

# El ají, patrimonio alimentario de América y la diversidad de su uso.

Arellano, S.Lorena.

Cita:

Arellano, S.Lorena (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la diversidad de su uso* (Tesis de Maestría). Universitat de Girona, Ibarra, Ecuador.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/lorena.arellano/2>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/pyMf/fqF>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.  
Para ver una copia de esta licencia, visite  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

*Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.*

## **Máster Tesis**



**El ají, patrimonio alimentario de América y la  
universalidad de su uso**

**MÁSTER EN TURISMO CULTURAL**

**Itinerario Gastronomía**

**Convocatoria: junio 2017**

**Autor: Sonia Lorena Arellano Guerrón**

**Directora: Dra. Silvia Aulet Serrallonga**



**El ají es a la comida  
como el humor es a la vida.**

**Fabián Patinho**

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
Hipótesis.....	6
Objetivos.....	6
Organización Metodológica.....	7
<b>2. MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>9</b>
La Gastronomía.....	9
Historia de la Gastronomía.....	11
Historia y Evolución de la Gastronomía Ecuatoriana.....	12
Identidad Cultural Ecuatoriana desde la perspectiva Gastronómica.....	14
Gastronomía y Patrimonio.....	15
Rescate de la identidad gastronómica.....	18
Costumbres y tradiciones.....	20
Comida típica.....	22
El ají como elemento cultural.....	24
<b>3. EL AJÍ Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO .....</b>	<b>28</b>
Origen e importancia del ají.....	28
Características taxonómicas y botánicas.....	32
Aporte nutricional.....	33
Naturaleza del ají.....	33
Especies de ajíes.....	36
Usos del ají.....	43
Comercialización del ají.....	44
Influencia del ají en la gastronomía mundial.....	46
Usos del ají en la comida.....	53
Usos del ají en la preparación de bebidas.....	56

Ajigrafía.....	59
<b>4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA.....</b>	<b>60</b>
Modalidad de la investigación.....	60
Tipo de investigación.....	60
Métodos y técnicas.....	61
Técnicas de Observación Directa.....	61
Entrevista.....	61
Universo de estudio .....	62
Determinación de la muestra.....	62
Información primaria .....	63
Análisis de resultados.....	70
Discusión .....	72
<b>5. PROPUESTA DE PLAN DE ACCIÓN PARA PONER EN VALOR AL AJÍ COMO PATROMONIO ALIMENTARIO ANDINO ECUATORIANO.....</b>	<b>73</b>
Plan MIA. - Misión Ají 2020 Capítulo Imbabura (MIA 2020) .....	74
Introducción.....	74
Matriz integral de estrategias, acciones y resultados .....	75
<b>Conclusiones .....</b>	<b>85</b>
<b>Recomendaciones.....</b>	<b>86</b>
<b>Referencias .....</b>	<b>87</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>91</b>

## Tablas

Tabla 1. Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad 2009-2016 .....	17
Tabla 2. Gastronomía ecuatoriana – platos típicos.....	22
Tabla 3. Génesis y evolución del ají.....	28
Tabla 4. Aporte nutricional del ají.....	33
Tabla 5. Top 10 de los ajíes más picantes del mundo.....	34
Tabla 6. Especies cultivadas en Ecuador.....	37
Tabla 7. Especies de ajíes americanos.....	38
Tabla 8. Principales 10 países importadores de ají 2011-2016.....	45
Tabla 9. Principales 10 países exportadores de ají 2011-2016.....	45
Tabla 10. Principales mercados consumidores de ají.....	45
Tabla 11. Precios comparativos del ají en Kg.....	46
Tabla 12. Uso del ají en los cinco continentes.....	47
Tabla 13. Bebidas que utilizan ají o sus derivados.....	57
Tabla 14. Productos novedosos elaborados con ají.....	58
Tabla 15. Diseño metodológico por cada fase del análisis de la investigación.	63
Tabla 16. Relación de personas que han participado en las encuestas.....	65
Tabla 17. Resumen de la información de las entrevistas.....	68
Tabla 18. Codificación de las entrevistas en categorías y sub categorías.....	69
Tabla 19. Matriz de estrategias .....	75

## 1.- Introducción

La presente investigación se centra en el estudio del ají como patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso; el tema aborda la historia, importancia, versatilidad de esta fruta en la cultura alimentaria de los pueblos americanos, así como su aplicación en la gastronomía, medicina, cosmética y usos varios.

Se ha escogido el ají por cuanto es un elemento esencial en la gastronomía andina y por ende ecuatoriana donde no hay hogar o negocio gastronómico que no acompañe los mejores manjares más finos o la comida más sencilla con este poderoso y vistoso condimento; a través de su preparación, consumo y presentación se pone en valor a uno de los iconos de la cultura americana que se ha ganado por méritos propios la corona de “Rey de los condimentos”.

La autora del documento es una estudiante ecuatoriana, quien a partir de este programa de Máster quiere dedicarse a la redacción y publicación de artículos científicos, libros, recetarios y material de estudios gastronómicos especialmente de los Andes ecuatorianos con la finalidad de reforzar el material bibliográfico gastronómico acerca del ají que en Ecuador actualmente es muy limitado.

Sería un aporte además en el ámbito académico porque servirá de base para futuras investigaciones; al no existir mucha bibliografía acerca de este tema, sería muy significativo que los resultados sean relevantes no solo a nivel teórico sino práctico.

En el ámbito social su aporte sería significativo puesto que es de interés común contribuir a la recuperación de buenos hábitos alimenticios en el Ecuador; este trabajo pretende motivar la práctica del Slow Food cuyo principal objetivo como afirma López (2010) es “recuperar buenas costumbres en cuanto a la alimentación, consumir platos nutritivos y completos, reviviendo la riqueza gastronómica de cada pueblo o región, es fundamental para una mejor calidad de vida” lo cual debería convertirse en una filosofía de vida.

Ecuador en la actualidad ha apostado por el desarrollo en base al turismo, en previsión que el petróleo que es el mayor rubro de ingresos del país algún día se agotará. Por tanto, el gobierno ecuatoriano le está dando un gran impulso al desarrollo turístico; en este proceso es importante el aporte de todos los entes involucrados en el quehacer económico de un país; tal es el caso de la academia que emulando al vecino Perú, quiere contribuir para lograr posicionar la gastronomía local, impulsando proyectos de investigación como éstos que pongan en valor el rico patrimonio inmaterial propio de esta parte del continente dueño de una rica cultura viva. Todo esfuerzo por traer a la

vida tradiciones alimentarias de nuestros antepasados es un aporte esencial para el presente y el futuro de nuestra sociedad.

La importancia del tema radica en que la gastronomía es una parte fundamental del turismo, y ante el creciente aumento de visitantes al Ecuador, se abre una oportunidad para dar a conocer la variada oferta gastronómica ecuatoriana, tan variada como variada es su gente como publica La Hora (2016) “14 nacionalidades y 18 grupos étnicos son reconocidos en el país. También se sabe de la existencia de 13 lenguas habladas en sus zonas de influencia” (p. 1) datos éstos que se convierten en una oferta interesante para los turistas que visitan el pluricultural y multiétnico Ecuador; cabe señalar que por el contexto del tema se hace uso de algunas palabras en lengua Kichwa en el desarrollo del mismo.

Por último, es necesario destacar que otro punto que vuelve relevante la presente investigación es que con él se logrará educar a la población local acerca del patrimonio alimentario del territorio; es preocupante descubrir el poco conocimiento de la gente nativa tiene acerca de sus recursos alimentarios, en este caso del ají; el grueso de la población lo come, pero el desconocimiento sobre él, es directamente proporcional a su consumo.

## 1.1 Hipótesis y Objetivos

### 1.1.1 Hipótesis

Para el estudio de la investigación se ha planteado la siguiente pregunta:

¿Se encuentra el ají infravalorado dentro del contexto gastronómico ecuatoriano?

## 1.2 Objetivos de la investigación

Se propone como Objetivo General de la investigación, la puesta en valor del ají como parte del patrimonio gastronómico andino, en razón que el ají en Ecuador ha sido infravalorado y poco investigado a pesar de ser el invitado diario e imprescindible en la mesa de los hogares y establecimientos prestadores de servicios gastronómicos del corredor Andino, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia; estudio que permitirá revalorizarlo y posicionarlo como un elemento patrimonial de la Gastronomía ecuatoriana.

Para lograr la puesta en valor se han planteado cuatro objetivos específicos a través de los cuales se busca: sentar las bases conceptuales y científicas referentes al ají como patrimonio alimentario del Ecuador y la universalidad de su uso mediante un **Marco Teórico** el cual dé a conocer los contextos históricos, socio culturales y técnico-

científicos del ají; posterior al marco teórico se hace una **descripción** exhaustiva del ají, para conocer a fondo al sujeto principal de estudio de esta investigación; posteriormente se analizará el consumo del ají en el contexto cultural a través del **procesamiento de los datos** de las entrevistas donde se investigará el por qué el ají no ha sido valorado acorde a su importancia y, por último, se creará una **propuesta** donde se delinearán las estrategias a seguir por parte de todos los estamentos involucrados en el rescate, revalorización y difusión del patrimonio inmaterial con el fin de poner en valor al ají como patrimonio alimentario andino.

### 1.3. Organización Metodológica

El trabajo contiene 4 partes:

La primera parte es el Marco Teórico donde se desarrolló el contexto de la investigación; para su elaboración se han utilizado fuentes secundarias: búsqueda a través de los catálogos como en la base de datos de la biblioteca de la Universitat de Girona y de la búsqueda de páginas web en internet. Este apartado fundamenta teóricamente el problema de investigación lo contextualiza en su origen y evolución, analiza posiciones teóricas sobre la gastronomía, la gastronomía en el Ecuador, el patrimonio inmaterial, las costumbres, tradiciones, identidad cultural, así mismo estudia al ají desde su génesis, importancia, características físicas, tipos, variedades, países productores, pervivencia y la dimensión mágica religiosa, mitológica y simbólica que rodea a este fruto.

La segunda parte contiene un estudio exhaustivo del ají y la universalidad de su uso; se abordan temas como su origen, importancia, variedades, propiedades, usos en la medicina, en la enogastronomía, distintos productos innovadores con ají, y un apartado que se lo ha llamado “ajigrafía” la que recoge algunas imágenes de ají, que se han usado con fines de publicidad y marketing.

En la tercera parte se presenta el Diseño de la Investigación y la Metodología en donde se indica el método aplicada para cada objetivo específico; la modalidad de la investigación que se utilizó en la investigación fue cuali-cuantitativa; cualitativa porque se realizó análisis de cada uno de los elementos de la investigación realizada; se aplicó entrevistas a personajes locales, autoridades, profesionales del sector turístico, académicos, expertos conocedores del ají, y otras personas vinculadas directa o indirectamente con la gastronomía y la restauración de Imbabura; las entrevistas fueron semiestructuradas y se las aplicó a un total de 17 personas; y cuantitativa porque para su procesamiento y análisis se utilizó la Estadística Descriptiva.

Las entrevistas están organizadas cronológicamente de acuerdo a la fecha de realización, nombre del entrevistado, función que desempeña. En la tabla No. 15 (pág. 64) se muestra el completo de la información. Parte de las conclusiones de la investigación se han elaborado con la información obtenida en las entrevistas.

Las entrevistas semiestructuradas incluyen un total de diez preguntas abiertas tomando en cuenta el conocimiento previo que tienen los entrevistados a cerca del ají:

En el análisis de los agentes implicados se pudo identificar a las autoridades de las unidades de turismo de los GADs Gobiernos Autónomos Descentralizados de Imbabura, el Ministerio de Turismo, Ministerio de Cultura y Patrimonio, la Academia, establecimientos prestadores de servicios gastronómicos, historiadores, arqueólogos, ingenieros agrónomos, chefs, entre otros.

La cuarta parte consiste en el diseño de una propuesta donde se delinearán las estrategias que deben aplicar los entes rectores del turismo en Imbabura con el fin de **“REVALORIZAR AL AJÍ COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO”**; partiendo del análisis de la información obtenida a través de las entrevistas y fichas de observación.

Al final del presente trabajo se encuentran las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

## 2.- Marco Teórico

Este apartado inicia con un estudio conceptual general de la gastronomía con el criterio de algunos autores; la historia de la gastronomía, la gastronomía en el Ecuador para luego reflexionar acerca de la relación de ésta con el patrimonio inmaterial. Fomentar la identidad de los pueblos a través de la puesta en valor de uno de sus recursos estrella como el ají, ayuda al desarrollo de los pueblos, por ello este capítulo se centrará en demostrar la importancia del ají a través del su consumo, su permanencia a través de los tiempos, y la influencia que ha ejercido en otras tierras desde que salió de sus fronteras de origen a raíz de la conquista española.

Es importante señalar que, aunque con el halo de ser el rey de los condimentos de la gastronomía andina, el ají ha sido poco investigado y poca la bibliografía que se ha generado tanto en América en general como en Ecuador en particular, por tanto este capítulo preparará al lector a abordar un tema tan apasionante como desconocido en cuanto al uso, importancia y preparación del ají como patrimonio alimentario de América, condimento que desde tiempos inmemoriales ha estado presente en las mesas tanto de las élites, como de los hogares más humildes de los pueblos andinos.

### 2.1 Gastronomía

La gastronomía para algunas personas es una forma de vida y se dedican en cuerpo y alma a ella, como Gloria López, una de las gestoras para que la cocina mexicana haya sido nombrada el primer patrimonio cultural intangible del planeta; sus palabras son dignas de plasmarlas en todo trabajo de temática culinaria ya que nos hace comprender que cocina y amor no pueden separarse; así nos recuerda NUMBERS (2015) “la cocina es una expresión de amor, cocinar es artístico, creativo y motivador. Comer es fisiológico pero los dos —comer y cocinar— son placenteros”

La gastronomía no es solamente un conjunto de técnicas o métodos de preparación, sino la estrecha relación de los pobladores y su territorio “la gastronomía es el arte de comer, a su vez implica todos los ámbitos de la culinaria, es por esta razón que se encuentra relacionada ampliamente con la cultura que posee cada uno de los diferentes territorios” (Moya & Sisniega, 2002)

A través de la gastronomía, los pueblos conservan su identidad, respaldada por el legado que llega la mayoría de veces de forma oral, conocimiento que debe ser revalorizado, investigado, divulgado ampliamente.

La alimentación como práctica si bien tiende a satisfacer una necesidad biológica, también tiene implícitos componentes culturales donde se puede apreciar costumbres, creencias, conocimiento que los individuos han aprendido y van compartiendo de

generación en generación dentro y fuera del territorio logrando entramados sociales que perduran en el tiempo; la mayoría de las veces se la asocia con un único sinónimo “comida”, aunque implícitamente la acoge, la gastronomía no es solo eso, es el conjunto tanto de bienes tangibles (los alimentos) como intangible (los saberes) que hacen de ella un fenómeno cultural y como tal, patrimonizable.

Como menciona Torres, Madrid De Zito Fontán, & Santoni (2004) “el alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad. A su vez existe todo un *corpus* patrimonial tangible complementario, directamente vinculado a dicha actividad” (p. 59), todo esto constituye un conjunto de dinámicas materiales y simbólicas de los pueblos que han desafiado el paso del tiempo, manteniéndose vivas para que generaciones futuras puedan participar de las costumbres de sus antepasados y mantener viva la historia.

También es interesante un concepto más reciente en el que (Monroy de Sada, 2000) opina de la publicación del autor Pierre Bearn quien dice:

La Gastronomía es un arte tan difícil, que el perfecto gastrónomo no existe. Éste no solo debería tener un paladar y gusto refinado, sino conocer todo acerca de los alimentos, sus características y diferencias; combinaciones, diversos procedimientos para prepararlos y presentarlos; la historia del buen comer, los mejores restaurantes y proveedores; los principales autores de libros gastronómicos y los grandes cocineros; las características de las diversas cocinas en el mundo; en fin: todo lo referente al arte culinario.

Pero no solo es un fenómeno cultural, la gastronomía es un constructo transversal que alberga disciplinas como: historia, geografía, ciencias naturales, arqueología, sociología, el arte, incluso las matemáticas y la química; usamos la química en la cocina a diario casi sin darnos cuenta:

Al cortar la cebolla con el cuchillo estamos mezclando una enzima y una proteína produciendo un compuesto sulfurado llamado óxido sulfúrico de propanoetiol que ataca las glándulas lagrimales y produce ese olor característico. Al ser soluble en agua, al cortar la cebolla con el cuchillo mojado en agua evitará el que lloremos (Vázquez, 2009:8)

Otra de las fuentes donde se puede acceder de primera mano a este conocimiento, es en las celebraciones de los pueblos, donde las manifestaciones tradicionales salen a flote a través de la danza, la música, la gastronomía; acontecimientos que nos permiten ser testigos de cómo las tradiciones se mantienen a través de los siglos.

## 2.2 Historia de la Gastronomía

En un principio el hombre se alimentaba de lo que la tierra le ofrecía, su dieta diaria consistía en semillas y frutos, huevos que se encontraba por ahí, insectos y pequeños animales engrosan la lista todo lo cual era consumido crudo.

Cuando vio a los animales cazar, los imitó y se volvió omnívoro, en cuanto a los suplementos vitamínicos y proteicos Wuth (2011) nos comenta: “A la distancia veían como otros animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio inicio a la persecución en la obtención de carne para una mejor fuente proteica” (p. 1) de allí conseguían las proteínas necesarias para su subsistencia.

Además Wuth Heinz (2011) nos cuenta que:

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

La evolución continuó y el hombre aprendió a crear instrumentos con los cuales se ayudaba en la recolección de frutos, pesca, armas para cazar grandes animales; descubrió el fuego y aprendió a usarlo para cocer los alimentos; fue aquí cuando el hombre se vuelve sedentario y dominante del territorio, apareciendo así la agricultura y ganadería.

Con el paso de los siglos cada uno de los territorios tenía como base distintos alimentos característicos, así, el Imperio Romano por ejemplo basaba su alimentación en el pan y el vino, además de pollo, loros, patos, pescado, pimienta, miel, coriandro, ortiga, menta y salvia.

En Egipto se consumía pan con levadura y cerveza; cebollas, ajos, pepinos, lechugas, habas, garbanzos, lentejas, cilantro, comino; carne de oveja, cabra, cerdo, ganso y pato; huevos de avestruz; todo ello bajo la influencia del Nilo que hacía que sus tierras fueran muy fértiles.

En América el alimento básico era el maíz, papas, habas, mellocos, aguacates, peces, crustáceos, moluscos, frutos exóticos.

La llegada de los españoles supuso un hito histórico porque cambió las costumbres culinarias de ambos territorios, en las tierras conquistadas que en principio las confundieron con las Indias, encontraron maíz, papas, aguacates, ají, frutos exóticos que despertaron el interés, pero también la desconfianza, en muchos casos por la falta de conocimiento y el miedo a que fuesen venenosos o dañinos para la salud como era el caso del ají.

### **2.3 Historia y evolución de la Gastronomía Ecuatoriana**

Según Pérez (2017) “Emilio Estrada Icaza concluye que Ecuador fue poblado hace 10.000 A.C. aproximadamente con hombres de origen mongólico, después hombres Australoides y de Jomón” (p. 1), quienes encontraron abundancia de recursos lo cual influyó para su permanencia en el territorio.

Al pasar el tiempo las primeras civilizaciones aborígenes del actual Ecuador se asientan en lugares donde la naturaleza es bondadosa; valles, llanos, abundante agua, gran cantidad de animales para la caza; prueba de ello son los descubrimientos arqueológicos como armas, utensilios de cocina, cedazos, ollas, piedras de moler (batanes), tiestos, pondos, entre otros, dan cuenta que se desarrollaron culturas afines a la región donde moraban.

Los aborígenes ecuatorianos de la sierra, basaban su comida en el maíz, porotos, papas, con lo cual preparaban locros, coladas, mazamorra, tostado. En la costa comían una extensa variedad de pescados con los cuales preparaban maitos (pescado envuelto y cocido en hoja de plátano), caldos de pescado, pescado asado, todo ello acompañando de un sinfín de frutas exóticas propias de ese clima. En la Amazonía, la dieta era básicamente con carne de caza y pesca, frutos variados, hongos.

En varios libros se menciona al ají como un inciso más no como el elemento principal de las publicaciones; por ello la necesidad de documentar al rey de los condimentos de todos los tiempos.

Ají: fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo o relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. Él dio nombre a algunos platos como: Ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, ají de pepa, tomate de ají etc. Con el llamado tomate de árbol formó pareja gastronómica para dar como resultado una salsa picante excelente (Jaramillo, 2012:72)

Desde épocas prehispánicas, el ají estuvo presente en la alimentación del indígena, en América del Sur, su cuna grande; en Perú, Bolivia y Ecuador, un espacio donde encontró su desarrollo, exhibió sus variedades y logró su domesticación, además de Chile, México y todo el Caribe en donde se lo consume en abundancia.

A finales del siglo XV con la llegada de Colón a América, se inició un período de intercambio cultural entre los territorios involucrados; por un lado, se encontraron con tierras ricas no solo en minerales, sino en gran cantidad de productos agrícolas y su forma peculiar de prepararlos y comerlos; por otro, los españoles trajeron paulatinamente gente con diversas raíces (árabes, judíos), y con ellos el conocimiento de nuevas formas de preparación. Incluso, tal como lo menciona Cabieses (1998) fruto de ese mestizaje, pudo haber nacido aquí el ceviche:

Las mujeres moriscas que llegaron con Francisco Pizarro juntaron el jugo de naranjas agrias, el ají, el pescado y las algas locales, y crearon un plato llamado sibeche, que en lengua árabe significa «comida ácida» o cebiche. Pero ese origen que se le atribuye al cebiche es discutible aún. En la cultura Mochica, hace dos mil años se preparaba lo hoy conocemos como cebiche a base de pescado fresco que se cocinaba con el jugo fermentado de tumbo, una fruta de origen local (p. 85)

A todo ello después se sumó el aporte africano, con la llegada de los esclavos, transformando la alimentación y costumbre de los locales, huellas que subsisten hasta nuestros días. En este choque de culturas no sólo se empezaron a diversificar las razas, sino también los modelos de alimentación, se inició un intercambio que nos definiría como pueblos y sentaría las bases de lo que hoy conocemos como gastronomía ecuatoriana criolla.

Este mestizaje gastronómico generó una cocina rica que supo fusionarse exitosamente con los productos traídos de fuera; hoy en día podemos disfrutar de una larga lista de preparaciones en las que se evidencia el aporte de las diversas culturas que nos han visitado.

Actualmente las carnes más usadas en la sierra ecuatoriana son: cerdo, res, chivo, cuy, pollo, pavo, cordero; en la costa los camarones, conchas, langostas, pescados varios procedentes del Océano Pacífico y de los inmensos ríos costeros; los pescados más usados son: picudo, albacora, dorado, camotillo, chame, corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado están: sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, bollos, cazuelas, estofado de pescado con maní, encocado, etc. Un plato típico de la costa se llama Encebollado de pescado; en la Amazonía carne de guanta, guatuso, culebra, mono, tortuga, chontacuro, pinchos mayones (gusanos de la palma), maito de pescado, chicha de yuca, guayusa (bebida).

