



CULTURA GASTRONÓMICA DEL PUEBLO PURUHÁ DE LA PARROQUIA CACHA CENTRO DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

Martha Cecilia Avalos Pérez
m_avalos@esPOCH.edu.ec¹

María De Lourdes Muquinche Usca²
mmuquinche@esPOCH.edu.ec

Miguel Ángel Avalos Pérez³
miavalos@esPOCH.edu.ec

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Martha Cecilia Avalos Pérez, María De Lourdes Muquinche Usca y Miguel Ángel Avalos Pérez (2018): "Cultura gastronómica del pueblo Puruhá de la parroquia Cacha centro de la provincia de Chimborazo.", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (septiembre 2018). En línea:

[//www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cultura-gastronomica-chimborazo.html](http://www.eumed.net/rev/caribe/2018/09/cultura-gastronomica-chimborazo.html)

RESUMEN

El objetivo de la investigación es identificar la cultura gastronómica del pueblo Puruhá de la parroquia Cacha, salvaguardando el Patrimonio Cultural Culinario de la nación ecuatoriana. La Metodología utilizada en la presente investigación es de tipo observacional y de corte transversal. La población de estudio se compone de 30 personas conocidas como yuyacunas, mención que reciben aquellos que son considerados como los más sabios dentro de la comunidad. De los resultados obtenidos se pudo establecer que existen tradiciones importantes en el sector, obteniendo el 16% de los encuestados consideran a la Minga Comunitaria con sus comidas tradicionales, el 10% el Rutuchi, 20% el Carnaval, 16,67% Semana Santa, 16,67% finados, como las festividades que caracterizan a la región, la gastronomía propia en cada una de las fechas indicadas. Una de las festividades con gran relevancia es el Pawkar Raimy, es una celebración vinculada con la fertilidad de la tierra y la buena cosecha, el ciclo agrícola que celebra el equinoccio de invierno, tiempo en el cual la tierra florece y se le agradece a la Pacha Mamapor su generosidad. Teniendo como resultados de esta investigación 18 recetas gastronómicas tradicionales que se han transmitido a diferentes generaciones. Se recomienda seguir investigando la cultura gastronómica aborigen no solo de Cacha sino de todas las provincias del Ecuador.

Palabras claves: Cultura gastronómica- Patrimonio Cultural- ecuatoriana- Parroquia Cacha

1

² Doctora en Promoción de Salud de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Master en Salud Pública en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Docente en la Escuela de Educación para la Salud, Facultad de Salud Pública, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

3

ABSTRACT

The objective of the research is to identify the culinary culture of the Puruhá people of the Cacha parish, safeguarding the Culinary Cultural Heritage of the Ecuadorian nation. The methodology used in the present investigation is observational and cross-sectional. The study population consists of 30 people known as yuyacunas, mentions that are considered to be the wisest within the community. From the results obtained it was established that there are important traditions in the sector, with 16% of the respondents considering the Community Minga with their traditional meals, 10% the Rutuchi, 20% the Carnival, 16.67% Holy Week, 16.67% finados, like the festivities that characterize the region, the own gastronomy in each one of the indicated dates. One of the festivities with great relevance is the Pawkar Raimy, it is a celebration linked to the fertility of the earth and the good harvest, the agricultural cycle that celebrates the winter equinox, time in which the earth blooms and you are grateful to the Pacha Mama for your generosity. Taking as results of this investigation 18 traditional gastronomic recipes that have been transmitted to different generations. It is recommended to continue investigating the aboriginal gastronomic culture not only of Cacha but of all the provinces of Ecuador.

Key words: Gastronomic culture- Ecuadorian Cultural Heritage- Cacha Parish

Introducción

Este trabajo analiza las costumbres gastronómicas de alimentos característicos del Pueblo Puruhá de la parroquia Cacha Centro, tomando en cuenta cada una de las actividades en eventos festivos, cotidianos, los utensilios desarrollados y la comunión entre estos.

