



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES
CARRERA DE LICENCIATURA EN TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE
TUNGURAHUA”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Licenciada en Turismo

Autora:
Sáenz Segovia Mishell Jaeline

Tutor:
Muñoz Solís Klever Homero

LATAACUNGA – ECUADOR

Febrero 2023

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Sáenz Segovia Mishell Jaeline, con cédula de ciudadanía No. 0503193096, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, siendo el Ingeniero. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís, tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

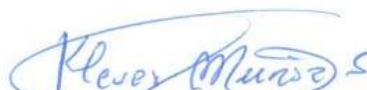
Latacunga, 11 de febrero del 2023



Mishell Jaeline Sáenz Segovia

Estudiante

C.C. 0503193096



Ing. Klever Homero Muñoz Solís, Mgs

Docente Tutor

C.C. 0501397814

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **SÁENZ SEGOVIA MISHHELL JAELINE**, identificada con C.C. N° **0503193096** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominarán **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Doctor. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de **Licenciatura en Turismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Proyecto de Investigación** la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Unidad Académica según las características que a continuación se detallan:

Historial académico

Inicio de carrera: octubre 2018 - marzo 2019

Finalización: abril 2022 - agosto 2022

Aprobación del Consejo Directivo: 03 de junio del 2022

Tutor: Ingeniero. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Tema: “Turismo Gastronómico en la provincia de Tungurahua”.

CLÁUSULA SEGUNDA. - **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para ^ publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **LA CEDENTE** autorizan a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **LA CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización

del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

- e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA CEDENTE** declaran que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **LA CEDENTE** podrán utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - LA CESIONARIA Podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 11 días de mes de febrero del 2023.



Mishell Jaeline Sáenz Segovia
LA CEDENTE

Dr. Cristian Tinajero Jiménez
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título:

“TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, de Sáenz Segovia Mishell Jaeline, de la carrera de Licenciatura en Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 11 de febrero del 2023



Ing. Klever Homero Muñoz Solís, Mgs.

DOCENTE TUTOR


C.C. 0501397814

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

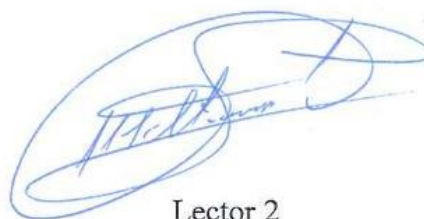
En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: Sáenz Segovia Mishell Jaeline, con el título del Proyecto de Investigación: **“TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

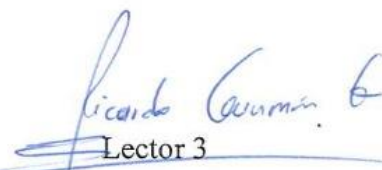
Latacunga, 11 de febrero del 2023


Lector 1 (Presidenta)

Ing. Daniela Alejandra Rodas Vinueza, MSc.
CC: 1722220868


Lector 2

Ing. Milton Alberto Sampedro Arrieta, Mg.
CC: 0602636987


Lector 3
Lic. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, Mgs.
CC: 1802830123

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres por apoyarme económicamente durante todas mis etapas estudiantiles, ya que sin su apoyo este sueño hubiera sido más difícil de realizarlo. A mis amigos, aunque son pocos, ustedes son muy valiosos y verdaderos, gracias por ser mi otra familia en la que he podido apoyarme incondicionalmente. A la Universidad Técnica de Cotopaxi, a los docentes de la Carrera de Turismo, por sus conocimientos valiosos para formarme como profesional, a mi tutor de tesis Ing. Klever Muñoz y a la Ing. Andrea Andrade directora de la carrera por su apoyo moral y su guía, para poder concluir este trabajo de investigación satisfactoriamente.

Mishell Jaeline Sáenz Segovia

DEDICATORIA

A mis padres Wilson Sáenz y Jaqueline Segovia por enseñarme a ser una mujer valiente y llena de valores, por apoyarme, acompañarme y aconsejarme en los momentos más difíciles. Y a mí por realizar todo lo que me propongo con mucho cariño, amor, paciencia y fortaleza culminar esta etapa de mi vida.

Mishell Jaeline Sáenz Segovia

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

AUTORA: Mishell Jaeline Sáenz Segovia

RESUMEN

El proyecto de investigación responde a la necesidad de realizar una actualización de platillos típicos de la gastronomía de la provincia de Tungurahua antes de la pandemia y su cambio después de la misma; para que con dicha indagación se pueda establecer solamente aquellos platillos que tienen mayor aceptación por parte de las personas que realizan turismo en la zona de estudio; por ello, se inicia con el diagnóstico situacional que mediante la investigación de forma documental, el aporte del GAD provincial y la entrevista realizada en campo a las personas emprendedoras con conocimiento de las preferencias gastronómicas de los turistas mediante el aporte y conocimiento de los dueños de los locales gastronómicos prestadores del servicio; en este apartado se hizo notorio que el turismo disminuyó en época de pandemia y que posteriormente de dicho suceso al estar retomando la provincia la actividad turística gastronómica ocasionó que se pase de 51 platillos a tan solo 30 los platillos que no forman parte de la lista, desaparecen por varios factores entre ellos los gustos del cliente y la disponibilidad de encontrarlos. Para seguir con los objetivos, se obtuvo como resultado que los platillos post pandemia identificados en su mayoría son festivo – cotidianos, con una baja sensibilidad al cambio y se los puede encontrar más fácil de forma local con un predominio de la cocción como su técnica de preparación principal; dentro de la información obtenida también se encuentra detalle de la preparación e ingredientes de cada uno, con lo que se llenó fichas de inventario según la metodología INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), para una mejor síntesis de la información obtenida dentro de la investigación. Con todo lo anterior mencionado y para culminar con los objetivos de la investigación se elaboró una propuesta de guía gastronómica descriptiva para la provincia, que incluye: presentación, índice, el mapa turístico con coordenadas de los 30 platillos preferenciales, introducción, reseña histórica, información relevante y fotografías pertinentes, con el fin de mantener informadas a los turistas y puedan tener un medio para seguir con su travesía gastronómica.

Palabras clave: Investigación documental, Platillos Típico, Entrevista, Mapa turístico, Guía gastronómica.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

THEME: “GASTRONOMIC TOURISM IN TUNGURAHUA PROVINCE”

AUTHOR: Mishell Jaeline Sáenz Segovia

ABSTRACT

This project responds to the need to update the typical dishes of the gastronomy of Tungurahua province before and after the pandemic and its change; with this research, it was possible to establish only those dishes that are better accepted by tourists to the study area. For this reason, it begins with the situational diagnosis through documentary research, the contribution of the provincial GAD, and the interview developed with entrepreneurs who know the gastronomic preferences of tourists; It became notorious that tourism decreased during the pandemic times and after it when the province was resuming the gastronomic tourism activity, the decrease of tourism caused gastronomy to go from 51 dishes to only 30; they disappeared for various reasons like the client's likes and their availability. The identified post-pandemic dishes were analyzed, and, as a result they are mostly festive - every day, with low sensitivity to change and can be found more easily locally with a predominance of cooking as their principal preparation technique; within the information obtained, there is also a detail of their preparation and ingredients, with the information it developed a stocktaking according to the INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) methodology, for a better synthesis of the information obtained within the investigation. With the above mentioned, a proposal for a descriptive gastronomic guide for the province was developed, which includes: a presentation, index, tourist map with coordinates of the 30 preferential dishes, introduction, historical review, relevant information, and relevant pictures, to keep tourists informed and that they may have a mean to continue with their gastronomic journey.

