil, mote y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar 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 (Montenegro, 2019).

3.2 Datos históricos de Chimbo

Chimbo, cantón, debe su nombre a la antigua nación aborígen preincaica, los Chimbos, quienes habitaban toda el área de la actual provincia de Bolívar. Esta gente era valiente y guerrera; los Puruhaes se unieron a ellos con completa fidelidad en su lucha por dominar a los Cañaris y Huancavilcas, sus vecinos.

Sin embargo, hay otras versiones sobre su nombre. Algunos historiadores sugieren que Chimbo viene del cacique Chompo, que significaba "blanco", por sus rayas blancas tatuadas en la nariz, indicando su posición jerárquica. Otros creen que lo tomó por estar frente al majestuoso "Chimbrá" o Chimborazo, es decir, "Nieve de

Chimbo". Una diferente idea es que Chimbo proviene de Chimus o Chimbus, con su forma femenina, Chimas, de las tribus Chimbab, refiriéndose a trenzas por el largo pelo liso y enrollado de estos guerreros.

Fue, el 25 de noviembre de 1535, cuando el español conquistador Sebastián de Benalcázar fundó el corregimiento de Chimbo, y lo bautizó con San José; debido a esa usanza española, de colocar nombres de santos a las ciudades. Era, la segunda ciudad española que se fundaba en Ecuador, y llegó a ser la tercera urbe más relevante de la Real Audiencia de Quito.

El 3 de marzo de 1860, el Dr. Gabriel García Moreno, que era Jefe Supremo de la República del Ecuador, subió el viejo Corregimiento de Chimbo a la categoría de cantón, integrándolo a la provincia de Los Ríos. Lo conformaban las parroquias: San Miguel, Asancotos, San Antonio, Chapacotos, Bilovan, Chillanes y San José, actuando como cabeza cantonal.

3.3 Origen de su nombre

Chimbo: Tiene un nombre autóctono. Pues el lenguaje es tan antiguo como el nombre mismo. Por razones lógicas nos hace suponer que el nombre primitivo debió imitar a la naturaleza en sus diferentes sonidos, cuyos fonemas fueron recopilando en su cerebro, el ruido de los ríos, el silbar del viento entre los árboles, el trinar de las aves, el rugido de las fieras, el caer de los cuerpos; en fin, todo formó en él sus primeros fonemas. Debió expresar sus alegrías con la sonrisa y su dolor con el llanto. Los sonidos se unen y forman las palabras que representan el

nombre de las cosas. Obedeció quizá el nombre de Chimbo a sonidos naturales de nuestro medio.

Muchos historiadores no están discordes en la denominación y su origen. Cieza de León, el más antiguo cronista de Indias nos habla de una provincia, y, al referirse a la nuestra dice: “no muy lejos de Tomebamba está el Imperio de los Chimbus, que adoran por Dios al Sol y a otros dioses que ellos tienen. Los guanujos, los asancotos, chapacoto, simiatugs, chillanes, tomabelas, etc.

Otros historiadores como el Padre Velasco, hablan de la población de los chimbus situada al margen oriental del río Chimbo, situación que carece de verdad por las diversas fuentes de la historia, que se encontraron luego de la desaparición de la ciudad de Corregimiento y que indican que fue donde se levanta la población actualmente como veremos más adelante.

Se ha afirmado también que Chimbo tomó el nombre del Cacique Chompo, que significaba blanco señor poderoso de Quito. Dicho Cacique tenía tatuada la nariz con rayas blancas, significando así su jerarquía.

Afirman muchos que la población de los aborígenes, por estar frente al Chimbra Chimborazo, significa nieve de Chimbo. No ha faltado otra opinión de que Chimbo deriva de chimus o chimbus, cuyos femeninos serían chimas, una de las tantas tribus, y Chimbas, que significan trenza, dado el carácter de aquellos indómitos guerreros que tenían el pelo largo y lacio enrollado hacia sus espaldas.

En otras ciudades, aún fuera del Ecuador, conocen la palabra Chimbo, pero con un significado diferente. En algunos diccionarios de publicación Argentina, Chimbo significa romo o gastado.

Los españoles, al fundarlo, conocieron su nombre y le antepusieron el nombre de los santos, como era su costumbre y su religión. Así lo llamaron “Asiento de San Joseph de Chimbo”, según se ha podido comprobar en los libros bautismales de los años 1628 a 1734. En 1877, se crea la primera división territorial con la creación del Cantón San Miguel, asignándosele los pueblos de: Santiago, Bilován, Chillanes y Balzapamba.

3.4 Fundación de San José de Chimbo

A la muerte de Huaynacápac se dividió su riqueza en dos partes, asignadas a sus dos hijos; El Reino de Quito para Atahualpa y el Cuzco para Huáscar. Sebastián de Benalcázar, español de ideología emprendedora quien huyó de su país natal tras haber dado muerte a unas no de un palazo, se dedicaba a acarrear leña en la región donde vivía y temeroso del castigo, decidió fugarse.

Lo primero que hizo fue cambiar su nombre original de Moyano con la ayuda de Pedro Arias de Ávila. Luego se dirigió al Puerto de Sevilla para embarcarse en una de las expediciones que salían hacia las Indias.

Siendo simplemente otro miembro de la tripulación, llegó a Santo Domingo y luego, a Nicaragua, fue allá donde, gracias a su ingenio, liderazgo, y capacidad de organización, se le nombró alcalde de León en 1531. Ese fue solo el principio, una suerte de prelude para este

hombre con visión, quien más tarde tomaría las riendas de la lucha conquistadora española. Se encontró en Panamá con Francisco Pizarro y juntos emprendieron rumbo sur, hacia Perú, un lugar famoso por su riqueza que atraía a los aventureros. Tras aquella batalla, que recordamos en nuestra historia, como la de Puná, contra el gran Cacique Tumbalá, los indígenas empezaron a oponerse radicalmente a lo que ocurría. En la misma zona, Benalcázar fue teniente y gobernador de San Miguel de Piura, esto elevando su estatus y poder sobre la gente.

La conquista aún no finalizaba y, teniendo la certeza de que había tierras con más fortuna y autoridad que Cuzco, ¡el norte era el próximo destino, tras la busca del Reino de Quito!. Estaban convencidos que las tribus del norte no serían sometidas por los afanes de conquista, bajo el dominio español; por tanto, resolvieron apresar y dar muerte a Atahualpa en Cajamarca, esto para evitar que el caudillo representara un serio problema en sus ambiciones. De forma parecida, Pedro de Alvarado, otro importante conquistador de América, un hombre ambicioso y visionario, inició con cautela, incluso antes que Benalcázar, el camino hacia la conquista del Reino de Quito.

Sebastián de Benalcázar, sin comunicárselo a Francisco Pizarro, gracias a la asistencia y respaldo de los Cañaris, que siempre estuvieron dispuestos a cooperar, “debido a la enemistad con los Quitus y las presiones de Rumiñahui, tomó la delantera primero”.

Más tarde junto con Diego de Almagro y con el mismo Pedro de Alvarado después de arreglar sus discrepancias según datos recolectados

en el libro Historia Cuento y Leyenda de la Ciudad de Benalcázar fundaron la ciudad en Cicalpa, cerca de Riobamba.

Luego el 6 de diciembre de 1534 se funda definitivamente la ciudad de San Francisco de Quito.

Cuando llegó a oídos de los conquistadores españoles la existencia de algunos territorios de gran patrimonio, continuaron su viaje por el espacio que incluía el Reino de Quito, llegando a la región central; específicamente al asiento de los Chimbus, un sitio de gran riqueza y poderío tanto comercial como guerrera.

Unos historiadores, apoyándose en investigaciones recientes, dicen que Sebastián de Benalcázar fundó el 10 de agosto de 1534 la Villa o Asiento de San José de Chimbo, con la costumbre de nombrar las ciudades con el nombre de un Santo de la iglesia. La nueva ciudad estaba ubicada en el intermedio de la sierra y la costa y era sin duda una de las más importantes del Reino de Quito.

Este lugar, poseía una importancia política, religiosa, y comercial significativa, porque transitaban mercaderes, valientes guerreros, comerciantes, y diversas personas de costa y sierra para comprar o vender bienes esenciales.

El convento San Francisco de Chimbo, perteneciente a los Padres Franciscanos, se erigió como uno de los pioneros en Ecuador, subsistiendo hasta finales del siglo XVIII, esos mismos sacerdotes educaron a los nativos en la religión.

Chimbo sufrió la furia de dos terremotos: uno, el 29 de agosto de 1674, que dañó a la ciudad y, otro, más devastador, en 1776, que aniquiló el pueblo y otros núcleos, llevando el corregimiento a Guaranda. Según indagaciones actuales, diversos historiadores estiman que Chimbo realmente fue fundado el 10 de agosto de 1534.

3.5 Los Chimbos gran nación guerrera

Fue una de las nacionalidades más importantes en los períodos de la colonia y la conquista tanto por su ubicación geográfica, riqueza, artesanía y básicamente por la valentía y astucia de sus hijos.

Las tribus que conformaban la nación de los Chimbos eran: Guarangas, Guanujos, Chapacotos y Chimas.

En esa época esta gran nación limitaba:

Al Norte: Puruháes y Panzaleos.

Al Sur: Cañaris, Quillos y otras tribus menores.

Al Occidente: Colorados, Huancavilcas y Babas.

3.6 Chimbo Turístico

El cantón Chimbo, es uno de los más antiguos del Ecuador, su fundación fue el 25 de Noviembre de 1535, por el conquistador español Sebastián de Benalcázar como corregimiento de Chimbo y lo denominó San José por la costumbre española de agregar nombre de santos a las ciudades, fue la segunda ciudad española fundada en el Ecuador y se constituyó en la tercera ciudad en importancia de la Real Audiencia de Quito.

El 3 de Marzo de 1860, el Dr. Gabriel García Moreno, Jefe Supremo de la República del Ecuador, eleva a la categoría de cantón al antiguo Corregimiento de Chimbo, cantón conocido a nivel nacional por sus artesanías, y la habilidad de su gente.

El Catequilla que nos da el deleite de observar varios cantones y parroquias desde su cima como mirador.

3.7 Lugares turísticos

El cantón está situado justo en el corazón de la provincia de Bolívar, en un pliegue de la Cordillera Occidental de Los Andes, a 17 km de Guaranda. Cubre, por decirlo así, unas 26.452,20 representa el 6,67% del área total de la provincia.

La religión católica es practicada en San José de Chimbo y por casi todos en el cantón, así que el turismo religioso abunda, especialmente en el Santuario del Guayco. ¡Claro!, también podemos maravillarnos con la naturaleza en lugares como Cochabamba, Telimbela, la vía el Tornado (o, como le dicen, vía Flores), que fue la primera carretera uniendo sierra y costa. Además, las elevaciones del Susanga y el Catequilla ofrecen una vista espectacular, perfectos como mirador para apreciar varios cantones y parroquias.

3.7.1 Iglesia Matriz de Chimbo

La fe católica edificó un montón de iglesias, mismas que se derrumbaron durante el temblor del 29 de agosto de 1674. Pero la Iglesia, ah sí, perduró hasta 1940 en una construcción más simple, hecha con

materiales como carrizo, adobón, teja y madera. Y luego, desde 1943, con la ayuda de la gente, se levantó la nueva Iglesia Matriz; un edificio encastrado, hecho con piedra, cal y arena. Tiene, además, unas vidrieras bonitas que muestran escenas del Vía Crucis, un pretil para el campanario y, allá arriba, en la cima, una cruz bien visible. Está justo en la plaza del Barrio la Merced, bien cequita del parque central.

3.7.2 Centro Histórico de Chimbo - Iglesia San Francisco

Centro histórico está ubicado a 01°04' 2.5" de latitud sur y a 079° 01' 37.7" de longitud occidental, a 2. 540 m.s.n.m. En este atractivo se puede realizar recorrido por la iglesia Matriz, Plaza la Merced, parque, edificios, iglesia de San Francisco, Elevaciones Catequilla, Susanga,

Las artesanías, manualidades y micro empresas las puede encontrar recorriendo las principales calles del Cantón Chimbo - Bolívar – Ecuador.

3.7.3 Parroquia Rural la Asunción - Iglesia Central

La Asunción está ubicado a 01° 39' 40.8" de latitud sur y a 079° 02' 57.7" de longitud occidental, a 2. 599 m.s.n.m. En esta parroquia rural se puede realizar Turismo Religioso, Turismo de Aventura, Turismo Histórico.

Pertenece al Cantón Chimbo - Bolívar - Ecuador, cualquier información puede obtener en las oficinas del GAD Rural Parroquial con el Sr. Robel Lara mediante el Telf. 032-988949 de lunes a viernes.

3.7.4 Parroquia Rural la Magdalena - Iglesia Central

La Magdalena, se encuentra justo en 01° 39' 48.6" de latitud sur y 079° 04' 06.7" de longitud oeste, a unos 2.750 m s.n.m.. ¡Imaginen! Una Iglesia Colonial, su centro histórico, con arquitectura unica, ofreciendo rutas religiosas, ¡y hasta deporte extremo (Down Hill)! Cerca están Cochabamba, Guarumal, por la vía El Torneado, y el Santuario del Huayco. Pertenece al Cantón Chimbo - Bolívar – Ecuador.

3.7.5 Santuario de Nuestra Señora Natividad del Guayco

El Santuario del Huayco fue construido el 08 de septiembre de 1786, por Mons. Cándido Rada, primer obispo de Guaranda. La obra física de este santuario es impresionante, está conformada por un Museo en el que se exhiben fragmentos de madera de los retablos y puertas de la primera capilla, hay campanas que algún día lejano sonaron en el campanario de este mismo santuario. Además, hay restos arqueológicos dejados como huella de la presencia de varias culturas de la zona.