La cocina es un aspecto central de la vida en sociedad, siendo la comida una necesidad prioritaria del ser humano. Alrededor de esta puedo decir que es una necesidad básica del ser humano, a lo largo del tiempo de la existencia del ser humano han tenido que explorar su ambiente natural y definir empíricamente lo que podía comer o lo que era dañino para su salud. Evolucionando en el curso de los siglos, desde el nomadismo de cazadores recolectores hasta su sedentarismo con el desarrollo de la agricultura y de sus técnicas de producción, el hombre mejoró la calidad y diversidad de la comida y sus preparaciones. La experiencia culinaria y la garantía de abastecimiento de los productos como la abundancia y hambre crearon un conocimiento que orientó la cultura económica y social de los diferentes grupos humanos así como la caracterización del gusto. Desde entonces la alimentación describió y valorizó los colores, los olores, los sabores, la elaboración del gusto y de las preparaciones favoreciendo con los viajes y los descubrimientos de nuevos ingredientes, el intercambio gastronómico y las nuevas "virtudes" culinarias.

La sociedad se ha visto afectada por la llegada de empresas mundiales que han traído consigo la diversificación de culturas y con ella su gastronomía, que han hecho que para muchos sea más importante y que tenga mayor valor ya que dichas empresas se han encargado de tener una buena promoción y difusión descuidando la parte nutricional y saludable, en comparación a la gastronomía Puruhá que no cuenta con la misma suerte, a pesar de que la legislación Ecuatoriana impulsa alimentos sanos y saludables logrando el buen vivir o el "Sumak Kawsay".

El país posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles. Y por ende la mejor gastronomía de la región andina. La cultura Puruhá es rica en gastronomía y medicina ancestral, los cuales en la actualidad se han ido perdiendo, ya sea por los procesos de industrialización, la modernización, la simplicidad de los productos envasados por productos del campo, la adopción de nuevas tecnologías, culturas, tradiciones, dietas y prácticas ajenas a la realidad local que han encaminado a la pérdida de identidad que los pueblos originarios

DESARROLLO

Descripción de la Cultura Puruhá de la Parroquia Cacha

Es un pueblo milenario de la nacionalidad Puruhá de la República del Ecuador, tierra y cuna de los reyes Duchicelas que gobernaron la nación Puruhá desde antes de la llegada de los Caras Shyris. El pueblo Cacha fue Asiento de los Reyes Duchicelas, lugar de nacimiento del padre y la última reina de Quito, Paccha Duchicela en 1487 a 1525.

Afirmado por el Padre Juan de Velasco en siglo XVII y Juan Félix Proaño en 1918, coinciden que Cacha fue residencia privada de los reyes Duchicelas y escogieron esta zona no sólo por ser un lugar estratégico para la defensa, sino porque estaba a cinco kilómetros y de fácil acceso a la ciudad administrativa de la nación Puruhá, Liribamba. Hualcopo Duchicela ordenó construir una fortaleza y un palacio para que su esposa diera a luz a su hijo Cacha padre de la princesa Pacha

Población

Está compuesto por 23 comunidades y 3.763 habitantes, población aproximada de los cantones y parroquias en la circunscripción territorial del pueblo Cacha.

Fiestas Principales de Cacha

Durante todo el año en fechas importantes por ejemplo: en diciembre el Kapac Raymi, en febrero el Mushuc Pucuy Raymi o también conocido como Pacua Paucar Raimi, en Junio el Inti Raymi, en Septiembre el Cuya Raymi, en Octubre y noviembre el Aya Marcay que es la culminación de todos los raymis.

La fiesta de la Cosecha: Realizada por la madurez de las cementseras de maíz en el mes de junio es conocida como el nombre del hijo o también como Rutuchi que quiere decir primer corte de cabello de los niños puruháes; los padres de los niños van de casa en casa haciendo un ritual en el que se utiliza una tijera, dándole al final un nombre en su lengua que representaba las aspiraciones, deseos o alguna característica física del niño, en caso de ser mujer el ritual era similar ya que no era el primer corte más bien la primera cinta para sujetar el cabello.

Minga de la casa conocida como Huasipi Chay Todos los indígenas acudían a la construcción de una casa convirtiéndola en una fiesta ya que se repartía chicha y comida.

Matrimonio: El hombre iba a la casa de la chica requerida con el Hapi Tucui (dote) el cual al ser aceptado marcaba el cierre del trato.

El nacimiento: Considerado natural era ejecutado en distintas posiciones, al nacer el niño le ponían un nombre, la madre guardaba reposo y tomaba alimentos especiales.

Los entierros: a los muertos los sepultaban en sus propias chozas con sus mejores ropas, con alimento y bebida.

Costumbres, símbolos y creencias

Los puruháes mantiene la costumbre de una alimentación ligada a los productos que da la tierra, por ello su alimentación contiene: cereales y hortalizas, máchica, arroz de cebada, morocho, zanahoria y brócoli; acompañado de carnes y aves de caza.