Keywords: Documentary research, Typical dish, Interview, Tourist map, Gastronomic guide.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	; Error! Marcador no definido.
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN;	Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS	xi
ÍNDICE DE TABLAS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xv
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
Título del proyecto	1
Línea de investigación:	2
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
3.1 Beneficiarios Directos	3
3.2 Beneficiarios Indirectos	5
4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	5
5. OBJETIVOS:	6
5.1. Objetivo General	6
5.2. Objetivos Específicos	6
7.1. MARCO LEGAL	8
7.2 MARCO TEÓRICO	9
7.2.1 <i>Tipología de Turismo:</i>	9
7.2.2 <i>Turismo gastronómico:</i>	10

7.2.3 Gastronomía:	12
7.2.4 Tipos de gastronomía:	12
7.2.5 Gastronomía en el Ecuador:	14
7.2.6 Gastronomía típica:	14
7.2.7 Tipos de cocina de la gastronomía típica.....	14
7.2.8 Patrimonio tangible:	15
7.2.9 Patrimonio intangible:	15
7.2.10 Patrimonio Cultural:	15
7.2.11 Patrimonio Gastronómico:	16
7.2.12 Fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural):.....	16
7.2.13 Pasos para llenar correctamente una ficha de inventario según INPC.....	17
7.2.14. ArcGIS:	22
7.2.15. Google Maps:	24
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	28
9.1 Metodología usada en el objetivo 1	29
9.1.1 Métodos de investigación	29
9.1.2 Técnica de investigación	29
9.1.3 Instrumento de investigación.....	30
9.2 Metodología usada en el objetivo 2.....	30
9.2.1 Método de investigación.....	30
9.2.2 Técnica de investigación	30
9.2.3 Instrumento de investigación.....	32
9.3 Metodología usada en el objetivo 3.....	33
9.3.1 Método de investigación.....	33
9.3.2 Técnica de investigación	34
9.3.3 Instrumento de investigación.....	34
10.1 Diagnóstico General de la provincia de Tungurahua	35

10.1.1 Hidrografía.....	35
10.1.2 Clima	36
10.1.3 Población.....	36
10.1.4 Actividades económicas.....	37
10.1.5 Turismo	37
10.2 Diagnóstico por cantones de la provincia de Tungurahua.....	37
10.2.1 Cantón Ambato	37
10.2.2 Cantón Píllaro	40
10.2.3 Cantón Patate	42
10.2.4 Cantón Baños	43
10.2.5 Cantón Pelileo	44
10.2.6 Cantón Cevallos	46
10.2.7 Cantón Quero	47
10.2.8 Cantón Mocha	49
10.2.9 Cantón Tisaleo.....	50
10.3 Gastronomía	51
10.4 Inventario gastronómico	54
10.5 Análisis del Inventario gastronómico	58
10.5.1 Platillos con mayor aceptación	58
10.5.2 Tipo de gastronomía de los platillos con mayor aceptación.....	58
10.5.3 Sensibilidad al cambio de los platillos principales	59
10.5.4 Alcance de los platillos con mayor aceptación	59
10.5.5 Técnica de preparación de los platillos con mayor aceptación.....	60
10.6 Elaboración de la guía descriptiva gastronómica	61
10.6.1 Guía descriptiva gastronómica	61
10.6.2 Diseño de la guía gastronómica.....	62
10.6.3 Portada	62

10.6.4 Introducción	62
10.6.5 Índice	62
10.6.6 Fotografía de platillo.....	62
10.6.7 Contenido de la Guía descriptiva gastronómica.....	63
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	70
13.1. CONCLUSIONES.....	70
13.2. RECOMENDACIONES	71
15. ANEXOS	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Personas beneficiarias del proyecto.....	3
Tabla 2. Emprendimientos y empresas beneficiadas.....	4
Tabla 3. Sistematización de tareas.....	7
Tabla 4. Preguntas Científicas	28
Tabla 5. Técnica de la bola de nieve y actores clave.....	31
Tabla 6. Parroquias del cantón Ambato.....	38
Tabla 7. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Ambato	38
Tabla 8. Parroquias del cantón Píllaro.....	40
Tabla 9. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Píllaro.....	41
Tabla 10. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Patate	42
Tabla 11. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Baños	44
Tabla 12. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Pelileo	45
Tabla 13. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Cevallos	47
Tabla 14. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Quero	48
Tabla 15. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Mocha	49
Tabla 16. Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Tisaleo	50
Tabla 17. Check List de la gastronomía de Tungurahua	52
Tabla 18. Registro gastronómico.....	54
Tabla 19. Inventario gastronómico de la provincia de Tungurahua	56

Tabla 20. Impactos del proyecto de investigación	67
Tabla 21. Presupuesto del proyecto de investigación.....	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Tipología del Turismo.....	10
Figura 2. Ejemplo de documento bibliográfico a usar PDOT	11
Figura 3. Tipos de gastronomía	13
Figura 4. Ejemplo de ficha INPC a usar para el inventario de platillos típicos.....	16
Figura 5. Sistema ArcGIS.....	23
Figura 6. Ejemplo de mapeo en ArcGIS	23
Figura 7. Logo de Google Maps.....	24
Figura 8. Ejemplo de mapeo en Google Maps	25
Figura 9. Ejemplo de portada de Guía turística	27
Figura 10. Mapa de la provincia de Tungurahua.....	35
Figura 11. Identificación étnica	36
Figura 12. Tipos de gastronomía	58
Figura 13. Resultado de la Sensibilidad al cambio de platillos de la provincia de Tungurahua	59
Figura 14. Alcance del platillo	59
Figura 15. Técnica de preparación	60
Figura 16. Portada Guía descriptiva gastronómica.....	63
Figura 17. Contraportada Guía descriptiva gastronómica.....	63
Figura 18. Índice de la Guía Descriptiva Gastronómica	64
Figura 19. Presentación personal de la Guía Descriptiva Gastronómica	64
Figura 20. Mapa gastronómico de la Guía Descriptiva Gastronómica.....	64
Figura 21. Ejemplo de reseña histórica de la Guía Descriptiva Gastronómica	65
Figura 22. Ejemplo de Mapa gastronómico de la Guía Descriptiva Gastronómica	66
Figura 23. Ejemplo de platillos típico de la Guía Descriptiva Gastronómica	66

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del proyecto

Turismo Gastronómico en la provincia de Tungurahua

Fecha de inicio: octubre 2022

Fecha de finalización: febrero 2023

Lugar de ejecución:

Provincia de Tungurahua

Institución, unidad educativa y carrera que auspicia

Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera de Licenciatura en Turismo

Proyecto vinculado

Vinculado al Área de Servicios en la subárea de servicios personales en lo referente a turismo.

Nombre del equipo de investigadores

Tutor: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Correo electrónico institucional: klever.muñoz@utc.edu.ec

Número telefónico: 0998393510

Estudiante - Investigador: Mishell Jaeline Sáenz Segovia

Correo electrónico institucional: mishell.saenz3096@utc.edu.ec

Número telefónico: 0984844878

Área de Conocimiento:

Servicio

Línea de investigación:

Gastronomía, Cultura, Turismo.

Sub línea de Investigación de la Carrera:

Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La población turística ya no busca solamente a Baños o ciudades importantes para su recreación y alimentación, sino que prefieren además el resto de cantones para conocerlos más de cerca; lo que brinda la oportunidad de explorar y divulgar información de cada cantón.

La propuesta de esta investigación cobra importancia debido a que con ella se va ayudar a la promoción y difusión de la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua post pandemia, puesto que ciertos platillos han sido rezagados por los turistas. Por lo tanto, los aportes del proyecto de investigación son informativos y documentales por lo que se va a actualizar la información del inventario gastronómico de la provincia y elaborando por tal razón, una guía gastronómica descriptiva que establecerá los principales platillos para su conocimiento dirigido a turistas tanto nacionales como internacionales.

Los platillos actualmente con mayor aceptación serán caracterizados con el uso de las fichas de metodología INPC, quedando registrada la información tanto de sus ingredientes como la preparación de cada uno; con ello, será posible exaltarlos volviéndolos llamativos para su mayor reconocimiento gastronómico e impulsarlos en el sector de estudio. La información será de relevancia a diversos benefactores primeramente a los turistas que contarán con información actualizada y posteriormente a los dueños prestadores de servicios de la provincia que con información de los platillos con mayor aceptación se enfocarán más en ellos para su desarrollo turístico.