3.7.6 Iglesia de la Virgen del Valle

Este Santuario se encuentra en el sub trópico del cantón Chimbo, en la zona limítrofe con el cantón Caluma, el atractivo se encuentra, rodeado de montañas con vegetación propia de sub trópico. La arquitectura del templo es bastante sencilla, en su interior al costado derecho se puede observar la imagen de la Virgen del Valle, la cual se encuentra sobre una piedra, lugar donde fue vista por primera vez, pues cuenta la historia que en el camino de herradura que salía de Telimbela a Chimbo.

3.7.7 Parroquia Rural Telimbela - Cascada Chonta Pucará

Telimbela, una Parroquia Rural, se encuentra en la ubicación de 01° 40' 02. 1" latitud sur y 79° 10' 21. 2" longitud occidental, a una altitud de 1059 m. s. n. m. Hay deportes extremos, como la Ruta Mama Rumi, también se puede caminar, además de observar la flora y fauna, y la fotografía. La natación y la observación de petroglifos también son una opción.

3.7.8 Talleres de Artesanías - Chimbo Central

Artesanías, el turismo artesanal de este cantón se puede apreciar recorriendo las pequeñas y estrechas calles de la fraternal ciudad de Chimbo, entre las principales artesanías tenemos: la elaboración de guitarras, fuegos pirotécnicos, elaboración de confites, hornado de chanco, empanadas, zapatos, pailas de bronce, tiestos, ollas de barro y varios artículos en alfarería.

3.7.9 Pirotecnia Artesanal

Los trabajos que los artesanos realizan son muy apreciados y utilizados en los diferentes acontecimientos nocturnos que organizan los distintos pueblos del país. Existen diferentes fuegos pirotécnicos que se caracterizan por el tamaño, color, forma, hay desde las más pequeñas que de acuerdo a su apariencia reciben los nombres de "venados", "vacas locas", "carruseles", "castillos". Estas estructuras son encendidas en las plazas o calles, donde están reunidas las personas celebrando las fiestas.

3.7.10 Petroglifos de Telimbela

Las piedras arqueológicas están localizadas a escasos 2 km de la parte urbana de la parroquia, donde fueron descubiertas estas piedras, hasta los momentos actuales se pueden apreciar algunas figuras que están gravadas, desconociendo el significado de estos símbolos que fueron gravados por los aborígenes del sector.

3.7.11 Biodiversidad de Chimbo

- **Flora**

La flora de la región de los Andes centrales, consiste en su mayoría de los pastizales. Las diversas especies de árboles y arbustos de las zonas de menor altitud incluyen pino, capulí, valeriana, romerillo, entre otras.

- **Fauna**

Conejos, zorro andino y oso de anteojos. Además de aves como: tucán, colibrí, entre otros.

3.8 Ingredientes típicos de la provincia Bolívar

3.8.1 Productos agrícolas de la zona (papa, maíz, melloco, habas, mashua, ocas)

La provincia de Bolívar está formada por siete cantones: Guaranda, la capital; Chimbo; San Miguel; Chillanes, Las Naves; Caluma y Echeandía. Cada uno tiene sus propias características culturales, gastronómicas y turísticas, así como festividades específicas.

Los primeros cuatro cantones tienen un clima frío, lo que produce una variedad específica de la región andina, incluyendo papas, maíz, cebada, trigo, ocas, quinua y chocho. Esto contribuye a una gastronomía basada en estos productos agrícolas y también se complementa con la cría de animales como cerdos, llamas, vacas, tilapia, trucha, ovejas y cuy. En cuanto a las frutas se encuentran babácos (taxos), mora, higos mortiños y capulí.

Las Naves, Caluma y Echeandía tienen un clima cálido subtropical de entre 23 y 26 grados, lo que les posibilita tener una producción distinta a las anteriores. Por consiguiente, su gastronomía es totalmente diferente. Así tenemos: la yuca, el plátano, diversas frutas tropicales como la mandarina, la naranja, el maracuyá, el arazá, la guanábana, el mamey, la piña y otras más; todo esto permite elaborar una gran cantidad de platos típicos de cada región.

3.8.2 Ganadería y productos cárnicos

Entre la producción avícola y pecuaria, hay especies como tilapia, truchas, bagre, gallina de campo, Campeche y ganado bovino. Entre otras cosas, les permite preparar una variedad de platos típicos con los aliños que le otorgan singularidad e identidad y con recetas específicas de la zona.

3.8.3 Frutas andinas y amazónicas

En Ecuador, en Bolívar concretamente, encuentras frutas de la zona andina tales como el capulí, pepino dulce, guaba y chirimoya. Asimismo,

existen frutas amazónicas que puedan florecer por allá, incluyendo pitahaya, badea, aguacate, caimito, zapote.

3.8.4 *Hierbas y condimentos locales*

En los mercados locales, las tiendas de comestibles y las distribuidoras de especias de la provincia de Bolívar, Ecuador, están disponibles condimentos regionales y locales. Busca productos como el clavo de olor, la canela, el aliño (una combinación de especias y hierbas) y el achiote (para sabor y color). El orégano y las hierbas aromáticas locales son también ingredientes comunes.

3.9 Platos tradicionales

La gastronomía del cantón Chimbo brilla por su genuinidad y mantiene recetas muy antiguas que cuentan la historia, las tradiciones y la identidad cultural de sus gentes. Los platos típicos se cocinan con ingredientes de la zona como maíz, papa, mote, carne de puerco, gallina criolla y productos campestres frescos, que crean gustos únicos y emblemáticos de la sierra central ecuatoriana.

3.9.1 *Caldo de gallina criolla*

El Caldo de Gallina de Bolívar es una comida típica ecuatoriana que se elabora con gallina criolla (de campo) y se cocina a fuego lento hasta que la carne esté tierna. La receta tradicional incluye gallina, vegetales como yuca, hortalizas como cebolla y cilantro, condimentar con sal, ajo y comino. Se sirve con las presas de gallina, verduras y caldo; ocasionalmente se acompaña de arroz o menestra verde.

3.9.2 *Fritada bolivarens*

La "Fritada de Bolívar" hace referencia a la fritada de cerdo característica de la provincia ecuatoriana de Bolívar. Esta fritada es similar a la de otras zonas andinas, aunque podría tener variaciones locales en cuanto a los ingredientes, las especias y lo que se sirve con ella (que generalmente incluye choclo, maduro frito, mote y ocasionalmente tortillas o un buen ají).

2.3.3 *Llapingachos*

Los llapingachos, también conocidos como yapingachos, son un plato tradicional de Ecuador que se compone de tortillas de puré de papa con queso en el interior, las cuales se cocinan posteriormente en una parrilla plana o sartén hasta que estén doradas por los dos lados (Pujol, 2020).

3.9.3 *Mote con chicharrón*

En la sierra ecuatoriana, el chicharrón se hace con la lonja de chanco o cerdo, es decir, la parte gorda del estómago; en ocasiones se prepara además con la porción de espaldas del cerdo que es pura grasa (de donde se extrae también la manteca). Existe cierta confusión porque en la costa se le llama "chicharrón" al cuerito de cerdo, pero para esta preparación empleamos la lonja (grasa) del cerdo. El mote con chicharrón se acompaña de ají, curtido y tostado de maíz según el gusto.

En la sierra ecuatoriana, el chicharrón se hace con la lonja de chanco o cerdo, es decir, la parte gorda del estómago; en ocasiones se prepara además con la porción de espaldas del cerdo que es pura grasa (de donde

se extrae también la manteca). Existe cierta confusión porque en la costa se le llama "chicharrón" al cuerito de cerdo, pero para esta preparación empleamos la lonja (grasa) del cerdo. El mote con chicharrón se acompaña de ají, encurtido y tostado de maíz según el gusto.

3.9.4 *Mazamorra, colada y chicha*

El api, generalmente, era un alimento ceremonial relacionado con el ritual de los fallecidos. Aya Api, colada de maíz negro o mazamorra para los muertos que, con regularidad, los indígenas actuales suelen colocar en los cementerios el día de los difuntos, el mes de noviembre cada año.

La colada es un líquido que se cocina con harina. Puede tener sabor salado o dulce.

La chicha es prácticamente la cerveza de los pueblos indígenas, que se embriagan con ella en sus celebraciones y fiestas más importantes, como el Carnaval o las de la mama negra (Jarrín, 2020).

3.9.5 *Panes y dulces típicos (roscas, quesadillas, alfeñiques)*

Tortillas de trigo, roscas, quesadillas y bollos horneados en leña son parte de la tradición familiar.

3.10 Bebidas típicas

Las bebidas icónicas del cantón Chimbo son algo más; son el alma de su cultura y gastronomía, siempre presentes junto a los platos clásicos en cada fiesta, celebración religiosa, y reunión familiar. Estas bebidas, ya sean frescas o humeantes, demuestran la ingeniosidad local y el uso

sabio de ingredientes nativos: el maíz, la caña de azúcar, frutas de los Andes, y hierbas perfumadas. Prepararlas sigue siendo un arte ancestral, enseñado de padres a hijos, guardando viva la tradición y el gusto inconfundible del cantón. Chimbo, a través de sus bebidas, abre sus brazos y comparte su cariño, mostrando el valor que le da a la unión y a las tradiciones que forjan su identidad como comunidad.

3.10.1 Chicha de jora

La Chicha de jora es una bebida originaria del Perú, que se ha propagado principalmente en la región andina y en el norte de la nación. Muestra diferentes tipos de acuerdo a la región, aunque su elaboración está compuesta mayoritariamente por el maíz de "jora".

Se le considera nuestra bebida ancestral por excelencia, y ha sido producida especialmente por las comunidades indígenas de la sierra ecuatoriana, aunque debido a sus raíces también pertenece a Perú y Bolivia. La jora o maíz germinado es su ingrediente básico. Se ha utilizado desde los tiempos preincaicos como un producto de la tierra, sagrado y de uso exclusivo para ceremonias y celebraciones de todas las culturas prehispánicas en la zona central andina. La chicha, una bebida que los nobles incas preferían, se ingiere sobre todo durante el Inti Raymi, cuando los reyes hacían brindis con ella para rendir homenaje al Sol, según afirman numerosos expertos.

El inca Túpac Yupanqui descubrió la chicha de jora por casualidad, cuando las lluvias deterioraron el maíz que se guardaba en los depósitos donde se almacenaban y fermentaban los granos. Esta es la más bonita leyenda sobre esta bebida típica. Con el objetivo de no tirar el maíz,

decidió que todos los habitantes recibieron esta malta para que la utilizaran como mote, pero debido a sus cualidades poco agradables se eligió votarla. Por lo tanto, un indígena con hambre escarbó en la basura, comió el maíz fermentado y se embriagó. Fue en ese momento cuando se encontró la cantidad de alcohol producida por la fermentación (Pichincha Turismo, 2025).

3.10.2 Chapo

"El chapo" (chapu) con vigor y larga vida. Si bien el mestizaje se refiere a la mezcla de agua o leche con harina de cebada, su origen es más extenso. En verdad se refiere a la combinación de ingredientes. El investigador cultural José Parco Yuquilema explica que "chapu" significa "mezcla", "combinación" o "complemento". «Proviene de nuestros antepasados y está vinculado a la complementariedad, a esa dualidad existente en el universo», afirma. El chapo es el referente de la cultura andina, mientras que la tortilla lo es en la mexicana, afirma el especialista en interculturalidad. El chapo es una bebida espesa y dulce hecha de plátano maduro cocido, que se machaca o licúa y se combina con agua, canela y en ocasiones un poco de azúcar.

Se consume sobre todo en la zona amazónica de Ecuador y en algunas áreas de Perú. En épocas ancestrales, la mezcla de varios elementos era conocida como chapo; por ejemplo, se refería a la combinación de chocho con maíz tostado, de capulí con mote, de cebada con trigo y de máchica con un líquido caliente, ya fuera dulce o salado. La harina que se produce al moler los granos de cebada que han sido tostados se llama máchica. Indica Parco que tostar los alimentos tiene un significado

particular dentro de la cosmovisión andina, ya que este proceso permite obtener la vida, el espíritu o la energía de los granos para que se conviertan en alimento y nutriente vital.

El chapu se ha consumido en el desayuno desde la época de nuestros abuelos, ya que es un alimento muy sustancioso que proporciona la energía necesaria para afrontar una larga jornada laboral. Los jornaleros, en la época de las haciendas, trabajaban el campo durante largas jornadas y se alimentaban con chicha y cebada molida a mano para soportarlas.

La vinculación del chapu con la fuerza y la energía se evidencia hasta en rituales como el "Chapina", que ocurre en el Sawary (un matrimonio indígena) y consiste, al día siguiente de la unión, en que la familia de la mujer proporciona un amplio plato de máchica, huevo y panela.

Esto como un examen para el novio; si lo supera, significa que acepta a la familia de su pareja y, más importante aún, que tendrá la fortaleza necesaria para las obligaciones matrimoniales. El novio también elige unos padrinos que simbolizan el soporte con el que cuenta a lo largo de su vida (Mancheno, 2021).

3.11 Coladas tradicionales

Hay una rica tradición de coladas (bebidas espesas y calientes), muchas de ellas asociadas a festividades o temporadas específicas. Son preparaciones nutritivas, reconfortantes y profundamente culturales.