Su costumbre y creencias religiosas están vinculadas a la iglesia católica, creencias que hoy en día se entremezclan con prácticas propias de religiosidad natural, donde el vínculo con la naturaleza se torna simbólico.

Sus dioses tutelares eran los volcanes Chimborazo y Tungurahua, y según sus creencias, la unión de ellos varón el primero y hembra el segundo inició la existencia del pueblo Puruhá.

Existen dos formas de transmisión del conocimiento: la ancestral a través de la enseñanza oral de generación en generación y mediante el mantenimiento de la actividad medicinal a cargo de los yachag; y la formal que se la imparte a través de los sistemas de educación bilingüe e hispana.

Vivienda

La vivienda en las comunidades de altura es una construcción rectangular elaborada con una mezcla de barro y paja. Las paredes, en las que no existen ventanas, pueden llegar a tener hasta ochenta centímetros de ancho, para dar firmeza a la construcción; la altura de las paredes es de aproximadamente un metro y sesenta centímetros; sobre ellas se asienta una estructura de madera en la que se colocan atados de paja, anudados entre sí, con fibra de cabuya. Las chozas se caracterizan por sujetar la paja de los techos con cuerdas de paja trenzada.

Gastronomía Puruhá

Para los Puruháes todo acontecimiento era muy significativo y a la vez motivo para festejar días y noches bailando, comiendo y bebiendo por largos periodos de tiempos entonando cánticos, sin importar que suceso fuese, nacimientos, bodas; o tristes como entierros.

Se tiene información de que los primeros banquetes consistían en que los hombres se sentaban en el suelo formando dos filas por orden de jerarquía, al más alto jefe le servía la princesa que era su mujer. Las mujeres de los demás hombres se sentaban a lado de sus esposos, cada una con su ollita de comida y cuencos de chicha. Una vez atendidos los hombres, las esposas podían comer y no era nada extraño que entre todos intercambiaran los platos. Una vez saciados de comida empezaban a beber.

El espacio culinario estuvo sujeto al clima principalmente y a los materiales de cada región. En las zonas más cálidas las pequeñas casas eran de caña y barro con estera. En las zonas más frías eran de piedra y barro cubiertos de paja. Una característica general es que todas eran de una sola pieza y utilizadas como sala, dormitorio, cocina y hasta cuyero.

Sus alimentos los guardaban en ollas o sacos fuera de la casa. La bebida que más elaboraban era la chicha porque el agua pura no era de su agrado.

La mujer fue la principal integrante de la cocina, la responsable de los aspectos culinarios, la elaboración de la chicha, cuidado de los niños y de tejer la ropa a su familia.

El fogón se ubicaba detrás de la puerta de ingreso de la casa, este era tipo horno cerrado por todos lados por barro, en un costado tenía una abertura por donde se metía la leña para avivar el fuego, encima de esto se colocaban las ollas sobre tres agujeros.

METODOLOGÍA

Localización de la investigación

La presente investigación se desarrolló en la parroquia Cacha Centro de la provincia de Chimborazo, caracterizada por un grupo de comunidades que se encuentran en la parte alta de la cuenca Hidrográfica del Río Pastaza, cuyo afluente principal es el Río Chambo. En esta zona es de precipitaciones variables, mal distribuidas en el año entre 410 hasta los 615mm de precipitación anual. La mayor cantidad de lluvias se distribuye entre los meses de noviembre a mayo conocido como invierno, mientras que los meses de julio a octubre se caracteriza por una escasa precipitación también conocido como verano. En los meses de agosto, septiembre y diciembre se presentan heladas que pueden ocasionar daños a los cultivos de papa y maíz de la zona.

La Temperatura promedio anual: varía entre los 10-15° C. durante el día, mientras que en las noches se experimenta hasta 5° C. Su latitud: 1,7 y su longitud de 78.7167.

Temporalización de la investigación

La investigación fue ejecutada en un lapso de 6 meses

Variables de Investigación

Registro patrimonial gastronómico: El conocimiento de las diferentes formas de alimentos, costumbres, tradiciones, sabores, ingredientes entre otros, forman parte de los atractivos turísticos gastronómicos de un lugar o región determinada. Tienen relación directa con la cultura, creencias y formas de vida de sus habitantes. Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación.