El estudio se enfoca en los platillos gastronómicos más recurrentes de la provincia de Tungurahua después de la pandemia; con impacto mayormente social enfocado a las personas dueños prestadoras de servicio que al brindar su información se los colocará en la guía gastronómica como primera opción para que los turistas los busquen, y a su vez impacto a los turistas que conocerán más de la gastronomía y podrán difundir su información de agrado. El proyecto de investigación posee una utilidad práctica que mediante el uso de la guía

gastronómica se observará directamente sitios, platillos turísticos gastronómicos para de esta manera se contribuya de forma general en el desarrollo informativo de la provincia y del país, lo cual va acorde según lo estipulado por el Comité de Turismo en sus cuatro líneas estratégicas: Desarrollo de Productos Turísticos; Marketing, Promoción Turística; Formación, Capacitación Turística; Planificación y Coordinación.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Los beneficiarios del presente proyecto de investigación es la población de la provincia de Tungurahua, comunidades, emprendimientos, empresas turísticas, familias, clientes nacionales e internacionales; además la Universidad Técnica de Cotopaxi como principal realizador del estudio.

3.1 Beneficiarios Directos

Los beneficiarios directos según el dato actual del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en el 2010 es de 244.783 hombres y 259.800 mujeres con un total de 504.583 habitantes en la provincia de Tungurahua, donde se enfoca el proyecto de investigación; toda la población general es beneficiaria debido a que al ingresar más turistas al área de estudio mejora la economía.

Tabla 1.

Personas beneficiarias del proyecto

Cantones	Hombres	Mujeres
Ambato	59.830	170.026
Baños	10.034	9.984
Cevallos	4.028	4.135
Mocha	3.356	3.421
Patate	6.720	6.777
Quero	9.489	9.716
San Pedro de Pelileo	27.327	29.246
Santiago de Píllaro	18.091	20.266
Tisaleo	5.908	6.229
Total	244.783	259.800

Nota: (INEC, 2010)

Dentro de beneficiarios encontramos a turistas, emprendimientos, empresas turísticas y comunidades de la provincia.

Los turistas internacionales por motivo de viaje son de 275 630 en el 2021 (INEC, 2022); de la provincia de Tungurahua abarcan una cantidad de 60 864 de personas nacionales de origen en su mayoría de Quito (MINTUR, Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021); en cuanto a los beneficiados dentro de la provincia tenemos los siguientes:

Tabla 2.

Emprendimientos y empresas beneficiadas

Emprendimientos y empresas turísticas	Dueños
Pan de Pinllo de la señora Soila	Gabriel Bonilla
Gallinas de Pinllo Mamá Lushy	Vinicio Silva
los cuyes tradicionales	Verónica Ugshu
El sabor Pillareño	Luz Angélica Jiménez
Pacha Mama	Norma Ibarra
Paradero turístico La Gata	Luz Angélica Jimenes
Arepas de mama Lucha	Patricio García
El aguacate restaurante	Patricio García
Dulces Tradicional	Cesar Almendarez
Las deliciosas empanaditas de tiesto con panela	Mercedes Masquina
Horneado su delicia y fritada su descanso	Rosa Sánchez
Chawar Mishki Salasaca	Jorge Jerez
Picantería y fritada de cajón	Bolívar Mantilla
Restaurante virgen del monte	Marcia García
Paradero María Elena	Judith Villacis
El sabor	Nicol Pérez
Lo típico de Tisaleo	María Guerrero
El arte del sabor	María Guerrero

Nota: Elaboración propia

3.2 Beneficiarios Indirectos

Los beneficiarios indirectos serán 430 personas que forman parte de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, debido a que el estudio se tendrá en respaldo documental para posteriores investigaciones.

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

El Ecuador en los últimos años los ingresos de personas por parte de turistas extranjeros han bajado de forma considerable a raíz de la pandemia, pasando de 2043993 en 2019 a 448894 en 2020, siendo un decrecimiento del 70,2 %, lo cual es lógico por la situación sanitaria que estaba pasando el mundo; en cambio en 2021 fue de 590 006 personas incrementando un 26% indicando una mejora (MINTUR, 2020); lo cual hace notar que el turismo en el país fue golpeado fuertemente en estos últimos 3 años.

La situación de pandemia afectó en gran medida al turismo gastronómico del país, debido a que al no poder salir de las casas es más difícil ir al lugar donde se ofrecen platillos típicos, únicamente se lo podía hacer de forma de encomienda, pero no todas las personas tenían aquella posibilidad además de la dificultad que también tenían los dueños prestadores del servicio para crear los platillos típicos, al ser difícil la adquisición de ingredientes. Debido a ello los locales tanto comerciales como gastronómicos cerraron sus puertas y varios de ellos definitivamente, hay una cifra aproximadamente de 22000 empresas a las que le paso este suceso. (Secretaria General de Comunicación de Presidencia, 2021)

La provincia de Tungurahua es considerada una de las pioneras en el tratamiento de información turística (Heraldo, 2020), tomando en cuenta tendencias y comportamientos del mercado y disponibilidad de lugares, pero en cuestión gastronómica se ha descuidado la gestión

al momento de adquirir, modificar datos debido a las dificultades de la pandemia, dando como resultado una desactualización informativa.

Es importante mantener de forma adecuada datos turísticos en cuanto a la gastronomía y el lugar donde se puede realizar su degustación en la provincia de estudio, dicha información debe estar de forma detallada para una mejor comprensión y que pueda ser usada tanto por habitantes de la provincia (comunidades, emprendedores, empresas) para el aspecto productivo y atractivo turístico; y por parte del turista para saber la gastronomía, sus características y sitios importantes para lo cual es necesaria una guía turística gastronómica.

La situación actual indica que las personas necesitan contar con información actualizada y con ello tener un mayor enfoque en cuanto al turismo y la gastronomía, por parte del turista para volver a seguir en su vida de conocer lugares y comida y por parte de las personas emprendedoras en el sector turístico para conocer las necesidades de sus clientes, siendo relevante para la recuperación del sector turísticos que esta aumentado en valor de 26% en el año 2021 (MINTUR, Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021). Con la siguiente investigación se tendrán la oportunidad de identificar los platillos gastronómicos preferenciales que han tenido mayor aceptación luego del periodo de pandemia y estar listos para acoger a los nuevos visitantes.

5. OBJETIVOS:

5.1. Objetivo General

- Elaborar una guía gastronómica de platos típicos de la provincia de Tungurahua, mediante metodología del INPC, para salvaguardar el patrimonio cultural de la provincia.

5.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico situacional del área a través de información obtenida de forma primaria y secundaria con el fin de conocer el estado actual del lugar de estudio.

- Desarrollar un inventario gastronómico provincial de Tungurahua mediante fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), para identificar la diversidad gastronómica.
- Sistematizar la información a través de datos recopilados para elaborar una guía gastronomía de la provincia.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 3.

Sistematización de tareas

Objetivo	Actividades	Metodología	Resultado
Realizar un diagnóstico situacional del área a través de información obtenida de forma primaria y secundaria con el fin de conocer el estado actual del lugar de estudio.	Revisión de documentos informativos. Clasificar y sistematizar la información. Recopilar información de forma primaria y secundaria.	Investigación documental; usando el método bibliográfico para revisar fuentes bibliográficas tal como: PDOT, libros, documentos digitales, tesis, revistas y artículos científicos.	Diagnóstico situacional del área con información obtenida de fuentes primarias y secundarias estableciendo el estado actual del lugar de estudio.
Desarrollar un inventario de la gastronomía de la provincia de Tungurahua mediante fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), para identificar la diversidad gastronómica.	Identificación de actores claves. Realizar la visita de campo. Adquirir información a partir de la entrevista a los actores claves. Elaboración de fichas INPC.	Investigación de campo usando el método de Bola de nieve identificando actores clave los cuales mediante la entrevista brindan datos que según la metodología INPC se pasa a llenar las respectivas fichas con instrumentos con ayuda tal como: ARC GIS, Google Maps, agregando fotografías.	Inventario de platillos típicos.