3.11.1 Colada morada

La célebre bebida ancestral “colada morada”, que se goza con las conocidas "guaguas de pan", es uno de los alimentos más emblemáticos y consumidos en Ecuador. Su preparación se realiza sobre todo para el "Día de Difuntos". Respecto a la procedencia de esta extraña receta, contamos con escasa información, una parte de la cual fue adquirida por investigadores como Santiago Pazos y Segundo Moreno, un gastrónomo y un antropólogo, respectivamente. El primero sostiene que antes de que los conquistadores europeos arribaran, los indígenas andinos elaboraban una bebida ritual a base de sangre de llama y maíz negro molido. Se les ofrecía a las divinidades y se consumía durante la temporada de lluvias. Se infiere que los españoles tomaron estas bases y formaron lo que conocemos en la actualidad como "colada morada", añadiendo azúcar, canela, mortiño y otros componentes a la receta. Por otro lado, Pazos sostiene que la chicha morada ritual, hecha por los indígenas, fue vinculada solamente a principios del siglo XX con el Día de los Difuntos, una celebración religiosa establecida por los católicos españoles durante la época colonial. También señala que las "guaguas de pan" provienen de rituales funerarios indígenas en los que los parientes, dirigidos por un chamán, insertaban una figura de madera esculpida en las tumbas de los muertos. Hoy en día, para hacer la colada morada se utilizan 24 ingredientes, incluyendo canela, especies secas, izhpingo, mortiño, maicena y otras frutas. La preparación en el pasado era un verdadero ritual, pues consistía en fermentar la harina de maíz negro en contenedores de barro durante 3 o 4 días y después cocinarla con leña,

añadiendo ingredientes como miel, mortiño o jugo de mora (Ministerio de Turismo, 2021).

3.11.2 Colada de machica

La bebida conocida como colada de machica, que tiene un gran valor energético, es consumida particularmente en la región andina de Ecuador. La máchica es una de las opciones para reemplazar el consumo diario de pan. Puede que esta palabra sea desconocida para muchos jóvenes, pero se refiere a uno de los alimentos más nutritivos que se obtienen de la cebada y que durante más de dos siglos fue un componente esencial en la alimentación de las familias de la Sierra ecuatoriana.

La máchica, que también se le llama harina de cebada, proviene de la molienda de los granos tostados del cereal andino que se cultiva en las montañas de Tungurahua, Cotopaxi, Chimborazo, Bolívar y otras provincias. Además del sabor y el aroma, los valores nutricionales de la máchica hacen que sea el alimento perfecto para hidratos de carbono en la primera comida del día. La harina de cebada tiene yodo, fósforo, potasio, magnesio, hierro, calcio y vitaminas A, B12, C, D y E; sin embargo, su componente más abundante es la fibra. Estos elementos tienen múltiples ventajas para la salud de quien los ingiere, como mantener una temperatura y un balance adecuado de líquidos en el cuerpo, dado que poseen mucho potasio. Asimismo, sus altas concentraciones de fibra favorecen el tránsito intestinal, optimizan la absorción de enzimas y protegen el corazón gracias a su escaso contenido graso y a su cantidad de ácidos grasos.

3.12 Bebidas calientes (canelazo, morocho)

Las bebidas calientes, ah, esas sí que tienen un lugarcito especial en la cocina tradicional del cantón Chimbo, más que nada por su importancia en el día a día y en las fiestas de la región andina.

Preparados con ingredientes que vienen directito de la tierra y métodos hechos a mano, el canelazo y el morocho son dos de las más famosas, queridas por su sabor y valor cultural. Estas bebidas, aparte de darte calorcito en el clima fresco de la sierra, también son un símbolo de acogida y tradición familiar.

Su consumo va de la mano con reuniones de amigos, celebraciones religiosas y festivales locales, donde se comparte la calidez humana y la identidad chimbeña.

3.12.1 *Morocho*

El producto más utilizado para preparar comidas y bebidas tradicionales en la Sierra ecuatoriana es, sin lugar a dudas, el maíz, un alimento venerado en los Andes. Una de sus múltiples variedades es un grano de maíz mote conocido como "morocho" (muruchu en quichua). Este grano tiene un color blanco y es muy resistente.

Se preparan sopas, empanadas y coladas con este tipo de maíz, además de una rica bebida que se llama igual que el grano: morocho. Es muy fácil y simple de hacer, pero a pesar de eso se ha transformado en la bebida típica más popular de muchas provincias del área interandina

ecuatoriana, e incluso ha ganado popularidad en algunas costeras, como Guayas.

De acuerdo a algunos investigadores gastronómicos, el morocho se empleaba ya para preparar bebidas en tiempos prehispánicos; sin embargo, estas eran muy distintas a la que conocemos hoy, pues con la llegada de los españoles, se introdujeron a las recetas originales nuevos ingredientes como la leche, las especias dulces, las pasas y el azúcar. Según la historiadora guayaquileña Jenny Estrada, el morocho con leche empezó a ser preparado en los hogares desde hace mucho tiempo, pero su popularidad en las tiendas y mercados no es de larga data (aproximadamente, unos 40 años). Es posible encontrar morocho prácticamente en todos los mercados de alimentos de las ciudades de la Sierra. También hay muchos restaurantes típicos y cafeterías que lo ofrecen. Generalmente, se lo toma acompañado con empanadas, tortillas de trigo o maíz o simplemente pan (Ministerio de Turismo, 2021) .

3.12.2 Canelazo

El canelazo es una bebida típica de la Sierra. Se elabora cocinando agua con azúcar o panela y canela, después se añade aguardiente o punta. El clima en la Sierra suele ser templado, sobre todo durante el día cuando hace sol; sin embargo, por las noches se torna frío, especialmente si llueve. Las personas generalmente salen por la noche, sobre todo durante las festividades de cada ciudad, que suelen ser el momento ideal para luchar contra el frío y calentarse con un buen canelazo (Pujol, 2024).

3.13 Gastronomía festiva y ritual

La gastronomía festiva y ritual del cantón Chimbo, una expresión vívida de su identidad cultural y espiritual. Cada celebración religiosa, cívica o comunitaria es enriquecida con preparaciones tradicionales, un reflejo de su historia, fe y costumbres del pueblo.

Los alimentos y bebidas festivos no solo cumplen una función nutricional, también simbolizan unión, gratitud y respeto por las tradiciones ancestrales. En ocasiones como Semana Santa, fiestas patronales, el Carnaval y las celebraciones de fin de año, las familias chimbeñas comparten platos y bebidas tradicionales, fortaleciendo el lazo comunitario y preservando el legado gastronómico del cantón. La cocina festiva es un componente clave del patrimonio cultural intangible de Chimbo.

3.13.1 Platos y bebidas en fiestas religiosas y patronales

En la provincia de Bolívar existen varios actos religiosos donde a más de ser actos conmemorativos por fe o tradiciones, en ellos siempre se debe rescatar que está presente una gastronomía única, es decir que durante las festividades del carnaval se prepara platos únicos de Bolívar tales como los conocidos chigüiles, picantes de pollo, dulce de sambo con pan, chicha de jora, fritada con mote. En el día de los difuntos, se prepara la colada morada con las guaguas de pan, en algunos hogares las realizan con sus propias manos, pero así mismo la pueden comprar tanto la colada como el pan realizado fuera de casa, son platos únicos que con ello hacen mayor realce a las festividades.

3.13.2 Gastronomía en celebraciones familiares (bautizos, matrimonios)

En las reuniones familiares como bautizos, grados, matrimonios, quince años, aniversarios entre otros, se realiza platos típicos que son muy exquisitos, si nos adentramos en las zonas rurales de los cantones es muy conocido que ahí preparan el cuy con papas y maní, en otros sectores el caldo de gallina es infaltables, en otras zonas céntricas de la provincia se realiza el famoso hornado o pollo asado, son sin lugar a dudas los platos que por lo general siempre están presentes en reuniones familiares, no solo porque es algo común sino más bien por ser platos típicos y sobre todo con sabores únicos de la gastronomía bolivarense.

3.13.3 Comidas típicas en la cosecha y mingas

En el Ecuador, durante las mingas y cosechas se acostumbran a ingerir comidas representativas y sustanciosas de la gastronomía local, como la fritada de cerdo, el cuy asado con choclos y papas, el locro de papa y el hornado. El mote pillo (maíz con huevos revueltos), los llapingachos (tortillas de papa), el morocho y el maíz tostado son igualmente frecuentes, proporcionando nutrientes a aquellos que se involucran en estas tareas comunitarias.

3.14 Gastronomía y economía local

La gastronomía festiva y ritual de Chimbo muestra vivamente su identidad cultural y espiritual, por ejemplo. También la gastronomía de Chimbo, además de reflejar su cultura y tradiciones culinarias, es un gran impulso económico. La elaboración, el cocinado y la venta de

alimentos y bebidas locales originan trabajo, apoyan la iniciativa familiar y fortalecen el comercio en mercados, ferias y festejos.

Los restaurantes, fondas y puestos de comida casera son lugares clave para mantener el patrimonio culinario y, claro, ayudan al progreso económico del cantón. Por consiguiente, la gastronomía encaja perfectamente, uniendo la identidad cultural con la economía activa, impulsando el aprecio por los productos locales y el turismo potencial.

3.14.1 Papel de la gastronomía en ferias y mercados

Como bien se conoce la gastronomía en ferias y mercados juega un papel importante ya que, dentro de cada mercado o ferias que se realiza se puede dar a conocer los platos típicos de la zona, independientemente de que son medios económicos esto también es esencial para que cada turista deguste de aquellos platos y de esta manera se pueda fomentar mayor turismo de la provincia.

3.14.2 Emprendimientos gastronómicos en la provincia y el impacto del turismo gastronómico

Emprendimientos gastronómicos familiares han surgido aquí en la provincia Bolívar en torno a la producción de dulces, panes, bebidas como el pájaro azul, platos típicos ha generado un impacto ya sea como restaurantes, como locales dentro de un mercado promocionando platos típicos con la finalidad de generar una económica para el hogar y por ende de una manera u otra esto se interrelaciona con el turismo gastronómico que se crea en la provincia.

El turismo gastronómico ha cobrado fuerza, captando la atención de turistas que buscan vivir experiencias auténticas en el ámbito culinario. Esto ha producido empleo e ingresos, sobre todo en localidades rurales.

3.15 Gastronomía de Chimbo

La gastronomía de Chimbo es uno de los pilares culturales del cantón, representando su identidad, historia y tradiciones. Sus platos, bebidas, y preparaciones típicas evidencian la riqueza local, junto a la influencia ancestral y la creatividad culinaria.

La comida no solo alimenta, sino también es un rol social y festivo, siendo el centro de celebraciones, rituales y encuentros comunitarios. Explorar la gastronomía chimbeña permite entender cómo los sabores, ingredientes y técnicas culinarias se mezclan con la vida, la cultura y la economía del cantón.

3.15.1 Comidas de Chimbo

- **Hornado**

El plato que conforma el hornado está constituido por mote, tortillas, agrio (ensalada que contiene ají, tomate, lechuga y cebolla). El hornado acompañado con mote, ensalada y pan, se ha convertido en una tradición gastronómica en el cantón San José de Chimbo.

- **Ají de cuy**

Elaborado con un cuy refrito con manteca de color, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino y cocinado con papas y un guiso de leche con salsa

de pepa de sambo, se sirve con huevos duros y ajíes cocinados en el caldo del cuy.

- **Quimbolitos**

Son pequeños pasteles envueltos en hojas de achira, decorados con pasas y cocinados al vapor. Estan hechos principalmente de harina con polvo de hornear, mantequilla, leche, esencia de vainilla, azúcar y huevos.

3.16 Conclusiones del capítulo

Conservar la tradición gastronómica de Bolívar es fundamental para preservar su identidad cultural. La gastronomía es, además de un patrimonio no tangible, una fuerza económica capaz de promover el crecimiento local y el turismo sustentable.

CAPÍTULO IV

4 RECETAS ANCESTRALES CON EL MAÍZ

Dentro de la constitución de la identidad alimentaria andina, el texto del maíz es conocimiento necesario para el establecimiento de una memoria gastronómica del cantón Chimbo, provincia de Bolívar. A través de los siglos, el maíz se constituyó en la base de gran número de recetas ancestrales que, finalmente, dan cuenta de la relación equilibrada entre el ser humano, la tierra y la tradición. Las recetas del maíz son reflejo de conocimientos culinarios transmitidos de forma oral pero también son precisas para reflejar valores culturales, simbólicos y comunitarios que permiten fortalecer la identidad local. En este marco, rescatar y documentar recetas ancestrales del maíz nos parece una tarea fundamental en la medida que contribuirá a recuperar el patrimonio gastronómico y la potenciación de prácticas alimentarias sostenibles.

4.1 Envueltos de maíz

Los envueltos de maíz constituyen una de las expresiones más sinceras de la gastronomía tradicional del cantón Chimbo, de Bolívar; un plato que en su preparación presenta el maíz envuelto en hojas de choclo, de maíz, de guaño y de pusi, que denota el saber antiguo y el fuerte apego de las comunidades a la tierra y al cultivo. Pero alrededor de este envuelto, se entrelaza un valor alimentario que hace parte de una expresión cultural donde entran en juego las técnicas, las costumbres, los significados que se han heredado de una generación a otra. Por lo tanto, los envueltos de maíz son un recurso que combina el desarrollo

de una identidad local y la preservación del legado de la gastronomía andina en el lugar.

4.1.1 Tamales de gallina



Figura 1. Tamales de gallina.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

Los tamales de gallina del cantón San José de Chimbo son una preparación ancestral elaborada a base de harina de maíz, cocida lentamente al vapor en hojas de pusi o guaña. Su relleno combina gallina criolla sazónada con hierbas y especias locales, que realzan su sabor tradicional. Este platillo representa la unión comunitaria en fiestas y celebraciones familiares. Es símbolo de identidad cultural y herencia gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:**Pax: 10****Masa:**

- 2 lb de harina maíz blanco.
- 2 lt fondo en el que se cocinó la gallina.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 40 g cebolla blanca.
- 10 g sal.
- 6 u huevos batidos.

Relleno:

- 20 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 2 lb pechuga de gallina.
- 60 g arveja.
- 60 g Zanahoria.

- 2 u huevos cocidos.
- 100 g crema de leche.
- 30 g cilantro.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tazón.
- Cedazo de nylon.
- Piedra de moler.
- Olla tamalera.
- Paila de bronce o cobre.
- Cuchara de madera.
- Batea grande.
- Cuchillo.
- Tabla de madera.