Cultura culinaria patrimonial: Constituye el conocimiento de las tradiciones alimentarias de un sector, la crianza de animales, las costumbres según las festividades y las creencias que han sido heredadas de generación en generación.

Tipo y Diseño de la Investigación

El presente trabajo es de tipo observacional, descriptivo y de corte transversal.

Población y Muestra de estudio

La población que se consideró en este estudio para el análisis de la cultura culinaria patrimonial de la parroquia Cacha Centro, de la provincia de Chimborazo, fueron los personajes más representativos del sector conocidos como “yuyay sapa runakuna” que suman un total de 30 personas.

Descripción del Procedimiento

Plan para la recolección de la información: Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ellos desarrollo las siguientes actividades:

Desarrollo del inventario patrimonial gastronómico.

Detalle y análisis de las técnicas culinarias ancestrales.

Aplicación de entrevistas semi estructuradas a los 30 habitantes más representativos del Centro del sector Cacha.

Plan de procesamiento de la información: El plan de procesamiento de la información se obtuvo mediante el análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos de la investigación desarrollando las siguientes actividades:

- Se tabuló cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias mediante el programa de datos Microsoft Excel 2010.
- Por cada ítem se realizó un histograma de porcentajes.
- Se realizó un análisis de resultados de cada ítem.
- Se obtuvo conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrolló los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas conclusiones y recomendaciones.

Desarrollo de la investigación

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad del investigador y de las unidades de observación, es decir con los habitantes y turistas que acuden a la parroquia Cacha.

Las técnicas e instrumentos que se utilizó, son a través de las guías de trabajo que se hizo presente en los anexos y que permitirán recoger la información necesaria para el análisis.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla# 1

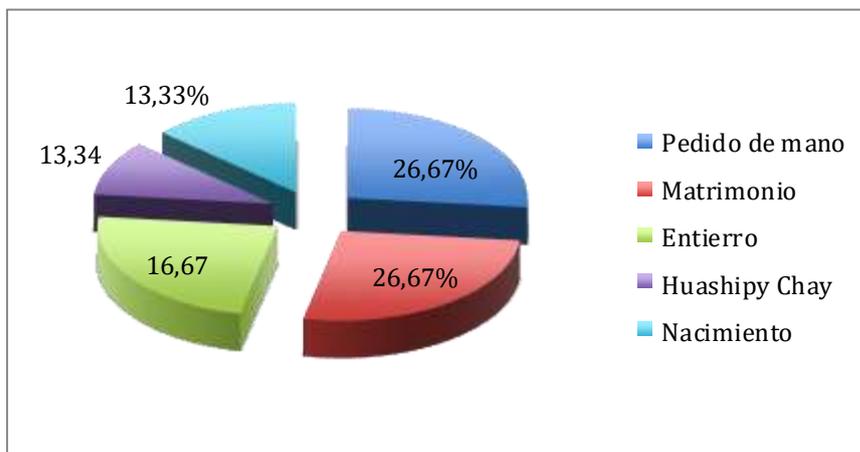
CONSTUMBRES HABITUALES DE LA CULTURA PURUHÁ

Costumbres	Personas entrevistadas	%
Pedido de mano	8	26,66%
Matrimonio	8	26,66%
Entierro	7	23,33%
Huasipichay	3	10%
Nacimiento	4	13,34%
Total	30	100,00%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Gráfico # 1

CONSTUMBRES HABITUALES DE LA CULTURA PURUHÁ



Fuente: Tabla #1

Interpretación:

De acuerdo con la investigación de campo realizada en la parroquia Cacha Centro a través de entrevistas directas a los yuyajcuna (personas adultos mayores con sabiduría culinaria de esta cultura) de acuerdo a esta interrogante respondieron de la siguiente manera: 26,66 considera que es el pedido de mano, el 26,66 matrimonio, el 23,33 el entierro, el 10 % Huasipichay y finalmente el 14% de entrevistados considerado el nacimiento, porque la pachama recibe a un nuevo ser y que todos debemos sumarnos a ello.

En este contexto podemos determinar que una de las actividades más relevantes dentro de la cultura Puruhá es el pedido de mano y matrimonio poniendo énfasis en la preparación de recetas importantes para los nuevos miembros de la familia, a lo que pone su esmero y

dedicación, por lo que es meritorio contar con retas que permitan contar con combinaciones de alimentos sanos y nutritivos.