Los jugos, postres y batidos se elaboran a base de inmensa variedad de frutas como: guanábana, chirimoya, frambuesas, fresas, piña, papaya, mangos, guabas, melocotones, manzanas, peras, limoncillos, melones, sandías, uvas, kiwis, naranjas, mandarinas, reina claudia, membrillos; entre los postres tenemos: cocadas, panqueques, dulce de leche, helados de paila, melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba; morocho, arroz con leche, colada morada. Las frutas exóticas abarrotan los mercados que atienden a clientes ávidos de probar los jugos energéticos, afrodisiacos elaborados con: borojón, pitahaya, maracuyá, mangos, uvillas, tomate de árbol, naranjillas, guayaba entre otros.

Entre los platos más conocidos están: ceviches, fritada, hornado, cangrejos, locros, humitas, tamales, quimbolitos, helados con hielo de volcán; chugchucaras, chivo al hueso, seco de gallina, seco de chivo, carnes coloradas, caldo de manguera, allullas, maito de pescado, empanadas de verde, empanadas de viento, y un largo etcétera; a todas estas preparaciones antes mencionadas, las acompaña el ají, condimento infaltable que no solo cumple tal función; sino que antiguamente tenía usos varios como: medio de castigo, prueba de valentía, medicamento, usos shamánicos (que hasta nuestros días persisten), medio para intercambio (trueque) entre otros.

La reina de las bebidas es la chicha (preparado a base de maíz, yerbas aromáticas, frutas el cual se deja fermentar por algunos días), actualmente solo se la bebe en ocasiones especiales como celebraciones indígenas; también son importantes las preparaciones a base del licor coloquialmente llamado puntas (licor fuerte a base de jugo de caña de azúcar), la cerveza artesanal, y en algunos conventos se hace vino dulce, moscatel.

## **2.4 Identidad Cultural ecuatoriana desde la perspectiva gastronómica**

La conquista española fue un punto de inflexión en la cultura de los pueblos que conformaban el Tahuantinsuyu, puesto que, con su llegada, la organización económica, socio - política, creencias religiosas, su visión del mundo y las costumbres de su vida cotidiana, se reestructuraron completamente, o en muchos otros casos, desaparecieron.

Fue a partir de aquella época que nació el mestizaje de la comida y con ella se modificó la manera de comer de lo que hoy es el Ecuador; varios fueron los cambios:

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron modificadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la

presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras (Historia de la gastronomía ecuatoriana, 2010)

La huella de la conquista vivirá por siempre en algunos platos típicos ecuatorianos como por ejemplo el Yahuarlocro (Yahuar = sangre / locro = caldo) caldo de sangre; una sopa espesa preparada con las vísceras de las reses; ya que eso era lo que los amos dejaban a los esclavos pues, ellos comían solo la carne. Este cocido se lo sirve con la sangre del animal cocida y condimentada como guarnición, y se adorna con cebolla paiteña en juliana y una rodaja de ají.

En el siglo XIX en Ecuador estalla el boom petrolero y con él, arriban muchos franceses quienes se radican indefinidamente, con la lógica posterior fusión de la gastronomía local con la cocina francesa; muchos ecuatorianos salieron a estudiar en país galo, lo cual facilitó la aplicación de nuevas técnicas y preparaciones. Es así como llegamos a nuestros días, con platos de la época prehispánica, otros con influencia europea, y algunos con el sello africano; todo ello marca la rica y diversa identidad gastronómica ecuatoriana la cual después de un extenso letargo, vuelve a renacer con las nuevas generaciones quienes reclaman su vigencia, mentes nuevas que valoran la riqueza que hay detrás de cada plato; visionarios que saben la importancia de rescatar, preservar y difundir la identidad de los pueblos a través de la gastronomía.

## **2.5 Gastronomía y Patrimonio**

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura es un organismo creado en 1.945 cuya sede se encuentra en París, sus acciones van encaminadas básicamente a UNESCO (2017) crear condiciones propicias para consolidar la paz, buscar diálogos entre las civilizaciones, culturas, respeto de los valores comunes, reducción de la pobreza, todo ello a través de la educación, ciencia, cultura, comunicación e información.

Dentro de sus actividades se encuentra la organización de varias convenciones que buscan la protección y salvaguarda del patrimonio mundial en todas sus formas el cual, por desgracia siempre está amenazado por la ignorancia, desconocimiento u otros fines por personas u organizaciones inescrupulosas que una y otra vez atentan contra su integridad. Por ello la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada en el año 2003 ha escogido un listado de las expresiones culturales que se transmiten en el seno de las comunidades, sobre todo de manera

oral. En la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, establecida por esta Convención.

El patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional, aquí se encuentra la gastronomía.

El patrimonio cultural intangible incluye cuatro elementos que lo definen y caracterizan:

El patrimonio cultural intangible se expresa en los siguientes ámbitos, entre otros: las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las artes escénicas (como la música, la danza y el teatro); las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos; el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y las artesanías tradicionales (Unigarro, 2010:17)

Todos los elementos como recuerdos a través de imágenes, documentos, audios y conocimientos proporcionan sentido de identidad a los pueblos, por tanto, es vital tener instrumentos legales de protección a esa riqueza que contribuye notablemente a la construcción de referentes de pertenencia.

Es importante rescatar los saberes de los mayores, puesto que sus conocimientos se irán con ellos a la tumba si no se documenta sus narrativas, conocimientos, prácticas; es el caso de las recetas con ají, hay una variedad muy amplia de ellas, pero todas reposan en la memoria de las ancianas, y algunas en las hijas de éstas que más por necesidad (tenencia de establecimientos de comida) que, por cultura, se han preocupado por guardar sobre papel esos saberes ancestrales, lo que pone en riesgo el mantenerlas intactas ya que factores como la aculturación o introducción de insumos ajenos, ponen en riesgo la autenticidad de estas.

Dentro de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de La UNESCO, se presenta a continuación un listado de hechos que representan a la enogastronomía de diversas regiones desde el 2008 al 2016; donde lastimosamente la gastronomía sudamericana consta con una sola representación (Argentina), reflejo que muestra el largo camino que hay que recorrer con el fin de hacer conocer las costumbres, saberes y tradiciones importantes de esta región del mundo.

**Tabla No. 1 Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad 2009-2016**

No.	ELEMENTO	PAÍS	Año de Inscripción
1	<a href="#">El plato tradicional "oshi palav" y sus contextos socioculturales en Tayikistán</a>	Tayikistán	2016
2	<a href="#">La tradición cultural cervecera en Bélgica</a>	Bélgica	2016
3	<a href="#">Fiesta de los Viticultores de Vevey</a>	Suiza	2016
4	<a href="#">La tradición cultural de fabricar y compartir el pan plano denominado "lavash, katyrma, jupka o yufka"</a>	Azerbaiyán – (República Islámica del), Kazajstán, Kirguistán y Turquía	2016
5	<a href="#">Tradición y cultura del "palov"</a>	Uzbequistán	2016
6	<a href="#">El café árabe, un símbolo de generosidad</a>	Emiratos	2015
7	<a href="#">El filete porteño de Buenos Aires, una técnica pictórica tradicional</a>	Argentina	2015
8	<a href="#">Fichee-Chambalaalla, fiesta de celebración del Año Nuevo del pueblo sidama</a>	Etiopía	2015
9	<a href="#">La preparación tradicional del "kimchi" en la República Popular Democrática de Corea</a>	R.D. Corea	2015
10	<a href="#">Oshituthi shomagongo, fiesta de los frutos del marula</a>	Namibia	2015
11	<a href="#">El lavash: preparación, significado y aspecto del pan tradicional, como expresión cultural en Armenia</a>	Armenia	2015
12	<a href="#">Conocimientos y prácticas del cultivo del mástique en la isla de Quíos</a>	Grecia	2014
13	<a href="#">Conocimientos, técnicas y prácticas vinculadas al erguén</a>	Marruecos	2014
14	<a href="#">Práctica tradicional del cultivo de la viña en vaso ("vite ad alberello") de la comunidad de Pantelleria</a>	Italia	2014
15	<a href="#">Antiguo método georgiano de vinificación tradicional en kvevris</a>	Georgia	2013
16	<a href="#">Kimjang: modo de preparar y compartir conservas kimchi en la República de Corea</a>	R.D. Corea	2013
17	<a href="#">La cultura y tradición del café a la turca</a>	Turquía	2013
18	<a href="#">La dieta mediterránea</a>	Chipre	2013

		Croacia España Grecia Italia Marruecos Portugal	
19	<a href="#">Washoku: tradiciones culinarias de los japoneses, en particular para festejar el Año Nuevo</a>	Japón	2013
20	<a href="#">La pesca del camarón a caballo en Oostduinkerke</a>	Bélgica	2013
21	<a href="#">Fiesta de las cerezas de Sefrú</a>	Marruecos	2012
22	<a href="#">La tradición ceremonial del keşkek</a>	Turquía	2011
23	<a href="#">La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán</a>	México	2010
24	<a href="#">La comida gastronómica de los franceses</a>	Francia	2010
25	<a href="#">La elaboración del pan de especias en el norte de Croacia</a>	Croacia	2010
26	<a href="#">El ritual oku-noto no aenokoto</a>	Japón	2009

Fuente: Elaboración propia

Si analizamos la poca presencia de América del Sur en las listas de patrimonio inmaterial de la UNESCO, se debe tener claro el camino a seguir para poner en valor toda la riqueza patrimonial que poseen los Andes en General y Ecuador en particular.

Se debería tomar el ejemplo de algunas buenas prácticas como la Cocina Mediterránea que ha sabido formar un bloque de países que la respaldan; lo mismo se podría hacer con los Andes donde se involucran Colombia, Ecuador, Perú y Bolivia que por antonomasia son la cosmovisión andina con los componentes culturales muy similares, por ende, la gastronomía también lo es, pues tienen al ají como protagonista de su gastronomía diaria.

## 2.6 Rescate de la identidad gastronómica

Según la (Real Academia Española 2001) definen al rescate como “recuperar para su uso algún objeto que se tenía olvidado, estropeado o perdido”.

Parte fundamental de la cultura de los pueblos es la forma de alimentarse puesto que en ella se encierran costumbres, tradiciones, mestizajes, lo cual es una hoja de ruta que permite conocer cómo vivieron los antepasados, cuál ha sido la evolución y cuál la proyección a futuro.

Esas costumbres las podemos evidenciar en las festividades locales, celebraciones familiares, especialmente en el pueblo indígena; en los mercados que son verdaderos centros al culto gastronómico; la auténtica esencia de los pueblos andinos se encuentra en los mercados, donde en el caso de Ecuador, aprovechando la ventaja de ser un país pequeño y muy diverso, y con una red de carreteras de primer nivel, es posible encontrar a diario productos frescos de todas las regiones en gran parte de estos centros.

Pero los mercados andinos presentan un valor agregado que pocos pueden presumir; y es que, hay vendedoras ataviadas con su vestimenta típica; hablando su lengua nativa, mostrando algunas de sus costumbres mientras venden; por ejemplo las warmis (mujer en el idioma Kichwa) suelen ocupar su tiempo libre en bordar, tejer, o hacer cualquier tipo de manualidades; no se quedan quietas nunca; solo verlas es un deleite a la vista, y cuando se genera la compra, siempre mostrarán sus artes negociadoras, poniendo la yapa (cantidad extra) para convertirla en su casera (cliente fija).

Este intercambio de pueblos y nacionalidades indígenas dentro del territorio ecuatoriano hace que la experiencia de visitar los mercados, y consumir su gastronomía, sea una experiencia única y muy rica en cuanto a la cultura se refiere.

Como reflejan algunas publicaciones acerca de los mercados ecuatorianos, tomamos como ejemplo un curioso post en una página web:

Posiblemente el mercado indígena más antiguo y tradicional de Ecuador, denominado el mercado turco por la cantidad de productos que se encuentran y la forma en la que se comercializan, para la comunidad es un mercado indígena para indígenas, campesinos de toda la región central de los Andes vienen de las montañas con sus productos para venderlos en el mercado o intercambiarlos con otros que son de su interés. Se encuentra de todo en grandes cantidades y a precios bajos, desde víveres, ropa, artesanías, accesorios del hogar hasta animales vivos como vacas, burros, llamas, puercos, borregos, conejos, etc. (no apto para defensores de animales o individuos sensibles). Se encuentra también comida típica preparada (no apto para estómagos principiantes o delicados) (Wirsig, 2015:2)

Claramente se puede imaginar la variedad de insumos que el visitante puede encontrar en estos espacios en los que indirectamente se producen manifestaciones culturales para disfrute de propios y extraños.

Por tanto, debemos tener en cuenta que:

La experiencia culinaria se ha convertido en una fuente atractiva para ser explotada desde el turismo, cuestión que nos enfrenta a una realidad ineludible

y es el hecho de que las cocinas tradicionales no pueden mantenerse clausuradas en la práctica de lo privado (Unigarro, 2010: 209)

La academia, los gobiernos descentralizados, los entes que manejan es turismo, tienen la enorme responsabilidad de documentar todas estas manifestaciones culturales con la finalidad de plasmarlas y mantenerlas en el tiempo para que generaciones futuras puedan encontrarlas tal cual se vivían en tiempos pasados, evitando la distorsión y la consecuente pérdida de identidad.

## **2.7 Costumbres y tradiciones**

### **2.7.1 Costumbres**

Una costumbre es una manera habitual de obrar una persona o colectivo de personas, y que las distinguen de otros conglomerados, ejemplo sus fiestas, gastronomía, idioma, artesanía. Esto se transmite de generación en generación convirtiéndose en tradiciones:

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 (UNESCO, 2017)

La costumbre del consumo del ají en los Andes, se remonta al Imperio Inca donde la sal y el ají eran consumidos juntos antes de tomar un sorbo de chicha, rituales que muestran el sitio que ocupaba este fruto dentro del imperio:

La sal y el ají, el mundo mineral y el mundo vegetal, fueron en el Tahuantinsuyo elementos que se complementaban. Más aún, entre los incas existía una costumbre llamada llakhuay, que consistía en comer ají con sal y luego beber un sorbo de chicha de jora (APEGA, n.d.: 18)

Costumbres que las podemos observar hasta nuestros días, donde la oralidad ha sido el gran cimiento donde se basa el conocimiento ancestral, sin la cual todo esto se habría perdido en el tiempo.

### **2.7.2 Tradiciones**

Es el conjunto de patrones culturales de una o varias generaciones heredados de las anteriores y, usualmente por estimarlos valiosos se pretende transmitirlos a las nuevas generaciones:

Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquellos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o la «sabiduría popular (Coque, 2013:17)

La gastronomía forma parte de lo tradicional porque engloba el resultado de prácticas ancestrales, consideradas valiosas, se transmiten oralmente, son aceptadas por la sociedad, y se convierte en el sello identitario de los pueblos.

Un ejemplo de tradición ecuatoriana es el consumo de la fanesca, plato tipo locro, (caldo espeso) que contiene 12 ingredientes en su mayoría granos tiernos entre ellos: choclo, habas, fréjol, mellocos, zapallo, zambo, chochos (altramuces), arvejas; este plato se remonta a la época pre hispánica donde los habitantes lo preparaban para dar gracias a la madre tierra (pacha mama) por las cosechas y como nexo social entre comunidades que departían alrededor de este preparado.

Con la llegada de los españoles le introdujo ciertos elementos como el sofrito, leche, queso, bacalao (faneca) que según algunos estudiosos le atribuyen el nombre a este ingrediente, aunque otros aseguran que fue una cocinera llama Juana la que lo preparaba ya con las innovaciones indicadas, por lo cual lo llamaban Juanesca, quedando como fanesca hasta nuestros días.

El producto final de ese mestizaje dio como resultado la Fanesca, el plato sagrado del Ecuador que hoy por hoy se la come en Semana Santa: potaje preparado con 12 granos tiernos, pelados todos ellos; una vez que está en su punto se adiciona pescado (bacalao);, se lo acompaña con plátano maqueño frito, queso fresco, bolas de harina fritas, huevo cocido, perejil crespo, aguacate, y ají en tiras.

La tradición manda que sea preparado en familia, donde cada miembro ayuda a pelar las 12 variedades de granos, mientras los otros realizan los complementos; era la oportunidad perfecta para reafirmar los lazos familiares y de amistad. En un pasado no muy lejano, había la costumbre de hacer fanesca para regalar a los vecinos más allegados y amigos; tradición que se ha ido perdiendo por distintos factores como familias con menos miembros que antes; migración, facilidad de comprarla ya elaborada, altos costos de los granos.

La uchucuta -término Kichwa que significa 'granos tiernos cocidos con ají' sería el plato prehispánico que dio origen a la fanesca, según el Ministerio de Cultura y Patrimonio de Ecuador. En la actualidad, este exponente de la gastronomía ecuatoriana, se convirtió en un plato culinario tradicional a escala nacional para la familia, al punto de considerarlo como un elemento que identifica la herencia cultural y sintetiza la diversidad alimentaria (El Universo, 2017: 1)

No en vano esta investigación ha escogido al ají como protagonista, ya que en muchos casos es el ingrediente alegre de algunas preparaciones como en este caso la Fanesca.

## 2.8 Comida típica

Según Farlex (2013) típico significa “Que es propio de una cultura o de un lugar cultura o de un lugar bailes típicos, costumbres típicas, productos típicos”. Es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad, en la mayoría de los casos el plato nacional contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo.

Un ejemplo de plato típico en Ecuador son los llapingachos, elaborados con papa chola, condimentado con cebolla puerro, achiote, sal, esferas pequeñas que se fríen en aceite, y como no el aderezo perfecto es el ají.

A continuación, se muestra una tabla donde se resume la gastronomía ecuatoriana en general, de la provincia de Imbabura y su capital en particular:

**Tabla No. 2 Gastronomía ecuatoriana: platos típicos**

PAÍS: ECUADOR	PROVINCIA: IMBABURA	CIUDAD: IBARRA
		
<b>REGIÓN COSTA</b>	✚ Caldo de 31	Arepas de maíz
✚ Ayampaco	✚ Caldo de gallina criolla	Arrope de mora
✚ Bolones de verde	✚ Carnes coloradas	✚ Bonitísimas
✚ Camarones con coco y albóndigas de verde	Chicha de jora en Cotacachi	✚ Borrego asado
✚ Ceviche de camarón	Chicha del Yamor en Otavalo	✚ Cuy asado
✚ Ceviche de concha	✚ Choclos asados con queso	Champús
✚ Chupé de pescado	✚ Choclos con queso	✚ Chugchucaras
✚ Corviche	✚ Churos	✚ Empanadas de morocho
✚ Empanadas de verde	✚ Colada con churos	✚ Fritada con llapingachos

✚ Encebollado de pescado	✚ Cosas finas	✚ Guatita
✚ Guatita	✚ Cuy asado	Helados de paila
✚ Pescado Encocado	✚ Cuyes de San José de Quichinche	Helado de tuna
✚ Seco de chivo	✚ Empanadas de morocho	Higos con queso
✚ Tapado de pescado	✚ Empanadas de viento	✚ Hornado
✚ Viche de pescado	✚ Fritadas de Atuntaqui	✚ Menestra de guandul
<b>REGIÓN SIERRA</b>	Helados de crema	Nogadas
✚ Carnes coloradas	Helados de paila	Pan de leche
✚ Chugchucaras	Mojicones	✚ Papas con berro
✚ Hornado y chiriuchu	✚ Mondongo	Quimbolitos
✚ Llapingachos	✚ Mondongo con mote	✚ Seco de chivo
✚ Locro de papas	✚ Morcillas con mote	✚ Tamales de gallina
✚ Plato ambateño	Panuchas	✚ Tilapia frita
✚ Tamal lojano	Rosquetes	Vino de ovo
✚ Yahuarlocro	Suspiros	
<b>REGIÓN AMAZÓNICA</b>	Tortillas de tiesto	
Cazabe o pan de yuca		
Chicha de yuca		
✚ Maito		
<b>REGIÓN INSULAR o GALÁPAGOS</b>		
✚ Almejas a la marinera		
✚ Cebiche de mejillones		
✚ Ceviche de langosta		
✚ Sopa de cangrejo		
✚ Viche de bagre		
<b>PLATOS FESTIVOS</b>		
Alfajores		
Arroz con leche		
Buñuelos de harina de maíz		
Buñuelos fritos		
Champús		
Colada morada		
Dulce de babaco		
Dulce de corpus		
✚ Escabeche de Baños		
✚ Fanesca		
Guaguas de pan		
Higos con queso		
Jucho (Bebida de capulí y durazno)		
✚ Mote pata		

Pristiños		
Quesadillas		
Roscas de yema		
Rosero		
Tamales		

Fuente: Elaboración propia

Los platos señalados con una viñeta, son los platos salados, por tanto, son los que se come con ají; éste dependerá de la zona donde se prepare, pero en este ejemplo se evidencia su uso generalizado; sería imperdonable e incomprensible que un establecimiento o casa, sirva estos manjares sin el famoso “ajicito”.

## 2.9 El ají como elemento cultural

Somos lo que comemos, en esa acción no solo alimentamos al cuerpo, se nutren nuestros sentidos porque conservamos lo aprendido de nuestros ancestros, cómo comemos, de qué utensilios nos ayudamos, qué tiempo dedicamos a comer; con qué acompañamos nuestros platos, nuestros hábitos, qué valor simbólico damos a la comida:

...la cultura alimentaria es “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (Unigarro, 2010:25)

Esos rasgos que nos caracterizan, distinguen, asocian y/o separan, están presentes en la cultura alimentaria, de ahí que se vierten un sinfín de conceptualizaciones al acto de comer, como este: Cultura (2005) “Arjun Appadurai señala que la comida es al mismo tiempo un hecho social altamente condensado y una clase maravillosamente plástica de representación colectiva con la capacidad de movilizar fuertes emociones” (p. 11), dignas palabras para un condimento que produce un sinfín de agradables sensaciones.

El ají es el insumo madre de la gastronomía andina, invitado de honor a todas las mesas sin distinción de status ni razas, ni clases sociales; icono de la cultura de los pueblos del cinturón andino.

La cultura de comer ají empieza desde el asentamiento del hombre en la zona entre Bolivia y Perú:

Aunque se lo conoce con diversos nombres –ají, uchu, chile, pimiento–, lo cierto es que el género *Capsicum* (grupo de plantas al que pertenece este fruto

y sus variedades) se originó en el Alto Perú, zona que incluye la cuenca del lago Titicaca y lo que hoy es Bolivia (APEGA, 2009:15)

También existe otra teoría donde se afirma que en el actual Ecuador es donde se originó su cultivo, basando esta teoría en hallazgos arqueológicos que así lo evidencian:

Los aborígenes del continente americano y de las Antillas condimentaban sus comidas con ají, desde hace más de seis mil años, según difundió la revista científica Science, que señala que el Ecuador es el país donde se descubrió la semilla más antigua, lo que le hace como suelo originario de tal fruto (Ecuadorinmediato, 2007)

Sea cual sea la verdad de su origen, su uso a lo largo del tiempo evidencia que en su debido momento fue un elemento de consumo supremo de los pueblos amerindios; volviéndose parte de la cultura e identidad de los pueblos, lo cual se refleja en las distintas preparaciones y usos de se le da hasta nuestros días.