Preparación:

- Cernir la harina de maíz en un cedazo de nylon sobre una batea.
- Colocar en una olla 2 litros de agua previamente sazonada (sal, ajo y tallos de cilantro), cocer la pechuga de gallina, cuando ya esté cocida la pechuga retirar del fuego escurrir y reservar conjuntamente como el fondo.
- En una paila agregamos el agua que se reservó, con una rama de cebolla blanca, una cucharada de manteca de cerdo y llevamos al fuego para que entre en punto de ebullición (hirviendo), añadir poco a poco la harina mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego, colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando la masa esté tibia agregamos los huevos y la manteca de cerdo poco a poco.
- Preparar el refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta y cilantro picado en brunoise), añadir sal, comino y pimienta; luego agregar la pechuga de gallina y crema de leche, cuando ya esté el refrito dejar enfriar para hacer los tamales.
- Procedemos a moldear las bolas pequeñas de masa y rellenos con el refrito dándole una forma ovalada un poco plana.

- Procedemos a envolver los tamales en el anverso de las hojas de pusi (hoja de montaña) o guaña, una vez envueltos cocinamos en una tamalera al vapor por 60 minutos.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar el tamal es utilizando una paila en la que en el asiento se coloca las tuzas de maíz con las hojas y el agua, en la parte superior se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban los tamales para cocinarlos durante 60 minutos o cuando la hoja este de color oscuro.
- Se sirve acompañado de una taza de café pasado.

4.1.2 Tamales con cuero de cerdo



Figura 2. Tamales con cuero de cerdo.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

Los tamales de cuero de cerdo del cantón San Jose de Chimbo son una tradición culinaria elaborada con masa de maíz cocida, envuelta en hojas

de pusi o guaña. Su relleno incluye cuero de cerdo adobado con aliños caseros que aportan textura y sabor único. Se cocinan al vapor, resaltando la suavidad de la masa y la jugosidad del relleno. Este plato es un emblema ancestral que refleja la riqueza cultural y festiva de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 10

Masa:

- 2 lb de harina maíz blanco.
- 2 lt fondo en el que se cocinó el cuero.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 40 g cebolla blanca.
- 10 g sal.
- 6 u huevos batidos.

Relleno:

- 20 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.

- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb de cuero de cerdo.
- 60 g arveja.
- 60 g Zanahoria.
- 2 u huevos cocidos.
- 100 g crema de leche.
- 10 g pasta de maní.
- 30 g cilantro.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tazón.
- Cedazo de nylon.
- Piedra de moler.
- Olla tamalera.
- Paila de bronce o cobre.

- Cuchara de madera.
- Batea grande.
- Cuchillo.
- Tabla de madera.

Preparación:

- Cernir la harina de maíz en un cedazo de nylon sobre una batea.
- Colocar en una olla 2 litros de agua previamente sazonada (sal, ajo y tallos de cilantro), cocer el cuero picado en cuadros, cuando el cuero ya esté cocido retirar del fuego escurrir y reservar tanto el cuero como el fondo.
- En una paila agregamos el agua que se reservó, con una rama de cebolla blanca, una cucharada de manteca de cerdo y llevamos al fuego para que entre en punto de ebullición (hirviendo), añadir poco a poco la harina mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego, colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando la masa esté tibia agregamos los huevos y la manteca de cerdo poco a poco.
- Preparar el refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta y cilantro picado en brunoise), añadir sal, comino y pimienta; luego agregar la crema de leche,

pasta de maní y el cuero cuando ya esté el refrito dejar enfriar para hacer los tamales.

- Procedemos a moldear las bolas pequeñas de masa y rellenamos con el refrito dándole una forma ovalada un poco plana.
- Procedemos a envolver los tamales en el anverso de las hojas de pusi (hoja de montaña) o guaña, una vez envueltos cocinamos en una tamalera al vapor por 60 minutos.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar el tamal es utilizando una paila en la que en el asiento se coloca las tuzas de maíz con las hojas y el agua, en la parte superior se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban los tamales para cocinarlos durante 60 minutos o cuando la hoja este de color oscuro.
- Se sirve acompañado de una taza de café pasado.

4.1.3 Tamales con queso



Figura 3. Tamales con queso.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

Los tamales de queso del cantón San José de Chimbo son una preparación ancestral elaborada con masa de maíz cocida, envuelta en hojas de pusi o guaña. Su interior guarda queso fresco con achiote que se funden con la cocción al vapor. Este contraste de texturas brinda un sabor delicado y auténtico. Constituyen un plato tradicional que resalta la sencillez y riqueza gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 10

Masa:

- 2 lb de harina maíz blanco.
- 2 lt agua.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 40 g cebolla blanca.
- 10 g sal.
- 6 u huevos batidos.

Relleno:

- 20 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 1 lb queso.
- 10 g sal.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tazón.
- Cedazo de nylon.
- Piedra de moler.
- Olla tamalera.
- Cuchara de madera.
- Batea grande.
- Rallador.
- Fogón.
- Paila de cobre o bronce.

Preparación:

- Cernir la harina en un cedazo de nylon sobre una batea.
- En una paila agregamos el agua que se reservó, con una rama de cebolla blanca, una cucharada de manteca de cerdo y llevamos al fuego para que entre en punto de ebullición (hirviendo), añadir poco a poco la harina mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego, colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando la masa esté tibia agregamos los huevos y la manteca de cerdo poco a poco.

- Preparar el achiote aromatizado freír la manteca de cerdo con achiote y cebolla blanca, dejar enfriar y añadir el queso rallado conjuntamente con la sal, reservar
- Procedemos a moldear las bolas pequeñas de masa y rellenamos con el queso rallado dándole una forma ovalada un poco plana.
- Procedemos a envolver los tamales en el anverso de las hojas de pusi (hoja de montaña) o guaña, una vez envueltos cocinamos en una tamalera al vapor por 60 minutos.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar el tamal es utilizando una paila en la que en el asiento se coloca las tuzas de maíz con las hojas y el agua, en la parte superior se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban los tamales para cocinarlos durante 60 minutos o cuando la hoja este de color oscuro.
- Se sirve acompañado de una taza de café pasado.

4.1.4 Chigüiles



Figura 4. Chigüiles.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

Los chigüiles con queso del cantón San José de Chimbo son un manjar tradicional elaborado con masa de maíz cocida, suavemente amasada y envuelta en hojas de maíz. En su interior se coloca queso fresco mezclado con achiote, que al cocinarse al vapor se derrite y realza el sabor de la preparación. Su textura esponjosa y su aroma evocan las cocinas ancestrales de la región. Este platillo refleja la identidad cultural y la herencia gastronómica de la provincia Bolívar, siendo además protagonista en la fiesta mayor de la provincia, el Carnaval.

Ingredientes:

Pax: 10

Masa:

- 2 lb de harina maíz blanco.

- 2 lt agua.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 40 g cebolla blanca.
- 10 g sal.
- 6 u huevos batidos.

Relleno:

- 20 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 1 lb queso.
- 10 g sal.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tazón.
- Cedazo de nylon.
- Piedra de moler.
- Olla tamalera.
- Cuchara de madera.
- Batea grande.
- Rallador.

- Fogón.
- Paila de cobre o bronce.

Preparación:

- Cernir la harina en un cedazo de nylon sobre una batea.
- En una paila agregamos el agua que se reservó, con una rama de cebolla blanca, una cucharada de manteca de cerdo y llevamos al fuego para que entre en punto de ebullición (hirviendo), añadir poco a poco la harina mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego, colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando la masa esté tibia agregamos los huevos y la manteca de cerdo poco a poco.
- Preparar el achiote aromatizado freír la manteca de cerdo con achiote y cebolla blanca, dejar enfriar y añadir el queso rallado conjuntamente con la sal, reservar
- Procedemos a moldear las bolas pequeñas de masa y rellenos con el queso rallado dándole una forma ovalada.
- Procedemos a envolver los tamales en el anverso de las hojas de maíz, una vez envueltos cocinamos en una tamalera al vapor por 60 minutos.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar el tamal es utilizando una paila en la que en el asiento se coloca las tuzas de maíz con

las hojas y el agua, en la parte superior se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban los tamales para cocinarlos durante 60 minutos o cuando la hoja este de color oscuro.

- Se sirve acompañado de una taza de café pasado.

4.1.5 Humitas



Figura 5. Humitas.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

Las humitas rellenas de queso del cantón San José de Chimbo son un platillo ancestral preparado con granos de choclos molidos, mezclado con manteca de cerdo y un toque de especias. La masa se envuelve en hojas del choclo y en su interior se coloca queso fresco mezclado con achiote que se funde durante la cocción al vapor. Su sabor combina suavidad y cremosidad, evocando la tradición culinaria andina. Este manjar representa la riqueza cultural y gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:**Pax: 20****Masa:**

- 25 choclos tiernos grandes (8 lb choclo desgranado).
- 7 huevos batidos.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 20 g Sal.
- 10 g azúcar.
- 20 g ajos.
- 50 g cebolla blanca.
- 20 g anís español.

Relleno:

- 40 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 2 lb queso.
- 10 g sal.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tamalera.
- Paila.

- Ajechador de metal.
- Tazón.
- Molino de mano.
- Piedra de moler.
- Cuchillo.
- Rallador.
- Fogón de leña.
- 20 hojas de choclo.

Preparación:

- Desgranar y moler el choclo con el ajo y la cebolla blanca en un molino de mano luego cernir en un ajechador de metal para quitar el afrecho o cáscara.
- Colocar la masa en una batea, agregar sal, azúcar morena o panela raspada, manteca de cerdo, huevos batidos a punto de nieve y el anís español.
- En las hojas de choclo colocar una cucharada llena de masa e incorporar una cucharada de relleno (queso rallado y mezclado con achiote) sobre la masa y se envuelve la hoja formando la humita. Cortar el choclo por la parte inferior del mismo, retirar las hojas con mucho cuidado y limpiar con un mantel húmedo.

- Colocar las humitas en una olla tamalera para cocinar al vapor durante una hora.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar la humita es utilizando una paila en la que en el asiento se ponían las tuzas de maíz con agua, en la parte superior se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban las humas para cocinarlas durante 60 minutos o cuando la hoja cambie de color.
- Se sirve con café pasado bien caliente.

4.1.6 Quimbolitos



Figura 6. Quimbolitos.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

Los quimbolitos del cantón San José de Chimbo son una delicia tradicional elaborada con harina de maíz, mezclado con huevos, mantequilla y un toque de panela. Se cocinan al vapor envueltos en hojas de pusi o guaña, lo que les otorga un aroma característico. Su textura

esponjosa y su sabor dulce los hacen únicos dentro de la gastronomía local. Este postre ancestral simboliza la riqueza cultural y la herencia culinaria de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 10

- 3 onz harina de maíz.
- 3 onz harina blanca de trigo.
- 6 onz mantequilla.
- 10 g polvo hornear
- 30 g pasas.
- 7 onz azúcar.
- 6 huevos batidos.
- 6 onz queso muy cremoso.
- 10 ml esencia de vainilla
- 20 ml pájaro azul
- 10 hojas de achira o guaña

Utensilios materiales y equipos utilizados:

- Olla tamalera.
- Paila.

- Tazón.
- Cuchara de madera.
- Batea.
- Fogón.

Preparación:

- Mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con azúcar hasta que consigamos una mezcla homogénea y bien cremosa. agregar el queso.
- Separar las claras de las yemas de huevos (reservar las yemas) y las claras batir a punto de nieve.
- Agregar a la mezcla las yemas de huevos, conjuntamente con la harina, esencia de vainilla y licor hasta que no queden grumos; incorporar las claras de huevo a punto de nieve.
- En el anverso de las hojas de achira o guaña, vamos vertiendo la mezcla una cucharada de masa y agregamos 2 pasas y procedemos a envolver, haciendo paquetitos semi flojos.
- Los cocinamos al vapor durante 40 minutos en una tamalera, el tiempo de cocción dependerá un poco del grosor de los quimbolitos.
- Nota: Otra forma típica ancestral de cocinar los quimbolitos es utilizando una paila en la que en el asiento se ponían las tuzas de

maíz con agua, encima se colocaba una tapa de olla y sobre la tapa se ubicaban los quimbolitos para cocinarlos durante 40 minutos o cuando la hoja cambie de color.

4.2 Potajes de maíz

Los potajes o sopas de maíz -preparaciones que contienen granos tiernos, secos o harina- forman parte importante del repertorio de platos de la tradición del cantón Chimbo, en la provincia de Bolívar. Hay que anotar que esta preparación, además de combinar ingredientes y prácticas de producción locales (elaboración del potaje) representan prácticas tradicionales que expresan la herencia gastronómica andina. Los potajes de maíz no son solamente eso, platos de comida; sino que -combinando la apropiación de la herencia andina de elaboración del potaje de maíz- también representan los valores de unión familiar, de reciprocidad, el respeto por los ciclos de la cosecha. Su existencia en la mesa chimbeña representa la forma de la identidad en la cultura chimbeña como la cara de la relación de la gente con uno de los productos más típicos de Chimbo -el maíz-.

4.2.1 *Sopa de kauka con gallina de campo*



Figura 7. Sopa de kauka con gallina de campo.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La sopa de kauka con gallina de campo del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral preparado con maíz molido que da cuerpo y espesor al caldo. Se enriquece con la gallina criolla, tierna y jugosa, acompañada de hierbas aromáticas de la región. Su sabor intenso refleja la tradición culinaria transmitida por generaciones. Es una sopa festiva que simboliza la identidad y el legado gastronómico de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 lb maíz blanco seco (remojado).
- 3 lb Carne de gallina.
- 30 g cebolla colorada.

- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- 114 g vainita cortada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta

Utensilios- materiales equipos utilizados:

- Molino de mano.
- Olla de aluminio fundido.
- Cuchillo.
- Tabla de madera.

- Fogón de leña.