Sistematizar la información a través de datos recopilados para elaborar una guía gastronomía de la provincia.	Realizar el Diseño visual de la guía gastronómica. Selección de la información recopilada de platillos típicos a partir de las fichas de inventario para usarlas en la guía. Elaboración del mapa turístico. Elaboración de la guía gastronómica descriptiva con todos sus componentes de contenido.	Investigación descriptiva usando el método deductivo para el análisis de la información, usando un resumen de la misma y generando el respectivo reporte y documento en Canva.	-Guía gastronómica descriptiva.
---	---	--	---------------------------------

Nota: Elaboración propia

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

7.1. MARCO LEGAL

Antes de nombrar teoría básica es necesario tomar en cuenta lo referente al marco legal que servirá de apoyo para el presente proyecto de investigación, por lo que de forma general se ha tomado la Constitución del Ecuador en referencia al cuidado del patrimonio cultural que en su Art 3. Expresa que el estado tiene como deber primordial proteger el patrimonio natural y cultural del país (Constitución, 2008); también, se ha tomado el Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025, que en su eje político económico en el objetivo 2 hace referencia al fomento del comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero del país (CNC, 2021); en cuanto a la Ley de Turismo, en su Art. 3 que habla de la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país mediante la participación de comunidades con su tradición protegiendo la identidad y el ecosistema (Ley Orgánica de Cultura, 2016) . Indicando que hay que conservar y satisfacer al turista en su visita

al país, brindando un producto que sea apto para la recreación tanto en lo estructural como en lo informativo con garantía general de la historia, cultura y recursos naturales (MINTUR, 2014).

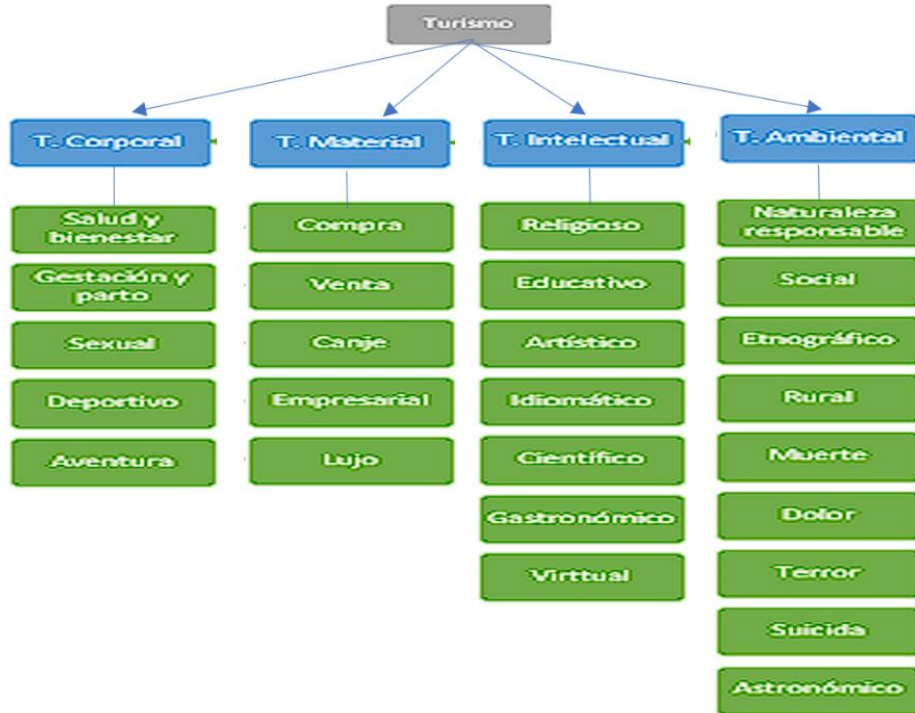
El proyecto al ser enfocado a la actualización de platillos típicos de la provincia de Tungurahua hace necesario tomar en cuenta la Ley de Cultura, que en su Art. 5 señala que se deberá realizar la protección de saberes ancestrales; además del Art. 80 que indica que se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a las expresiones alimentarias y gastronómicas; siendo lo anterior denotado como válido para la presente investigación.

Una vez realizado el marco legal a usar se pasa a la teoría que sirve para sustentar el proyecto de investigación de forma técnica por lo que se comienza con fuentes bibliográficas haciendo relevante tomar en cuenta algunos conceptos básicos.

7.2 MARCO TEÓRICO

7.2.1 Tipología de Turismo:

Turismo es lo que se genera a partir de la idea y la acción que implica el movimiento de los seres humanos a un lugar diferente al de su residencia habitual con oportunidades recreativas, incluyendo actividades de descanso, diversión u otros. El turismo comprende actividades multidisciplinarias económicas, sociales, políticas, artísticas, antropológicas, medioambientales, históricas, geográficas, educativas, psicológicas; que involucra simultáneamente al sector empresarial, al estatal, al no gubernamental, al sector profesional, a las poblaciones que habitan cada destino turístico y a los turistas (Ledhesma, 2018). Los diversos tipos de turismo se los puede apreciar en la siguiente figura:

Figura 1.*Tipología del Turismo*

Nota: El gráfico representa los tipos de turismo existentes. Tomado de: Tipos de Turismo (Ledhesma, 2018)

Los tipos de turismo han sido clasificados de forma general por la Organización Mundial de Turismo (OMT), que señala los siguientes: Turismo cultural, turismo rural, turismo de aventura, turismo de salud, turismo de bienestar, turismo médico, turismo de negocios, turismo gastronómico, turismo costero, marítimo y de aguas interiores, turismo urbano, turismo de montaña, turismo educativo y turismo deportivo. (OMT, Organización Mundial del Turismo, 2019). En el presente proyecto se tomará en cuenta en mayor énfasis al turismo gastronómico.

7.2.2 Turismo gastronómico:

Es una rama del turismo intelectual, donde su beneficio está puesto en la gastronomía, la cultura culinaria del país, región o sector que se visita. Su principal inspiración es la de conocer y saborear las distintas formas de preparar alimentos que se dan en una zona determinada, entendiendo los elementos que lo conforman tanto culturales, naturales, sociales, geográficos. A razón de esto, se han creado alrededor del mundo varias rutas que dan a conocer los paraderos donde realizar esta actividad.

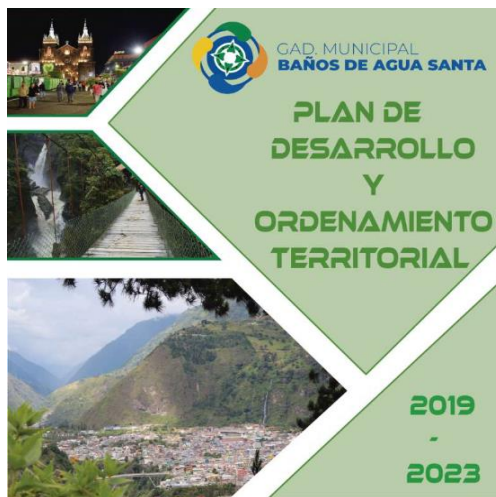
La gastronomía al ser un elemento que sirve para el impulso turístico donde se compra o consume productos regionales que se incluyen a las bebidas y se observa su producción, ya que esto sirve para promocionar el lugar para el sustento de la localidad. (López, 2011)

El turismo gastronómico es un tipo turismo que se caracteriza en que el turista experimenta en el transcurso de su viaje una variedad de actividades relacionados con la gastronomía del lugar al que visita; experimentando saberes culinarios tradicionales y/o innovadoras, en él también se toman en cuenta actividades de visita a los productores locales como también el participar en festivales gastronómicos. (OMT, Organización Mundial del Turismo, 2019). Dicha definición es tomada también por el MINTUR para los estudios pertinentes.

El proyecto de investigación estará enfocado a la gastronomía de Tungurahua, con esto en mente se pasa a lo que es la mayor recolección de información posible del lugar de estudio, lo cual se lo realiza de forma técnica a partir de documentación verificada obtenida de biblioteca, escritos oficiales y de los Planes de desarrollo y ordenamiento territorial.