En aquellas tierras (sea la frontera de Perú y Bolivia o Ecuador actual) había infinitos campos de ají silvestre; poco a poco el hombre los fue domesticando; después se ayudaba del fuego para calentarse y cocer sus alimentos; por ejemplo, un método de cocción era la Pachamanka, sello de identidad andina que guarda todo ese conocimiento milenario y que en estos días se la intenta recuperar por los innumerables beneficios sociales, culturales, económicos, alimentarios, turísticos que ofrece.

Si nos remontamos a la época preincaica, se sabe que el hombre que habitaba las tierras que actualmente conocemos como América del sur, se alimentaba de lo que le proveía la pacha mama (madre tierra) papas, maíz, habas, mellocos, tubérculos como las ocas, lo cual lo introducían en un hoyo hecho en la tierra donde con anterioridad lo habían calentado con leña y piedras volcánicas, para después colocar los alimentos, tapar el hueco herméticamente con hojas, telas, tierra, y esperar algunas horas hasta que todo se cueza.

Aquel procedimiento es conocido como Pachamanca voz Kichwa que significa olla de tierra (pacha-tierra, manca-olla) forma de cocción de los alimentos de las culturas que dominaban este territorio; Posadas (2014) afirma que: "... aquellos que datan de 5000 a. C. se hallaron más fosas grandes, que al parecer fueron utilizadas como lugares de reunión para cocinar o protegerse de las inclemencias del clima"; con ello podemos calcular el recorrido que ha tenido que hacer la pachamanca hasta llegar a nuestros días.

Pero aparte de los manjares que, por su modo de cocción conservaban sus propiedades organolépticas al no usar ningún tipo de aceite o grasa, el rey de la mesa era el UCHU, ají, guindilla, pimienta de las indias, como se lo conoce hoy en día, la importancia del ají era significativa:

El ají era importantísimo para la condimentación. El ají y la sal eran los dos elementos de la alimentación más importantes en la condimentación de los alimentos. Tanto así que en contrapartida tenían el ayuno social, que se llamaba sasi, y consistía en no comer ají ni sal y guardar castidad (Cabieses, 1998: 83)

Tan importante era el Uchu, que los Incas rompían el ayuno ritual comiendo ají con sal y luego bebiendo un sorbo de chicha de jora; Negrete (2012) nos comenta “es famosa en la serranía la “Chicha de Jora”, deliciosa bebida hecha con fermento de maíz de jora, una variedad especial de maíz, endulzada con panela”, esta costumbre llamada Llakuay era ofrecida también a sus invitados especiales; en la conquista los recién llegados tuvieron que adaptarse a ciertas costumbres:

Los españoles obedecieron esos procedimientos impuestos por los incas, porque era la etiqueta del sitio donde llegaban; pero con el correr del tiempo le fueron agregando progresivamente leche y queso, porque comer sal con ají solo no les gustaba. Así surgieron todos los chupes, en la sierra y en la costa (Cabieses, 1998: 84)

Después de haber probado el ají, y disfrutado de sus sensaciones, los españoles lo llevaron a Europa; tenía el nombre de guindilla de las Indias África MINTUR (2012) “el ají entró en las mesas españolas, pero no con ese nombre, sino con el de guindilla de Indias” (p. 18); en los próximos viajes de Colón a América se realiza un amplio traslado de este condimento llegando a Grecia, Turquía, China, Japón; actualmente se lo conoce en todo el mundo.

Hoy en día aún quedan las huellas de su uso en la época pre hispánica, varios platos llevan su impronta MINTUR (2012) “cariucho (ají de varón); runauchu (ají de hombre); , chiriuchu (ají frío), uchujacu, mazamorra con ají” (p.18) platos que han sobrevivido al tiempo, al mestizaje, a la globalización, a la migración manteniendo su preparación como lo hacían nuestros antepasados.

Hay textos que nos cuentan que su uso no era libre, hubo que esperar a siglo XIX para poderlo servir en las mesas diarias y que los clientes se lo sirvan a su gusto:

Juan Salazar de Villasante oidor de la Real Audiencia de Quito escribió en 1564 que el plato común de los indios era el locro de papas, guiso que se hacía con agua y mucho ají no se trataba en ese entonces de un condimento sino de un

componente similar a los introducidos como la cebolla y el ajo, es posteriormente que con la influencia extranjera de los siglos XIX y XX, que el ají en Ecuador pasó a convertirse en un condimento de uso libre por parte del comensal (MINTUR, 2012: 18)

Hoy el uso del ají es tan común, que las personas están muy familiarizadas con él y no reparan en la importancia que tiene como componente del rico patrimonio alimentario andino, en particular Ecuador; esto se produce porque adquirir ají en los mercados locales es muy fácil y aparte muy barato; por 0.50 centavos se consigue un puñado generoso de ellos.

Hay aficionados del ají, que tienen sus propias plantas en casa; es una especie que se adapta fácilmente a cualquier terreno y una planta pequeña puede dar decenas de frutos; a veces es sembrada en los jardines de las casas por la vistosidad que presentan sus frutos al madurar en la planta; complementario a los brillantes frutos cosechados está el batán o piedra de moler donde con paciencia y no menos técnica, se muele a diario la carne de unos de los más exquisitos condimentos, el cual viste a la comida con un color brillante, que revoluciona los sentidos, tanto es así, que un recipiente en la mesa a veces es insuficiente y en más de una ocasión tendremos que rellenarlo debido a su rápido consumo.

Entre sus innumerables preparaciones aparecen también, miles de oportunidades para experimentar un mundo de sensaciones gustativas que pocos condimentos pueden brindar y que todos quisieran probar.

La cultura del ají se la pueda palpar en los mercados; el visitante puede observar a simple vista los frutos multicolores adornando los locales de venta; también se puede encontrar tantas preparaciones de ají como locales gastronómicos existan; resulta además un atractivo para los foodies ávidos de nuevas experiencias; éste es el condimento que hará que todos sus sentidos se despierten y quizá lo adopten como invitado diario en sus lejanos países de origen.

Esta investigación propone poner en valor un producto bandera de la cocina andina el que después de cruzar el océano, embrujó con su sabor a todos los continentes perennizando su consumo a lo largo del tiempo.

### 3.- El ají y la universalidad de su uso

#### 3.1 Origen e importancia del ají

Para entender la génesis del ají podemos tomar como referencia algunos importantes hechos históricos que dan buena fe de la importancia de este fruto en la antigüedad; el primero y quizá más importante es el hallazgo de restos de ají en la cueva Guitarrero en Yungay -Perú que datan 8.000 años a.C.; otro hallazgo significativo fue en el complejo arqueológico Huaca Prieta -Perú, donde según APEGA (2009) “en el complejo arqueológico Huaca Prieta (2500 a. C.), valle de Chicama, allí, luego de sesudas investigaciones y análisis de restos del aparato digestivo de un agricultor, se encontró que un componente muy importante de su dieta era el ají” (p. 15), y el tercero es el Obelisco Tello – Perú, perteneciente a la cultura chavín (3.000 a.C.) donde se puede apreciar una representación gráfica de un racimo de ají; esta misma imagen se replica en vasijas, huacos, mantos y textiles de culturas posteriores.

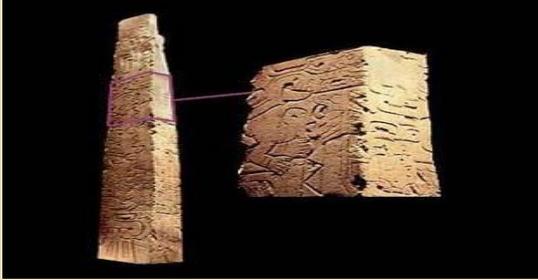
La gran cantidad de batanes (piedras de moler) junto con semilla de ají encontradas en varias excavaciones de los países andinos, su presencia en infinidad de piedras a través de grabados; como afirma Vela (2016): bordado en textiles, pintado en cerámica dan cuenta del amplio consumo del ají desde mucho antes de la conquista y nos muestran de la enorme importancia de este fruto en la cosmovisión mesoamericana.

A continuación, se presenta una tabla con información del ají en el tiempo:

**Tabla No. 3 Génesis y evolución del ají**

Año	Características	Imagen
18.000 a. C.	Se origina el género Capsicum, probablemente en el sur del Perú o Bolivia.	 Fuente: <a href="http://agraria.pe">http://agraria.pe</a>

10.00 a. C.	Los primeros humanos llegan a los Andes centrales. Se cree que consumían ají silvestre.	 <p>Fuente: <a href="http://historiaperuana.pe">http://historiaperuana.pe</a></p>
8.600 a.C. 8.000 a.C.	Se consumen parientes del ají en Guitarrero (Áncash) y Pachamachay (Junín).	 <p>Fuente: <a href="http://historiaperuana.pe">http://historiaperuana.pe</a></p>
8.000 a.C.	Se domestica el ají. Es una de las primeras plantas domesticadas en América del Sur.	 <p>Fuente: <a href="http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec">http://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec</a></p>
3.000 a.C.	Es utilizado como condimento en Caral, la civilización más antigua de América. Conocieron varios tipos de ají, entre ellos limo, rocoto y panca.	 <p>Fuente: <a href="http://www.eltrinche.com">http://www.eltrinche.com</a></p>
2.500 a.C.	Se consume en Huaca Prieta (La Libertad). En La Galgada (Áncash) se utiliza para hacer ofrendas a los dioses.	 <p><a href="http://history-peru.blogspot.com">http://history-peru.blogspot.com</a></p>

500 a. C.- 200 a. C.	Horizonte temprano Es motivo recurrente en los mantos funerarios paracas, y es tallado en el obelisco Tello, de la cultura chavín.	 <p>Fuente: <a href="http://alexanderignaciosanampe.weebly.com/">http://alexanderignaciosanampe.weebly.com/</a></p>
200 a. C.- 500	Intermedio temprano Se consume ají en las culturas mochica y nasca. La cultura salinar (La Libertad) cultiva el ají mochero.	 <p>Fuente: <a href="https://photos.uncorneredmarket.com">https://photos.uncorneredmarket.com</a></p>
200a. C.- 500	Intermedio tardío, en un entierro de la cultura ichma (valle del Rímac, Lima) se le coloca a la momia una cobertura de algodón rellena con miles de semillas de ají.	 <p><a href="http://www.imgrum.org/tag/peppers">http://www.imgrum.org/tag/peppers</a></p>

Fuente: <http://www.lamolina.edu.pe> y elaboración propia

Con esta información se tiene claro desde cuando nos acompaña este preciado fruto; y podemos pasar a la siguiente etapa que fue la época del Tahuantinsuyo, donde el ají era importante por sus usos ceremoniales; el acontecimiento más significativo es el hallazgo de unos pilches (recipientes hechos con calabaza, los cuales contenían ajíes picantes en su interior). El ají tenía también la misma importancia que la coca puesto que era usado por las élites; para reforzar esta teoría encontramos un relato a cerca de la ceremonia que realiza Huayna Cápac por la muerte de su madre; según Betanzos (1880) “pasados seis meses después de la muerte de esta señora hizo llamar a Huayna Cápac secretamente a los señores del Cuzco y díjoles que quería ir a comprar coca y ají a la provincia de Chíncha suyo” lo cual indica que coca y ají eran imprescindibles para las celebraciones más importantes.

Así mismo Betanzos (1880) relata:

... y siendo allí en su casa, díjoles que había gran necesidad que en la ciudad del Cuzco hubiese depósitos de todas comidas, así de maíz como de ají y frísoles é chochos, y chichas y quinua, y carnes secas, é todos los demás proveimientos y comidas curadas que ellos tienen SIC (p. 75), lo cual da idea que el ají era tan importante como cualquier otro alimento básico.

Si un acontecimiento marcaba la vida de los Incas, era la sucesión; pues al parecer ésta estaba llena de requisitos que debía cumplir el aspirante al trono; Regalado (1996) nos hace saber que una de ellas era: “la capacidad del aspirante para obtener control de la producción de tubérculos, coca, ají y maíz” (p. 83) esto da cuenta del peso que tenía este fruto picante dentro de todas las manifestaciones de la cosmovisión Inca y en especial de la entrega de la borla al futuro Inca.

Los incas utilizaron el ají en el trueque ya que era un bien muy cotizado, gracias a los intercambios se podía conseguir todo lo necesario para el diario vivir; incluso se podía pagar algunos trabajos, como el de los chamanes, cargadores y guerreros. Era una forma de comercio más elaborada que el simple trueque de productos. El ají, junto con las hojas de coca, fue uno de los objetos preferidos como moneda mercancía.

También fue usado para imponer castigos; a todo mal comportado le aplicaban la dolorosa sentencia de ser atado y colgado boca abajo sobre una hoguera que emanaba humo de ají seco, logrando que el condenado sufra enormemente antes de morir por asfixia; otro uso que daban al ají era en la guerra usando su humo como bombas; envenenaban también las puntas de las flechas con su esencia.

No solo en la zona andina fue importante el ají; también en lo que hoy es el actual México (Oaxaca) existe un glifo donde está representado; y en la ciudad de Tenochtitlán lo usaban como tributo por cuanto era fácil conservarlo por largo tiempo para entregarlo a la población en tiempos de escasez.

La huella del ají (chile) en el Imperio Azteca se evidencia en los nombres de varios sitios del actual México como menciona Vela (2016) Chilixtlahuaca, Chilapachan, Chiltecpitlan, San Juan Chilateca, Oaxaca, o San Martín Chile Verde, Guatemala; son sitios que llevan la marca “chile” hasta nuestros días.

Con la llegada de los españoles, este fruto que sirve como condimento o aderezo, se internacionalizó, aunque con el nombre de pimienta de las indias, el cual pronto fue acogido por todo el que probó fue envolvente sabor, tal es así que hay elaboraciones con él, en todas partes del mundo.

### 3.2 Ají – Características taxonómicas y botánicas

El ají es un vegetal, clasificado dentro de las hortalizas tipo B, del género *Capsicum* que comprende un conjunto de plantas semi arbustivas perennes, pero de cultivo anual. Como refiere Pardey (2008) “el nombre *Capsicum* se deriva de: Kapso: que significa picar; Kapsakes: cápsula; Capsa: caja por la forma del fruto; Capto: por su picante” (p.4); alcanza entre 0.3 y 1.5 metros de altura, es una variedad de plantas de origen americano que mayormente crece en zonas tropicales y húmedas; herbácea que pertenece a la familia de las solanáceas cuyo fruto es una baya de sabor picante; de uso muy común en países como México y el cinturón andino; se la emplea como especia y/o condimento.

DEFINICIONA (2014) afirma que “El término ají se deriva del taíno “haxi” lengua que hablaban los pobladores precolombinos en el continente americano” ; llamado chile en México y América Central, guindilla en España, chili pepper en inglés, piment en francés, peperoncino piccante en italiano, pimenta en portugués, chili en alemán; uchu en quechua, palabra que desapareció del lenguaje diario durante la colonia, pero quedó perennizado en nombres de platos andinos como el Uchu Jacu, uchucuta, cariucho, entre otros.

Existen especies silvestres, éstas se caracterizan por tener bayas pequeñas muy coloridas con infinidad de formas y son muy picantes; las domesticadas por el contrario tienen bayas grandes, aunque la planta es pequeña en relación a la cantidad de ajíes que produce; es muy común tener una planta de ají en algunas casas puesto que crecen fácilmente aún en macetas; las semillas son de color crema, excepto *Capsicum pubescens* que tiene las semillas negras; el peso fluctúa entre unos pocos gramos hasta medio kilo; sus formas son redondas, acorazonadas, largas, cilíndricas, cónicas, rectangulares y hasta cuadradas; sus colores son variados entre ellos: rojo, púrpura, verde, marrón, anaranjado, negro, blanco, lila, amarillo, morado.

Su clasificación taxonómica es la siguiente:

Reino: *Plantae*  
Tipo: *Fanerógama*  
División: *Tracheophyta*  
Clase: *Magnoliopsida*  
Subclase: *Astaranae*  
Orden: *Solanales*  
Familia: *Solanaceae*  
Género: *Capsicum L.*  
Especie: *Capsicum anuum*

Existen otras especies:  
*Capsicum baccatum L.*

*Capsicum chinense*.

*Capsicum pubescens* (TOMATE CHERRY, 2015) De acuerdo con el Integrated Taxonomic Information System of North América (ITIS).

### 3.3 Aporte nutricional

Los ajíes rojos son una rica fuente de vitamina C, inclusive más que los cítricos; contienen más vitamina A que cualquier otra planta comestible; aporta también otra serie de vitaminas como B. hierro, potasio, magnesio entre otras.

**Tabla No. 4 Aportes nutricionales del ají**

COMPONENTES	UNIDAD	VALOR
Agua	g	8.05 – 89.0
Valor energético	Cal	40.0 – 60.0
Proteínas	g	0.9 – 2.0
Grasas	g	0.7 – 0.8
Carbohidratos	g	8.8 – 12.4
Fibra	g	8.8 – 12.4
Calorías	cal	40 - 60
Calcio	mg	21.5 – 58.0
Hierro	mg	0.9 – 1.3
Caroteno	g	2.5 – 2.9
Riboflavina	mg	0.1 – 0.6
Niacina	mg	48.0 – 60.0
Ácido ascórbico	mg	48.0 – 60.0

Fuente: <http://www.zonadiet.com>

El color del ají no influye en su valor nutricional; el mayor aporte vitamínico se recibe cuando se lo consume crudo, tienen un bajo valor calórico y cero colesterol; está compuesto mayormente por agua y son una buena fuente de fibra; son potentes antioxidantes, aumenta la resistencia a infecciones, interviene en la formación del colágeno, glóbulos rojos, favorece la absorción del hierro.

### 3.4 Naturaleza picante del ají

El ají puede producir un ligero sabor picante o sentir que se come fuego puro; mucha gente no comprende el por qué se come ají si hace daño en la boca; pero quien realmente tiene esta costumbre, da fe que en un principio es doloroso, irritante, incluso se puede temer una asfixia, pero en poco tiempo, en el cuerpo se produce una sensación de bienestar; con la segunda porción, el organismo provoca la liberación de endorfinas y así sucesivamente se genera una inevitable oleada de placer lo que hace querer volver a comerlo; por esas razones el ají puede producir en las personas, adicción a su consumo.

Pero, ¿qué es lo que lo hace picante? La respuesta está en la capsaicina, sustancia que se encuentra en las semillas y membranas. Se dice que una gota de esta sustancia diluida en 100.000 gotas de agua sigue manteniendo su pungencia:

La capsaicina (8-metil-N-vanillil-6nonenamida) está presente en algunos *Capsicum* y es la responsable del picor. El grado de pungencia se determina según la escala de Scoville. Posee cualidades analgésicas y descongestivas. Favorece la producción de endorfinas (moléculas que promueven la sensación de bienestar). Es empleada en la elaboración de medicamentos para combatir dolores musculares, para combatir plagas en la agricultura, como ingrediente para bebidas como el ginger ale, en salsas para alimentos como el tabasco y en sprays de defensa personal (APEGA 2009:42)

La SHU (scoville Heat Units) es una escala de reconocimiento organoléptica también llamada la escala del picante, mide a través de sus unidades la pungencia de algunos elementos, la variedad más picante del 2016 que se la encuentra en los récord guines, así nos ilustra Cruz (2016) “según las unidades establecidas por Scoville, 0 es la escala más baja y el 15'000,000 es equivalente a comer capsaicina pura. El Carolina Reaper tiene 2'220,000 de unidades, una cantidad cercana a la usada para elaborar el gas pimienta que utiliza la policía de Estados Unidos” (p. 1) lo cual llama a tener cuidado con su manejo y uso, ya que si no se lo hace con conocimiento puede acarrear nocivas consecuencias para la salud.

La variedad de ají más picante se la encuentra en los récord guines en pungencia; es el Carolina Reaper, con 2.2 millones de SHU (scoville Heat Units), cruce entre Habanero Red Savina y Naga Bhut Jolokia; Cruz (2016) asevera que “según las unidades establecidas por Scoville, 0 es la escala más baja y el 15'000,000 es equivalente a comer capsaicina pura. El Carolina Reaper tiene 2'220,000 de unidades, una cantidad cercana a la usada para elaborar el gas pimienta que utiliza la policía de Estados Unidos” lo cual da una idea de la pungencia del campeón vigente.

**Tabla No. 5 Top 10 de los ajíes más picantes del mundo**

POSICIÓN	NOMBRE	Scoville Heat Units SHU	ORIGEN
1	<b>Carolina Reaper</b> 	De 1,150,000 a 2,220,000	Estados Unidos

2	<b>Trinidad Moruga Scorpion</b> 	De 1,200,000 a 2,009,231	Trinidad y Tobago
3	<b>Trinidad Scorpion Butch T.</b> 	De 500,000 a 1,463,700	Trinidad y Tobago
4	<b>Naga Jolokia</b> 	Entre 855,000 y 1,041,427	India
5	<b>Habanero Rojo Savina</b> 	Entre 580,000 y 350,000	México y Perú
6	<b>Habanero</b> 	100,000 y 350,000	Jamaica
7	<b>Chiltepín, Piquín y Thai</b> 	Entre 50,000 y 100,000	México
8	<b>Pimienta de cayena</b> 	Entre 30,000 y 50,000	Guayana Francesa
9	<b>Serrano y Chipotle</b> 	Entre 10,000 y 23,000	México
10	<b>Jalapeño y Guajillo</b> 	Entre 3,500 y 8,000	México

Fuente: <http://rpp.pe> y del autor

Se puede apreciar la enorme pungencia del primero con relación al último de la tabla, lo cual da una visión de la enorme diferencia de capsaicina entre uno y otro; normalmente los más consumidos son los 5 últimos de la tabla, no por ello los productores se quedan tranquilos y siempre están a la espera de crear otro que quite del trono al actual, lo que se ha convertido en una lucha año a año por conseguir el ansiado récord.

### 3.5 Especies de ajíes

Científicamente hay tan solo cinco especies clasificadas:

1. *C. annuum*
2. *C. chinense*
3. *C. frutescens*
4. *C. baccatum*
5. *C. pubescens*.

Dentro de esta clasificación hay un sinnúmero de sub variedades, puesto que desde que el ají salió de América, se han creado muchas variedades e híbridos que es muy difícil tener un catálogo único de todas ellas; en ese sentido Ulloa (2006) afirma “En los Andes, siguen siendo condimentos indispensables sea en forma seca o en salsas o aderezos y tienen un sinnúmero de nombres comunes a los cuales no siempre es fácil corresponder con la variedad o especie a la que pertenecen” (p. 317).