Preparación:

- Colocar en una olla con abundante agua para cocinar el maíz hasta cuando la cáscara esté amarilla, retirar del fuego y proceder escurrir y moler en el molino de mano, ésta mezcla la colocamos en un tazón con agua fría para posteriormente colar o cernir.
- Colocar en una olla el agua y llevar al fuego a punto de ebullición, luego agregar el KauKa molido, escurrido y dejar hervir.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, sal al gusto, cilantro), agregar las presas de gallina sofritas al kauka cocido y añadir pimienta y comino.
- Luego añadimos las zanahorias y vainitas picadas en cuadritos (brunoise).
- Una vez que los géneros anteriores se encuentren cocidos agregar las papas en cuadros, cocer hasta obtener una consistencia semi-cremosa.
- Para finalizar incorporamos leche y verificamos la sal.

4.2.2 *Sopa de bolitas de maíz con carne de cerdo ahumada*



Figura 8. Sopa de bolitas de maíz con carne de cerdo ahumada.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La sopa de bolitas de maíz con carne de cerdo ahumada del cantón San José de Chimbo es una preparación tradicional que combina el maíz molido en suaves bolitas con el sabor intenso del cerdo ahumado. Su caldo espeso y aromático se enriquece con hierbas locales que resaltan la identidad andina. Cada cucharada ofrece un equilibrio entre lo suave y lo robusto. Este platillo ancestral refleja la riqueza cultural y gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb harina maíz blanco.
- 3 u huevos.

- 30 g manteca de cerdo.
- 2 lb Carne de cerdo.
- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- col picada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Cedazo de nylon.

- Cuchara de madera.
- Batea de madera.
- Olla de hierro fundido.
- Piedra de moler.
- Cuchillo.
- Paila de cobre o bronce.
- Fogón.

Preparación:

- Cernimos la harina en un cedazo de nylon sobre una batea.
- En una paila agregamos 1 litro de agua con 1 rama de cebolla blanca, 1 cda de manteca de cerdo y sal al gusto y dejar que llegue al punto de ebullición, añadir poco a poco la harina, mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego y colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando esté tibia agregar los huevos batidos y la manteca de cerdo poco a poco.
- Proceder hacer las bolitas pequeñas para posteriormente añadir a la sopa.

- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, zanahoria, cilantro en brunoise), añadir pimienta, comino y sal al gusto. reservar
- En una olla colocamos agua y esperar que entre en punto de ebullición (hirviendo) se incorpora la carne lavada y picada en trozos pequeños y agregar el refrito; dejar cocer por unos 20 minutos, luego adicione las bolitas, papas picadas y dejamos cocinar por unos 15 minutos, incrementar la col troceada y dejamos cocer hasta que las bolitas suban a la superficie de la sopa y al finalizar incorporar la leche y el cilantro; servir caliente.

4.2.3 Sopa de bolas de maíz con queso



Figura 9. Sopa de bolas de maíz con queso.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La sopa de bolas de maíz con queso del cantón San José de Chimbo es una receta ancestral que utiliza maíz molido para formar suaves bolitas rellenas de queso fresco. Estas se cuecen en un caldo aromático enriquecido con hierbas de la región. Su textura esponjosa y su sabor delicado evocan la cocina tradicional andina. Este platillo típico resalta la identidad cultural y la herencia gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb harina maíz blanco.
- 3 u huevos.
- 30 g manteca de cerdo.
- 1 lb queso.
- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 1 lb papa picada.
- Col picada.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- 30 g orégano.
- ¼ lt leche.

- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Cuchara de madera.
- Cedazo de nylon.
- Batea de madera.
- Olla de hierro enlozado.
- Cuchillo.
- Piedra de moler.
- Paila de cobre obronce.
- Fogón de leña..

Preparación:

- Cernimos la harina en un cedazo de nylon sobre una batea.
- En una paila agregamos 1 litro de agua con 1 rama de cebolla blanca, 1 cda de manteca de cerdo y sal al gusto y dejar que llegue al punto de ebullición, añadir poco a poco la harina, mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la

masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego y colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando esté tibia agregar los huevos batidos y la manteca de cerdo poco a poco.

- Proceder hacer las bolas con relleno de queso previamente lavado, rallado y mezclado con achiote, para posteriormente añadir a la sopa.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, cebolla blanca, cebolla colorada, en brunoise), añadir sal al gusto y orégano. reservar
- En una olla agregar 3 litros de agua y llevar al fuego para que entre en punto de ebullición (hirviendo) se incorpora las papas peladas, lavadas y picadas en cuadros con el refrito y sal al gusto; dejar cocer por unos 10 minutos, luego adicione las bolas y la col troceada y dejamos cocer hasta que las bolitas suban a la superficie de la sopa y al finalizar incrementar la leche, incorporar el cilantro, el orégano y servir caliente.

4.2.4 Chuchuca



Figura 10. Chuchuca.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La sopa chuchuca del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral elaborado con maíz gualo molido, que aporta espesor y suavidad al caldo. Se enriquece con carne de cerdo, generando un sabor intenso y reconfortante. Sus aromas y texturas reflejan la tradición culinaria de la región. Este plato emblemático simboliza la riqueza gastronómica y cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb maíz blanco gualo.
- 2 lb Carne de cerdo.

- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- Col picada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 30 ml crema de leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Molino de mano.
- Tiesto de barro.

- Cedazo de metal.
- Mate.
- Olla de hierro.
- Cuchillo.
- Cuchara de madera.
- Fogón de leña.

Preparación:

- Desgranar el choclo maduro, luego debemos tostar, y procedemos a moler en molino de mano, se le cierne (tamizar) para eliminar el afrecho, se deja en remojo por una noche.
- Al día siguiente se le escurre el agua para cocinarlo.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, zanahoria, cilantro en brunoise), añadir pimienta, comino y sal al gusto. reservar.
- En una olla añadimos el agua y llevamos al fuego para que entre en punto de ebullición (hervir), incorporamos la chuchuca escurrida, la carne de cerdo lavada y picada en trozos y el refrito, comino, pimienta y sal al gusto; se deja cocer por 15 minutos, después añadimos la papa picada, y la col troceada y dejar hervir por 30 minutos.

- Y al finalizar verificamos que esté bien cocida, rectificamos sabores y agregamos la crema de leche.

4.2.5 *Sopa de morocho con cerdo (gallina o res)*



Figura 11. *Sopa de morocho con cerdo (gallina o res).*

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La sopa de morocho con cerdo del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral preparado con morocho molido, que le brinda cuerpo y cremosidad al caldo. Se combina con trozos de cerdo que aportan sabor profundo y textura jugosa. Sus aromas y consistencia evocan la tradición culinaria de la región. Este plato representa la riqueza cultural y gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb morocho blanco (remojado).
- 2 lb Carne de cerdo.

- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- Col picada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 30 ml crema de leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Olla de hierro enlozado.
- Cuchara de madera.

- Tazón.
- Paila pequeña o sartén.
- Cuchillo.
- Fogón.

Preparación:

- En un tazón con abundante agua remojamos una libra de morocho partido por una noche, después escurrimos.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, zanahoria, cilantro en brunoise), añadir pimienta, comino y sal al gusto. reservar
- En una olla añadimos 4 litros de agua y llevamos al fuego a punto de ebullición (hervir), agregamos el morocho, una vez que esté suave el morocho, incorporamos la carne de cerdo lavada y troceada; agregamos el refrito.
- Y al finalizar agregamos la leche, y verificamos a ver si las papas se encuentran cocidas y rectificamos el sabor, se sirve muy caliente con un poco de cilantro picado.

4.2.6 *Caldo de pata de cerdo con mote (pata de res)*



Figura 12. Caldo de pata de cerdo con mote (pata de res).

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

El caldo de pata de cerdo con mote del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral que combina la suavidad del mote cocido con la riqueza y sabor intenso de la pata de cerdo. Su caldo espeso y aromático se realza con hierbas locales, pasta de maní y condimentos tradicionales. Cada cucharada refleja la tradición culinaria transmitida por generaciones. Este plato emblemático simboliza la identidad cultural y gastronómica de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 u patas de cerdo lavadas y cortadas.
- 2 lb Carne de cerdo.
- 1 lb mote cocinado.

- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- col picada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 30 ml crema de leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios-materiales y equipos utilizados:

- Olla de hierro.
- Cuchillo.

- Cuchara de madera.
- Piedra de moler.
- Tabla de picar.
- Fogón.

Preparación:

- Remojar el mote una noche.
- En una olla añadir el agua y dejar que entre a punto de ebullición conjuntamente con las patas y el mote previamente sazonadas, o (cocinar en una olla de presión), una vez que está ablandada retirar del fuego.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, zanahoria, cilantro en brunoise), añadir pasta de maní, pimienta, comino y sal al gusto. reservar
- Cuando ya esté el mote cocinado verificar las patas que estén suaves, incorporar las papas picadas en cuadros.
- Una vez cocidas las papas, se debe agregar, la leche y dejar hervir por unos 3 minutos, y retirar del fuego con cuidado y eliminar la grasa sobrante, y al final añadir cilantro picado finamente, tapar la olla y dejar reposar por unos minutos.

- Se debe servir caliente con cebolla blanca y cilantro picado en brunoise.

4.2.7 Colada de sal de choclo tierno con costilla de cerdo



Figura 13. Colada de sal de choclo tierno con costilla de cerdo.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La colada de sal de choclo tierno con costilla de cerdo del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral elaborado con maíz tierno molido que forma un caldo espeso y nutritivo. Se combina con costillas de cerdo, aportando sabor profundo y jugosidad al preparado. Su textura cremosa y su aroma evocan la tradición culinaria local. Este plato refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb choclo tierno desgranado.

- 2 lb Costilla de cerdo.
- 30 g cebolla colorada.
- 30 g cebolla blanca picada.
- 30 g pimienta verde picado.
- 20 g dientes de ajo machacados.
- 1 lb papa picada.
- col picada.
- 60 g Zanahoria.
- 30 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 30 g cilantro.
- ¼ lt leche.
- 10 g sal.
- 5 g comino.
- 3 g pimienta.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Olla de hierro grande.
- Cuchara de madera.

- Paleta de madera.
- Cuchillo.
- Tabla de picar.
- Fogón.

Preparación:

- Quitar las hojas del choclo semi-duro y desgranar, llevar al molino de mano.
- Cernir en un ajechador el choclo molido.
- En una olla grande con agua, hervir la costilla previamente sazonada,
- Una vez que esté hirviendo el agua, agregar el choclo molido.
- Preparar un refrito (manteca de cerdo con achiote, ajo, cebolla blanca, cebolla colorada, pimienta, zanahoria, cilantro en brunoise), añadir pimienta, comino y sal al gusto; agregar a la sopa, después de 20 minutos, agregamos las papas picadas en cuadros, conjuntamente con la col picada y dejar cocinar.
- Al finalizar añadir leche y verificar la sal y papas, servir bien caliente.

4.3 Platos tradicionales

Los platos tradicionales o platos fuertes elaborados a base de maíz en el cantón Chimbo, provincia de Bolívar, constituyen una representación viva de la cultura de la gastronomía andina. El maíz en las elaboraciones se convierte en el alimento que integra el sabor, la historia y la cultura, resulta del saber hecho tradición de padres a hijos. Cada plato será a su vez una herencia gastronómica como la conexión con el terruño y con la cultura local, y por ello el maíz es símbolo de sustento, tradición y orgullo en la mesa de Chimbo.

4.3.1 *Hornado*



Figura 14. Hornado Chimbeño.

Nota: Tomado de GAD Municipal del Cantón Chimbo, año 2025.

El hornado del cantón San José de Chimbo es un platillo tradicional donde la carne de cerdo se cocina lentamente en horno de leña, mientras se acompaña con mote pelado cocido y su chicha de sal, que realzan su sabor. Su piel dorada y su jugosidad interna reflejan técnicas ancestrales de preparación. Este manjar se sirve en celebraciones y reuniones

familiares, evocando aromas y tradiciones locales. Representa la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 20

- 10 lb carne de cerdo.
- ½ lb ajo.
- ¼ lb achiote en polvo.
- 50 g comino.
- 10 g pimienta.
- 100 g cebolla colorada.
- ½ lt chicha de maíz.
- 50 g sal.

Chicha:

- Cebolla colorada.
- Tomate.
- Ají.
- Zanahoria.
- Lechuga.

- Limón.
- Cilantro.
- Sal.
- Chicha de jora.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Horno de leña.
- Pala de madera.
- Piedra de moler.
- Olla de hierro fundido.
- Tazón.
- Tabla de madera.

Preparación:

- Lavar la carne y secarla.
- Preparar los aliños para adobar la carne con ajo, cebolla, comino, pimienta, achiote, sal y chicha de jora (maíz)
- Colocar la carne en un recipiente grande y profundo, agregar los aliños preparados y dejar reposar por 24 horas.

- Posteriormente se coloca la carne en una lata para horno de leña, ahí se unta manteca, achiote y sal, se le tapa con papel para evitar que se queme el cuero.
- Para cocinar la carne de cerdo se calienta el horno de leña desde las 12:00 de la noche hasta las 2:00 de la mañana. Luego se lleva al horno hasta las 7:00 de la mañana para su debida cocción.
- Los tiempos de cocción varían dependiendo del tamaño del cerdo si es pequeño requiere de 5 horas y si es grande de 7 horas.
- Para acompañar este plato se requiere de mote, el mismo que se cocina en leña durante toda la noche.
- Finalmente se sirve el plato colocando una porción de mote, hornado y chicha dependiendo del gusto del cliente.

4.3.2 *Fritada con choclo, mote o tostado*



Figura 15. Fritada con choclo, mote o tostado.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La fritada con choclo, mote o tostado del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral que combina carne de cerdo frita con maíz en diversas formas, resaltando su sabor auténtico. El choclo tierno, el mote o el maíz tostado aportan textura y dulzura natural. Sus aromas y presentación evocan la tradición culinaria de la región. Este plato representa la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 20

- 10 lb costilla de cerdo.
- ½ lb ajo.
- 100 g cebolla paiteña.
- 60 g cebolla blanca.
- 30 g comino molido.
- 10 g pimienta.
- 30 g Sal.