Figura 2.

Ejemplo de documento bibliográfico a usar PDOT



Nota: El gráfico representa la portada del documento bibliográfico PDOT para la adquisición de información de los cantones de estudio. Tomado de: Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial (GAD BAÑOS, 2019)

Con la información de cada cantón se pasa a la identificación de los platillos típicos de la provincia en general, tal como lo son los siguientes: el llapingacho ambateño, cuyes de Ficoa,

gallina de Pinillo, chocolate ambateño, yahuarlocro, melcochas y dulces, jugo de caña, arepas de zapallo, locro de cuy, chicha de jora, fritadas de cajón, papas con cuero. (Acuña, 2018)

La lista de platillos típicos encontrados en su totalidad en la provincia de Tungurahua serán debidamente caracterizados por lo que se realizará visitas a las personas de la zona para especificar de forma real y palpable la información, con lo que con la ayuda de la investigación de campo y técnica de la observación, con posterior aplicación de una entrevista se establecen datos para insumo a lo que son las fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural), por lo que a continuación se hablará de las partes y componentes de dicha ficha.

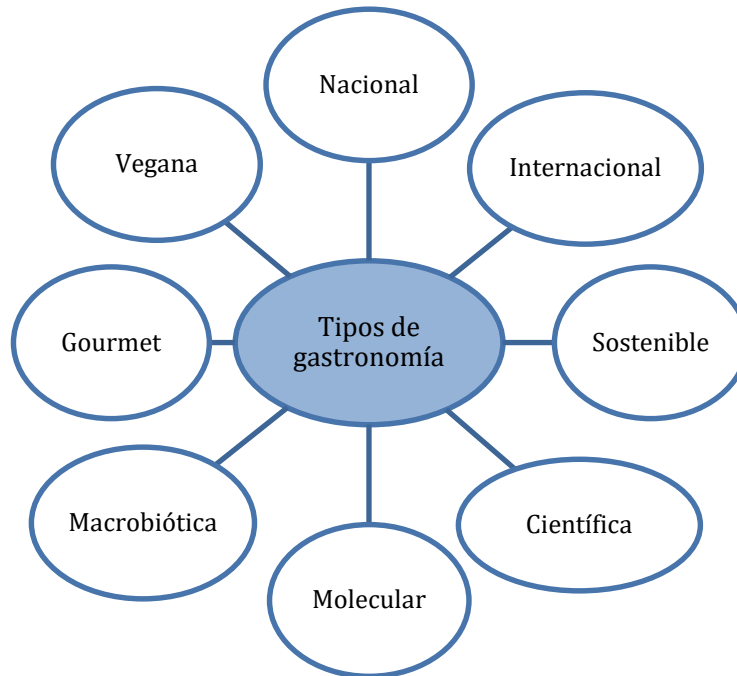
7.2.3 Gastronomía:

La gastronomía es un patrimonio que tiene cada nación, lo que en el presente caso de estudio va a ser uno de los pilares para la indagación de información, consecuentemente al ser la gastronomía conocimiento culinario hay que establecer sus tipos.

7.2.4 Tipos de gastronomía:

Los tipos de cocina hacen referencia a que la gastronomía no solamente es cocinar, sino que es un medio en el cual las personas reflejan su patrimonio y cultura, por ello encontramos diversas cocinas en el mundo según su lugar de origen; como lo son: Cocina africana, cocina americana, cocina asiática, cocina europea y cocina de medio oriente. (OMT, 2022)

En el mundo existen diversos tipos de gastronomía que se pueden agrupar según diferentes criterios:

Figura 3.*Tipos de gastronomía*

Nota: (BCH, 2023)

A continuación, el detalle de cada una de los tipos de gastronomía:

Gastronomía nacional e internacional: Representa aquellos gustos propios de un país en específico, con ingredientes locales que identifican perfectamente a los habitantes de la región, formando parte del patrimonio de un país; en cambio en la internacional se conoce la esencia de otras culturas, denotando olores y sabores para diferenciarse entre los países, comúnmente se usa comida fusión en este tipo de gastronomía. (BCH, 2023)

Gastronomía gourmet: Hace referencia cuando son utilizados los mejores ingredientes en cuestión de calidad. (BCH, 2023)

Gastronomía vegetariana y vegana: Los principales ingredientes suelen ser verduras, frutas, arroz, etc.; eliminando comida de origen animal. (Yalle, 2020)

Gastronomía sostenible: Cuando se inculca la responsabilidad con el ambiente, respetando ingredientes y tradiciones locales ya que trata de preservar el patrimonio cultural. (Binz, 2019)

Gastronomía científica: Se centra en los alimentos según su proceso de cocción, y la creación de nuevos ingredientes, texturas, aromas y sabores; yendo de la mano con la molecular. (Aranceta, 2022)

Gastronomía molecular: Aquella que emplea elementos químicos para transformar los alimentos, como sucede con el nitrógeno líquido. (TED, 2017)

Gastronomía macrobiótica: Se centra en alimentos de Oriente como hortalizas, legumbres y vegetales donde comúnmente se usa algas y sales marinas para equilibrar los sabores. (BCH, 2023)

7.2.5 Gastronomía en el Ecuador:

Ecuador tiene como una de sus riquezas su muy variada gastronomía, está compuesta por la integración de diversos países influenciados por otras culturas, que se introdujeron en la época de la conquista española y durante el siglo XIX y XX. (Escobar, 2012)

7.2.6 Gastronomía típica:

Es aquella que es un puente para la identidad y el ser auténtico de un territorio en específico, y que cuya receta ha ido sobreviviendo de generación en generación debido a la enseñanza de las familias a lo largo de los años y que han sido modificadas poco o nada en su preparación. (Llerena, 2021).

La gastronomía típica al contar con las características antes mencionadas, hace que sea un atractivo para las personas que visitan la localidad donde se realiza este tipo de actividad; por ello, con el pasar del tiempo las personas han ido respondiendo de manera positiva a brindar sus platillos a las personas que deseen degustarlos, dando como resultado que las personas visiten lugares lejanos en virtud de probar una nueva experiencia gastronómica propia de un lugar en específico, en el caso de estudio del presente proyecto es enfocado a la provincia de Tungurahua, por lo que una parte a recalcar es el turismo gastronómico. Dentro de la gastronomía típica encontramos los tipos de cocina.

7.2.7 Tipos de cocina de la gastronomía típica

La cocina festiva: Se caracteriza en por su consumo, por lo que puede ser ofrecida en momentos especiales, fechas de orden religioso como Día de los difuntos o en actividades

festivas como matrimonios, bautizos; todas ellas consumidas de forma regular en mercados populares o restaurants. La comida festiva no suele estar disponible generalmente para todo el año solamente para en fechas especiales debido a distintos factores como lo es que los ingredientes no están disponibles durante todo el año. (Pazos, 2010)

La comida cotidiana: Hace referencia a los que se consumen de forma diaria, caracterizándose por ser comida con ingredientes que se puede encontrar fácilmente a lo largo de todo el año, y su consumo no se restringe por ninguna fiesta o tradición, la comida cotidiana es también sujeta al cambio de forma rápida ya que se le agrega nuevos ingredientes a las que se usan comúnmente. (Pazos, 2010)

Ahora hay que tomar en cuenta que, al ser un estudio descriptivo acerca de gastronomía típica se toma en cuenta lo que es el patrimonio y sus diversos tipos; con el conocimiento de que el patrimonio son los bienes propios de las personas dentro de la sociedad, pueden ser de tipo tangible e intangible:

7.2.8 Patrimonio tangible:

Son todos los bienes físicos que forman parte de la sociedad tanto en el presente y posteriormente lo que vendrá en un futuro; pueden ser utensilios, armas, herramientas, muebles, esculturas entre otros objetos.