La Escala de Scoville, que determina el picor de estos ajíes, los distribuye en las cinco clasificaciones, lo que haría esta clasificación independiente. Esto se debe a que la cantidad de Capsaicina varía entre cada uno de los ejemplares sin importarles la especie. Así como dice McGee (2004) quedaría la siguiente clasificación independiente:

- *C. annuum*: Aleppo; Anaheim; Ancho; Banana pepper; Bell pepper; Cascabel; Cayenne; Chilaca; Chungyang Red Pepper; Chiltepin; Cubanelle; De árbol; Dundicut; Facing heaven; Fresno; Guajillo; Hungarian wax; Italian sweet; Jalapeño; Mirasol; Macho; Medusa; Mulato; New México (Anaheim); Paprika; Pasilla; Peperoncini; Peter; Piquín; Pimiento; Poblano; Puya; Santa Fe Grande; Serrano; Shishito; Tien Tsin.
- *C. chinense*: Adjuma; Ají Limo; Ají dulce; Datil; Fatalii; Habanero; Hainan Yellow Lantern Chili; Madame Jeanette; Naga Jolokia; Red Savina Habanero; Scotch bonnet.
- *C. frutescens*: African Bird's Eye; Bird's Eye chili; Malagueta; Tabasco.
- *C. baccatum*: Ají; Bishop's Crown; Brazilian Starfish; Lemon Drop; Piquanté

- *C. pubescens*: Rocoto Pepper

En América del Sur se originó esta versátil fruta, pero hoy en día hay una gran variedad de ella; inclusive hay personas que se dedican a crear nuevas variedades buscando elevar a la máxima potencia el contenido de capsaicina para poder presentar sus proyectos en los records Guinness.

**Tabla No. 6 Especies de ají cultivadas en Ecuador**

• Habanero	Solo se produce el rojo
• Uña de pava	Crece en zonas rurales, tamaño pequeño en forma de uña
• Yunga	Se produce en Loja, alto contenido de capsaicina
• Banil	Parecido al habanero, de forma más redondeada
• Criollo	Es el más común, se produce en la Sierra
• Rocoto rojo	Crece en climas fríos
• Rocoto marrón	La planta puede crecer hasta los 4 mt. De altura
• Tabasco	Crece en clima cálido, alta concentración de capsaicina
• Jalapeño	Se produce para exportarlo
• Piquín	Crece en climas cálido – húmedos
• Ají dulce	Se llama así a todo los pimentones
• Ají verde	Nunca pierde su coloración verde
• Cereza amazónica	Planta pequeña, alto contenido de capsaicina
• Ají anaranjado	De rápido crecimiento, contenido medio de capsaicina

Fuente: <http://www.elcomercio.com/tendencias/entretenimiento/sabor-de-sopa-juega-variedad.html>.

De todos los ajíes indicados en la tabla anterior, la variedad más usada en Ecuador es el ají criollo ya que se adapta muy bien a las diferentes preparaciones; las demás variedades se cultivan con distintos propósitos; los lugares de procedencia están repartidas por todo el territorio ecuatoriano; algunas de las zonas que productoras de ají son:

*Región Amazonía*: Shushufindi

*Costa*: Manabí, Guayas, Santa Elena

*Sierra*: Puerto Quito, Santo Domingo de los Tsáchilas, Tumbaco, Urcuquí, Cotacachi, Imbaya, Pimampiro, Atuntaqui, Ibarra, Tungurahua, Pichincha, Loja

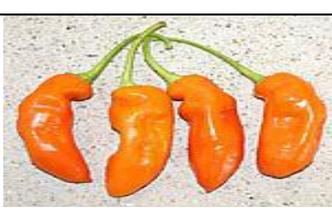
Algunas variedades híbrido-exóticas, se las trae de fuera (México y Estados Unidos), a saber, hay un lugar famoso en el mercado Lñaquito – ciudad de Quito, donde la dueña del local, experta vendedora de especias desde hace 30 años y especializada en ají desde hace 9, posee en su local todas las variedades de ajíes que existen, además de saber de memoria todos y cada uno de los nombres, algunos de ellos impublicables dado el componente coloquial un tanto soez con el que se ha bautizado a ciertas variedades (Diario la Hora, 2011).

En la siguiente tabla se han colocado las especies más conocidas y consumidas en el continente americano (norte, centro y sur):

**Tabla No. 7 Especies de ajíes americanos**

IMAGEN	ESPECIE	DESCRIPCIÓN
	Ají Ahuachapán	De procedencia desconocida, que pertenece a la familia Capsicum baccatum. Sus frutos son de un color rojo-anaranjado fuerte al madurar, grande y de mediano picor.
	Ají Ángelo	Procede de Sudamérica, pertenece a la familia Capsicum baccatum. Sus frutos pueden medir hasta 14 cm de largo, tienen un sabor dulce con un picor mediano
	Ají Benito	Procede de Bolivia y pertenece a la familia Capsicum baccatum. Las plantas producen una gran cantidad de frutos levemente picantes y son resistentes a las bajas temperaturas
	Ají Brazilian Bonanza	Variedad de Capsicum baccatum de picor medio procedente del Brasil. Las plantas son de fuerte crecimiento por lo que se han de cortar las puntas para que crezcan más compactas.

	Ají Cacho de Cabra	Especie de frutas con pared delgada con un picor relevante, aptas para el secado. Pertenecen a la familia Capsicum annum.
	Ají Cachucha	Pertenece a la familia Capsicum chinense y procede de Cuba. Por su muy buen aroma es muy utilizado en la cocina cubana. Sus frutos tienen una forma muy bella.
	Ají Chalatenango	Especie muy productiva perteneciente a la familia Capsicum baccatum procedente de El Salvador. Picor mediano
	Ají Cereza	Especie fuerte y consistente también productiva con temperaturas reducidas. Sus frutos son como cerezas con un picor mediano. (Capsicum annum)
	Ají Chombo	Especie muy picante de Habanero procedente de Panamá (Capsicum chinense)
	Ají Cito o pipí de mono	Una de las especies más picantes de la familia Capsicum baccatum y una de las más pequeñas procedente de Perú
	Ají Cochabamba Hot	Procedente del Perú y perteneciente a la familia Capsicum chinense. Plantas de crecimiento rápido y alto rendimiento con frutos de mediano picor. Al madurar las frutas la planta se parece a un cerezo pequeño.
	Ají Colorado	Plantas fuertes y consistentes con alta productividad de frutos con mediano picor que maduran de un color rojo oscuro

	Ají Céreo	Especie de picor mediano perteneciente a la familia Capsicum baccatum de procedencia desconocida. Planta de rápido crecimiento y productividad elevada. Las frutas, que primero son blancos, maduran rojos pasando por naranja.
	Ají de Guiso	Especialidad de Panamá de la familia Capsicum chinense con frutas de picor mediano.
	Ají de Jardín	Especie muy bonita de la familia Capsicum annum de la recogida de IPK in Gatersleben, en su principio cultivada en Cuba. Las frutas, picantes, tienen una forma de gota y maduran de violeta a rojo pasando por naranja.
	Ají Dulce Amarillo o mirasol	Especie de color amarillo brillante de la familia Capsicum chinense sin picor relevante, pero al madurar produce un excelente aroma típico del habanero.
	Ají Ecuadorian Orange	Pertenece a la familia Capsicum baccatum procedente de Ecuador con frutos de picor mediano. Sus plantas son de rápido crecimiento y alta productividad.
	Ají Escabeche	Las frutas del Ají Escabeche tienen un tono naranja fuerte. De procedencia peruana. Tienen un sabor afrutado con mediano picor, Capsicum baccatum.
	Ají Ethiopian Fire	Especie muy picante de la familia Capsicum baccatum de Etiopia. Planta de rápido crecimiento con alta productividad.
	Ají Golden	Ají golden, una especie con frutos de mediano picor muy aromáticos, (Capsicum baccatum).

	<p>Ají Huánuco</p>	<p>Muy productiva de la familia Capsicum baccatum v. pendulum procedente de Perú. Además de rápido crecimiento, con frutos adecuados para el secado, de mediano picor</p>
	<p>Ají Imbabura</p>	<p>Especie picante de la familia Capsicum baccatum v. pendulum de Ecuador. Plantas vigorosas de alta productividad.</p>
	<p>Ají Limo</p>	<p>El Ají limo, muy picante de la familia Capsicum chinense procedente de Perú. Es una planta pequeña muy productiva. Sus frutos son jugosos y tienen un cierto aroma a limón.</p>
	<p>Ají Little Finger Orange</p>	<p>Planta grande vigorosa de la familia Capsicum baccatum de gran productividad. Los brotes nuevos se deben de cortar temprano para conseguir una planta compacta y fuerte, además es apta para temperaturas reducidas. Picor mediano.</p>
	<p>Ají Little Finger Red</p>	<p>Planta grande vigorosa de la familia Capsicum baccatum de gran productividad. Los brotes nuevos se deben de cortar temprano para conseguir una planta compacta y fuerte, además es apta para temperaturas reducidas. Picor mediano.</p>
	<p>Ají Minas Gerais</p>	<p>Especie de mediano picor de la familia Capsicum baccatum v. pendulum de Minas Gerais, Brasil. Arbustos vigorosos de más de un año con gran productividad.</p>
	<p>Ají Norteño</p>	<p>Planta vigorosa y fuerte de la familia Capsicum baccatum procedente del norte de Perú. Sus frutos son muy grandes y de mediano picor. Por su largo tiempo de cultivo recomendamos que sean sembradas temprano, además para conseguir un arbusto compacto deben de cortarse los brotes.</p>

	<p>Ají Omnicolor</p>	<p>Planta vigorosa y fuerte de la familia <i>Capsicum baccatum</i> procedente de Perú. Estas son muy productivas de frutos de mediano picor que maduran desde blanco a rojo pasando por amarillo</p>
	<p>Ají Orange</p>	<p>Variedad de <i>Capsicum baccatum</i> de frutos de color naranja intenso de tamaño mediano y buen aroma. Picor medio</p>
	<p>Ají Panca</p>	<p>El Ají Panca o también llamado Ají Brown se parece a la familia <i>Capsicum baccatum</i>, pero en realidad pertenece a los <i>Capsicum chinense</i>. Sus frutos son de mediano picor y empiezan a secarse en la planta. Producen un aroma ligeramente ahumado.</p>
	<p>Pasilla bajo</p>	<p>Especie clásica de la cocina mexicana. Los frutos son largos, de pared gruesa y solo tienen ligero picor. Maduran de verde- marrón oscuro. Son secados y triturados y utilizados para dar un aroma ahumado ligeramente picante a todo tipo de salsas. <i>Capsicum annum</i>.</p>
	<p>Ají Rocoto Largo</p>	<p>Especie muy productiva y temprana, un <i>Capsicum pubescens</i> procedente de Loja en Ecuador. Las frutas son muy delgadas, y se parecen mucho a los ajís norteños. Muy picante</p>
	<p>Ají Rocoto</p>	<p>El rocoto es un ají tradicional del sur peruano, tanto de Puno y del Cuzco como de Arequipa, donde es un producto emblemático de la cocina de este departamento. En Bolivia es consumido a diario, principalmente en las zonas de los valles y el altiplano en ensaladas; trozado en rodajas o cubitos para acompañar las salteñas; mezclado con tomates y diferentes hierbas aromáticas como la killkiña (quirquiña) y la wakatea para la preparación de la llajua; y como acompañamiento y decoración en diversos platillos como el Pique Macho, tradicional plato cochabambino.</p>

Fuente: (Erazo Álvarez & Oliver, 2014) y del autor

La gran variedad de ajíes que existe en América, la variedad de pisos climáticos aptos para su desarrollo, la costumbre de comerlo, la cercanía del producto con el consumidor son factores que ayudan a tener este producto fresco y variado todos los días en los mercados y restaurantes; una nota importante para quienes poco conocen de ajíes, es que mientras más pequeño, más picante.

### 3.6 Usos del ají

El ají es un producto muy versátil, lo encontramos en el tabasco, el ginger ale, en la páprika; pero no solo eso, también tiene usos insospechados como cicatrizar heridas, curar la sarna, quitar el hipo, aliviar las hemorroides, aliviar dolores reumáticos, eliminar piojos, funciona como abortivo, retarda la vejez, detiene la calvicie, sirve como anestésico local; además como afirma Kremer (2015) “previene problemas de próstata e infartos; regula el apetito, ayuda a bajar de peso, es un anti fúngico natural, disminuye el riesgo de morir de cáncer” y un largo etcétera; y como si esto fuera poco, lo encontramos en cosmética en polvos faciales, lápices de labios, aceites esenciales, y en sprays especiales contra asaltos.

No se puede tapar el sol con un dedo y se debe contar también los fines poco amables que daban al ají en tiempos del imperio Inca; cuenta la historia que se usaba para castigar a los violadores, adúlteros, a quienes ataban de pies y manos, los colgaban boca abajo y encendían una hoguera a la cual echaban ajíes secos, provocando la inhalación del humo picante que conseguía una muerte antecedida por horribles convulsiones; también lo usaban como bombas lacrimógenas en las guerras, y para la preparación de las puntas de las flechas. Lo usó Huáscar para castigar a un sirviente de su padre; “la sentencia de muerte con el asfixiante humo de ají seco se la llamaba cosnin capa huan, que quiere decir ‘toser, estornudar y ahogarse con el humo” APEGA (2009:21)

Su importancia fue la misma que tiene hoy el dinero; era moneda de intercambio; se lo usó para la guerra como nos dice (Kremer, 2015) “desde tiempos precolombinos el ají se ha utilizado como arma. Se dice que los mayas quemaban hileras de esta planta para crear una cortina de humo que causaba irritación al entrar en contacto con ella” (p.1), también con él las matronas curan el “mal aire” (aun en nuestros días lo hacen); tiene propiedades medicinales, a este respecto APEGA (2009) comenta:

Asimismo, hervido se utiliza para detener el asma; seco y soasado, para eliminar el dolor de muela, de cabeza, reumático y muscular; en polvo, para eliminar los piojos. Otros usos medicinales que se le dan son para incentivar el

deseo sexual, calmar las picaduras, tratar la sarna y aliviar las hemorroides. (p. 60)

Los usos en la industria farmacéutica tienen que ver con la elaboración de productos anestésicos, antiinflamatorios, anticancerígenos, anti obesidad; repelente contra insectos; como afirma la FAO (2005) en África se lo usa también para ahuyentar elefantes de los cultivos:

En el marco del proyecto, un consultor del *Elephant Popper Development Trust* de Zimbabwe ha introducido la técnica de impregnar trapos con ají y colgarlos en torno a las fincas. A los elefantes les desagrada el olor del ají y, por tanto, se mantienen alejados de las explotaciones.

Los variados usos del ají, son una gran oportunidad de desarrollo para pequeños, medianos y grandes productores, ya que se trata de un producto que no es estacionario y se lo cosecha 3 veces al año lo cual es una ventana abierta para el desarrollo agrario del territorio.

### **3.7 Comercialización del ají**

Debido a los diversos usos que tiene tales como: condimento, colorante, saborizante, acompañante y como ingrediente principal de una gran cantidad de platos, el ají tiene un mercado diverso y amplio; se lo comercializa fresco, seco, molido, deshidratado, en polvo; pero es el mercado gastronómico donde encuentra su gran bastión, dada la universalidad de su uso, son varios los países que demandan de este preciado bien, ya sea para la industria de elaboración de alimentos, especialmente de la carne, como especie picante o condimento culinario; se calcula que estos últimos usos representan en América del Norte y Europa occidental una tercera parte del consumo y los usos industriales las otras dos terceras partes.

Aunque aún no se conocen datos del 2107, se han tomado datos de los últimos cinco años donde se evidencia cuáles son los países protagonistas en el comercio del ají; cabe señalar que, en Europa septentrional las comunidades de expatriados de origen mediterráneo, asiático, africano y caribeño han introducido el consumo de ajíes frescos, esto abre una gran puerta para que el mercado del ají siga en ascenso.

Para tener una idea más amplia de lo dicho, se presentan datos que aclara el panorama mercantil del ají:

**Tabla No. 8 Principales 10 países importadores de ají (2011-2016)**

No.	País	Total Imp. (millones de dólares)
1	Japón	390.10
2	EE UU	400.34
3	Alemania	257.57
4	Francia	194.28
5	Corea del sur	135.98
6	España	132.71
7	Reino Unido	132.98
8	Bélgica	106.35
9	Canadá	88.63
10	Países Bajos	55.28
	Otros países	603.86

Fuente: (SIICEX 2017)

**Tabla No. 9 Principales 10 países exportadores de ají (2011-2016)**

No.	País	Total Imp. (millones de dólares)
1	China	592.74
2	Francia	254.59
3	Perú	234.82
4	Países Bajos	157.93
5	España	181.89
6	Corea del Sur	109.04
7	Bélgica	121.06
8	Alemania	100.08
9	Tailandia	80.41
10	Estados Unidos	68.91
	Otros países	709.75

Fuente: (SIICEX 2017)

**Tabla No. 10 Principales mercados consumidores de ají**

No.	País	Total Imp. (millones de dólares)
1	España	42,882.37
2	Estados Unidos	3,448.51
3	Alemania	1,253.79
4	Francia	1,232.28
5	Reino Unido	431.27
6	Australia	319.50
7	Países Bajos	317.37
8	Canadá	208.16
9	Italia	144.32

10	Otros países	247.53
----	--------------	--------

Fuente: (SIICEX 2017)

## Tabla No. 11 Precios comparativos del ají en Kilogramos (US\$ / KGR)

### Año 2.015

	Enero	Feb	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Kg.	2.16	2.15	1.95	2.25	2.17	2.16	2.05	2.10	2.18	2.10	2.04	2.10

Fuente: (SIICEX 2017)

Precio más alto: **Abril (2.25)**

Precio promedio: **2.11**

### Año 2016

	Enero	Feb	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Kg.	2.16	2.06	1.98	2.09	1.87	2.00	2.06	2.05	2.06	2.12	2.13	2.06

Fuente: (SIICEX 2017)

Precio más alto: **Enero (2.16)**

Precio promedio: **2.05**

Uno de los datos más importantes para potenciales productores, es conocer que España es el mayor consumidor de ají en el mundo, como lo menciona SIICEX (2017).

Estos datos abren la posibilidad a Ecuador para incursionar en ese mercado a raíz de la suscripción **al Protocolo de Adhesión de Ecuador al Acuerdo Comercial Multipartes con la Unión Europea (UE)**., MCE (2017), mismo que fue firmado en noviembre del 2016 y entró en vigencia en enero 2017.

Se abre aquí una gran oportunidad para obtener una cuota de mercado valiéndose de ese instrumento legal el cual, abre un sinfín de oportunidades para hacer conocer al ají ecuatoriano y lograr posicionarlo en un lugar privilegiado en el contexto de exportaciones referentes como lo son actualmente el banano, café, cacao, camarón, flores, frutos exóticos, entre otros.

### 3.8 Influencia del ají en la gastronomía mundial

A raíz de la conquista, empezaron a llegar paulatinamente a América, inmigrantes de distintas regiones del mundo, a saber: italianos, griegos, chinos, africanos generando una fusión gastronómica que perdura hasta nuestros días bajo el nombre de comida criolla, en este aspecto Ulloa (2006) afirma que “ muchas recetas criollas todavía en práctica en la región andina tienen raíces muy antiguas en la época colonial, otras que se encuentran en libros de cocina de las abuelas, lastimosamente han desaparecido”

El ají no fue ajeno a esta fusión, por el contrario, se hizo tan popular que fue incorporado en preparaciones básicas de muchas cocinas del mundo; aparte de los españoles recién llegados quienes sucumbieron al poder de su sabor; también lo hicieron italianos, japoneses, chinos, húngaros, africanos, orientales y un sinnúmero de territorios que lo acogieron incluso como parte de su cultura, como afirma Ulloa (2006) “Existen más de 200 cultivares y se han vuelto parte cultural en países de otros continentes, como ingrediente indispensable en el curry asiático, o la páprika húngara” lo cual nos lleva a investigar la llegada del ají y su permanencia en distintos territorios del mundo.

El ají cruzó fronteras y dejó huellas en varios sitios; en la siguiente tabla se incluye preparaciones clásicas de comida con ají en varios países del mundo:

**Tabla No. 12 Uso del ají en los cinco continentes**

Ubicación	País	Plato	Ingrediente picante
América	Ecuador	Aji de carne 	Ají criollo
	Perú	Ceviche 	Ají limo
	Bolivia	Sajta de pollo 	Ají amarillo
	Estados Unidos	Hamburguesas de pavo con salsa de pepinos y ajíes y mayonesa picante 	Ají en polvo

	Venezuela	Tartaleta de casabe 	Ají rocoto
	Venezuela	Arepas de ají 	Ají rocoto
	Argentina	Empanada argentina 	Ají molido
	Missouri	Arroz frito de Pearl 	Pimienta kachai, pimientos verdes y rojos y una alta variedad de especias.
	México	Chilate de pollo 	Chiles piquín disecados, chiles guajillo, chiles de árbol.
	Estados Unidos	Alitas bhut joloika (ají fantasma) 	Salsa de ají fantasma, salsa picante común.
	México	Enchiladas 	Chiles guajillos jalapeños
África	Marruecos	Chutney de ají dulce y dátiles 	Guindilla

	Nigeria	Efo riro 	Ajés rojos
	Etiopía	Sik sik wat 	<b>PLATO MAS PICANTE DEL MUNDO</b>  Paprika Fenogreco, berebere (mezcla de chiles rojos secos de varias especies)
	Ghana	La sopa de Benne (sésamo) con gallina de Guinea (o gallina de Cornuales) 	4 habaneros, u otro pimiento ligeramente picante, sin semillas
	Senegal	Ceebu jenn 	Ajés rojos secos
<b>Asia</b>	Corea del sur	Budae jjigae 	Pasta de chile coreana (Gochujang)
	Indonesia	Ayam Rica-rica: pollo picante 	Ají tailandés

	Tailandia	Tom Yum Kung 	Jalapeños, raíz de pasta de curry rojo.
	Japón	Cerdo teriyaki con coliflor 	Guindilla picante fresca
	China	Pollo de Chongqing 	Chiles enteros disecados
	China	Mapo tofu 	Aceite de ají
	Japón	Ramen picante con hongos 	Ají picado con semillas
	Arabia Saudita	Papas rellenas (MAHSHI BATATA) 	Pimentón Ají verde

	La India	Chutney de plátano y papaya 	Pimienta de cayena
	Turquía	Kisir: ensalada turca de couscous o bulgur 	Pasta de pimiento picante
Europa	Hungría	Goulash 	Pimentón dulce (paprika) 1 cucharadita de pimentón picante
	Portugal	Frango à piri-iri, Pollo a la portuguesa 	Piri-iri (un chile muy picante)
	Nápoles	Fetuccini alla Puttanesca 	Guindillas secas

	United Kingdom	Spicy lamb curry 	Ajíes rojos secos (de preferencia Kashmiri)
	España - Granada	Gachas picantes 	Picante de guindilla (o pimiento molido picante)
	Andalucía	Caracoles a la taza o Caracoles a la andaluza 	Guindillas cayena
	Galicia	Pulpo a la gallega picante 	Sal en escamas con chili
	País Vasco	Bacalao al Pil Pil 	Guindillas
	La Rioja	Patatas con chorizo a la riojana 	Chorizo picante Guindillas rojas

	Catalunya	Callos a la catalana 	Cayena Pimentón picante
	Catalunya	Caracoles a la catalana 	Cayena o guindilla
Australia	Sídney	Tostón de palta y chile 	Ají molido
	Canberra	Filetes de avestruz con salsa picante 	Guindilla roja Guindillas verdes

Fuente: (Oriol, Ribera de Madariaga, & Lonely Planet Publications, 2015)

Los datos referidos muestran el uso del ají en preparaciones símbolo de varios países, lo que refuerza la teoría de la universalidad que tiene porque está presente en la gastronomía de los cinco continentes.