Guarnición:

- 20 choclos tiernos.
- 10 u maduro.
- 5 lb habas.

- 4 lb queso fresco.
- 7 lb mote.
- 5 lb tostado.
- Salsa de ají.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Paila.
- Piedra de moler.
- Pala de madera.
- Olla de hierro fundido.
- Tazón.
- Tabla de madera.

Preparación:

- Lavar las costillas, picarlas en trozos, y sazonar con aliños caseros.
- En una paila colocar las costillas con agua hasta que cubra la carne y llevar al fuego, luego agrega la cebolla paiteña, ajo, sal al gusto, dejar cocinar hasta que se seque el líquido, luego retirar los trozos de cebolla y ajo.

- Dar constante movimiento a la fritada con una pala de madera para que se dore uniformemente.
- Retirar la fritada de la paila y en la misma grasa colocar el plátano maduro para freír.
- Quitar las hojas de choclos y lavar, luego colocar en una olla con agua para cocerlos, tapar con las mismas hojas del choclo para que su sabor sea más intenso.
- Servir la fritada, con choclos en un plato acompañado de queso fresco, maduro frito, ensalada, habas y ají.

4.4 Delicias del maíz

Las exquisiteces que surgen a partir de la harina de maíz y el choclo, como tortillas, tortas, torrijas fritas, pan de maíz, buñuelos, galletas, choclos asados o fritos y el tostado de dulce o sal, constituyen parte ineludible del patrimonio culinario del cantón Chimbo de la provincia de Bolívar. Estas preparaciones que reúnen tradición, creatividad y saberes transformados en recetas por generaciones, son prueba de la riqueza del maíz como ingrediente representativo de la comida local. Dicha receta es también el refugio de historias de familia y de comunidad, lo que convierte al maíz en un símbolo de identidad cultural y de sabores, de alimentación y orgullo de la población chimbeña.

4.4.1 Tortillas de maíz con masa cocinada



Figura 16. Tortillas de maíz con masa cocinada.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

Las tortillas de maíz con masa cocida del cantón San José de Chimbo son un platillo ancestral elaborado con maíz molido y amasado cuidadosamente. Se cocinan sobre un tiesto caliente, conservando su aroma y sabor característicos. Su textura suave y flexible las hace ideales para acompañar una buena taza de café pasado. Este alimento refleja la herencia culinaria y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 15

Masa:

- 2 lb harina de maíz.
- 1 lt agua.

- 4 onz manteca de cerdo.
- 40 g cebolla blanca.
- 1 huevos.
- 10 g sal.

Relleno:

- 20 g achiote (manteca de cerdo con achiote).
- 1 lb queso.
- 10 g sal.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Cedazo de nylon.
- Tiesto de barro.
- Paila.
- Cuchara de madera.
- Batea de madera.
- Paleta de madera.
- Rallador.
- Fogón.

Preparación:

- Cernimos la harina en un cedazo de nylon sobre una batea.
- En una paila agregamos 1 litro de agua con cebolla blanca, 1 cucharada de manteca de cerdo y sal al gusto; dejar que llegue al punto de ebullición, retirar la cebolla blanca, añadir poco a poco la harina, mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego y colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando esté tibia agregar el huevo batido y la manteca de cerdo poco a poco.
- Amasar la masa hasta que esté suave; hacer bolas pequeñas y rellenar con queso rallado y mezclado con achiote y dar la forma de tortilla.
- Asar en tiesto de barro hasta que queden doradas.
- Se sirve con café pasado.

4.4.2 Torrejas



Figura 17. Torrejas.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

Las torrejas del cantón San José de Chimbo son tortillas tradicionales elaboradas con choclo molido, mezclado con queso y especias, que se fríe hasta obtener una textura dorada y crujiente por fuera. Su interior mantiene suavidad y sabor auténtico, evocando recetas ancestrales. Se consumen especialmente en festividades y reuniones familiares. Este plato refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 15

- 25 u choclos tiernos grandes.
- 7 huevos batidos.
- ½ lb manteca de cerdo.

- 15 g Sal.
- 5 g Azúcar.
- 20 g ajos.
- 2 lb queso..
- 20 g manteca de achiote

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Sartén de hierro.
- Ajechador de metal.
- Molino de mano.
- Piedra de moler.
- Fogón.

Preparación:

- Desgranar el choclo, y moler, después se cierne en un ajechador de metal para quitar el afrecho o cáscara.
- Agregar a la masa, sal, azúcar, ajo molido, manteca de cerdo, queso rallado y los huevos batidos a punto de nieve.
- En un sartén procedemos a calentar la manteca o aceite, una vez que ya esté listo, se le coloca dos cucharadas de masa lista;

haciendo tipo tortilla una capa bien fina para que se doren, cuando ya estén listas se esponjan.

- Se sirve con café pasado o agua aromática.

4.4.3 Pan de maíz



Figura 18. Pan de maíz.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

El pan de maíz del cantón San José de Chimbo es una preparación ancestral elaborada con maíz molido, que le otorga sabor y textura esponjosa. Se hornea cuidadosamente para lograr un exterior dorado y un interior suave. Es un alimento tradicional en celebraciones y reuniones familiares. Este pan representa la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb harina de maíz.
- 1 lb harina trigo.

- 50 gr. de manteca de cerdo.
- 10 g Sal.
- 5 g Azúcar.
- 4 u huevos.
- 10 g polvo de hornear.
- 125 ml leche.

Utensilios materiales y equipos utilizados:

- Lata
- Batea
- Horno de leña
- Cedazo de nylon
- Tazón

Preparación:

- Encender el horno de leña a base de madera seca de montaña.
- Cernir la harina sobre una batea, agregar sal al gusto, polvo de hornear, dos cucharadas grandes de azúcar, harina de maíz y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

- En un tazón ponemos los huevos, leche, manteca de cerdo o mantequilla derretida y mezclamos.
- A continuación, mezclamos las dos masas.
- Engrasar con manteca la lata y colocar la masa en porciones pequeñas. Lo metemos al horno de leña aproximadamente unos 30 minutos hasta que estén bien dorados.
- Nota: Se elabora este pan a modo de prueba para controlar la temperatura del horno para luego introducir el pan de harina de trigo ya que esta masa es más sensible al leudar.

4.4.4 *Torta de choclo de sal*



Figura 19. Torta de choclo de sal.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La torta de choclo de sal del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral elaborado con choclo molido y sazonado, que se cocina hasta

obtener una textura firme y aromática. Su sabor delicado y ligeramente salado realza la esencia del maíz andino. Se consume tradicionalmente en reuniones y festividades locales. Este plato refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 10 Choclos tiernos grandes.
- ½ lb queso.
- 10 g polvo de hornear.
- 250 g mantequilla.
- 10 g ajo.
- 10 g sal.
- 5 g azúcar.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Molino de mano.
- Ajechador de metal.
- Molde.
- Tazón.
- Horno de leña.

Preparación:

- Desgranar el choclo, moler, después cernimos en el ajechador de metal para eliminar el afrecho o cáscaras del choclo.
- Colocamos la masa cernida sobre una batea, incorporamos los huevos batidos a punto de nieve, ajo molido, sal al gusto, azúcar, mantequilla y el polvo de hornear, luego se bate por 4 minutos.
- Calentar el horno a 180°, después se le engrasa y enharina el molde, poner tres capas: la primera de masa, segunda de queso, y la tercera de masa.
- Introducir al horno por 40 minutos, después con la punta del cuchillo se verifica si esta cocina.
- Se acompaña con pollo asado, carne asada y variedad de verduras.

4.4.5 Rifas



Figura 20. Rifas.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

Las rifas o elenitas del cantón San José de Chimbo son un dulce tradicional elaborado con masa de maíz, mezclada con panela y especias locales, que se hornea hasta obtener un exterior dorado y suave interior. Su sabor dulce y aroma evocan recetas ancestrales transmitidas de generación en generación. Se consumen especialmente en celebraciones y festividades familiares. Este postre refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 10

- 1 lb harina de maíz
- 5 u huevo

- 1 lt leche
- 200 g Panela
- ½ lb manteca de cerdo

Utensilios materiales y equipos utilizados:

- Bolillo de madera
- Tazón
- Batea de madera
- Tenedor
- Horno de leña

Preparación:

- Colocar en un recipiente la harina tamizada o cernida, con huevo batido, leche y panela al gusto, mezclamos hasta conseguir una masa homogénea.
- Después calentamos el horno y en una lata engrasada se le coloca porciones pequeñas tipo pancitos por 20 minutos, esto se sirve como postre.

4.4.6 *Torta de choclo de dulce*



Figura 21. *Torta de choclo de dulce.*

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La torta de choclo de dulce del cantón San José de Chimbo es un postre ancestral elaborado con maíz tierno molido y endulzado con panela, que se hornea hasta lograr una textura suave y aromática. Su sabor delicado y dulzura natural reflejan la tradición culinaria local. Se disfruta especialmente en festividades y reuniones familiares. Este plato representa la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 10 Choclos tiernos grandes.
- 150 g Miel de caña de azúcar.
- ½ lb queso.

- 10 g polvo de hornear.
- 250 g mantequilla.
- 10 g sal.
- 5 g Esencia de vainilla.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Molino de mano.
- Ajechador de metal.
- Molde.
- Tazón.
- Horno de leña.

Preparación:

- Desgranar el choclo, moler, después cernimos en el ajechador de metal para eliminar el afrecho o cáscaras del choclo.
- Colocamos la masa cernida sobre una batea, incorporamos los huevos batidos a punto de nieve, esencia de vainilla, miel, una pizca de sal, mantequilla y el polvo de hornear, luego se bate por 4 minutos.
- Calentar el horno a 180°, después se le engrasa y enharina el molde y se agrega la masa.

- Introducir al horno por 40 minutos, después con la punta del cuchillo se verifica si esta cocina.
- Se sirve con una taza de té.

4.4.7 Buñuelos navideños



Figura 22. Buñuelos navideños.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

Los buñuelos navideños del cantón San José de Chimbo son un dulce tradicional elaborado con maíz molido, mezclado con panela y especias, que se hornea hasta obtener un exterior dorado y crujiente. Su interior mantiene suavidad y sabor característico, acompañado de miel de caña, evocando recetas ancestrales. Se preparan especialmente durante la época navideña en reuniones familiares. Este postre refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:**Pax: 20****Masa:**

- 2 lb harina de maíz cernida.
- 10 g sal.
- 10 g azúcar.
- 50 ml pájaro azul.
- 1 lb de manteca de cerdo.
- 25 huevos.

Miel:

- 2 lt de agua.
- 1 lb Panela.
- 2 u hojas de higo.
- Canela.
- Clavo de olor.
- Anís estrellado.
- Pimienta de dulce.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Pala madera.
- Cuchara de madera.
- Batea de madera.
- Tazón.
- Horno de leña.
- Fogón.
- Paila.

Preparación:

- En una paila agregamos 2 litro de agua con una pizca de azúcar y sal, añadir pájaro azul, 3 cucharadas de manteca de cerdo dejar que llegue al punto de ebullición, añadir poco a poco la harina, mientras mecemos con una cuchara de madera para evitar que se pegue la masa a la paila, una vez que la masa esté lista retirar del fuego y colocar sobre una batea y dejar enfriar, cuando esté tibia agregar los huevos batidos y la manteca de cerdo poco a poco.
- Amasar bien la masa hasta que se desliza de la palma de la mano y quede esponjosa.

- Engrasar una lata para que no se pegue y ubicamos una cucharada de masa sobre la lata en orden un poco separado hasta llenar la lata; luego se calienta el horno a una temperatura de 180°.
- Se introduce la lata al horno y no se debe abrir el horno por 10 minutos para que no se baje la contextura de los buñuelos.
- Una vez que estén dorados se le saca del horno y se guarda en una batea de madera tapándole con un mantel (lito).
- En una olla para preparar la miel se coloca el agua, panela, especias de dulce y hojas de higo dejar hervir y espesar.
- Este buñuelo se acompaña con miel de caña.

4.4.8 Choclo asado al carbón



Figura 23. Choclo asado al carbón.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

El choclo asado al carbón del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral que resalta la dulzura natural del maíz tierno. Se cocina lentamente sobre brasas, se lo embadurna con mapaguira y sal, adquiriendo un aroma ahumado y un sabor intenso. Su textura tierna y jugosa lo convierte en un alimento tradicional. Este plato refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 6 u choclos tiernos.
- 30 g de mapaguira.
- Sal al gustos.
- 1 ramita de cebolla blanca.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Cuchillo.
- Aventador de paja toquilla.
- Batea pequeña.
- Fogón o brasero.
- Carbón.

Preparación:

- Quitar las hojas del choclo y dejar con el tallo, limpiar las impurezas.
- Prender un fogón de leña o un brasero con carbón.
- Asar los choclos sobre el carbón encendido, después con una cebolla blanca o brocha pequeña pasar por el choclo la mapaguira con un poco de sal.
- Se puede servir con queso y mayonesa.

4.4.9 Choclo frito



Figura 24. Choclo frito.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

El choclo frito del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral elaborado con granos de maíz tierno, que se fríen hasta obtener un

exterior dorado y crujiente, conservando su dulzura natural. Su textura crocante y sabor auténtico evocan la tradición culinaria de la región. Se consume como acompañamiento o snack en reuniones familiares. Este plato refleja la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- Aceite o manteca de cerdo.
- Sal al gusto.
- 6 u Choclos tiernos.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Sartén.
- Tazón.
- Paleta de madera.
- Fogón.

Preparación:

- Desgranar el choclo, procedemos a lavar y escurrir.
- En un sartén, llevar al fuego con manteca una cantidad necesaria, cuando ya esté caliente agregar el choclo y mecer con la cuchara de madera hasta que se dore.

- Se acompaña con arroz.