7.2.9 Patrimonio intangible:

Comprende las costumbres, tradiciones, las prácticas y hábitos sociales. Prácticas relativas a lo natural, medicina tradicional, rituales, fiestas, conocimientos, lenguas, expresiones verbales, baile, música, danza. (Sotelo & Sotelo, 2004)

7.2.10 Patrimonio Cultural:

El patrimonio cultural parte de origen del patrimonio que hace referencia a la experiencia colectiva, social, tradicional en cada sociedad, indica lo construido por el ser humano de forma física; además, de sus tradiciones y lo que es manipulado de forma inteligente por las personas, con lo que hay creación e invención social. (García, 2008)

7.2.11 Patrimonio Gastronómico:

Hace referencia a la comida de un pueblo que forma parte fundamental de su patrimonio cultural, es resultado de la interacción de las personas con los recursos de la naturaleza y la tecnología, los gustos, la experiencia, los sentimientos, la economía y multitud de elementos que son propios de cada población. (Benavides, 2001)

7.2.12 Fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural):

Son registros usados para señalar la existencia de un bien, en este caso será usado para levantar el proceso técnico y los elementos constitutivos de los platillos típicos de la zona de estudio. Las fichas INPC son importantes para registrar patrimonio cultura tanto material como lo es inmaterial. (Bonilla, 2020)

Las partes de la ficha INPC son las siguientes:

1. Encabezado y área designada para señalar la localización geográfica.
2. Fotografía referencial (Con descripción de la fotografía y con su debida codificación).
3. Datos de identificación (Grupo social, lenguaje, ámbito).
4. Área para describir la manifestación inventariada (debe ser de manera completa y detallada).
5. Área para identificar los datos básicos de los portadores / o soportes de la manifestación.
6. Área para describir el carácter valorativo patrimonial que manifiestan interlocutores e investigador.
7. Datos de los interlocutores.
8. Elementos que interfieren de manera directa o indirecta.
9. Materiales adicionales (Anexos).
10. Área para comunicar hechos o experiencias novedosas.
11. Nombres de las personas o entidades que intervienen en el inventario.

Las fichas de inventario son un aspecto muy importante para el presente proyecto por lo que a continuación, se presenta una figura del formato como ejemplo.

Figura 4.

Ejemplo de ficha INPC a usar para el inventario de platillos típicos

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO		CÓDIGO			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	Cantón:				
Parroquia:	<input type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural			
Localidad:					
Coordenadas WGS84 ZTWS - U					
2. FOTOGRAFÍA REFERENTE					
debe ser descripción.					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación					
Grupo social	Lengua (s)				
Ámbito					
Subámbito	Detalle del subámbito				
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Coleccionables					
Instituciones					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Manifestaciones Vigentes					
Manifestaciones Vigentes Vulnerables					
Manifestaciones de la Memoria					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. ANEXOS					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		

Nota: El gráfico representa un ejemplo de formato de la ficha INPC tomado de (Acuña, 2018)

7.2.13 Pasos para llenar correctamente una ficha de inventario según INPC

Encabezado: En este espacio se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo de esta tarea; luego se señala el nombre de la dirección encargada, a continuación, se ubica el nombre de la ficha de registro.

Código: Debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

En mayúsculas las letras “IG” que corresponden al área de Patrimonio.

- Código de la provincia (2 dígitos).
- Código del cantón (2 dígitos).
- Código de la parroquia (2 dígitos).
- Contenedor (000) numeración unificada para todos los casos de registro.
- Año de realización del registro (2 dígitos).

- Número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.

Área designada para señalar la localización geográfica: Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

- Provincia: Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.
- Cantón: Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.
- Parroquia: Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- Localidad: Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división que se maneje al interior de la parroquia urbana o rural.
- Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del bien.
- Altitud: La altitud se anotará sin las siglas msnm.

Fotografía referencial: Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual. Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones:

- La resolución de las fotografías debe ser de 5 MP-Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles).
- Formato .jpg
- No contener texto o fecha sobre la imagen.
- Descripción de la fotografía: Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- Código fotográfico: Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

Datos de identificación: Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica.

- Denominación: Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información.
- Grupo social: Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación.
- Lengua: Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se registró la manifestación.
- Ámbito: Campo cerrado donde se enlistan a los cinco ámbitos descritos en el Art. 2 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO (2003), lo que permite una primera clasificación de las manifestaciones inmateriales.
- Sub-ámbito: Corresponde a las categorías más concretas del ámbito.
- Detalle del sub-ámbito: Campo cerrado para detallar el sub-ámbito al que pertenece la manifestación cultural.

Área para describir la manifestación inventariada: Debe ser de manera completa y detallada. La descripción no tendrá límite de extensión.

- Fecha o período: Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación.
- Anual: se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el Detalle de la periodicidad.
- Continua: se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal. Instructivo para fichas de registro e inventario.
- Ocasional: se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización, la misma que deberá constar en la Detalle de la periodicidad.
- Otra: se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores. Se deberá especificar en la Detalle de la periodicidad.

- Detalle de la periodicidad: Campo abierto para precisar la fecha o período en el que se realiza la manifestación.

Área para identificar los datos básicos de los portadores / o soportes de la manifestación.

- Tipo: Es el espacio escogido para colocar el tipo de portador que se seleccionará de acuerdo a las opciones: Individuos, colectividades, Instituciones.
- Nombre: Se anotará el nombre de la persona, colectividad o institución colocando primeramente sus apellidos y luego sus nombres
- Edad / Tiempo de actividad: Campo abierto para puntualizar en el caso de individuos, la edad de la persona y al referirse a colectividades o instituciones el tiempo (en años) de realización de las actividades. Este dato se escribirá en números, no deberá constar la palabra “años”.
- Cargo, función o actividad: Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.
- Dirección: Precisar el nombre de la calle principal y/o intersección, número de casa o predio.
- Localidad: Identificar el nombre de la localidad de la dirección registrada.

Área para describir el carácter valorativo patrimonial que manifiestan interlocutores e investigador: Importancia para la comunidad que indica el campo que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad y la Sensibilidad al cambio que toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza.

Datos de los interlocutores:

- Apellidos - nombres: Campo abierto en que deberán constar los apellidos y luego los nombres de los interlocutores.
- Dirección: Campo abierto en que deberán constar: calle principal y/o intersección, número de casa o predio y nombre de la localidad.
- Teléfono: Campo abierto en que se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil.
- Sexo: Este es un campo cerrado. Masculino o Femenino.

- Edad: Campo donde constará la edad del interlocutor.

Elementos que interfieren de manera directa o indirecta.

- Código / Nombre del elemento: En el caso de que el elemento relacionado no se encuentre registrado se deberá señalar el nombre tal como se lo conoce en la comunidad. Si el elemento relacionado se encuentra registrado, se deberá señalar el código de registro de la caja de listas desplegada en la ficha digital.
- Ámbito: Campo cerrado para seleccionar el tipo de ámbito de la caja de listas.
- Sub-ámbito: Campo cerrado para elegir el sub-ámbito de la caja de listas.
- Sub-ámbito: Campo cerrado para escoger una opción de la caja de listas.

Materiales adicionales (Anexos): Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados. En la ficha digital, el código del anexo se generará automáticamente al momento de subir el archivo.

- Textos: Los anexos de texto pueden referirse a: Extractos de entrevistas o entrevistas completas transcritas; Referencias bibliográficas, Referencias de documentos o archivos primarios institucionales o privados u otros.
- Fotografías: El registro fotográfico deberá ser representativo de la manifestación. Todas las fotografías deberán seguir los siguientes parámetros: La resolución de las fotografías debe ser de 5 MP-Megapíxeles (2592 x 1944 píxeles). Las fotos no deberán contener textos o fechas en la imagen. Se deberán adjuntar como mínimo 4 fotografías.
- Videos: El material audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores.
- Audio: El registro audiovisual podrá servir de apoyo documental de la manifestación registrada o de los testimonios de los interlocutores.

Observaciones: Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas o cualquier dato adicional que sirva como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación. Tendrá una extensión máxima de 250 palabras.