### 3.9 Usos del ají en la comida

Después de poco tiempo de la llegada de los españoles, éstos se dieron cuenta del amplio consumo de ají que existía en tierras andinas, como menciona Ulloa (2006) de la cita del padre Cobo (1964[1653]: 172) escribe que:

“Tiene el ají, después del maíz, el primer lugar, como la planta más general y de mayor estima entre los indios de cuantas se hallaron en esta tierra, porque entre las especias que dio Dios a los naturales de ella, es tan recibida de todas las naciones deste (SIC) Nuevo Mundo, que no se ha hallado ninguna que no tuviese el uso della y en mucha estimación (SIC)”

El ají por siempre ha sido un habitual de la mesa andina; pero no fue fácil para los españoles acogerlo como lo hacían los locales; en un principio les costó adaptarlo a su dieta, pero poco a poco el ají fue ganado terreno dentro la comida colonial; para los pobladores nativos, su uso y consumo siguió inalterable y han sido ellos quienes han sabido mantener sus costumbres y pasarlas de generación en generación, logrando mantener la identidad que no ha sido mancillada por la comida invasora; alguna de ellas son prácticas que se han mantenido en el tiempo y siguen vigentes; como por ejemplo: tener sembradas plantas de ají en buena parte de las casas, macetas con ají como plantas ornamentales, curar el mal aire o mal de ojo, colocar atados de ají seco tras de las puertas para ahuyentar los malos espíritus, las recetas que se preparan con él, la marcada y amplia costumbre de comerlo todo o casi todo con ají entre otras.

Como se ha visto en apartados anteriores, el comer implica no sólo el acto de tomar alimentos en sí; sino los utensilios que se usan para prepararlos o servirlos; es el caso de que además de las matas de ají en casa, también es común tener la piedra para molerlo; nada se compara al sabor del ají molido en piedra; nada supera su sabor, textura, color, aroma; la piedra de moler no ha sucumbido a la aparición de las licuadoras; más por el contrario, a medida que pasa el tiempo y que la tecnología quiere hacerlo todo más fácil y en menos tiempo; la piedra de moler se erige como el compañero ideal del ají; piedras centenarias que muelen la carne de uno de los condimentos supremos de la serranía andina.

En la gastronomía ecuatoriana el ají está presente en algunos (pocos) platos como ingrediente principal de la preparación; su uso generalizado es como condimento, Unigarro (2010) “los platos fuertes se acompañan generalmente con ají y chicha” (p.161); se lo encuentra preparado de varias formas, incluso su preparación es el valor agregado de los negocios; la gente acude a tal o cual sitio por el ají que prepara su dueña o dueño; el más apetecido es el que se lo prepara en piedra para luego mezclarlo con uno o más de los siguientes géneros: chochos, maní, tomate de árbol, huevo duro, queso, pepa (pipas) de zambo, cebolla, ataco, etc, vinagres varios.

El ají es un fruto versátil, barato, milenario, propio, familiar, su carga identitaria lo convierte en un componente significativo del patrimonio alimentario de los andes; a la espera de tener el lugar que le corresponde por hecho y por derecho; las investigaciones referentes a él, deben tener el sentido de rescate, difusión y puesta en valor como rey de los condimentos andinos. Como menciona Arellano (2017) “Es un sobreviviente que ha sido capaz de enamorar a cocineros de la época preincaica hasta los chefs más vanguardistas del siglo XXI”; sus celosos guardianes han sido los hombres del campo y las mujeres quienes han sabido trasladar sus conocimientos de generación en generación, y gracias a ellos el mundo puede disfrutar de sus recetas hasta nuestros días

La forma clásica de preparación es: lavarlo, se corta por la mitad, se quita las semillas y las venas, y se lo licúa o muele en una piedra usada para el efecto; la pasta conseguida

se mezcla con sal, cebolla paiteña y blanca picada muy fino, tomate, un poco de agua, cilantro y aceite. Si se lo quiere picante se dejan a propósito unas cuantas semillas, para dar ese toque fuerte. Las variaciones se consiguen reemplazando el agua por jugo de tomate de árbol, salsas de pepa de zambo o maní tostado lo cual brinda una textura y sabor inigualables que hará que la comida tenga ese valor agregado que sólo este fruto puede ofrecer a los comensales; cada persona tiene la potestad de crear su propio ají; él se ofrece puro a las manos de los cocineros más conocedores, de igual forma que se entrega a manos inexpertas y curiosas que quieren crear de él, su ají de autor.

Según opinión de expertos, el maridaje perfecto es entre las sopas y el ají, pues éste realza sus sabores primarios sin opacarlos; y Ecuador se precia de ser referente mundial en sopas, pues posee un amplio catálogo vivo de ellas, así lo asegura ECUADORINMEDIATO (2013) “En China afirman que la segunda diversidad de sopas del mundo le pertenece a Ecuador” en referencia al libro: Sopas, la identidad del Ecuador, publicado por el Chef ecuatoriano Edgar León, quien catalogó 750 sopas ecuatorianas, 54 de las cuales publicó en su libro, juntamente con 16 recetas de ají, 2 de refritos y 4 de fondos, obra que ganó el segundo lugar de los Gourmand World Cookbook Awards 2014 en Pekín, “el Óscar de la gastronomía”, lo cual da muestras que la gastronomía ecuatoriana va despuntando de a poco emulando a su vecino Perú.

Y es que el ají, utiliza su hechizo para ser el objeto de deseo en las mesas hogareñas de los andes, en fondas, restaurantes, Food trucks, ventas callejeras, como también coquetea con las mesas de los restaurantes gourmet de referencia mundial; el ají trasciende fronteras, así lo menciona NUMBERS (2015) en su publicación que es muy esperanzadora “incluso los chefs más famosos del Ritz de París le piden que sus ajíes de pepas de zambo y mango, así como su sopa de chonta con ishpingo estén en este reconocido restaurante francés” lo cual abre una puerta sin precedentes para que el ají sea reconocido a nivel internacional como referente de la gastronomía ecuatoriana.

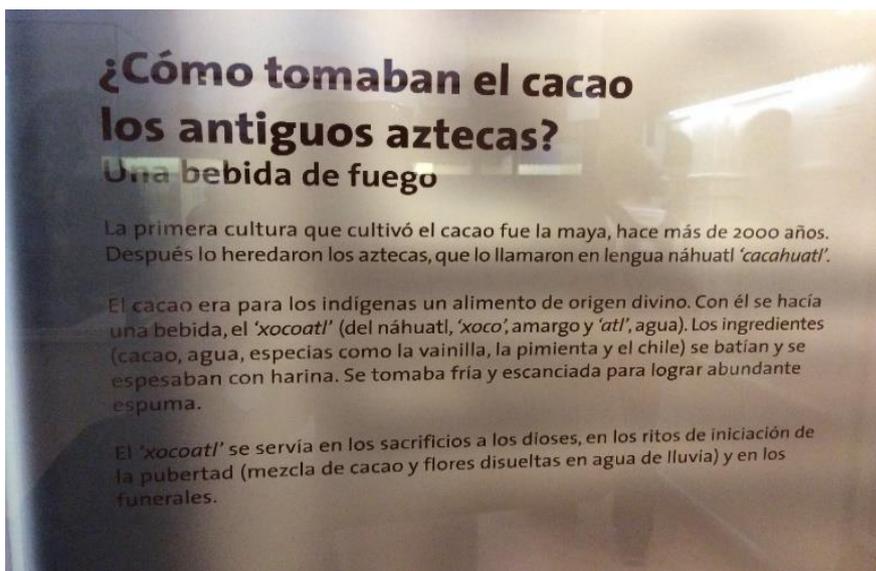
Otro dato que cabe mencionar es que personalidades nivel mundial han caído rendidos a los encantos sensoriales del ají, otra vez de la mano del mismo protagonista Chef León, quien después de ganar el premio mencionado anteriormente, continúa con su labor de embajador de la gastronomía ecuatoriana como recoge (NUMBERS, 2015)

Después del Gourmand World Cookbook Awards recibió premios en diferentes países del mundo, visitó la Casa Blanca y recibió la felicitación de Michelle Obama, quien quedó deleitada con la quinua, chochos, palmito, ensaladas, helado de rosas, carne con chocolate, pollo con ishpingo, budín de higos, sopa fría, ají de carne, bolas de verde, entre otros platos que el ecuatoriano preparó.

Acciones como estas dan cuenta que hay que seguir investigando, escribiendo, socializando, impulsando acciones en pro de la revalorización de este condimento referencia de los andes; Ecuador como parte de ellos, puede posicionarlo como su referente gastronómico, reforzando la concienciación primero de los habitantes del territorio para conocerlo más como parte intrínseca de nuestra identidad cultural, para luego ponerlo en valor como “Rey de los condimentos andinos” y convertirlo en una motivación para realizar turismo gastronómica en Ecuador e Imbabura que a partir de esta investigación emprenderá en breve acciones para lograrlo.

### 3.10 Usos del ají en la preparación de bebidas

Pero no solo la comida se sirve de él como el maridaje perfecto; también las bebidas sucumbieron a sus encantos organolépticos; podemos encontrar datos que muestran el uso del ají en bebidas preparadas con cacao en la época pre hispánica; la siguiente imagen tomada en el Museu de la Xocolata en Barcelona (marzo 2017), nos cuenta una pequeña historia de su maridaje con el cacao.



Fuente: propia del autor

La historia nos desvela que el ají ha estado emparentado con otros elementos quizá para la época actual, insospechados; así nos cuenta SABROSÍA (2014) “Originalmente el chocolate que se preparaba en Centroamérica llevaba cacao, pimienta y una pizca de chile o ají” lo que da cuenta de la importancia del ají en esta cultura.

Volviendo al contexto andino, el ají también tenía su espacio junto a la bebida más importante de la época pre hispánica: la chicha, la cultura Inca también tenía en alta consideración al ají, en sus rituales se conoce que comían un trozo de ají crudo y un bocado de chicha, acto que lo hicieron a la llegada de los españoles quienes pensaron

que querían envenenarlos sin entender su significado; en la actualidad la chicha se bebe sin ají. Una oda a la chica la encontramos en el siguiente extracto que Pastor (2015) nos comparte:

*“¡Oh néctar sabroso del color de oro,  
del Indio tesoro, patriotas bebed!  
Sobre la jalea de ají rico untada,  
con la mano enlazada el poto apurad:  
y este brindis sea el signo que damos  
a los que engendramos en la libertad”.*  
*“La Chicha”.*

*(Por José de la Torre Ugarte y José Bernardo Alcedo).*

En la actualidad chicha + ají ya no se las consume juntos como se lo hacía en el contexto de la cosmovisión andina, si se las consume por separado cada uno con su importancia individual.

Dejando atrás la historia nos situamos en la actualidad; donde encontramos al ají o sus derivados presentes en varias bebidas, a continuación, algunos ejemplos:

**Tabla No. 13 Bebidas que utilizan ají o sus derivados**

<b>Nombre de bebida</b>	<b>Tipo de bebida</b>	<b>Localización</b>	<b>Componente picante</b>
Michelada	Alcohólica en base a cerveza	México	Ají en polvo
Sangrita	Alcohólica en base a tequila	México	Salsa picante
Bloody Mary	Bebida alcohólica en base a vodka	París	Tabasco
Spicy lychee margarita	Cocktail en base a tequila	México	Tabasco
Jalapeño margarita	Drink a base de margarita	México	Ají jalapeño
Toten Up	Drink a base de Kahlúa	Desconocido	Absolut pepper
Spicy Martini	Vodka		Chile habanero
Hot Lolita	Gin		Chiles molidos Cayena
Habanero Martini	Vodka		Ají habanero
El Sweet & Spicy Scotch	Whisky		Jalapeños
Fuego manzana	Ron oscuro		Ají
Tequila macho	Tequila blanco		Ají
Mango picoso	Ron extra añejo oscuro		Ají

Menchita	Ron blanco		Ají
El bolsón	Cerveza Artesanal	Argentina	Ají
Cerveza de ají y café	Cerveza Artesanal	Colombia	Ají
Moche Loche	Cerveza Artesanal	Perú	Ají cerezo
Cerveza Ají Margariteño Ale	Cerveza Artesanal	Venezuela	Ají
Ale con ají	Ale artesanal	Finisterra	Ají
Licor de ají margariteño	Licor parecido al cointreau	Venezuela	Ají

Fuente: <http://tutrago.com>

No solamente las bebidas han acogido al ají; también han aparecido en el mercado otros productos novedosos para satisfacer la demanda cada vez más creciente de este picante y apetecido producto como muestra la siguiente tabla:

**Tabla No. 14 Productos novedosos elaborados con ají**

<b>MERMELADAS</b>	<b>CHOCOLATES</b>	<b>HELADOS</b>
		
<b>QUESOS</b>	<b>CARAMELOS</b>	<b>BEBIDA DE CHOCOLATE</b>
		

Fuente: Propia del autor

Estos productos abren un sinfín de oportunidades para que el ají sea comercializado a nivel internacional; lo óptimo sería seguir los procesos para lograr conseguir una denominación de origen del ají ecuatoriano.

### 3.11 Ajigrafía

La formas y colores del ají han servido de material para crear las más variadas formas de publicidad; se ha creído necesario incluir algunas imágenes que dan cuenta del potente significado que transmite sus brillantes colores y sus variadas formas.

La imágenes que se observan a continuación fueron descargadas desde <https://www.google.com.ec/search?q=aji+en+publicidad+de+ecuador> y no pertenecen a la autora de este documento.



## **4.- Diseño de la Investigación y Metodología**

La presente investigación de campo constituye un diagnóstico técnico en el que se utilizó métodos, técnicas e instrumentos de la investigación científica; es necesario considerar que la información y análisis desarrollados en este apartado corresponden y son válidos para un espacio y tiempo determinados. Temporalmente el diagnóstico fue desarrollado en los meses de abril y mayo del 2017; geográficamente corresponde a la ciudad de Ibarra – Ecuador.

Para captar la información de este diagnóstico se contó con el apoyo de establecimientos de expendio de alimentos y bebidas como: restaurantes, mercados, huecas; eventos programados como ferias gastronómicas; por otro lado, se contó con la colaboración de agentes implicados en el quehacer turístico de la ciudad donde se desarrolló esta investigación.

Algunas veces fue difícil captar la información, puesto que la misma se la tenía que buscar en horas pico para verificar y evidenciar la investigación y lograr que ésta sea lo más fidedigna posible y aporte a los intereses de la misma; algunas dificultades con las que se encontró fueron: interrupción a los comensales durante su comida para poder tomar fotografías y hacer preguntas y, por otro lado, fue difícil conseguir cita con las autoridades a quienes se aplicó las entrevistas puesto que las funciones que desempeñan les impide otorgar un espacio amplio para desarrollar una charla activa.

### **4.1 Modalidad de la investigación**

El presente procedimiento metodológico que conduce al resultado que da solución al problema planteado se detalla a continuación.

La investigación se desarrolla en el contexto cultural por lo cual se utilizó la modalidad de tipo cualitativa; se aplicó entrevistas semiestructuradas a 17 expertos en gastronomía ancestral, gastronomía ancestral, organizadores de ferias gastronómicas, entre otros, para determinar si el ají está infravalorado dentro del contexto gastronómico ecuatoriano: la cual ayudó a entender la necesidad de crear estrategias de rescate, revalorización y difusión de las preparaciones con ají en la gastronomía ecuatoriana.

### **4.2 Tipos de investigación**

La investigación es de carácter investigativo – bibliográfico, por cuanto se realizó la búsqueda de la información en bibliografía existente para fundamentar las variables de la investigación.

## 4.3 Métodos y Técnicas

### 4.3.1. Métodos de la Investigación

Para la realización de este proyecto se aplicaron los siguientes métodos:

**Método Histórico Lógico.** - El marco teórico ilustra al investigador y al futuro lector, sobre los pormenores de la gastronomía y su relación con el patrimonio inmaterial; se hace un recorrido histórico cronológico a través del tiempo hasta llegar a nuestros días con la finalidad de comprobar la permanencia y consumo del ají a través del tiempo.

**Método Inductivo – Deductivo.** - Los conocimientos previos sirvieron de base para poder realizar deducciones y definir características generales de la problemática. Se aplicó especialmente en el trabajo de campo, para interpretar los datos y establecer la necesidad de concienciación a la población del rescate, valorización y difusión del uso del ají.

**Método Analítico.** – Se realizó un proceso de recolección de datos, tanto en fuentes primarias como en secundarias; el componente teórico fue sometido a un análisis crítico, en busca del contexto más adecuado y pertinente para el desarrollo del proyecto.

**Método Sintético.** - Todos los datos recopilados fueron registrados en forma de cuadros gráficos y síntesis que avalan la génesis, importancia, clasificación, usos, del ají en el contexto andino.

### 4.3.2 Técnicas Observación Directa

**Observación:** Esta técnica permite al investigador estar en contacto directo con el lugar de los hechos para captar información importante y trascendente en los mismos sitios donde han ocurrido los acontecimientos, donde interesaba reunir datos e información de varios indicadores; para ello fue necesario visitar alrededor de 50 locales de expendio de comida, para visualizar los utensilios en lo que se sirve el ají, descubrir cuál es la preparación más utilizada y preguntar si quien prepara el ají, saber qué variedades existen y cuál de ellas usan más; aparte de ello, hubo que trasladarse a: Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Universidad Técnica del Norte, Universidad de Otavalo, Casa de la Cultura; Restaurante el Chivo Loco de la ciudad de Quito, Café 7-40, Mercados, supermercados, restaurantes, huecas, de la ciudad de Ibarra.

**Entrevista.** - Las entrevistas fueron aplicadas a diferentes actores en los ámbitos turístico, cultural, social, académico, empresarial, profesional, de distintos cantones de Imbabura como: Otavalo, Cotacachi, Atuntaqui, Ibarra.

## 4.4 Universo de estudio

Para determinar la población o universo se ha tomado como referencia las autoridades de entidades públicas que manejan el turismo provincial; quienes definen las políticas a seguir, gestionan recursos económicos; son los responsables del posicionamiento turístico de su región entre otras responsabilidades; para no dejar fuera a ningún actor implicado, se tomó en cuenta a representantes de los gremios gastronómicos; la academia; los líderes sociales indígenas; gestores culturales; empresarios privados, historiadores y arqueólogos.

### 4.4.1 Determinación de la Muestra

Hay que tomar en cuenta que sin perder el rigor científico es necesario optimizar tiempo y recursos, se justifica la utilización de una fórmula matemática para determinar una muestra representativa del universo antes indicado.

$$n = \frac{N * d^2 * Z^2}{(N - 1) * e^2 + d^2 * Z^2}$$

n= Tamaño de la muestra, número de unidades a determinarse.

N= Universo o población a estudiarse

d = Varianza de la población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0.25, ya que la desviación típica o estándar tomada como referencia es S= 0.5. El valor de la desviación estándar, es aconsejable obtenerla sobre la base de la aplicación de una encuesta piloto.

N-1= Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades.

e = Limite aceptable de error de muestra que varía entre 0.01 – 0.09 (1% y 9%).

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% equivale a 1.96.

$$n = \frac{(18)*(0.25)*(1.96)^2}{(18-1)*(0.05)^2+(0.25)*(1.96)^2}$$

$$n = \frac{17.28}{0.0425 + 0.96}$$

$$n = \mathbf{17.23}$$

#### 4.4.2 Información primaria

Se aplicó entrevista a una muestra representativa del universo de estudio; logrando concretar 17 entrevistas de las 17 programadas; obteniendo una efectividad del 100%.

La entrevista siguió un guion semi estructurado cuyo fin era obtener información necesaria en torno al ají y su relación con la cultura e identidad andina; se la aplicó a 17 personas, rango de edad entre los 23 y 68 años; todas quienes tienen una amplia experiencia y el conocimiento de identidad cultural, gastronomía ancestral, cultura gastronómica, pueblos indígenas, mestizaje culinario, globalización, historia, arqueología, folklore, quienes aportaron con ideas y las recomendaciones y posibles soluciones para repotenciar y revalorizar el consumo de ají en el territorio.

Para sintetizar el análisis de las fases de la investigación, se las presenta en la siguiente tabla donde se plasma el diseño metodológico que se siguió:

**Tabla No. 15 Diseño Metodológico por cada fase de análisis de la investigación**

Objetivos	Método	Unidad de análisis	Técnica	Instrumentos
O1 Determinar la relación del Ají con la identidad cultural andina	Fase I: Identificación de los agentes implicados	Autoridades del turismo, Academia, Actores sociales Gremios	Entrevista Observación	Libreta de apuntes Cámara fotográfica Grabadora
O2 Identificar las diferentes preparaciones de ají en establecimientos gastronómicos de distintas categorías	Fase II: Observar la presentación de las preparaciones con ají.	Hoteles 5* Hoteles 3* Restaurantes Fondas Ventas informales Hogares	Observación de campo	Catastro del MINTUR Cámara fotográfica Diario de campo Fichas de observación
O3 Medir el nivel de empoderamiento del ají, de los agentes implicados	Fase 3: Evaluación de la gestión cultural por parte de los entes implicados	Plan Nacional del Buen Vivir Planes Operativos Anuales (POAS)	Observación Entrevista	Libreta de apuntes Cámara fotográfica Grabadora
O4 Comprometer a	Fase IV: Lluvia de	Planes Estratégicos	Entrevista	Libreta de apuntes

los agentes implicados en el diseño del Plan MIA 2020 (Misión Ají 2020)	ideas para delinear las estrategias	institucionales		Cámara de fotos Grabadora
---	-------------------------------------	-----------------	--	---------------------------

**Fuente: elaboración propia**

Fue importante jerarquizar los objetivos de la entrevista, pues en base a ellos, se escogió las unidades de análisis, entes implicados, los mismos que conocen la realidad del territorio; se tomó como base documentos macro a nivel país, que se han creado para reorganizar la matriz productiva del Ecuador, como se vio en el marco teórico, el Ecuador está empeñado en el rescate de los saberes ancestrales, por eso el gobierno creó el PLAN NACIONAL DE BUEN VIVIR, el cual motiva a ese rescate (ASAMBLEA ECUADOR, 2013).

A continuación se detalla los datos de las personas que concedieron la entrevista como (nombres completos, cargo que desempeñan, la fecha en que las concedieron):

1. Chef Augusto Carrera
2. Chef Dayané Arroyo
3. Chef Edison Hidrobo
4. Chef Hernán Dávila Dillon
5. Chef Freddy Iturralde
6. Histor. Juan Ruales Flores
7. Mst. Jaime Iturralde
8. Mst. Julio Saransig
9. Mst. Raúl Cevallos
10. Mst. Agustín Carrión
11. Ing. Alejandra Gómez
12. Ing. Cristina Velásquez
13. Ing. Valdemar Andrade
14. Ing. Alexis Criollo
15. Lcdo. Marcelo Muñoz
16. Fot. Robert Gibson
17. Sr. Olmedo Moncayo

La entrevista incluyó 10 preguntas semi estructuradas, se las aplicó durante los meses de abril y mayo del 2017, para ello se utilizó libreta de apuntes y teléfono celular para grabarlas y tomar fotografías previa autorización de los entrevistados.

