

FACULTAD DE ARTES Y HUMANIDADES

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1. Título

RESCATE DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA OLVIDADA O EN RIESGO DE PERDERSE

2. Tema

Estudio de procesos, recetas y productos de la cocina ecuatoriana que se han ido perdiendo con el paso del tiempo.

3. Antecedentes y Justificación:

El Ecuador es un país en el cual confluyen varias culturas y regiones naturales cuya riqueza se expresa en los platos y recetas tradicionales. Sin embargo, hay ciertas recetas que han sido rescatadas y explotadas más que otras.

Las recetas, productos y procesos que se han dejado de lado son igual de importantes para la preservación de la riqueza gastronómica cultural de nuestro país.

3.1 Información general del proyecto

El proyecto trata de recuperar recetas casi olvidadas a través de trabajos realizados directamente con personas ancianas que son las que recuerdan los platos más típicos y familiares, sus formas de preparar, los ingredientes, los procedimientos, las tradiciones de cómo se comía cada plato y por qué lo hacían así.

Un punto importante será resaltar el valor de identidad cultural que nos da la comida tradicional ecuatoriana a cada uno de nosotros como ciudadanos y en conjunto como un país pluricultural.

4. Línea de Investigación y Grupo

Línea: Gastronomía Tradicional Ecuatoriana

Grupo: Cultura Gastronómica Ecuatoriana

5. Preguntas de Investigación

- ¿Qué recetas tradicionales ecuatorianas se han perdido u olvidado con el paso del tiempo?
- Estas recetas ¿Forman parte del patrimonio cultural de nuestro país? ¿De qué manera?

6. Objetivos

6.1 General

- Traer de nuevo a la vida a estas recetas con un valor de actualización al reinsertarlas en la sociedad actual y sus costumbres alimenticias.
- Enriquecer la cultura gastronómica nacional.

6.2 Objetivos Específicos

- Lograr recopilar 20 recetas perdidas o casi olvidadas
-

7. Alcances y Limitaciones:

- Se investigarán las recetas, ingredientes, productos, procesos, técnicas y tradiciones a la hora de la mesa.
- Se investigará el aspecto cultural de identidad y apropiación de lo nacional en cada plato seleccionado.
- No se investigará el valor nutricional de las recetas ni los alcances o repercusiones financieras que puedan llegar a tener en una familia que las consuma.

8. Marcos Referenciales:

8.1. Estado de la cuestión

Hemos encontrado algunos textos y artículos que se acercan al tema y nos pueden servir de guía para la investigación, esto son:

- FISCHLER, C., 1988, "Food, self and identity", *Social Science Information*, 27, 275-292.
- GABACCIA, D., 1998, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*, Harvard University Press, Cambridge MA, 278p.
- También nos hemos puesto en contacto con el sitio web Francés <http://aof.revues.org> en la sección "Antropology of Food".

9. Propuesta Metodológica.

9.1 Tipo de Investigación:

- Vivencial
- Analítica

9.4 Estructura de análisis

Vivencial: Trabajo en la cocina con personas de la tercera edad que compartan con nosotros sus recetas recordadas al igual que sus vivencias, memorias y anécdotas.

Analítica: Según la información recopilada realizaremos un análisis que nos permitirá llegar a conclusiones sobre la importancia del rescate de las recetas olvidadas.

9.5 Criterios de validez y confiabilidad

Se pueden grabar o filmar las sesiones de cocina con los invitados de la tercera edad para recoger cada una de sus memorias, con eso sabremos que las recetas son fieles recuerdos de gente que las conoce y no transformaciones modernizadas de recetas ya conocidas.

9.6 Diseño y aplicación de instrumentos

Nuestro instrumento principal es la cocina y todo el equipo y utensilios que ella encontramos. La idea será brindar a nuestros invitados el área más propicia para realizar o guiarnos en la realización de la receta en estudio.

9.7 Universo

Ecuador

9.8 Población

Personas de la tercera edad de cualquier región o ciudad del Ecuador.

9.9 Muestra

- Empezaremos con una primera fase de sondeo a 100 personas para encontrar recetas mencionadas en común.
- De las 100 personas tomaremos a un grupo aproximado de 30 para realizar las recetas seleccionadas.

9.10 Instrumentos

- Entrevistas
- Laboratorio de Cocina (Centro Gastronómico)

9.10.2 Análisis de datos

Estudio de los casos recopilados y selección de aquellos que tienen mayor valor culinario en cuanto a uso de productos, manejo de técnicas tradicionales o ancestrales y valor gustativo.

9.11 Definición de variables

Cantidad de recetas olvidadas que se repiten
Calidad de valor culinario
Calidad de valor cultural gastronómico
Calidad de valor gustativo

10. Referentes Bibliográficos

Hay varios libros de cocina ecuatoriana editados por FONSA, pero justamente queremos encontrar aquellas recetas que no se hallan en los libros.

Estos nos servirán para confirmar que hemos rescatado recetas nuevas.

11. Equipo de Investigadores:

Director del Grupo, Y/O e investigador promotor: Chef David Ramos

Investigador 1: Chef Gabriel Germain

Investigador 2: Lic. Ana Carrera de Germain

Auxiliares de investigación: Lucía Carrión, Sarah Morales

12. Presupuesto



PRESUPUESTO PROYECTO

Proyecto Gastronomía	
Grupo: Centro de Investigaciones de humanidades	
Indique el año de inicio y de finalización	
2012	2012

2. DETALLE DEL PRESUPUESTO TOTAL

Diligenciar las celdas sombreadas en gris

Rubros	Fuentes				Total
	Subtotales	Recursos frescos/efectivo	Recursos en especie	Financiamiento externo	
1. Personal investigador	13.608		13.608	-	13.608
2. Honorarios de investigación	-		-	-	-
3. Equipos	300	300	-	-	300
4. Materiales	1.000		1.000	-	1.000
5. Salidas de Campo	300	300	-	-	300
6. Viajes	325	325	-	-	325
7. Bibliografía	200	200	-	-	200
8. Software	-	-	-	-	-
9. Fotocopias	30		30	-	30
10. Encuestadores	200		200	-	200
11. Alojamiento	200	200	-	-	200
12. Alimentación	150	150	-	-	150
13. Transporte	400	400	-	-	400
14. Publicaciones	-	-	-	-	-
13. Conferencias	400	400	-	-	400
Total	17.113	2.275	14.838	-	17.113

13. Cronograma:

	ACTIVIDAD	2011	2012	2013
1.	Presentación de la propuesta	X		
2.	Desarrollo de la primera fase investigativa		X	
3.	Desarrollo de la segunda fase investigativa		X	
4.	Análisis de datos recopilados		X	
5.	Redacción y edición de resultados		X	

6.	Formulación del libro			X
7.	Edición del libro			X
8.	Impresión y lanzamiento del libro			X

14. Producto esperado:

- Libro sobre las recetas tradicionales ecuatorianas olvidadas.
- Cátedra de recuperación de patrimonio gastronómico perdido

15. Impacto esperado sobre la colectividad:

La culminación del proyecto permitirá crear conciencia sobre el valor de la gastronomía tradicional de nuestro país como parte de nuestra cultura. Los ecuatorianos jóvenes y niños tendrán a su alcance datos y vivencias de sus ancestros como una manera de revivir el pasado en lugar de olvidarlo y sustituirlo por productos y recetas más modernas y quizá menos ricas en cultura como la tan expandida fast food.