4.4.10 Tostado en tiesto de barro



Figura 25. Tostado en tiesto de barro.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

El tostado en tiesto de barro del cantón San José de Chimbo es un platillo ancestral elaborado con maíz seleccionado, que se tuesta cuidadosamente en tiestos de barro sobre fuego lento. Este método tradicional realza su sabor natural y le otorga un aroma ahumado característico. Su textura crujiente y dorada lo convierte en un alimento nutritivo y tradicional. Representa la herencia gastronómica y cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 lb maíz blanco escogido.
- Sal al gusto.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tiesto de barró.
- Paleta de madera.
- Fogón de leña.
- Tazón.
- Cedazo.

Preparación:

- Lavar el maíz, escurrirlo y dejar secar por unos 5 minutos.
- Tostar el maíz en el tiesto de barro en el fogón de leña, se debe estar en constante movimiento para que se doren uniformemente y evitar que se quemen.
- Una vez que estén bien dorados retiramos del fuego y servir con una rebanada de queso y una taza de agua de panela.

4.4.11 Tostado frito de sal



Figura 26. Tostado frito de sal.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

El tostado frito de sal es un platillo ancestral elaborado con granos de maíz seleccionados, que se fríen en manteca de cerdo y se sazonan con sal. Este proceso realza su sabor natural y le aporta un aroma único. Su textura crujiente y dorada lo convierte en un snack tradicional de la región. Representa la riqueza gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 lb maíz blanco.
- ½ lb manteca de cerdo.
- 4 u ajo.
- 2 ramas de cebolla blanca.

- Sal al gusto.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Paila pequeña.
- Paleta de madera.
- Tazón.
- Fogón.
- Cedazo.

Preparación:

- Lavar el maíz escogido, después pasar por un cedazo, para escurrir y dejar secar por unos 5 minutos.
- En una paila pequeña, llevarla al fuego con manteca de cerdo y cuando esté caliente la manteca añadir el maíz una vez que reviente totalmente agregar la cebolla y el ajo.
- Dar constantes movimientos con una cuchara de madera hasta que esté dorado, luego retirar del fuego, escurrir la manteca y colocar en un tazón agregar sal al gusto.

4.4.12 Tostado de dulce o (caca de perro)



Figura 27. Tostado de dulce o (caca de perro).

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

El tostado de dulce o “caca de perro” es un manjar ancestral elaborado con granos de maíz seleccionados, caramelizados con panela o azúcar morena. Su tostado en fuego lento le da un sabor dulce intenso y un aroma característico. Su textura crujiente y color dorado lo hacen irresistible como snack tradicional. Este alimento refleja la creatividad, la herencia gastronómica y la identidad cultural de la provincia Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 lb maíz blanco.
- 1 lb manteca de cerdo.
- 200 g Panela raspada.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Paila pequeña.
- Paleta de madera.
- Tazón.
- Fogón.
- Cedazo.

Preparación:

- Lavar el maíz escogido, después pasar por un cedazo para escurrir.
- En una paila pequeña, llevarla al fuego con manteca de cerdo y cuando esté caliente la manteca añadir el maíz.
- Dar constantes movimientos con una cuchara de madera hasta que se dore, luego escurrir la manteca y sacar en un tazón agregar la panela raspada y mezclar hasta que se adhiera.

4.4.13 Mote tazno con habas secas



Figura 28. Mote tazno con habas secas.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

El mote tazno con habas secas es un plato ancestral del cantón Chimbo, símbolo de la identidad agrícola de Bolívar. Se elabora con maíz pelado y habas tostadas cocidas lentamente, que adquiere una textura suave y sabor natural. Aportando un contraste de textura y proteína. Su sabor auténtico refleja la tradición y la riqueza cultural de la cocina local.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 lb maíz blanco escogido.
- ½ lb habas secas.
- Sal al gusto.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Tiesto de barró.
- Paleta de madera.
- Olla de hierro.
- Fogón.

Preparación:

- Lavar el maíz, estilar en el cedazo y exponer al sol por 5 minutos.
- Tostar el maíz conjuntamente con las habas secas en tiesto de barro, y mecer con la cuchara de madera para que se tueste todo uniformemente.
- En una olla con bastante agua agregar el maíz tostado al igual que las habas y dejar cocinar por 1 horas aproximadamente. Una vez que esté cocida servir bien caliente con una rodaja de queso.

4.4.14 Mote con mapaguira



Figura 29. Mote con mapaguira.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

El mote con mapaguira es un platillo tradicional del cantón chimbo que resalta la importancia del maíz en la gastronomía de bolívar. El mote, cocido a fuego lento, se combina con la mapaguira, que aporta sabor a fritada. Su preparación conserva técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación. Este plato refleja la riqueza cultural y el vínculo profundo con la tierra y sus productos.

Ingredientes:

PAX: 6

- 2 lb maíz blanco escogido.
- 1 rama de cebolla blanca.
- 60 g mapagüira de cerdo.

- Sal al gusto.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Paleta de madera.
- Cuchillo.
- Olla de hierro.
- Cedazo metálico.
- Fogón de leña.

Preparación:

- En una olla de hierro fundido grande añadir suficiente agua cuando ya esté hirviendo agregar el maíz seco, cocinarlo con cal o ceniza; esto ayuda para calcificar al maíz.
- Cuando el maíz este amarillo sacar y pelarlo restregándole sobre un ajechador de metal se lava con bastante agua hasta quitar la cascarilla.
- Dejar en remojo el maíz pelado la noche anterior. En una olla con bastante agua añadimos el mote remojado y dejamos cocinar por 5 horas con agua suficiente. Al momento que ya se encuentre cocinado el mote bien caliente, procedemos a mezclar en un tazón, la cebolla blanca bien fina picada, conjuntamente con la mapaguira, sal al gusto.

- Se sirve el mote con mapaguira y un trozo de queso.

4.5 Bebidas y coladas ancestrales del maíz

Las tradicionales bebidas y coladas a base de maíz del cantón Chimbo, de la provincia de Bolívar, corresponden a una expresión muy profunda de la herencia cultural de los lugares de la cultura andina, las cuales han sido transmitidas de generación en generación; eso es, son prácticas que combinan recetas ancestrales y saberes locales que extraen el valor nutricional y simbólico del producto. Las coladas y diversas bebidas a base de maíz son, más allá de la función alimentaria, el medio para evocar, recordar momentos de los encuentros y las festividades más sencillas, si bien no por eso menos importantes, convirtiéndose de este modo en una expresión viva de la identidad de la gastronomía chimbeña.

4.5.1 Chicha de Jora



Figura 30. Chicha de Jora.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La chicha de jora es una bebida ancestral del cantón Chimbo, elaborada a partir del maíz fermentado, base de la tradición culinaria de Bolívar. Su sabor ligeramente ácido y dulce refleja técnicas ancestrales de fermentación natural. Es símbolo de encuentro social y rituales comunitarios. Cada sorbo conecta con la historia y la identidad cultural de la región.

Ingredientes:

Pax: 20

- 2 lb de maíz blanco (remojado en agua por una noche).
- 1 atado pequeño de hierbas aromáticas: hierba luisa, hoja de naranja y cedrón.
- 1 u Piña.
- 2 lb Panela.
- 5 lt Agua.
- Canela.
- Pimienta dulce.
- Ishpingo.
- Anís.
- Clavo de olor.
- 5 hojas de pusi (para fermentar).

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Pondo de barro (vasija).
- Cuchara de madera grande.
- Mate (pilche).
- Cedazo (tamiz).
- Olla de aluminio fundido.
- Molino de mano.
- Fogón de leña.

Preparación:

- Remojar por una noche el maíz, después se cuela (escurre) el agua, se guarda en hojas de pusi (hoja de montaña), luego se expone al sol en la misma hoja cerrada por 5 días para que germine (crezca) el maíz y se reproduzca la raíz de la parte de la hembrilla, por segunda ocasión se lo expone al sol y para finalizar se muele en el molino de mano para obtener la harina germinada.
- Se coloca sobre el fuego una olla grande con el agua, cuando llegue al estado de ebullición (hirviendo) se añade las especias dulces y el atado de hierbas aromáticas (cedrón, hierba luisa, y hojas de naranja), inmediatamente se retira del fuego para que se enfríe.

- Disolver la harina de maíz germinada en 4 tazas de agua fría, ésta mezcla se agrega al concentrado de hierbas aromáticas, luego se lleva al fuego por 30 minutos y dejar enfriar, posteriormente se añade la panela en trozos para evitar que la chicha se haga babosa.
- Se cuela o se escurre la chicha y se almacena en un pondo de barro por 3 a 4 días para que fermente, no se debe introducir ningún recipiente o utensilio sin esterilizar, para evitar su descomposición o contaminación.

4.5.2 *Colada de dulce con kauka*



Figura 31. Colada de dulce con kauka.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La colada de dulce con kauka es un plato tradicional del cantón Chimbo, donde el maíz se transforma en una bebida espesa y nutritiva. Endulzada con panela y especias de dulce, se mezcla con el kauka, que aporta textura y sabor característico. Este preparado refleja técnicas ancestrales

de la región. Su consumo es símbolo de calidez, tradición y herencia cultural de Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb de maíz blanco (remojado Kauka).
- 2 lt Leche.
- Panela.
- 2 astillas Canela.
- 4 lt agua.
- 15 hojas de pusi (hoja de montaña).

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Molino de mano.
- Olla de aluminio fundido.
- Cuchara de madera.
- Fogón de leña.
- Fogón.

Preparación:

- Colocar en una olla con abundante agua para cocinar el maíz hasta cuando la cáscara esté amarilla, retirar del fuego y proceder a

escurrir y moler en el molino de mano, ésta mezcla la colocamos en un tazón con agua fría para posteriormente colar o cernir.

- Colocar en una olla el agua y llevar al fuego a punto de ebullición, luego agregar el KauKa molido, escurrido y dejar hervir, mecer con una cuchara de madera para que no se adhiera cuando ya esté cocido se le agrega la leche, panela y canela, se le deja hervir unos 20 minutos.
- Una vez que esté espeso, verificar el dulce y servir caliente.

4.5.3 *Morocho de dulce*



Figura 32. Morocho de dulce.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

El morocho de dulce es un plato emblemático del cantón Chimbo, elaborado a base de morocho molido y cocido lentamente hasta obtener una textura cremosa. Endulzado con panela o azúcar, desprende un aroma cálido y reconfortante. Es una preparación que conserva técnicas

ancestrales y el sabor auténtico de la región. Cada porción refleja la tradición culinaria y la riqueza cultural de Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 1 lb de morocho partido (remojar).
- 5 tz de agua para remojar.
- 2 litros de leche.
- 3 astillas de canela.
- ½ tz de panela rallada, al gusto.
- 3 lt de agua.

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Olla de hierro.
- Cuchara de madera.
- Tazón.
- Cuchillo.
- Fogón.

Preparación:

- En un tazón con abundante agua remojamos una libra de morocho partido por una noche, después escurrimos.

- En una olla añadimos 3 litros de agua y llevamos al fuego a punto de ebullición (hervir), agregamos el morocho, mecer para que no se pegue en el asiento de la olla una vez que esté suave el morocho agregamos la canela y los 2 litros de leche, seguir meciendo con la cuchara de madera para evitar que se pegue, dejar cocinar a fuego lento hasta que el maíz esté blando, alrededor de 2 horas.
- Añadir panela al gusto y servir bien caliente.

4.5.4 Colada de dulce de maíz con leche



Figura 33. Colada de dulce de maíz con leche.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C,2018.

La colada de dulce de maíz con leche es tradicional del cantón Chimbo, donde la harina de maíz se cocina hasta obtener una textura suave y cremosa. Mezclada con leche, panela y especias, adquiere un sabor dulce y reconfortante que evoca la cocina ancestral. Es una bebida que refleja técnicas tradicionales transmitidas de generación en generación.

Cada sorbo conecta con la identidad cultural y la riqueza gastronómica de Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 6

- 2 litro de leche.
- 100 gramos de panela.
- 1 astilla de canela.
- ½ tz de harina de maíz.
- ½ lt de agua.

Utensilios Materiales Equipos Utilizados:

- Olla de hierro enlozado.
- Cuchara de madera.
- Fogón.

Preparación:

- En una olla mediana añadir agua, leche, panela y llevar al fuego hasta que entre a punto de ebullición.
- Disolver la harina cernida en una taza de agua fría, después agregar la harina disuelta en la olla anterior conjuntamente con la canela, constantemente mover con una cuchara de madera para evitar que se pegue en el fondo de la olla.

- Bajar la temperatura del fuego y dejar hervir por 30 minutos y rectificamos sabores.

4.5.5 Colada morada tradicional



Figura 34. Colada morada tradicional.

Nota: Tomado de Coles D e Inca C, 2018.

La colada morada tradicional del cantón Chimbo es una bebida ancestral elaborada con harina de maíz morado, frutas locales y especias autóctonas. Su color intenso y sabor aromático evocan celebraciones y rituales tradicionales. Conserva técnicas heredadas de generaciones, manteniendo su autenticidad. Cada sorbo refleja la riqueza cultural y gastronómica de la provincia de Bolívar.

Ingredientes:

Pax: 30

- 1 lb de harina de maíz negro.
- 1 lb de moras silvestres.
- ½ lb de mortiño.

- 1 piña.
- 1 babaco.
- Panela.
- Ishpingo.
- Canela.
- Pimienta dulce.
- Clavos de olor.
- Anís estrellado.
- 1 atado de hierbas (hoja de naranja, hierba luisa, arrayán).

Utensilios materiales equipos utilizados:

- Olla grande.
- Coladores o cernidor.
- Cuchara de madera.
- Tazón.
- Fogón.