**Tabla No. 16 Relación de personas que otorgaron en las entrevistas**

No.	Fecha	Entrevistado/a	Desempeño
1	03/04/2017	<p>Chef Edison Hidrobo</p> 	<p>Chef instructor Gerente propietario del Restaurante el Orquideario de Imbaya Experto en gastronomía ancestral</p>
2	05/04/2017	<p>Chef Dayané Arroyo</p> 	<p>Coordinadora de la Carrera de Gastronomía de la GESTURH, Universidad Católica de Ibarra Investigadora de la gastronomía ancestral ecuatoriana</p>
3	05/04/2017	<p>Robert Gibson</p> 	<p>Fotógrafo profesional gastronómico Propietario de la casa del ají Empresario de productos en base al ají Autor de varios libros con temática turística</p>
4	11/04/2017	<p>MSc. Alejandra Gómez</p> 	<p>Ingeniera en alimentos Docente de la Universidad Técnica del Norte Gerente Propietaria del Restaurante "Hamburguesa Loca" Emprendimiento empresarial</p>
5	12/04/2017	<p>Arq. Julio Saransig</p> 	<p>Profesor en Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra Historiador Autor de varias publicaciones en arqueología, historia ecuatorianas Experto en temática indígena</p>

6	14/04/2017	<p><b>Chef Hernán Dávila</b></p> 	<p>Profesor universitario Gerente Propietario del Restaurante el Chivo Loco en Quito Ex administrador de varios hoteles en Ecuador</p>
7	14/04/2017	<p><b>Chef Augusto Carrera</b></p> 	<p>Profesional del turismo y la Hotelería Propietario de Café 7-40 Presentador de televisión del programa Sazón en TVN Ganador de varios premios gastronómicos nacionales</p>
8	17/04/2017	<p><b>MSc. Raúl Cevallos</b></p> 	<p>Arqueólogo – profesor titular en la Universidad Técnica del Norte Docente Investigador de la historia ecuatoriana Autor de varias publicaciones con temática histórica ecuatoriana</p>
9	20/04/2017	<p><b>MSc. Agustín Carrión</b></p> 	<p>Profesor de Turismo en Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra Amplio conocimiento en temática indígena</p>
10	21/04/2017	<p><b>Mst. Jaime Iturralde</b></p> 	<p>Docente titular del UPC en Tulcán Ecuador Máster en Turismo Cultural. Esp. Gastronomía en Universitat de Girona</p>
11	24/04/2017	<p><b>Cristina Velásquez</b></p> 	<p>Profesional del Turismo Autora de libros con temática indígena Gestora cultural Concedora de la cosmovisión Andina Guía turística</p>

12	24/04//2017	<p>Mst. Valdemar Andrade</p> 	<p>Profesor de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra Ex director de la Escuela de Ciencias Agrícolas y Ambientales Experto Conocedor de ajíes</p>
13	05/05/2017	<p>Lcdo. Freddy Iturralde</p> 	<p>Chef Instructor Profesional de la Gastronomía Docente Universitario Gastrónomo investigador Emprendimientos sociales</p>
14	08/05/2017	<p>Lcdo. Olmedo Moncayo</p> 	<p>Gestor cultural en Imbabura Gerente propietario de Café Arte Conocedor de la cultura andina y sus manifestaciones</p>
15	09/05/2017	<p>Ing. Alexis Criollo</p> 	<p>Líder comunitario Emprendimiento turístico comunitario Conocedor de la cosmovisión andina Experto en el idioma Kichwa</p>
16	09/05/2017	<p>Lcdo. Marcelo Muñoz</p> 	<p>Licenciado en Turismo Ex Funcionario público en el área de turismo de Cotacachi Gerente propietario de la hostería Oro Azul</p>
17	12/05/2017	<p>Hist. Juan Ruales Flores</p> 	<p>Historiador Profesor universitario Director de Cultura de la Universidad Técnica del Norte Escritor, historiador, político, músico, intelectual, gestor cultural</p>

Con el fin de facilitar la lectura de los resultados de las entrevistas, se presenta una tabla con el resumen de la información obtenida; en ella a más de las 10 preguntas planteadas, se incluye una columna adicional que corresponde a una pregunta inesperada en la cual se pide al entrevistado que haga algún comentario pertinente al tema si en caso hemos obviado algo que le hubiese gustado abordar, dando la posibilidad de captar información que quizá el entrevistador no consideró importante y quizá sí lo era; luego de una transcripción de las respuestas a cada pregunta, se realiza un análisis global de cada una de ellas lo cual, permite empezar a diseñar las estrategias para revalorizar al ají dentro del contexto gastronómico ecuatoriano.

**Tabla No. 17 Resumen de la información de las entrevistas**

Preguntas	1 Según su criterio, ¿qué relación tiene el ají con nuestra identidad cultural?	2 Puede darnos algún otro nombre con el que se le conoce al ají alrededor del mundo?	3 Según su criterio, qué acciones podrían desarrollar los estamentos que intervienen en el turismo de Imbabura, para poner en valor este patrimonio alimentario andino?	4 Nombre algunos sitios de Imbabura o Ecuador donde se produce el ají?	5 Aparte del uso gastronómico que se le da al ají, conoce usted en qué más se lo usa?	6 En caso de consumir ají, cuál es su preparación favorita?	7 De qué forma podrían poner en valor al ají, los establecimientos Gastronómicos de cualquier categoría?	8 ¿Cuál es su opinión acerca de la costumbre de comer con ají?	9 Conoce algún refrán, dicho popular o frase acerca del ají?	10 ¿Cuál sería una estrategia de promoción turística a partir del consumo del ají, que contribuya al posicionamiento de la gastronomía de Imbabura?	Extra: Si obviamos algo que le hubiese gustado que preguntemos acerca de la temática desarrollada en esta entrevista, por favor, nos encantaría saberlo
	Chef Dayané Arroyo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chef Edison Hidrobo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chef Hernán Dávila	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Chef Freddy Iturralde	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Chef Augusto Carrera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ing. Alejandra Gómez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ing. Cristina Velásquez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mst. Agustín Carrión	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mst. Jaime Iturralde	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mst. Julio Saránsig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mst. Raúl Cevallos	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Sr. Robert Gibson	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ing. Valdemar Andrade	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ing. Alexis Criollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Lcdo. Marcelo Muñoz	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lcdo. Olmedo Moncayo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Hist. Juan Ruales Flores	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Fuente: elaboración propia

Las casillas vacías indican que no hubo respuesta; esto se evidencia en la pregunta No. 3 que fue la más larga y la única en la que dos entrevistados no respondieron básicamente por falta de tiempo. Las demás preguntas todas fueron resueltas; la pregunta extra tuvo un 60% aproximadamente de acogida, lo que ayudó a tomar en cuenta algún componente importante que el investigador quizá pasó por alto.

Para el análisis de contenido de las entrevistas, se procedió a categorizar las respuestas, segmentando la información en Temas, Categorías y sub temas, lo que se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla No. 18 Codificación de las entrevistas en categorías y sub-categorías.**

CATEGORIAS	N	%
<b>Cultura</b>	<b>26</b>	<b>18.43</b>
Raíces ancestrales	10	
Costumbre	6	
Tradición	3	
Identidad	5	
Legado	2	
<b>Gastronomía</b>	<b>40</b>	<b>28.36</b>
Diversa	20	
Elementos identitario do pueblo	10	
Inmigración	10	
<b>Empoderamiento</b>	<b>28</b>	<b>19.85</b>
Orgullo	10	
Desconocimiento	10	
Vergüenza	4	

Descuido	4	
<b>Elementos Sensoriales</b>	<b>5</b>	<b>3.54</b>
Emociones/Sensaciones	5	
<b>Estrategias</b>	<b>42</b>	<b>29.78</b>
Festivales	20	
Campeonato mundial	5	
Agroturismo	1	
Bonsái del ají	1	
Educación	8	
Capacitación	5	
Reconocimientos	2	
<b>Total</b>	<b>141</b>	<b>99.96%</b>

Para complementar la tabla anterior se puede concluir que el componente gastronómico es muy fuerte, todo el mundo es consciente que el ají representa nuestra identidad culinaria; sin embargo, hay un segmento que menciona que quizá la infravaloración viene dada por cuestiones de vergüenza de aceptar la gastronomía ancestral, por desconocimiento de la población acerca de todas las bondades y usos que tiene el ají; y el descuido viene de la mano de las autoridades de turno que no han sabido encontrar el camino para posicionar a este elemento en el lugar que se merece.

El componente estrategias, es el más abultado, los entrevistados saben de la problemática, pero a la vez, muestran sin ningún tipo de egoísmo, una serie de ideas que lograrían poner en valor al ají como patrimonio alimentario.

#### 4.5 Análisis de resultados

El desconocimiento del valor del ají por parte de los habitantes del territorio es generalizado, no saben qué variedad de ají es la que preparan; tampoco saben las bondades del ají; y en cuanto al origen del ají todavía la gente indica que es México cuando eso no es correcto como lo vimos en el apartado del marco teórico “el Ecuador es el país donde se descubrió la semilla más antigua, lo que le hace como suelo originario de tal fruto” (Ecuadorinmediato, 2007).

Por tanto, se hace necesario el rescate de esa pérdida de identidad que ha sufrido el ají, para ponerla en valor y conseguir posicionarla en el lugar que le corresponde, convirtiéndolo en un referente de la gastronomía imbabureña y con ello lograr que los

turistas puedan disfrutar de este sabroso condimento recordando lo que dice (Unigarro, 2010:209)

La experiencia culinaria se ha convertido en una fuente atractiva para ser explotada desde el turismo, cuestión que nos enfrenta a una realidad ineludible y es el hecho de que las cocinas tradicionales no pueden mantenerse clausuradas en la práctica de lo privado.

En cuanto a la pregunta de investigación planteada al inicio:

### **¿Se encuentra el ají infravalorado dentro del contexto gastronómico ecuatoriano?**

La respuesta es Sí, el ají se encuentra infravalorado dentro del contexto gastronómico ecuatoriano, por varios factores entre los cuales se mencionan:

- Falta de investigación científica del ají por parte de la academia y gremios.
- Desconocimiento del origen, usos, propiedades del ají.
- Distorsión sobre los conceptos de tradicional, ancestral, típico, criollo.
- Consumo del ají por costumbre sin conocimiento a fondo.
- Nula promoción del ají en los distintos eventos gastronómicos.
- Limitada creación de nuevas recetas en base al ají.
- Falta de capacitación al gremio de agricultores.
- Limitada cantidad de estudios, publicaciones, ensayos, artículos del ají ecuatoriano.
- Desprestigio del ají por la asociación del mal dado refrán popular: “comida mala con ají resbala”.
- Ausencia de una marca que respalde su imagen.
- Falta de impulso de gremios de profesionales de la gastronomía para poner en valor al ají ecuatoriano en eventos nacionales e internacionales.
- Ausencia de asignaturas de patrimonio alimentario en las mallas curriculares de las Universidades del territorio.

Con los resultados obtenidos se hace necesaria una serie de acciones a emprender para lograr el objetivo general de la presente investigación el cual busca poner en valor al ají como patrimonio alimentario andino; creemos que la mejor manera de agrupar los resultados es a través del diseño de un Plan de Acción.

## 4.6 Limitaciones de la investigación

Entre las limitaciones que se encontraron en el desarrollo de este estudio están:

- a) Tiempo limitado: presentarse a la primera convocatoria (junio del mismo año) se dispuso de poco tiempo para el desarrollo de la investigación.
- b) Disponibilidad de tiempo de los entrevistados: no tenían mucho tiempo para dedicarle a la entrevista, por tanto, hubo algunos que no respondieron algunas preguntas, y a otros hubo que visitarlos más de una vez para conseguir el objetivo.
- c) La poca experiencia para re direccionar al entrevistado cuando se salía del tema; la mayoría se excedía en los comentarios y eso incidió en el tiempo que a veces duplicó lo planificado.
- d) El desarraigo de la investigadora con relación a su separación física del entorno, ejerció un condicionante psicológico, pues se rompió el nexo de personas, ciudad, instalaciones, al que se estaba habituada, y se tuvo que desarrollar el trabajo de investigación en soledad lo cual, puede incidir en la calidad de éste en cuanto a forma.
- e) Poca bibliografía del tema en la base de datos de la Biblioteca de la Universidad de Girona, y la poca que hay está en catalán.
- f) Distancia territorial entre un continente y otro y la diferencia horaria, dificultaron la posibilidad de mantener comunicación en video con el tutor.

## 4.7 Discusión

Según los resultados encontrados en esta investigación, se evidencia la infravaloración que sufre el ají en una muestra de la población andina; sería interesante hacer el mismo estudio en dos ciudades andinas de distintos países, podrá ser de Perú y Bolivia para contrastar los resultados y tener una valoración más ajustada a la realidad andina internacional y no solo local.

Hoy por hoy se habla de la “cocina melliza” por la similitud que existe entre la gastronomía de Perú y Ecuador; por tanto, se podrían iniciar nuevos estudios para comparar las preparaciones de ají de ambos países con la finalidad de socializar esos resultados en pro de posicionar este nuevo concepto y reforzar la imagen de la gastronomía andina a nivel internacional.

Se espera que este estudio contribuya de alguna manera para engrosar la limitada edición de trabajos relacionados al ají, especialmente en Ecuador, por lo cual se espera que, con las ideas reflejadas en el apartado siguiente, surjan nuevos estudios que refuercen y posicionen la imagen del ají tanto en Ecuador como en el mundo.

## 5.- PLAN DE ACCIÓN PARA PONER EN VALOR EL AJÍ COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO ANDINO ECUATORIANO

El Plan de Acción se denomina **“Misión Ají, capítulo Imbabura 2020 (M.I.A 2020) por un renacer del ají, rey de los condimentos”**, es un documento cuya misión es planificar, organizar, dirigir y controlar una serie de actividades en torno a rescatar, revalorizar y posicionar al ají como elemento y condimento supremo de la gastronomía imbabureña a mediano plazo; ya que ésta, carece de un plato que la identifique, y el ají puede ser a futuro el referente gastronómico de la cocina de esta provincia.

El Plan de Acción incluye varias estrategias que se definieron a partir de los resultados de la investigación indicada en el capítulo anterior; todas las ideas, consejos, sugerencias, requerimientos detectadas en las entrevistas y en el trabajo de campo, han sido agrupadas, codificadas, estandarizadas y asignadas a cada uno de los agentes implicados como:

- Academia
- Gobiernos Autónomos Descentralizados del cantón Ibarra
- Gobierno provincial de Imbabura
- Ministerios de: Turismo MINTUR, Ministerio de Cultura y Patrimonio, Ministerio de Agricultura y Ganadería MAGAP
- Gremios afines
- Stakeholders

Se espera que este Plan sea acogido por los entes implicados, puesto que su objetivo general es conseguir la **“REVALORIZACIÓN DEL AJÍ COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO**, dentro del contexto gastronómico andino, ecuatoriano y por ende ibarreño, objetivo que es común a la misión de los entes anotados anteriormente.

La primera gestión en firme para iniciar el cumplimiento de las innumerables acciones que el M.I.A 2020 recomienda, es la organización de eventos temáticos del ají; por tanto la academia dio el primer paso organizando un evento cultural denominado: **“UCHU RAIMY (Festival del Ají) Primera edición”**, que se llevó a cabo el día jueves 13 de julio 2017; fue organizado por los estudiantes de Organización de Banquetes y Catering del IV Nivel de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, bajo la coordinación y dirección de la autora del presente trabajo, MSc. Lorena Arellano. Este resultado corresponde a las actividades de la estrategia No. 1 del plan, (E1.AC) de la cual la academia es corresponsable. Así mismo se crearon y están activas la página de Facebook y en Instagram. Este resultado corresponde a las actividades de la estrategia E4 GPI. De la cual son responsables varios entes implicados entre ellos la academia. (Más detalles se pueden evidenciar en el apartado de anexos al final del trabajo).

La academia y los invitados entre los que se encontraban las autoridades gestoras del turismo local, pudieron presenciar el primer hito ajicero, y que se convierte en el inicio del cumplimiento del Plan de Acción con la finalidad de posicionar al ají en lo más alto de la gastronomía andino ecuatoriana.

En el festival se expusieron alrededor de 30 variedades de preparaciones con ají en la modalidad de Degustación – Maridaje; asistieron autoridades de la ciudad quienes son los responsables de la gestión turística local; medios de comunicación, padres de familia de los estudiantes y autoridades de la Universidad, quienes elogiaron este tipo de iniciativas. Más información acerca de este evento se adjunta en el apartado de anexos.

## **5.1 Proyecto M.I.A.**

### **MISIÓN AJÍ, CAPÍTULO IMBABURA 2.020 (MIA 2.020) “Por un renacer del ají, rey de los condimentos”**

#### **5.1.1 Introducción**

El presente documento nace a raíz de una investigación realizada por una estudiante del Máster en Turismo Cultural de la Universitat de Girona, cuyo tema es: **“El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso”**, quien, a partir de los resultados de 17 entrevistas hechas a renombrados chefs, profesores universitarios, autoridades responsables de las unidades de turismo, líderes comunitarios, arqueólogos, historiadores, ingenieros ambientales, gestores culturales entre otros; y por otra parte los datos que arrojaron las fichas de observación; concluyendo que el ají se encuentra infravalorado en el contexto gastronómico local; por tanto, es necesaria la participación de todos los entes involucrados en el quehacer turístico, gastronómico, académico, comunitario, gremial, servicios, entre otros, para poner en valor a este patrimonio alimentario el cual es señal inequívoca de nuestra identidad, y si se hace un trabajo conjunto aliándose el poder público con el privado se puede lograr posicionar al “uchu” en lo más alto de la gastronomía imbabureña.

Cabe señalar que este documento se encuentra aún en desarrollo; el mismo será elaborado, diseñado, publicado y entregado a las autoridades del sector turístico, cultural, gastronómico de la ciudad a través de un evento público, a finales de septiembre del 2.017 por parte de la autora de este trabajo, con ocasión de las fiestas de la ciudad de Ibarra.

## 5.1.2 MATRIZ INTEGRAL DE ESTRATEGIAS, ACCIONES Y RESULTADOS ESPERADOS

Para facilitar el control de su cumplimiento, las estrategias han sido codificadas de la siguiente manera:

- Se asignó una letra E de estrategia
- Se asignó un número natural de acuerdo al orden que ocupa la estrategia
- Se asignó las siglas de la institución corresponsable de cumplirlas

Ej. E1.AC (Estrategia No. 1 de la Academia)

Las estrategias recogidas de las encuestas se resumen en la siguiente matriz, indicando que los resultados esperados son el aporte de la autora de esta investigación; de los cuales el primero ya ha sido obtenido.

**Tabla No. 19 Matriz de estrategias**

ESTRATEGIAS				
OBJETIVO GENERAL:				
RESCATAR, REVALORIZAR Y POSICIONAR AJÍ, COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA GASTRONOMÍA ANDINO ECUATORIANA				
ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A LA ACADEMIA (PUCESI)				
Código	ACCIONES	RECURSOS Y MATERIALES	TIEMPO	RESULTADOS ESPERADOS
E1.AC	Eventos académicos; colaborar con otros estamentos con avales académicos en eventos gastronómicos que tengan como protagonista el ají.	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación Unidad de vinculación con la comunidad	2 meses	Festival del Ají, UCHU RAYMI 2017, PRIMERA EDICIÓN.  <b>META CUMPLIDA</b>
E2.AC	Levantamiento de información para realizar un inventario de recursos fitogenéticos de Capsicum sp.	Estudiantes Docentes Laboratorios	1 año	Inventario de recursos fitogenéticos.  Catálogo de los ajíes ecuatorianos.
E3.AC	Análisis bromatológico y fitoquímico de los componentes nutricionales de Capsicum.	Estudiantes Docentes Laboratorios	1 año	Banco de germoplasma  Publicaciones en diarios y revistas locales.  Catálogo de componentes nutricionales.
E4.AC	Distribución espacial del cultivo de las diferentes especies de Capsicum sp.	Estudiantes Docentes Laboratorios	1 año	Mapa espacial de cultivo del ají.
E5.AC	Aplicaciones agronómicas del cultivo de Capsicum.	Estudiantes Docentes Laboratorios	1 año	Manual de aplicaciones agronómicas del ají.

E6.AC	Realizar más investigación en lo referente al ají, sus aplicaciones, variedades, cultivo, connotación cultural.	Estudiantes Docentes Laboratorios Cocina de producción Terrenos de la ECAA Unidad de titulación	1 año	Catálogo de usos y aplicaciones del ají.  Trabajos de investigación de final de carrera acerca del ají y su connotación cultural.
E7.AC	Investigación y creación de nuevas recetas y rescate de las recetas ancestrales que contengan ají .	Estudiantes Docentes Laboratorios Talleres de producción culinaria	1 año	Ferias y festivales gastronómicos.  Concurso: “Los mil sabores del ají”
E8.AC	Recuperación y rehabilitación de los bienes naturales, con el fin de dotarle de nuevos usos gastronómicos.	Estudiantes Docentes Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH); Escuela de Ciencias Agrícolas y Ambientales (ECAA) Ministerio de Agricultura	2 años	Erradicación del monocultivo a través de cursos de capacitación.  Alianzas con cooperativas para buscar abrir líneas de crédito para pequeños productores de ají.
E9.AC	Poner en valor su ancestralidad a partir del estudio lexical y antropológico.	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación	1 año	Trabajos de investigación de final de carrera acerca del ají y su connotación cultural.
E10.AC	Trabajar desde etapas más tempranas para fomentar el uso de ají.	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación Estudiantes de primaria y secundaria	6 meses	Teatralizaciones en escuelas y colegios con temática del ají.
E11.AC	Alfabetizar en geo cultura, los estudiantes estarán en capacidad de comprender y querer la razón cultura de la gastronomía.	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación	1 año	Insertar la asignatura de Geo turismo en la malla en los Syllabus de la carrera de turismo.
E12.AC	Estudiar al ají y sus usos terapéuticos en turismo de salud	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación	1 año	Catálogo de usos y aplicaciones del ají.  Proyecto: AJÍ SPÁ
E13.AC	Investigar y difundir tesis de arqueología relacionadas con restos orgánicos que fueron utilizados en el pasado. De esta manera se podrá recoger ADN para determinar características.	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación	1 año	Banco de datos de tesis con temática del ají, que será depositado en la biblioteca de la PUCESI.  Trabajos de investigación de final de carrera acerca del ají.
E14.AC	La academia debería crear una especie de guía del ají, en la cual se identifiquen las diferentes salsas que se preparan y con qué comida se la puede acompañar.  Además se debería capacitar en Manipulación	Estudiantes Docentes GESTURH Unidad de titulación Unidad de vinculación con la comunidad	1 año	Catálogo ecuatoriano: AJÍ, MARIDAJE PERFECTO.  Manual de manipulación de alimentos, capítulo: EL AJÍ.  Feria Gastronómica y Publicación del libro “Los mil y un sabores del ají”.

	y Conservación de Alimentos, a todos los involucrados en el expendio del ají crudo y preparado, para evitar intoxicaciones.			
E15.AC	Romper paradigmas en la productividad, pues el ají tiene más aroma y sabor si se cultiva en sistemas de producción tipo permacultura, es decir desde la integralidad sin monocultivo.	Estudiantes y Docentes GESTURH Y ECAA Ministerio de Agricultura	1 año	Erradicación del monocultivo a través de cursos de capacitación.  Alianzas con cooperativas para buscar abrir líneas de crédito para pequeños productores de ají.
E16.AC	Motivar e Impulsar la investigación en los estudiantes de áreas a fines, ejerciendo la práctica de campo para conocer la realidad de las comunidades, considerando que no toda la sabiduría ancestral este en la teoría.	Estudiantes y Docentes GESTURH Y ECAA Unidad de titulación Unidad de vinculación con la comunidad	1 año	Trabajos de investigación de final de carrera acerca del ají como elemento patrimonial.
E17.AC	Revalorización de la preparación tradicional en piedra, exponiéndola al cliente.	Estudiantes y Docentes GESTURH Unidad de eventos Unidad de vinculación con la comunidad.	6 meses	Festivales del ají con cocina en vivo (show cooking).  Concurso de la piedra de moler más antigua.
E18.AC	Nuevas alternativas de Garnish con este producto ancestral.	Estudiantes y Docentes GESTURH Unidad de eventos Unidad de vinculación con la comunidad	6 meses	Concurso de Garnish con ají.  Exposición de arreglos florales y frutales con ají.