Tabla #2

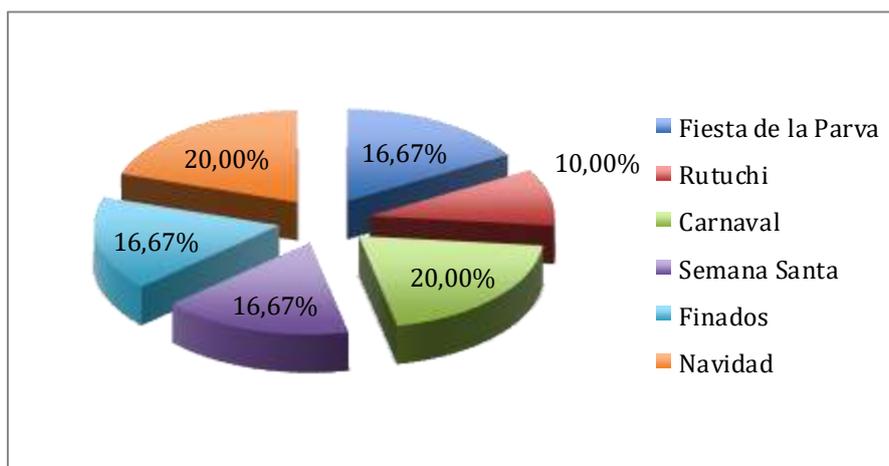
TRADICIONES QUE SE MANTIENEN EN LA ACTUALIDAD EN LA CULTURA PURUHA

Tradiciones	Persona entrevistadas	%
Minga Comunitaria	5	16,67
Rutuchi	3	10,00
Carnaval	6	20,00
Semana Santa	5	16,67
Finados	5	16,67
Navidad	6	20,00
Total	30	100

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Gráfico # 2

TRADICIONES QUE SE MANTIENEN EN LA ACTUALIDAD EN LA CULTURA PURUHA



Fuente: Tabla #2

Interpretación

De acuerdo a la segunda pregunta, consideran que la tradición que se mantienen hasta la actualidad son: Minga comunitaria con el 16,67%, rutuchi con el 10%, carnaval 20%, semana Santa 16,67%, finados 16,67% y navidad con el 20%. La tradición más grande es el Carnaval, ya que al fusionarse con una celebración muy conocida en la cultura Puruhá llamada Pawkar Raimy que tiene lugar desde el 18 de febrero al 1 de marzo, festividad que se vincula con la fertilidad de la tierra y la buena cosecha, ciclo agrícola que celebra el equinoccio de invierno, tiempo en el cual la tierra florece y se le agradece a la Pacha Mama por su generosidad.

El carnaval por ser una de las principales actividades que hoy por hoy se practica no solamente de la cultura indígena, si no de manera general, porque es una actividad de unidad, sano esparcimiento, de compartir. Se puede ver también que la navidad es una actividad que se ha culturizado dentro de la cultura Puruhá, ya esta parte de convivencia de las grandes

mayorías traído por los españoles, seguido por semana santa, una de las actividades que se encuentra en proceso de recuperación con las mingas comunitarias que se practicaba por lo general en las cosechas con las canciones de jaway.

Entre las tradiciones del pueblo Puruhá se halla festejos, actividades tradicionales o muchos de sus quehaceres y todo aquello que ha pasado de generación en generación, manteniendo como algo único, arraigado a la gente que lo vive y lo transmite hasta la actualidad.