Nombres de las personas o entidades que intervienen en el inventario:

- Entidad investigadora: Se refiere al nombre de la entidad, equipo consultor o persona responsable del levantamiento de la información.
- Registrado por: Nombre de la persona que realizó el levantamiento de información. Para el ingreso de la información en la ficha digital, el nombre se generará cuando se inicie un proceso de registro y constará en la caja de listas correspondiente.
- Fecha de registro: Anotar la fecha de realización de la ficha en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.
- Revisado por: Apellidos - nombres de supervisor que realizó la constatación de los datos consignados en el registro.
- Fecha de revisión: Anotar la fecha de revisión de la ficha en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.
- Aprobado por: Campo restringido al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, entidad encargada de la aprobación del registro.
- Fecha de aprobación: Anotar la fecha de aprobación de la ficha en el siguiente orden: aaaa/mm/dd.
- Registro fotográfico: Apellidos - nombres de la persona (fotógrafo, técnico) que realizó la fotografía. (INPC, 2011)

Una vez realizada el levantamiento de la información se procede a analizarla adecuadamente, para posteriormente realizar un mapeo de la zona de estudio, hay que tomar en cuenta que el mapeo hace referencia a la geolocalización de los lugares específicos donde se van a encontrar ubicado el sitio donde encontrar los platillos típicos.

Al ser este un estudio técnico científico, hay la capacidad de utilizar tecnología que facilita todo lo referente a la localización, entonces se ha tomado en cuenta la utilización de Google Maps y ArcGIS.

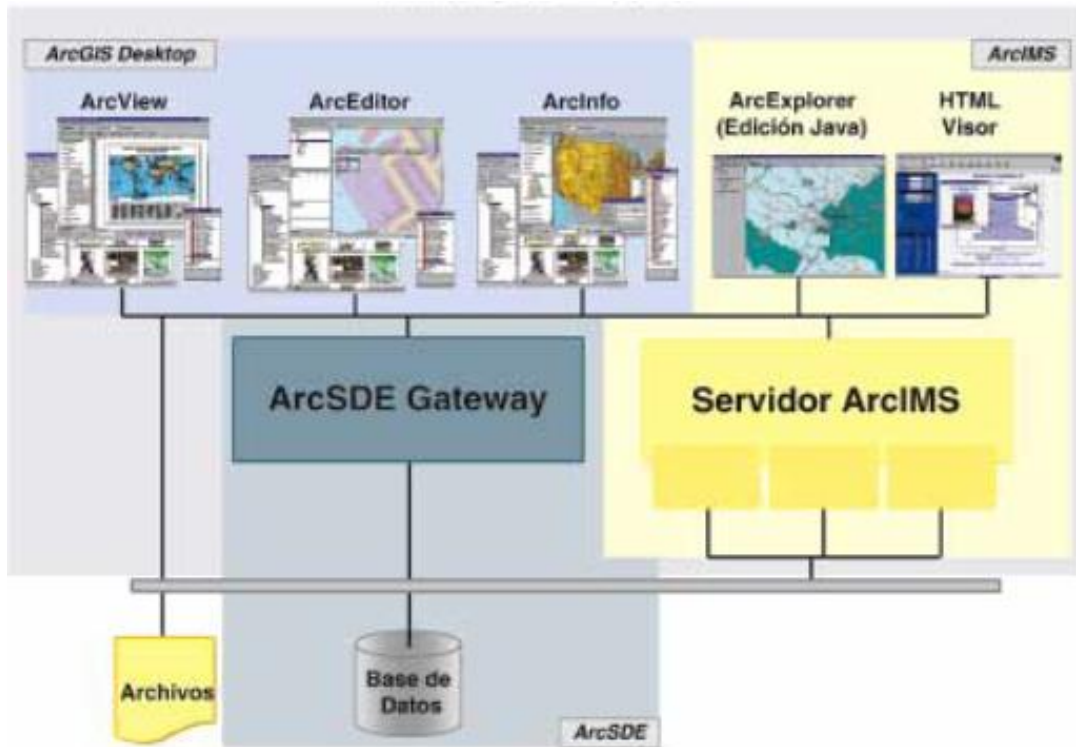
7.2.14. ArcGIS:

Es un sistema informático que se caracteriza por el sistema de información geográfica, que consiste en tres claves ArcGIS desktop que es un integrado de aplicaciones, el ArcSDE que es el que administra la geo base y ArcIIMS que es para distribuir datos a través de internet. (ArcGIS, 2002)

El sistema de ArcGIS se presenta de la siguiente manera:

Figura 5.

Sistema ArcGIS

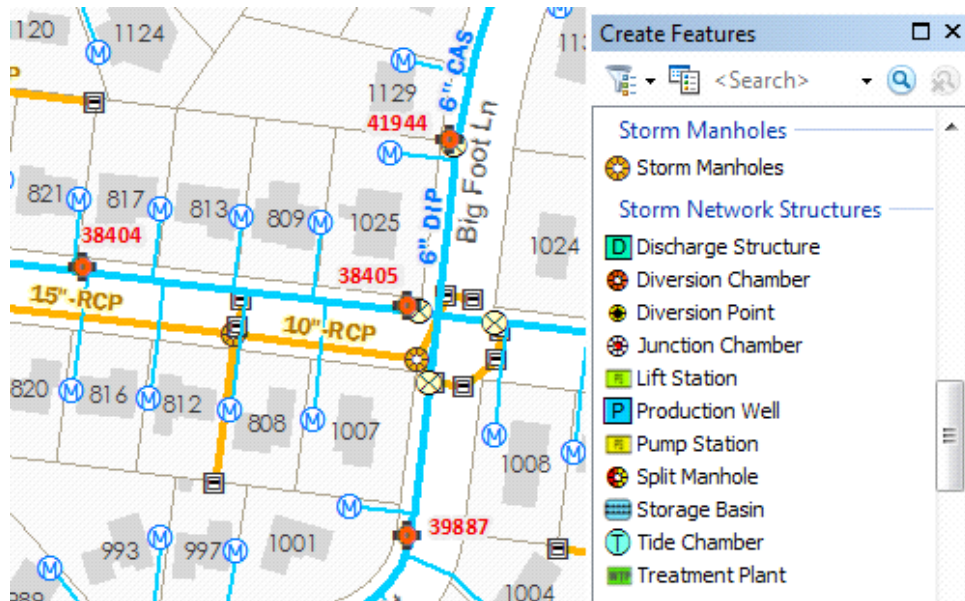


Nota: El gráfico representa el sistema ArcGIS y como está formado, en forma de flujograma. Tomado de (ArcGIS, 2002)

En ArcGIS es más fácil la realización de localización que se pueden agregar mapas, con todas las especificaciones de calles con sus respectivos nombres e incluso vincularle con GPS.

Figura 6.

Ejemplo de mapeo en ArcGIS



Nota: El gráfico representa el sistema ArcGIS. Tomado de: (ArcGIS, 2022)

7.2.15. Google Maps:

Este servicio de mapas de Google permite a la persona usuaria observar y visualizar el mundo que nos rodea por medio de fotografías vía satélite. Las imágenes captadas son mapas y lugares específicos de la totalidad del mundo, compartiendo la base de datos de Google Earth. (Chillagano, 2017)

Figura 7.