### **ESTRATEGIAS DIRIGIDAS AL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO**

<b>Código</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>RECURSOS Y MATERIALES</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESULTADOS ESPERADOS</b>
E1. GAD	Puesta en valor de las especies de Capsicum sp.	Técnicos del GAD Academia Ministerio de Turismo Comisión de Organización de Fiestas	1 año	Concurso anual: “ <b>El patio de mi casa es muy particular</b> ” premiando a los 3 mejores patios internos que siembren ají ornamental.
E2. GAD	Control de precios en el mercado local.	Policía Municipal Comisario Intendente	6 meses	Ordenanza municipal para el control de precios del ají.
E3. GAD	Impulsar proyectos encaminados a fomentar emprendimientos de cultivo de nuevas variedades de ají, para	Técnicos del GAD Ministerio de Agricultura Gobierno Provincial Academia – unidad de vinculación con la	1 año	Programa de Capacitación a los gremios del agro local y asociaciones productivas.

	solventar y sustentar las economías locales.	comunidad.		Cursos de emprendimientos en base al ají.
E4. GAD	Estandarizar procesos de elaboración y presentación del ají ibarreño a través de la creación de una marca.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial (PGI) Academia	6 meses	Llamamiento a concurso de la marca ají.  Establecer una certificación para los establecimientos que aprueben los controles de calidad, obtengan la autorización para el uso del pocillo oficial con la marca "Ají Imbabureño" para el servicio del mismo.
E5. GAD	Rescate de la gastronomía milenaria.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Comunidades indígenas	6 meses	Creación del museo del ají  Teatralizaciones en Colegios y Universidades.  Ferias de comida ancestral.

<b>ESTRATEGIAS DIRIGIDAS AL GOBIERNO PROVINCIAL DE IMBABURA G.P.I.</b>				
E6. GAD	Promoción del destino por medio de la gastronomía.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo	6 meses	Guía gastronómica digital.  Aplicación App de la gastronomía imbabureña.
<b>Código</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>RECURSOS Y MATERIALES</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESULTADOS ESPERADOS</b>
E1. GPI	Fomento productivo del cultivo orgánico de Capsicum.	Técnicos del GPI Academia Ministerio de Agricultura	1 año	Créditos a pequeños agricultores.  Capacitación en emprendimientos.
E2. GPI	Generar marcos normativos, protección de productos, facilitar condiciones para prácticas agroecológicas que afiancen en términos de soberanía alimentaria.	Técnicos del GPI Academia – Unidad de Vinculación con la sociedad Ministerio de Agricultura	1 año	Generación de legislación que respalde la producción y comercialización del ají.  Capacitación en soberanía alimentaria.
E3. GPI	Trabajar en una buena publicidad para generar impacto en los habitantes del Ecuador para que consuman este producto.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial (PGI) Academia	6 meses	Concurso radial "receta de autor" donde los radios oyentes den su receta en vivo, y el público vota a través de redes sociales.  Creación de un Blog del ají
E4. GPI	Promocionar el producto a nivel nacional.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo	6 meses	Web 2.0 para promocionar, educar, potenciar el ají a través de la creación de páginas de

				Facebook, twitter, Instagram.  <b>META CUMPLIDA</b> (Se creó la página de Facebook e Instagram) Ver en anexos.  Creación de la mascota "UCHITO"
E5. GPI	Promoción cultural y difusión de su siembra y su uso en base a la importancia de mantener un legado gastronómico.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Concurso de fotografía del ají.  Creación del Centro de interpretación del ají.  Conversatorios.
E6. GPI	Promoción de eventos como ferias gastronómicas. Ferias itinerantes en las provincias del Ecuador para promocionar la producción gastroalimentaria.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Diseñar recetarios de preparaciones con ají.  Web 2.0 para promocionar, educar, potenciar el ají a través de la creación de páginas de Facebook, twitter, Instagram.
E7. GPI	Sumarse a la protección de nuestros patrimonios.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Capacitación a la comunidad rural y/o productiva del ají.  Programa: "GUARDIANES DEL PATRIMONIO".
E8. GPI	Un diagnostico real de sus épocas de siembra y cosecha, saber qué variedades producimos y cuánto.	Técnicos del GAD Gobierno Provincial Academia Ministerio de Agricultura	6 meses	Boletines semestrales zonificados de producción del ají.  Capacitación en el agro.  Crear el manual "Buenas prácticas de siembra del ají".

### **ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A LOS GREMIOS DE PROFESIONALES AFINES**

<b>Código</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>RECURSOS Y MATERIALES</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESULTADOS ESPERADOS</b>
E1.GRE	Gremios de agrónomos utilización agronómica del Capsicum.	Chefs Cocineros Academia Talleres de producción culinaria	6 meses	Experimentación culinaria.  Concurso David y Goliat (premio al ají cosechado más grande y al más pequeño).
E2.GRE	Gremio de gastrónomos,	Chefs	6	Concurso " UCHUCHEF"

	aplicaciones culinarias del Capsicum.	Cocineros Academia Talleres de producción culinaria	meses	donde se premiará al ají más sabroso de entre 15 chefs.
E3.GRE	Utilización consciente de este producto tanto como ingrediente principal como también ingrediente secundario para resaltar sabor de otras preparaciones.	Chefs Cocineros Academia Talleres de producción culinaria	1 año	Trabajos de investigación de fin de carrera en base al ají.  Concursos de recetas de autor en base al ají.
E4.GRE	Campañas de consumo y promoción del ají, diseño de rutas turísticas gastronómicas en torno al ají y sus costumbres.	Chefs Cocineros Academia Talleres de producción culinaria	2 años	Ruta: Uchu Jayak (ají picante).  Ruta: Mishki mikuna (comida rica).  Ruta: Nukanchik mikuna (nuestra comida).  chocopica (chocolate con ají).
E5.GRE	Hay muy pocos locales que aportan a un buen ají, eso da plusvalía a las personas que buscan encontrar preparados de ajíes de calidad.	Chefs Cocineros Academia Talleres de producción culinaria	6 meses	Llamamiento a concurso de la marca ají.  Establecer una certificación para los establecimientos que aprueben los controles de calidad, obtengan la autorización para el uso del pocillo oficial con la marca "Ají Imbabureño" para el servicio del mismo.
E6.GRE	Dotar de semillas y viveros de plantas de ají comestible a escuelas y colegios.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de agricultura	1 año	Cursos de técnica de bonsái de ají.  Concurso David y Goliat (premio anual al ají más grande y al más pequeño).
E7.GRE	Estrategias para comercializar plantas y/o productos derivados del ají.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de turismo	3 meses	Cursos de atención al cliente.
E8.GRE	Los gremios de profesionales, deberían aportar con sus conocimientos para mejorar la calidad, tanto microbiológica, nutricional y sensorial de estas preparaciones para situarnos en un nivel más alto.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de turismo	1 año	Charlas informativas  Programas de TV  Teatralizaciones  Show cooking ají solo ají  Creación de souvenirs del ají.
E9.GRE	Además los profesionales	Chefs	6	Guiones con storytelling

	del turismo deberían capacitarse en los diferentes tipos de ají y sus diferentes preparaciones historias y demás información para poder contar a los turistas.	Cocineros Academia Ministerio de turismo	meses	acerca del ají para ser usadas por los guías de turistas.
E10. GRE	Formación continua de los integrantes de los gremios.	Chefs Cocineros Academia	3 años	Cursos de actualización de conocimientos.  Cursos de perfeccionamiento de técnicas culinarias.  Cursos de alta cocina.
E11. GRE	Las asociaciones de chefs podrían coordinar y organizar eventos con la participación con otros estamentos para desarrollar eventos como el mundial del hornado o del encebollado.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de Turismo	6 meses	Organización de ferias gastronómicas en base a ají.
E12. GRE	Destacar su uso en las cartas, recuperar recetas, destinar una semana a su consumo.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de Turismo	6 meses	Creación de una carta de ajíes.  Nombrar el día oficial del ají.
E13. GRE	Facilitación de infraestructura.	Chefs Cocineros Academia Ministerio de Turismo	6 meses	Cursos de capacitación  Expo ají 2018.

**ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A LOS MINISTERIO DE TURISMO, CULTURA Y PATRIMONIO Y DE AGRICULTURA.**

<b>CÓDIGO</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>RECURSOS Y MATERIALES</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESULTADOS ESPERADOS</b>
E1.MIN	Fomento de agroturismo a fincas de agricultores conservacionistas para observar métodos de conservación y manejo agronómico del cultivo y su aplicación culinaria.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	1 año	Ruta agro turística del ají.
E2.MIN	Implementar una ruta turística en torno al ají, desde su sembrío hasta su cosecha y producción, resaltando la importancia de este alimento tanto a nivel nutricional como a nivel cultural.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	1 año	Ruta: Uchu Jayak (ají picante).  Ruta: Mishki mikuna (comida rica).  Ruta: Nukanchik mikuna (nuestra comida).

				chocopica (chocolate con ají).
E3.MIN	Promover ferias y exposiciones gastronómicas itinerantes para incluir al ají, en las campañas promocionales de las festividades de los cantones de la Provincia.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Festivales, ferias, exposiciones temáticas gastronómicas itinerantes.  Museo del ají.  Degustaciones.
E4.MIN	Concienciar a las autoridades de los ministerios, sobre la importancia que tiene el mantener y promover nuestra cultura gastronómica, no solo el cacao, el plátano o el camarón son importantes ante el mundo, hay productos como el ají que formaron parte de las primeras dietas de nuestros antepasados y se deben conocer.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Charlas técnicas a autoridades de turismo de la provincia.  Redes de investigación para publicar acerca del ají.
E5.MIN	Implementar estrategias de promoción de los atractivos y gastronomía como un dúo indisoluble.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Ruta: Uchu Jayak (ají picante).  Ruta: Mishki mikuna (comida rica).  Ruta: Nukanchik mikuna. (nuestra comida).  Chocopica (chocolate con ají).
E6.MIN	Mejorar la asignación de fondos concursables para que otros actores y otras propuestas puedan beneficiarse en base a proyectos que rescaten y pongan en valor al ají.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Asignar una Beca para trabajos de investigación del ají.  Concurso de fotografía.  Concurso del logotipo para la Marca Ají de Imbabura.
E7.MIN	Asegurar su soberanía alimentaria	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	6 meses	Charlas, simposios y seminarios de Soberanía alimentaria.
E8.MIN	Dar a conocer al ají como un elemento patrimonial importante	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial	1 año	Redes de investigación para publicar acerca del ají.

	de nuestra región nacional y latinoamericana	Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio		
E9.MIN	Ponderar el conocimiento empírico de los abuelos y abuelas en cuánto a mantener el patrimonio intangible.  La tradición oral vive en los sabios de las comunidades y debemos plasmarla de forma escrita para conservarla, tener una base que sirva como herramienta de fortalecimiento.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	1 año	Documentar la oralidad del ají de los abuelos de las distintas comunidades para realizar “píldoras informativas” que serán difundidas en la televisión local, redes sociales y en el canal You Tube  Concurso de oratoria acerca del ají en los institutos de educación media
E10.MIN	Es importante hacer énfasis en rescatar los productos ancestrales de las comunidades de Imbabura que por su valor alimenticio fueron parte de la dieta de nuestros antepasados y que actualmente están desapareciendo.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio	1 año	Documentar la oralidad del ají de los abuelos de las distintas comunidades.  Hacer una videoteca con material didáctico, promocional del ají.

### **ESTRATEGIAS DIRIGIDAS A STAKEHOLDERS**

<b>CÓDIGO</b>	<b>ACCIONES</b>	<b>RECURSOS Y MATERIALES</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESULTADOS ESPERADOS</b>
E1.STH	Reuniones sectoriales para poner en valor el patrimonio genético del Capsicum nativo	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Cultura y Patrimonio Ministerio de Agricultura Productores y proveedores de ají	6 meses	Investigaciones y publicaciones científico - técnicas.  Apoyo a los eventos programados por los organismos afines.
E2.STH	Fomentar la producción y comercialización de productos manufacturados de ají a través de emprendimientos familiares y de organismos asociativos.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio Ministerio de Agricultura	1 año	Cursos de capacitación de sembríos de ají.  Uso en recetas, Talleres artesanales para elaboración de productos en base a ají. Abrir líneas de créditos para pequeños

		Productores y proveedores de ají		<p>productores a través de alianzas estratégicas con la CACMU (Cooperativa de Ahorro y Crédito Mujeres Unidas).</p> <p>Cursos de emprendimiento como parte de los proyectos de vinculación con la sociedad, dictados por la academia.</p>
E3.STH	Fomentar la industrialización del ají con fines de exportación con un adecuado asesoramiento.	Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Agricultura Productores y proveedores de ají	2 años	Iniciar el proceso para optar por una DO (Denominación de origen) del ají imbabureño-
E4.STH	Socializar su uso tanto para visitantes nacionales como extranjeros.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo	1 año	<p>Picante: guía de los ajíes ecuatorianos; incluye medición con la escala Scoville</p> <p>Versiones en: español, inglés, francés, Chino mandarín</p>
E5.STH	Comercializar la Marca Ají Imbabureño con distintas herramientas de marketing.	Técnicos del GAD Técnicos del Gobierno Provincial Academia Ministerio de Turismo Ministerio de Cultura y Patrimonio Ministerio de Agricultura Productores y proveedores de ají	1 año	<p>Confección de camisetas, llaveros, imanes, souvenirs, pulseras, calcomanías con la Marca Ají Imbabureño.</p> <p>Confección del pocillo oficial del ají; utensilio que llevará la Marca Ají Imbabureño, el que será el único autorizado para servir ají en los establecimientos de expendio de alimentos.</p> <p>Instaurar el premio AJÍ DE ORO, AJÍ DE PLATA Y AJÍ DE BRONCE para premiar a la gestión que logre resultados comprobables en cuanto al rescate, revalorización y posicionamiento del ají dentro del contexto gastronómico imbabureño y ecuatoriano.</p> <p>Nombrar el día oficial del ají mediante decreto</p>

				Ministerial.
--	--	--	--	--------------

Fuente: propia del autor

## CONCLUSIONES

- El ají es un complemento de la oferta gastronómica ecuatoriana, pero los habitantes desconocen al producto en su real dimensión. Si bien es cierto cada mesa tiene su bote de ají, quien lo prepara no sabe ni el nombre de la variedad utilizada, tampoco conoce sus beneficios ni usos varios.
- España, Estados Unidos, México y Japón son los mayores consumidores de ají; abriendo la puerta para que este producto pueda tener mayor representatividad en el mercado gracias al convenio comercial firmado entre Ecuador y la Unión Europea en noviembre 2016.
- Existen alrededor de 15 preparaciones de ají, pero el más usado en la sierra es el ají con jugo de tomate de árbol; no por ello las demás quedan relegadas; por el contrario, el campeón de las mesas serranas es el ají de tomate porque aquel fruto se lo encuentra en toda época del año, aparte de ser muy barato.
- El ají vive infravalorado dentro del contexto gastronómico local, pues no hay actividades que respalden su importancia; existen campeonatos mundiales de varias preparaciones como el hornado o el encebollado donde está omnipresente el ají, pero siempre con perfil bajo.
- Se requiere del trabajo conjunto de todos quienes están inmersos en la actividad turística; hasta ahora se ha hecho un trabajo atomizado sin llegar a conseguir las sinergias que demanda el desarrollo turístico de un territorio.
- La academia tiene la mayor cantidad de recomendaciones; es preocupante y hay que tomar acciones para remediar esa situación.
- Las bondades del clima están desaprovechadas porque no ha habido un plan de capacitación en pro de conseguir ajíes con calidad suprema.
- La bibliografía especializada en Ecuador es escasa; la mayoría se limita a publicaciones en blogs y a noticias de periódicos, lo que dificulta la investigación puesto que hay la necesidad de contrastarla detenidamente.

## RECOMENDACIONES

- Se hace necesario emprender campañas de educación acerca del patrimonio inmaterial para lograr el empoderamiento de la gente.
- Conociendo cuáles países son los potenciales consumidores de ajíes ecuatorianos, se debería crear un Plan Estratégico para la producción del ají ecuatoriano con miras a lograr una denominación de origen DO.
- Si bien es cierto existe un libro referente en la gastronomía ecuatoriana donde reposan 16 recetas de ají; el grueso de la población los desconoce; por tanto, se hace primordial socializar estas recetas a través de medios masivos de publicidad, redes sociales, concursos, y otros que motiven la curiosidad por saber más acerca del rey de los condimentos.
- Se debería acoger al Ají como pareja de los renombrados "Campeonatos Mundiales" los cuales son una gran ventana al mundo; hasta ahora está presente en todos los concursos pero como un añadido mas no como el maridaje perfecto para esos dos platos que se han posicionado en lo alto de la gastronomía ecuatoriana.
- En lugar de hacer mini ferias, se debería pensar en hacer macro ferias gastronómicas, con temáticas fuertes en contexto; realizar alianzas estratégicas entre todos los Stakeholders para poner en la palestra a la gastronomía ecuatoriana como candidata a ubicarse en lo alto del podium porque recursos le sobran.
- La Academia debe repensar su oferta académica y adaptarla a las necesidades de la sociedad y de la empresa; aún se aprecia el divorcio de ésta con la empresa pública, lo cual se refleja en la pobre imagen de unión entre gremios. Se debería reforzar estas relaciones, ampliar los proyectos de vinculación con la sociedad; Crear una Marca Ecuador para reforzar la imagen de nuestra gastronomía; la academia debe abrir sus puertas a todo conglomerado social que lo requiera, por ejemplo los grupos en peligro de exclusión como refugiados, quienes por desconocimiento desvirtúan la gastronomía local, introduciendo géneros que no se compadecen con la realidad.
- El Ministerio de Agricultura y Ganadería actúa con perfil bajo, sin acercamiento a la academia ni a los demás entes gubernamentales; su participación activa en

campañas de concienciación son realmente importantes ya que ellos tienen el conocimiento científico de los recursos.

- El Ministerio de Cultura y Patrimonio debe unirse a la academia para juntos lograr que el número de publicaciones en temas gastronómicos locales se incremente y poder contar con una base de datos locales apegadas a nuestra realidad.

### Comentario del autor

Para finalizar este estudio, quiero plasmar mi percepción muy personal acerca del objeto de estudio de este trabajo, EL AJÍ, ese fruto vistoso, versátil, voluptuoso, que se mete en los sentidos para quedarse porque una vez lo pruebas, te enamoras de él; por algo Ecuador fue nombrado en 2015 el segundo país más feliz del mundo.. y es que si le pones ají a la comida, las sensaciones que te deja en los sentidos solo se asimila al enamoramiento. He ahí! el secreto de nuestra felicidad.