Tabla # 3

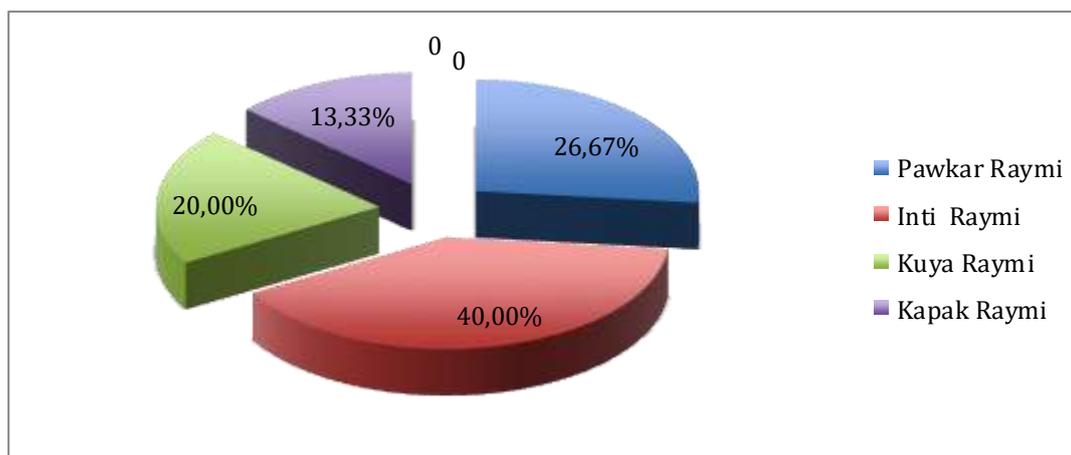
CRITERIO REFERENTE A LA FIESTA MÁS REPRESENTATIVA DE LA CULTURA PURUHÁ

Festividades	Nº de Persona entrevistadas	Porcentaje %
Pawkar Raymi	8	26,67%
Inti Raymi	12	40,00%
Kuya Raymi,	6	20,00%
Kapak Raymi	4	13,33%
Total	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Gráfico # 3

CRITERIO REFERENTE A LA FIESTA MÁS REPRESENTATIVA DE LA CULTURA PURUHÁ



Fuente: Tabla #3

Interpretación

De acuerdo a la tercera pregunta encontramos los siguientes resultados: Pawkar Raymi con el 26,67%, Inty Raymi con el 40%, Kulla Raymi con el 20% finalmente Kapak Raymi con el 13,33%. Las festividades son parte convivencia de los Puruháes, antes de la conquista española, se organizaban de acuerdo con el ciclo solar y el calendario agrícola. Dos equinoccios, 21 de marzo y 21 de septiembre, se celebran el Pawkar Raymi y Kuya Raymi, respectivamente, y dos solsticios, 21 de junio y 21 de diciembre en los que se realizan el Inti Raymi y Kapak Raymi. En los equinoccios, la Tierra está más cerca al sol y en los solsticios

sucede lo contrario, por lo que puedo definir la fiesta de inti Raymi es una de las fiestas más practicadas hasta la actualidad, sin descartar que las otras festividades sean de menor importancia.

Además podemos recalcar que el Inty Raymi, es festividad sagrada del Sol. Tuvo especial relevancia en el norte andino del actual Ecuador y principalmente a la gran nación Puruhá. Desde sus orígenes, el fundamento básico de esta festividad, la más importante en el Calendario festivo del pueblo Puruhá es el Culto al Sol. Es el tiempo de agradecerle por su Luz y agradecer por las cosechas. **Tabla 4**

CRITERIO REFERENTE A LAS PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS DE LA CULTURA PURUHA

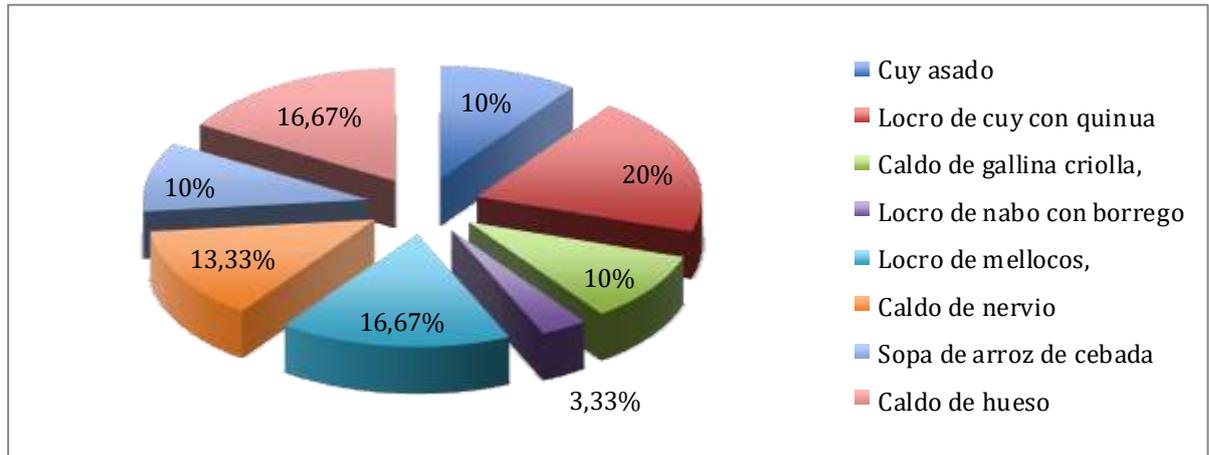
Preparación	Personas entrevistadas	Porcentaje
Cuy asado, conejo asado, gallina azada, papas achotadas, chicha de maíz, mote.	3	10,00%
Locro de cuy con quinua, papas coloradas con conejo asado, chicha de jora y maqui machica	6	20,00%
Caldo de gallina criolla, hornado con mote y mote yacu	3	10,00%
Locro de nabo con borrego, papas con cuy y chicha de jora	1	3,33%
Locro de mellocos, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora	5	16,67%
Caldo de nervio, Trigo con leche y ocas endulzadas	4	13,33%
Sopa de arroz de cebada, mashua misqui y tortillas de machica	3	10,00%
Caldo de hueso, habas tazno y ponche de habas tazno.	5	16,67%
Total	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Gráfico 4