Preparación:

- En una olla con 10 litros de agua hervir la panela y todas las hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierba luisa, arrayan y cáscara de piña) conjuntamente con las especias de dulce (clavo de olor, canela, ishpingo, anís estrellado, pimienta de dulce) durante 15 minutos y proceder a cernir.
- Licuar el mortiño y la mora previamente cocida con azúcar, luego cernimos y agregamos en la misma olla.
- En un tazón con 2 tazas de agua disolver la harina de maíz negro, añadir esta harina negra disuelta al agua de la primera cocción, (agua especiada y dejar hervir durante 30 minutos) y mecer constantemente con la cuchara de madera para evitar que se pegue en el fondo de la olla.
- Colocar agua en una olla y disolver la panela luego agregar a la colada.
- Picar la piña en cuadros pequeños y cocinar con azúcar, reservar.
- Picar el babaco y cocinar con azúcar, reservar.
- Incorporar a la colada morada las frutas previamente cocidas y dejar hervir aproximadamente 20 minutos y procedemos a retirar del fuego.
- Servimos caliente acompañadas de las guaguas de pan.

4.6 La gestión de costos como pilar de la sostenibilidad de la gastronomía ancestral

La riqueza gastronómica ancestral del cantón San José de Chimbo, ejemplificada en la variedad de envueltos y potajes de maíz como los Tamales de gallina, la Sopa de kauka y el Hornado, representa no solo un valioso patrimonio cultural, sino también un potencial motor económico para la región. Sin embargo, para que esta herencia culinaria trascienda de la tradición a la sostenibilidad empresarial, resulta indispensable una Gestión de Costos rigurosa y especializada. En un contexto de emprendimientos locales, donde los márgenes de ganancia suelen ser estrechos, la gestión de costos no es una simple tarea contable, sino una herramienta estratégica crítica que determina la viabilidad y competitividad de la actividad.

Este análisis debe iniciar con una comprensión profunda de los costos de materia prima, que en estas recetas son fundamentales, ya que la dependencia de ingredientes locales como la harina de maíz blanco, la gallina criolla o el cuero de cerdo, implica una constante volatilidad en precios y una dependencia directa de la producción agrícola y pecuaria de la zona. Es crucial asignar un valor económico preciso a cada gramo de ingrediente, desde la manteca de cerdo y el achiote hasta las hierbas aromáticas, permitiendo así calcular el Costo Directo Variable (CDV) por porción con exactitud para las 10 o 20 raciones que sirven de base a estas recetas.

La trascendencia de la Gestión de Costos se extiende más allá de la simple suma de insumos para abordar el costo de la transformación y la

eficiencia operativa. Las recetas ancestrales detallan meticulosos procesos de preparación, como cernir la harina, cocer la gallina, preparar el refrito y el prolongado tiempo de cocción al vapor (60 minutos para los tamales y chigüiles), lo que implica un consumo significativo de recursos energéticos (leña o gas para el fogón/tamalera) y mano de obra. Es imperativo monetizar el tiempo de la fuerza laboral y el uso de equipos ancestrales (piedra de moler, paila de cobre o bronce, batea), que aunque no representan una amortización de maquinaria moderna, sí constituyen un capital de inversión y mantenimiento. La estandarización de las recetas, ya detalladas en peso y volumen, es el primer paso para controlar el desperdicio y la variabilidad, pero debe complementarse con la fijación de Costos Indirectos de Fabricación (CIF), que incluyen elementos como el agua utilizada, la depreciación de utensilios y los costos de las hojas de pusi o guaña.

Finalmente, una gestión integral de costos culmina con la correcta determinación del Precio de Venta al Público (PVP). El PVP debe ser lo suficientemente competitivo para atraer al consumidor local y turístico, al mismo tiempo que asegure un margen de utilidad adecuado, permitiendo la reinversión en el negocio y garantizando la justa compensación de los productores y emprendedores locales, asegurando así la preservación y rentabilidad de estas valiosas tradiciones culinarias de la provincia Bolívar.

GLOSARIO

- **Amasar.-** Trabajar una masa con las manos
- **Aromatizar.-** Añadir a unos preparados elementos con fuerte olor y sabor.
- **Asar.-** Cocinar con grasa un género en horno, parrilla o asador, de forma que quede dorado por fuera y jugoso en su interior.
- **Batir.-** Sacudir enérgicamente una materia con batidora o varilla hasta alcanzar el grado de amalgamiento deseado.
- **Cocer o cocinar.-** Transformar por acción del calor el gusto y propiedades de un género. Hacer entrar en ebullición un líquido.
- **Colar o cernir.-** Filtrar por un colador o estameña un líquido para privarle de impurezas.
- **Condimentar o aliñar.-** Añadir condimentos a un género para darle sabor.
- **Desmoldar.-** Sacar un preparado de un molde del que conservará la forma.
- **Enharinar.-** Espolvorear o cubrir de harina las superficies de un género.
- **Estofar o sofreír.-** Cocinar lentamente, con su propio jugo y el que posee los elementos de condimentación o guarnición que acompaña al género principal.
- **Freír.-** Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar una costra dorada.
- **Hervir.-** Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

- **Hornear.-** Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora la capa superior granulosa de un preparado.
- **Majar.-** Machacar en el mortero o piedra de moler.
- **Mojar.-** Añadir a un preparado el líquido necesario para su cocción.
- **Moler.-** es obtener harina de un cereal mediante un molino a mano, o industrial.
- **Rallar.-** Desmenuzar o desintegrar un género con un rallador.
- **Reducir.-** Disminuir por evaporación el volumen de un preparado líquido al hervirlo, para que resulte más sustancioso o espeso.
- **Remojar.-** Poner un género resecado (como las frutas secas) dentro de un líquido para que recupere la humedad.
- **Sazonar o aliñar.-** Condimentar.
- **Tamizar o cernir.-** Pasar o colar. Separar con un cedazo la parte gruesa de una harina. Convertir en puré un sólido usando un tamiz.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, I., Armijos Ango, S. A., Benavides Zura, N. L., & Rodas Vinuesa, D. A. (2010). *Cocinas regionales andinas*. En J. P. Barrera, 244-245. Quito, Ecuador: Corporación Editorial Nacional.

Barcelona Culinary Hub (10 de octubre 2024). *Lista de los principales gastos de un restaurante*.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastos-restaurante>

Bevir, M. (2003). Sobre la tradición. *Areté*, 15(1), 5–34.
<https://doi.org/10.18800/arete.200301.001>

Coles, D., & Inca, C. (2018). *Maíz, identidad y tradición: Una mirada a la cocina étnica de San Miguel de Bolívar*. UEB, Guaranda.

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Centro Argentino de Etnología Americana. *Scripta Ethnologica*.

Estrada Ruiz, J. M. (2013). *Sabores de mi tierra*. Guayaquil, Ecuador: Estrada Ruiz, Jenny María.

Estrella, E. (1998). *El pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. FUNDACYT Fundación para la Ciencia y la Tecnología.

FAO. (1993). *La diversidad de la naturaleza: Un patrimonio valioso*. Octubre.

Gáinza, G. (2003). La práctica alimentaria y la historia. *Entretextos*, Volumen 2. <http://www.ugr.es/local/mcaceres/entretextos.htm>

Graddy, T. G. (2014). Situating in situ: A critical geography of agricultural biodiversity conservation in the Peruvian Andes and beyond. *Antipode*, 46(2), 426–454.

Guamán Chicaiza, C. P. (2022). Estudio del patrimonio alimentario y gastronómico del Cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. *Pro Sciences: Revista de Producción, Ciencias e Investigación*, 6(42), 380–388. <https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol6iss42.2022pp380-388>

Guardía, S. (2020). *Gastronomía peruana: Patrimonio cultural de la humanidad*. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.

Guevara, D. (1960). *Comidas y bebidas ecuatorianas*. Instituto Panamericano de Geografía e Historia.

Guevara, A. F., & Aguilar, H. J. (2017). El rescate de una historia culinaria - gastronomía típica Bolívar - Ecuador. <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2013) Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Quito-Ecuador

Jaramillo, M. (2012). *Texto guía de cocina ecuatoriana*. Cuenca.

Jarrín, F. P. (2020). <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/111/JARRIN%20FUENTES%20PABLO%20OSWALDO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Kowii, A. (2013). *Visibilización del Kichwa: Políticas lingüísticas en el Ecuador*. Universidad Andina Simón Bolívar.

López. (s.f.). *Historia de la alimentación rural y tradicional* (pp. 111–125). Instituto de Estudios Almerienses.

Mancheno, J. (2021). El Chapu alimento andino. <https://digvas.wordpress.com/2021/06/05/el-chapu-el-alimento-andino/>

M.Sc. Monge, E. (2015). *Imbabura, deleite al estilo ancestral*. Universidad de Especialidades Turísticas, Quito-Ecuador

Ministerio de Turismo. (2021, 22 de octubre). Colada morada, sabor ancestral ecuatoriano. <https://www.turismo.gob.ec/colada-morada-sabor-ancestral-ecuadoriano/>

Montenegro, D. N. (2019). Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel, provincia Bolívar en el 2019.

<http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/405/MONTENEGRO%20DOM%C3%8DNGUEZ%20NELLY%20JOHANA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Nazarea, V., Camacho, J., & Parra, N. (2006). *Recetas para la vida*. Abya Yala, Quito, Ecuador, p. 25.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (2002), Paris

Pichincha Turismo. (2025). <https://pichinchaesturismo.com/es-es/pichincha/cayambe/gastronomias/chicha-jora-amdtnk35r>

Pujol, L. (2020). Llapingachos {Tortillas de puré de papa}. <https://www.laylita.com/recetas/llapingachos/>

Pujol, L. (2024, 11 de septiembre). <https://www.laylita.com/recetas/canelazo-y-naranjillazo/>

Ramírez, et al. (2015). Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: Aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, Oviedo.

Registro oficial Órgano del Gobierno del Ecuador 696- Lunes 04 de noviembre del 2002- Decreto Ejecutivo 3253

Rueda, S. (2000). *Enciclopedia del Ecuador*. Editorial Océano.

Ruíz, M. (2003). La gastronomía en las fiestas. *José Miguel Martínez. Kalpana No. 13*, 18–27.

Tapia, E. (2021). *MIKUNA: Cocina tradicional ecuatoriana*. USFQ Press, Quito.

Torres, G. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional: Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural.

Unigarro, C., Terán, S., Pacheco, M., Guerrón, A., & Anda, S. (s.f.). [Sin título].

Vicariato Apostólico de Esmeraldas & Centro Cultural Afroecuatoriano.
(2009). *Enciclopedia del saber afroecuatoriano*. Gráficas Iberia.

Quintana, M. (2025). “Elaboración propia”.



**Patrimonio gastronómico de Chimbo: identidad cultural,
tradiciones culinarias y gestión de costos en la cocina, se publicó en
el mes de diciembre de 2025.**

ISBN: 978-9907-0-0555-4

**Grupo Editorial BLR
Ecuador
Cel: +593 98 320 4362
<https://grupoblir.com/>
publicaciones@grupoblir.com**

BIOGRAFÍA DE LOS AUTORES

María Fernanda Quintana Saltos:

Licenciada en Administración de Empresas Hoteleras en la Universidad Tecnológica Equinoccial. Diploma Superior en Gerencia con Programación Neuro Lingüística en la Universidad Estatal de Bolívar. Maestría en Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos en la Universidad Agraria del Ecuador. en Profesora Universitaria con 28 años de experiencia en la Universidad Estatal de Bolívar en la Carrera de Turismo y Hotelería. He participado en los diferentes procesos de reformas curriculares académicas. Participación en proyectos de investigación y vinculación y participación en tres artículos científicos.

Doly Silvana del Salto Dávila:

Ingeniera en Empresas Turísticas y Áreas Naturales, Magister en Gestión de las Empresas Turísticas y Hotelera, cuenta con una experiencia de 23 años en la Carrera de Turismo y Hotelería, como docente y coordinadora de la Carrera. Ha participado en artículos científicos y directora de un proyecto de investigación.

Verónica Tatiana García García:

Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CP, Magíster en Marketing y Máster en Dirección Estratégica, cuenta con amplia experiencia docente universitaria y cargos administrativos. Ha participado en seminarios, congresos y talleres nacionales e internacionales. Actualmente es profesora de tercer nivel en la Universidad Estatal de Bolívar.

María Fernanda Durán Veloz:

Docente por 10 años de experiencia en la Universidad Estatal de Bolívar, Escuela de Gestión Empresarial e Informática, Participación activa en los procesos de Titulación, Proyectos de Investigación, Procesos de Acreditación Institucional, Participación en 4 artículos científicos. Docente de la Escuela de conducción del Sindicato de Choferes de San José de Chimbo y de Guaranda. Docente de la Unidad Educativa San Pedro perteneciente a la parroquia Guanujo.

PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE CHIMBO: IDENTIDAD CULTURAL, TRADICIONES CULINARIAS Y GESTIÓN DE COSTOS EN LA COCINA

Estimado lector, este libro constituye desde un enfoque administrativo y técnico, el documento aborda la necesidad de profesionalizar la actividad gastronómica mediante una gestión eficiente de los recursos y el control de costos. La obra analiza cómo la sostenibilidad de la tradición culinaria en el mercado actual depende de la capacidad de los emprendedores y chefs para equilibrar la autenticidad de sus platos con una administración financiera rigurosa. Se detallan metodologías para el costeo de recetas, la optimización de inventarios y la implementación de sistemas de gestión que permitan a los negocios locales ser competitivos sin sacrificar la calidad ni la esencia de los ingredientes tradicionales que caracterizan a la gastronomía de Chimbo.

Así mismo, el libro integra conceptos de administración operativa aplicados a la cocina, destacando que el éxito de un patrimonio gastronómico también reside en su rentabilidad y viabilidad económica. Se examina la relación entre la gestión de costos y la estandarización de procesos, lo cual es fundamental para garantizar que el legado culinario pueda ser replicado y escalado con éxito en entornos comerciales.

Agradecemos a todos los lectores que se acercan a esta obra con ánimo de aprender, aplicar y transformar.



Grupo Editorial BLR
Ecuador
Cel: +593 98 320 4362
<https://grupoblrl.com/>
publicaciones@grupoblrl.com

ISBN: 978-9907-0-0555-4