(Balarezo, 2015)

### Referencias

- APEGA sociedad peruana de gastronomía. (2009). *Ajies peruanos, sazón para el mundo*. Lima.
- Arellano, S. (2017). universo cultural. Recuperado 18 de abril de 2017, a partir de <http://minuevobloguniversocultural.blogspot.com/>
- ASAMBLEA ECUADOR. (2013). Plan Nacional del Buen Vivir 2013 - 2017. Recuperado 22 de junio de 2017, a partir de <http://www.buenvivir.gob.ec/>
- Balarezo, G. (2015). Ecuador ocupa el segundo lugar en el «ranking» de los «países más felices» | El Comercio. Recuperado 19 de junio de 2017, a partir de <http://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-ranking-felicidad-paises-encuesta.html>
- Betanzos, J. de. (1880). *Suma y Narración de los Incas*. Madrid: Miguel Hernández.
- Cabieses, F. (1998). La Gastronomía y el amor en el antiguo Perú. Recuperado 16 de marzo de 2017, a partir de <http://fernandocabieses.org/content/59.html>

- Coque, M. (2013). La gastronomía tradicional y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Ambato, 36. Recuperado a partir de [http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf)
- Cruz, J. L. (2016a). ¿Cuál es el ají más picante del mundo? El ardiente Carolina Reaper. Recuperado 26 de marzo de 2017, a partir de <http://rpp.pe/blog/piramide-invertida/cual-es-el-aji-mas-picante-del-mundo-el-ardiente-carolina-reaper-noticia-932069>
- Cruz, J. L. (2016b). ¿Cuál es el ají más picante del mundo? El ardiente Carolina Reaper. Recuperado 11 de junio de 2017, a partir de <http://rpp.pe/blog/piramide-invertida/cual-es-el-aji-mas-picante-del-mundo-el-ardiente-carolina-reaper-noticia-932069>
- Cultura, S. de. (2005). La cocina como patrimonio (in) tangible. Buenos Aires.
- DEFINICIONA. (2014). Definición y etimología de ají. Recuperado 11 de mayo de 2017, a partir de <https://definiciona.com/aji/#etimologia>
- Diario la Hora. (2011). El ají más bravo de la capital. Recuperado 18 de mayo de 2017, a partir de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101142426/-1/El\\_ají\\_más\\_bravo\\_de\\_la\\_capital.html#.WUa8wWg1\\_IV](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101142426/-1/El_ají_más_bravo_de_la_capital.html#.WUa8wWg1_IV)
- Ecuadorinmediato. (2007). ¡Que rico: el ají es ecuatoriano! Recuperado 17 de abril de 2017, a partir de [http://www.ecuatorinmediato.com/Noticias/news\\_user\\_view/que\\_rico\\_el\\_aji\\_es\\_ecuatoriano--49221](http://www.ecuatorinmediato.com/Noticias/news_user_view/que_rico_el_aji_es_ecuatoriano--49221)
- Ecuadorinmediato. (2013). La segunda diversidad de sopas del mundo le pertenece a Ecuador. Recuperado 1 de junio de 2017, a partir de [http://www.ecuatorinmediato.com/Noticias/news\\_user\\_view/la\\_segunda\\_diversidad\\_de\\_sopas\\_del\\_mundo\\_le\\_pertenece\\_a\\_ecuador\\_senala\\_edgar\\_leon\\_audio-192573](http://www.ecuatorinmediato.com/Noticias/news_user_view/la_segunda_diversidad_de_sopas_del_mundo_le_pertenece_a_ecuador_senala_edgar_leon_audio-192573)
- El Universo. (2017). La Fanesca: una expresión cultural y patrimonio gastronómico de Ecuador | Intercultural | Noticias | El Universo. Recuperado 4 de mayo de 2017, a partir de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/04/11/nota/6134269/fanesca-expresion-cultural-patrimonio-gastronomico-ecuador>
- Erazo Álvarez, G. O., & Oliver, G. (2014). Estrategia de promoción turística del ají como condimento supremo de la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua. Recuperado a partir de <http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/2649>
- FAO. (2005). El comercio y la ordenación forestal sostenible. Recuperado 19 de mayo de 2017, a partir de <http://www.fao.org/docrep/008/y5918s/y5918s14.htm>
- Farlex. (2013). THE FREE DICTIONARY. Recuperado 5 de junio de 2017, a partir de <http://es.thefreedictionary.com/típico>
- Historia de la gastronomía ecuatoriana. (2010). Recuperado 29 de abril de 2017, a partir de <http://cdnodanilo.freeoda.com/blog/?cat=11>

- Jaramillo, M. (2012). *Guía de cocina fácil*.
- Kremer, W. (2015a). El ají picante, ¿bueno o malo para la salud? - BBC Mundo. Recuperado 11 de abril de 2017, a partir de [http://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/10/151005\\_salud\\_picante\\_sabor\\_cancer\\_ardor\\_egn](http://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/10/151005_salud_picante_sabor_cancer_ardor_egn)
- Kremer, W. (2015b). El ají picante, ¿bueno o malo para la salud? - BBC Mundo. Recuperado 26 de marzo de 2017, a partir de [http://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/10/151005\\_salud\\_picante\\_sabor\\_cancer\\_ardor\\_egn](http://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/10/151005_salud_picante_sabor_cancer_ardor_egn)
- La Hora. (2016). Diversidad de nacionalidades y pueblos indígenas en Ecuador : Intercultural. Recuperado 21 de junio de 2017, a partir de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101965301/-1/Diversidad\\_de\\_nacionalidades\\_y\\_pueblos\\_indigenas\\_en\\_Ecuador.html#.WUsY9mjhDIU](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101965301/-1/Diversidad_de_nacionalidades_y_pueblos_indigenas_en_Ecuador.html#.WUsY9mjhDIU)
- López, E. (2010). Slow food - Concepto, movimiento e informacion. Recuperado 12 de mayo de 2017, a partir de <http://libroderecetas.com/informacion/slow-food>
- McGee, H. (2004). *On food and cooking : the science and lore of the kitchen*. Scribner.
- Ministerio de Comercio Exterior. (2017). Acuerdo Comercial Ecuador – Unión Europea – Ministerio de Comercio Exterior. Recuperado 11 de mayo de 2017, a partir de <http://www.comercioexterior.gob.ec/acuerdo-comercial-ecuador-union-europea/>
- MINTUR. (2012). *Ecuador Culinario, saberes y sabores*. Quito. [https://doi.org/ISBN 978-9942-926-00-5](https://doi.org/ISBN%20978-9942-926-00-5)
- Monroy de Sada, P. (2000). *Introducción a la gastronomía*. Limusa.
- Moya, J., & Sisniega, L. P. (2002). Magna: enciclopedia universal (p. 12380). Carroggio.
- Negrete, N. (2012). La chicha de jora: identidad cultural y gastronómica | Diario El Mercurio - Cuenca Ecuador. Recuperado 7 de junio de 2017, a partir de <http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/>
- NUMBERS. (2015, septiembre). Ecuador enamora al mundo con sus sopas. Recuperado a partir de <http://numbersmagazine.com/articulo.php?tit=ecuador-enamora-al-mundo-con-sus-sopas>
- Oriol, A., Ribera de Madariaga, B., & Lonely Planet Publications (Firm). (2015). *La mejor comida picante del mundo*.
- Pardey, C. (2008). CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE ACCESIONES DE Capsicum DEL BANCO DE GERMOPLASMA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE PALMIRA Y DETERMINACION DEL MODO DE HERENCIA DE LA RESISTENCIA A POTYVIRUS (PepDMV).
- Pastor, N. (2015). El oro líquido de los incas: La chicha de jora. Recuperado 5 de junio de 2017, a partir de <http://revistaindependientes.com/el-oro-liquido-de-los->

incas/

- Pérez, R. (2017). El Ecuador profundo. Recuperado 3 de febrero de 2017, a partir de <http://www.ecuadorprofundo.com/tomos/tomo1/l24.htm>
- Posadas, A. C. (2014). Interculturalidad Pachamanca: la cosmovisión andina a través de la alimentación. Recuperado a partir de <http://revistas.ulima.edu.pe/index.php/lienzo/article/viewFile/347/332>
- Regalado, L. (1996). La Sucesión Incaica. Recuperado 10 de abril de 2017, a partir de <https://es.scribd.com/document/343738639/Regalado-de-Hurtado-Liliana-La-Sucesion-Incaica>
- SABROSÍA. (2014). Chocolate caliente con ají y pimienta de Chocolat. Recuperado 17 de mayo de 2017, a partir de <https://www.sabrosia.com/2014/02/chocolate-caliente-con-aji-y-pimienta-de-chocolat/>
- SIICEX Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior. (2017). Partidas de exportación del ají. Recuperado 11 de mayo de 2017, a partir de [http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?\\_page\\_=172.17100&\\_portletid\\_=s fichaproductoinit&scriptdo=cc\\_fp\\_init&pproducto=221&pnomproducto=Aj%ED](http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=172.17100&_portletid_=s fichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=221&pnomproducto=Aj%ED)
- TOMATE CHERRY. (2015). Taxonomía del Pimiento. Recuperado 11 de junio de 2017, a partir de [http://tomatecherry.es/index.php?option=com\\_content&view=article&id=279:taxonomia-](http://tomatecherry.es/index.php?option=com_content&view=article&id=279:taxonomia-)
- Torres, G., Madrid De Zito Fontán, L., & Santoni, M. (2004). EL ALIMENTO, LA COCINA ÉTNICA, LA GASTRONOMÍA NACIONAL, ELEMENTO PATRIMONIAL Y UN REFERENTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL. *SCRIPTA ETHNOLOGICA Bs. As, XXVI*, 55-66. Recuperado a partir de [http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/27909188/14802603.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1490452730&Signature=Wmi%2FCr6gZwVh89opPuGzNM1GN2w%3D&response-content-disposition=inline%3B filename%3DEl\\_alimento\\_la\\_cocina\\_etnica\\_la\\_gast](http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/27909188/14802603.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1490452730&Signature=Wmi%2FCr6gZwVh89opPuGzNM1GN2w%3D&response-content-disposition=inline%3B filename%3DEl_alimento_la_cocina_etnica_la_gast)
- Ulloa, C. (2006a). Aromas y sabores andinos. Recuperado a partir de <http://www.mobot.org/mobot/research/curators/pdf/Aromas.pdf>
- Ulloa, C. (2006b). Aromas y sabores andinos. Recuperado a partir de <http://www.mobot.org/mobot/research/curators/pdf/Aromas.pdf>
- UNESCO. (2017a). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Recuperado 29 de marzo de 2017, a partir de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO. (2017b). Patrimonio Cultural Inmaterial. Recuperado 9 de mayo de 2017, a partir de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unigarro, C. (2010). Patrimonio Cultural Alimentario. *Cartografía de la Memoria*, (Fondo Editorial Ministerio de Cultura), Quito-Ecuador 1-9. Recuperado a partir de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

- Vázquez, C. (2009). QUÍMICA EN LA COCINA. *Innovación y experiencias educativas*, 19. Recuperado a partir de [http://www.csif.es/andalucia/modules/mod\\_ense/revista/pdf/Numero\\_19/CARLOS\\_VAZQUEZ\\_SALAS02.pdf](http://www.csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_19/CARLOS_VAZQUEZ_SALAS02.pdf)
- Vela, E. (2016). Arqueología Mexicana. Recuperado 9 de marzo de 2017, a partir de <http://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-chile-en-los-nombres-de-lugar>
- Wirsig, J. (2015). Saquisilí, el gran mercado. Recuperado 4 de marzo de 2017, a partir de <http://www.ecuadorpostales.com/es/revista/saquisili-el-gran-mercado>
- Wuth Heinz. (2011). Historia de la Cocina, un buen resumen | Im Chef. Recuperado 3 de mayo de 2017, a partir de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>

## ANEXOS

Todas las imágenes que aparecen en el presente apartado, son de propiedad de la autora de este TFM, Dña. Sonia Lorena Arellano (Se autoriza su uso siempre y cuando se otorguen los créditos a la propietaria de las mismas). Solicitar los archivos originales a: [arellanosonialorena@hotmail.com](mailto:arellanosonialorena@hotmail.com)

### Anexo 1.- Formato de entrevista



## MÁSTER EN TURISMO CULTURAL ESPECIALIZACIÓN GASTRONOMÍA 2017

### ENTREVISTA

Temática: **El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso**

Esta entrevista forma parte de un trabajo de fin de máster cuyo tema central es el ají, su importancia en la gastronomía andina en general y ecuatoriana en particular. A pesar de ser el condimento más usado junto con la cebolla y la sal, el ají ha sido poco estudiado e investigado; por tanto, este trabajo pretende poner en valor este componente del patrimonio alimentario que posee el Ecuador; su opinión es muy importante y desde ya le agradecemos su aporte, el cual, enriquecerá de manera significativa esta investigación.

(Si rellena la entrevista en computador, puede borrar las líneas de guía, gracias)

Nombre: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

Género: \_\_\_\_\_

¿Cuál es su actividad laboral? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Preguntas:**

1 Según su criterio ¿Qué relación tiene el ají con nuestra identidad cultural

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 ¿Puede darnos algún otro nombre/es con el que se le conoce al ají alrededor del mundo?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3 ¿Según su criterio, qué acciones podrían desarrollar los estamentos que intervienen en el turismo de Imbabura, para poner en valor este patrimonio alimentario andino?

ACADEMIA: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

GADs: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

GOBIERNO

PROVINCIAL: \_\_\_\_\_

---

---

GREMIOS DE PROFESIONALES:

---

---

MINTUR-MIN CULTURA Y

PATRIMONIO: \_\_\_\_\_

---

---

STAKEHOLDERS \_\_\_\_\_

---

---

---

4 Nombre algunos sitios de Imbabura o Ecuador donde se produce el ají

---

---

---

5 ¿Aparte del uso gastronómico que se da al ají, conoce usted en qué más se lo usa?

---

---

---

6 En caso de consumir ají, ¿cuál es su preparación favorita?

---

---

---

7 ¿De qué forma podrían contribuir a la puesta en valor del ají, los establecimientos que ofertan servicios gastronómicos de cualquier categoría en Imbabura?

---

---

---

---

8Cuál es su opinión acerca de la costumbre de comer con ají?

---

---

---

---

9 ¿Conoce algún refrán, dicho popular o frase acerca del ají?

---

---

---

10 ¿Cuál sería una estrategia de promoción turística a partir del consumo del ají, que contribuya al posicionamiento de la gastronomía de Imbabura?

---

---

---

---

---

---

\*Si obviamos algo que le hubiese gustado que preguntemos acerca de la temática desarrollada en esta entrevista, por favor, nos encantaría saberlo.

---

---

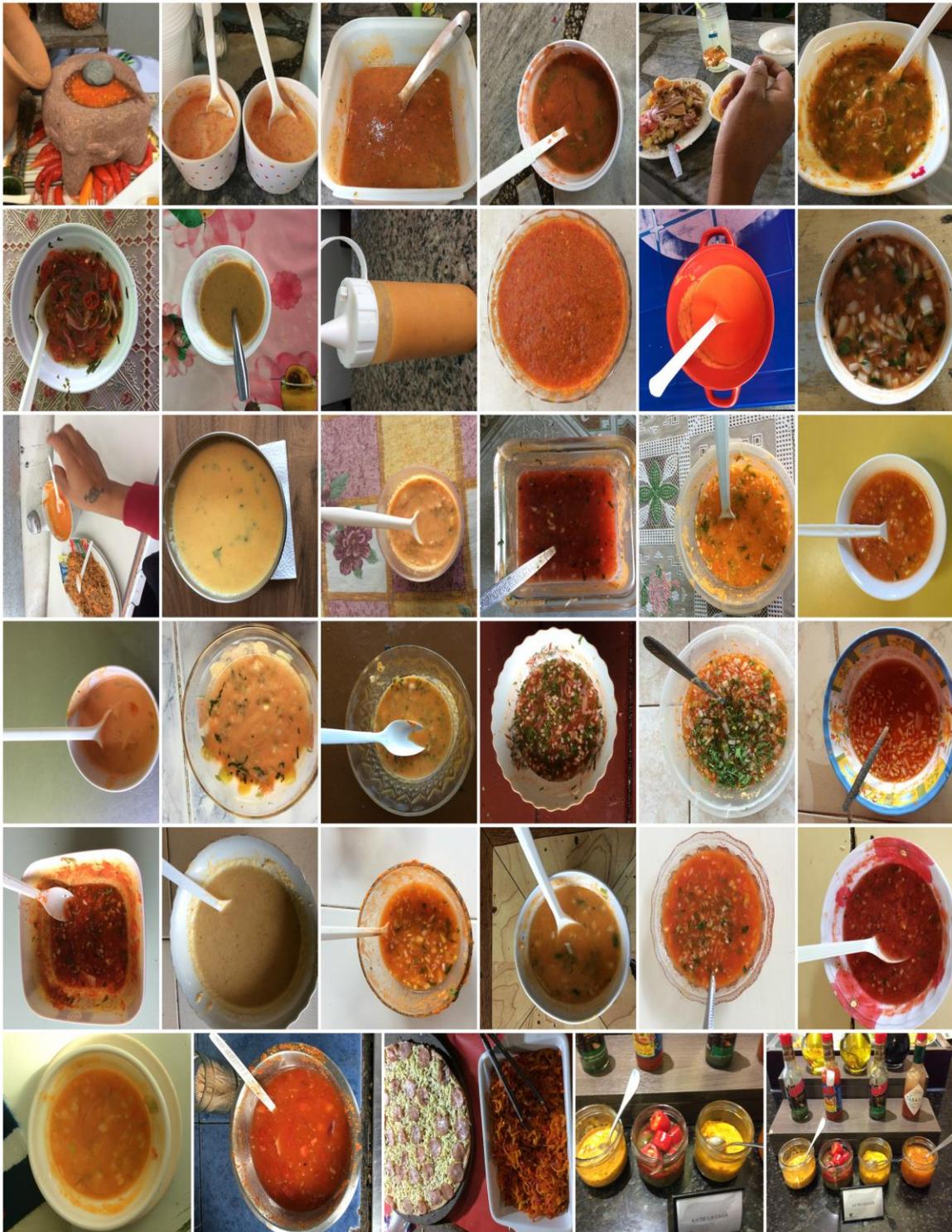
---

---

¡Muchísimas gracias!!!

Anexo 2.-

Fotografías que evidencian la forma despreocupada como se sirve al ají actualmente en los establecimientos de la ciudad de Ibarra.



### Anexo No. 3 Comercialización de ají en los mercados locales



### Anexo No. 4 Imágenes de las vistas de campo, investigando a cerca del ají



Anexo No. 5 Imágenes del Festival del Ají UCHU RAYMI realizado el 13 de julio 2017



Anexo No. 6 Imágenes de ajíes usados en UCHU RAYMI realizado el 13 de julio 2017



Anexo No. 7 Imágenes del Afiche del festival del Ají UCHU RAYMI 13 de julio 2017



## Anexo No. 8 Imágenes de la forma correcta de presentar el ají



## Anexo No. 9 Captura de pantalla de la noticia del festival del ají en el periódico local



Más información en:

<https://lahora.com.ec/imbabura/noticia/1102084257/universitarios-exponen-mas-de-27-recetas-de-aji-en-el-uchu-raymi>

## Anexo No. 10 Captura de pantalla de la noticia del festival del ají en otros medios

Festival del ají se desarrolló en la PUCE-SI Home / Sin categoría / PUCE-SI / Festival del ají se desarrolló en la PUCE-SI

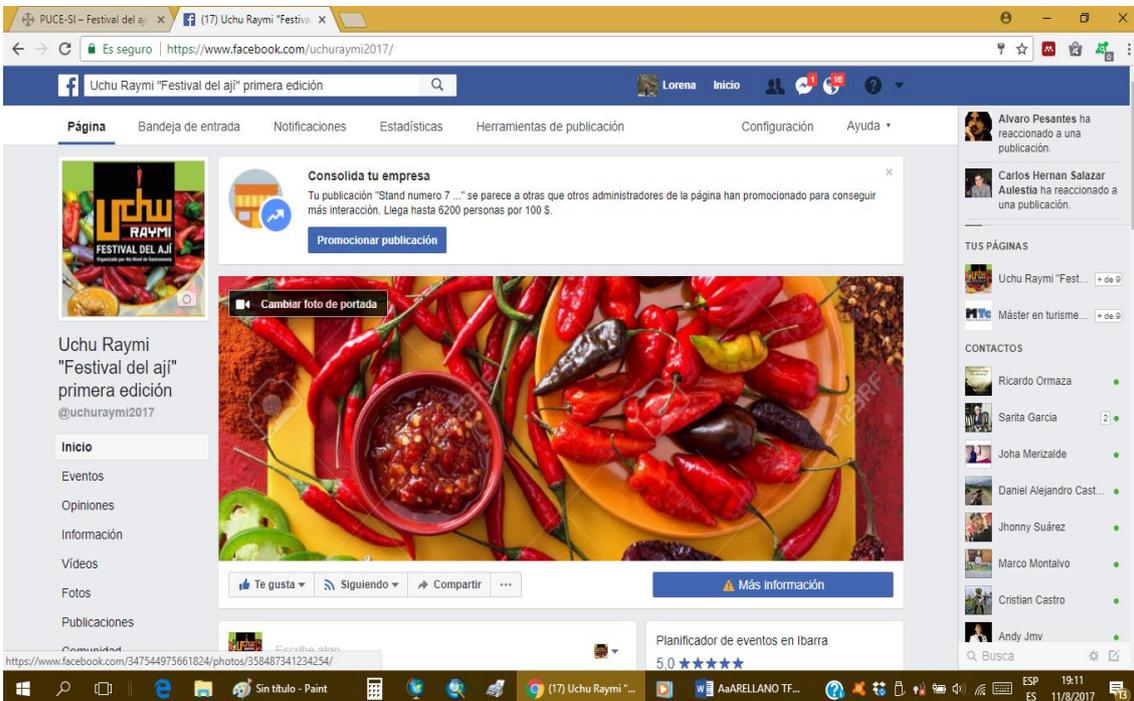
< Previous   Next >



En el Aula Magna de la Sede, este 13 de julio se cumplió el "Uchu Raymi 2017, I edición". En esta ocasión el objetivo fue rescatar los elementos patrimoniales importantes de la región en cuanto a sabores, formas y recetas del ají. Se presentaron alrededor de 30 variedades.

Noticia publicada en la Página Web de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.  
Más información en: <http://www.pucesi.edu.ec/web/?p=9648>

## Anexo No. 11 Captura de pantalla de la página Web del festival del Ají

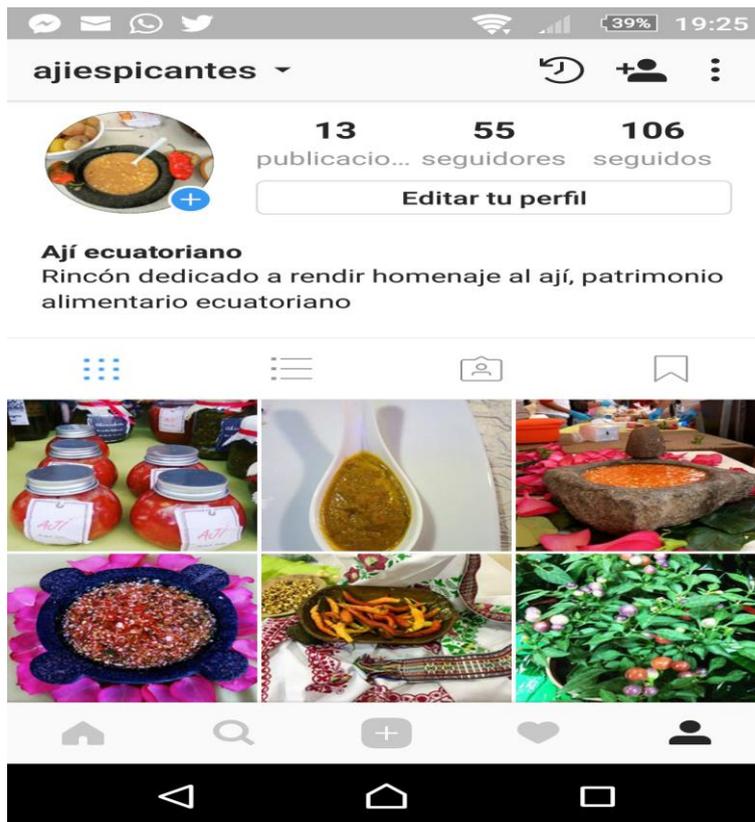


The screenshot shows a Facebook page for 'Uchu Raymi Festival del Ají' with the following elements:

- Page Header:** 'Uchu Raymi "Festival del ají" primera edición'.
- Navigation:** 'Página', 'Bandeja de entrada', 'Notificaciones', 'Estadísticas', 'Herramientas de publicación', 'Configuración', 'Ayuda'.
- Left Sidebar:** Profile picture, name 'Uchu Raymi "Festival del ají" primera edición', and a menu with 'Inicio', 'Eventos', 'Opiniones', 'Información', 'Videos', 'Fotos', and 'Publicaciones'.
- Main Content:** A post featuring a vibrant image of various chili peppers and a bowl of ají sauce. Below the image are interaction buttons: 'Te gusta', 'Siguiendo', 'Compartir', and 'Más información'.
- Right Sidebar:** 'TUS PÁGINAS' (listing 'Uchu Raymi Fest...' and 'Máster en turismo...') and 'CONTACTOS' (listing names like Ricardo Ormaza, Sarita Garcia, etc.).
- Bottom:** A taskbar with various application icons and a system tray showing the date '11/8/2017' and time '19:11'.

Más información en: <https://www.facebook.com/uchuraymi2017/>

## Anexo No. 12 Captura de pantalla dl ají en la red social INSTAGRAM



## Anexo No. 13 Captura de pantalla de la entrevista en canal de televisión de Ibarra



2681 reproducciones

Diario El Norte ha transmitido en directo.  
5 de julio · 🌐

Más información en: <https://www.facebook.com/elnorte.ec/videos/1599743393401145/>