CRITERIO REFERENTE A LAS PREPARACIONES GASTRONOMICAS PREFERIDAS DE LA CULTURA PURUHA

Fuente: Tabla #4



Interpretación

Cuando preguntados de las preparaciones gastronómicas en las costumbres y tradiciones contestaron de la siguiente manera: el 10% respondieron por el Cuy asado, conejo asado, gallina azada, papas achotadas, chicha de maíz, mote. El 20% Locro de cuy con quinua, papas coloradas con conejo asado, chicha de jora y maqui machica, el 10% Caldo de gallina criolla, hornado con mote y mote yacu, el 3,33% Locro de nabo con borrego, papas con cuy y chicha de jora, el 16,67% Locro de mellocos, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora, 13,33 Caldo de nervio, Trigo con leche y ocas endulzadas, el 10,00% Sopa de arroz de cebada, mashua misqui y tortillas de machica y 16,67% Caldo de hueso, habas tazno y ponche de habas tazno.

Los puruháes son el origen de milenarias preparaciones culinarias acompañadas del sabor inigualable que nos ofrece la cultura Puruhá. En esta parte de Cacha Centro, la alimentación principal continúa siendo el maíz, la papa y multiplicidad de tubérculos.

La variedad y riqueza de la gastronomía Puruhá va desde un cuy asado con papas coloras hasta una bebida tradicional como lo es la chicha de jora.

Cacha Centro es rica en productos de alto valor nutricional que los antiguos habitantes supieron combinar para crear agradables sabores sin que pierdan sus propiedades naturales. Los hornos de leña y las ollas de barro son parte de la sabiduría Puruhá para preservar los nutrientes de los alimentos mediante una cocción suave, de profundo aroma. Carnes, tubérculos, granos y hierbas son la base de su saludable tradición culinaria. Su cocción sencilla, sin mucho aderezo, garantiza una buena digestión.

Tabla # 5

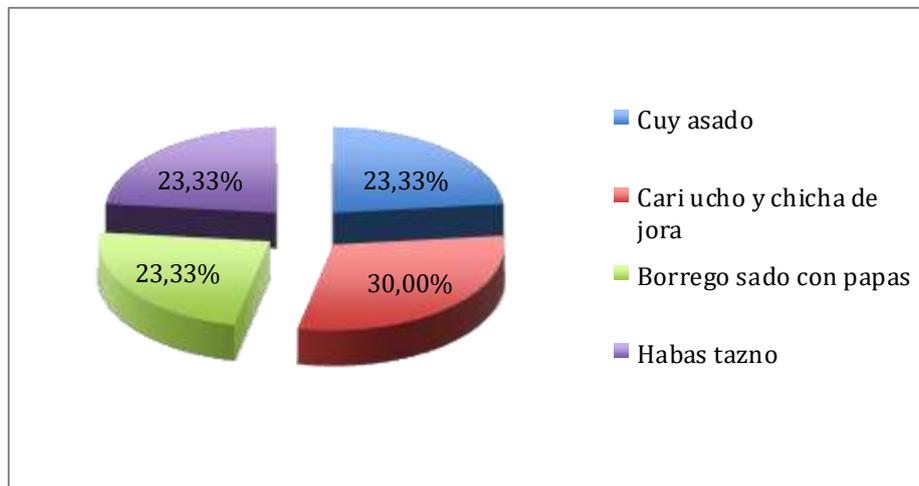
MENÚS TRADICIONALES PREFIEREN CONSUMIR EN LAS FESTIVIDADES DE LA CULTURA PURUHÁ

Preparación	Personas entrevistadas	Porcentaje
Cuy asado con papas coloradas, mote, una bebida tradicional mote yacu	7	23,33%
Cariucho, Chicha de jora, Cuy asado con papas coloradas, habas tazno, mote, chicha de jora	9	30,00%
Borrego asado con papa, habas, choclos y chicha de jora	7	23,33%
Habas tazno, mote, cariucho, cuy con papas coloradas	7	23,33%
TOTAL	30	100%

Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Gráfico # 5

MENÚS TRADICIONALES PREFIEREN CONSUMIR EN LAS FESTIVIDADES DE LA CULTURA PURUHÁ



Fuente: Entrevistas realizadas a los yuyaj de la parroquia Cacha Centro

Interpretación

En esta pregunta se pudo evidenciar los gustos y preferencias por las preparaciones autóctonas demostrando casi de manera equitativa para todas las opciones manifestadas de la siguiente manera: el 23,33 prefiere el menú de cuy asado con papas coloradas, mote, una bebida tradicional mote yacu; el 30% cariucho, chicha de jora, cuy asado con papas coloradas, habas tazno, mote, chicha de jora; el 23,33 borrego asado con papa, habas, choclos y chicha de jora; el 23,33 habas tazno, mote, cariucho, cuy con papas coloradas. Con este contexto

podemos analizar que los menús determinados en la pregunta anterior son preferidos casi de manera equitativa, y en la actualidad se puede degustar no solamente en los pueblos originarios sino también en las ciudades, misma que necesita fortalecer con el apoyo de las personas quienes hacemos este tipo de estudios y del estado Ecuatoriano.

CONCLUSIONES

1. Según las características de las costumbres, tradiciones y festividades de la cultura Gastronómica Puruhá, se han determinado en el presente estudio son los siguientes: pedido de mano, matrimonio, nacimiento, huasipichay, carnaval, minga comunitaria, Inti Raymi, en las cuales las preparaciones alimenticias más significativas por su valor cultural y ancestral se define; el locro de cuy con quinua, papas coloradas con cuy asado y la exquisita chicha de jora, en las cuales se resaltan la gran riqueza culinaria como parte de la vivencia de esta cultura.
2. Permitted identificar las preparaciones más significativas, detalladas a continuación: locro de cuy con quinua, maqui machica, seco de quinua con cuy asado, chicha de jora, trigo con leche, ocas endulzadas, habas tazno, ponche de habas tazno, borrego asado, jucho, locro de ocas con carne de borrego, cuy asado con papas coloradas, mote, mote yacu y cariucho, siendo la mayoría de estos conservados solo en memorias ya que muy pocas veces se prepara en la actualidad, como el seco de quinua con cuy asado.
3. Los resultados obtenidos se acoplaron fácilmente al esquema de una revista, por lo que este medio fue el elegido para la propuesta de difusión, porque da fácil acceso a todas las personas y así salvaguardar la gastronomía Puruhá

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda participar con la comunidad de la presente información investigativa para la concienciación y valoración de los propios y turistas.
2. Es oportuno que las autoridades locales y sectoriales asuman este registro como parte de un bien intangible de la cultura gastronómica Puruhá de Cacha Centro recuperada, para que puedan ser aplicadas durante la realización de las actividades culturales, tradicionales, entre otros.
3. La cultura Puruhá de la parroquia Cacha Centro, para su recuperación y preservación en las futuras generaciones, información será de gran utilidad no solamente para comunidad sino más bien para las empresas hoteleras y similares que ofrecen estos productos en nivel local y nacional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barié, G. (2005); Pueblos Indígenas y Derechos Constitucionales en América Latina. Editorial Águila, México.
- García, S. (2008); Patrimonio-gastronómico la herencia de comer. Editorial Trillas. México.
- Montalvo, D. Front, C, Mitchell, A. Seligson Abby Córdova (2008) Cultura política de la democracia en Ecuador. Editorial Universidad Andina. Quito Ecuador.
- Portugal, M. (2012); Derechos Humanos Contemporáneos. Editorial Alta Fulla. Madrid.
- Contreras Hernández Jesús, García Arnáiz Mabel (2005) Alimentación y Cultura. Editorial Ariel. México.
- Espeitx Bernat y Cáceres Juano (2011); Ensayos sobre alimentación y cultura. Editorial Montesinos.