Logo de Google Maps



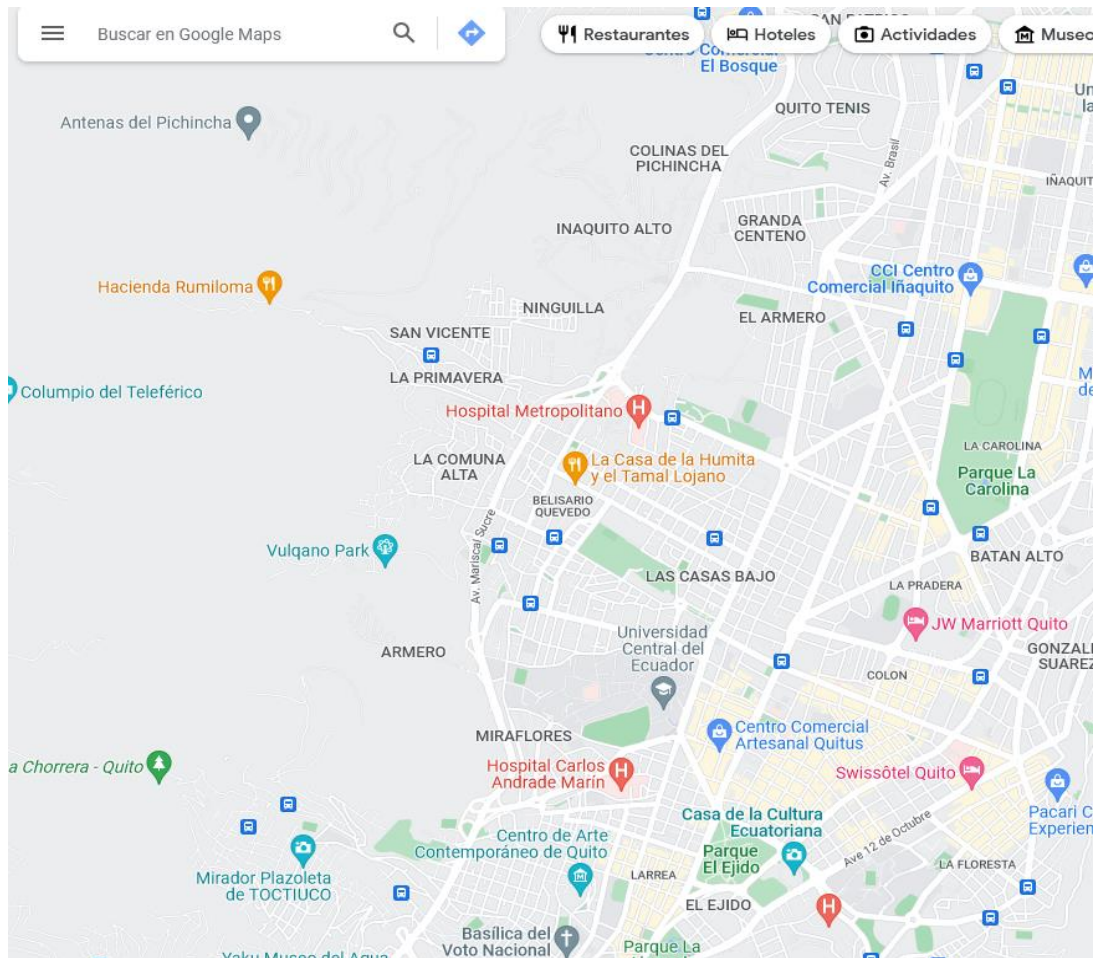
Nota: El gráfico representa el logo de Google Maps. Tomado de (Google, 2022)

Google Maps es más fácil e intuitivo de usar y el sistema de localización que se puede indagar varios mapas, rutas con tiempos de recorrido durante el transcurso del viaje a realizar

con todas las especificaciones de calles y referencias importantes con sus respectivos nombres, como se muestra en la figura.

Figura 8.

Ejemplo de mapeo en Google Maps



Nota: El gráfico representa el sistema Google Maps. Tomado de (Google, 2022)

Con los datos obtenidos de la investigación bibliográfica, agregando lo obtenido y analizado en las encuestas y en las fichas INPC, además de la localización mediante Google Maps, se prosigue a ordenar toda la información en la guía descriptiva.

7.2.16 Guía gastronómica descriptiva:

Es aquella documentación que puede incluir proceso y procedimientos que se debe seguir o un listado con información que hace referencia a un asunto particular, como es el caso del presente proyecto, en el cual se describirá la gastronomía de la provincia de Tungurahua.

La guía gastronómica descriptiva contará con la información obtenida previamente, además de ser más presentable físicamente de forma visual, donde con la ayuda de las fichas de inventarios se describirá de forma clara y sencilla la información de los platillos típicos, cuáles son los ingredientes, como se preparan, cual es el valor nutricional y particularidades o curiosidades de las mismas con el respectivo respaldo fotográfico para mayor realce a la propuesta.

Una guía gastronómica descriptiva está conformada en forma general de la siguiente estructura:

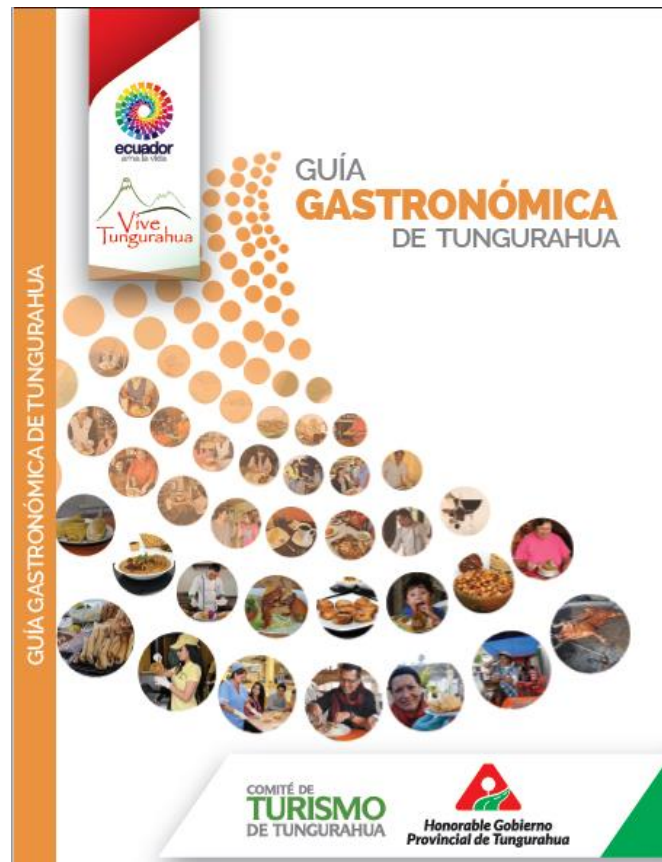
- Portada: En la portada se establece el lugar mediante el nombre y fotografías llamativas para el usuario de la guía turística.
- Índice: especifica el nombre de la guía, el lugar donde se está realizando, con una imagen o diseño, y nombre del autor.
- Presentación. Mostrando a la zona de estudio y que es lo que se encuentra en la guía.
- Prólogo: La finalidad de la guía y datos varios previos a los que se van a presentar.
- Capítulo I. Introducción general del lugar (Historia, relieve, fechas importantes).
- Capítulo 2. Turismo de la zona (Lugares que se pueden visitar, que son llamativos para ir solo o con la familia, deportes extremos que se puedan practicar y sitios donde se pueda encontrar ayuda acerca de ese tema).
- Capítulo 3. Lugares de hospedaje (Direcciones o zona donde se encuentran los sitios donde una persona puede estar la noche o días, especializados en la atención de turistas).
- Capítulo 4. Gastronomía (Alimentos que los turistas encuentran llamativos por lo general son alimentos autóctonos).
- Capítulo 5. Diversión varia (Leyendas, juegos tradicionales, etc.).

- Capítulo 6. Mapa (Ubicación de los lugares a los cuales el autor recomienda ir debidamente localizados para que el usuario no tenga problema en orientarse). (Jumbo, 2019)

A continuación, una figura de portada de una guía turística.

Figura 9.

Ejemplo de portada de Guía turística



Nota: (Tunguragua, 2015) El gráfico representa la portada de una guía turística modelo para tomar como referencia al realizar la propuesta.

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

Tabla 4.

Preguntas Científicas

Pregunta científica	Respuesta
1. ¿Se conoce la situación actual de la provincia de Tungurahua entorno a la temática del turismo gastronómico del sector?	Se desconoce la situación presente de la provincia por lo que a través del diagnóstico situacional del área se realiza según información obtenida de forma primaria y secundaria es decir de libros, revistas, tesis, documentos oficiales tal como lo es el PDOT , y demás revisión bibliográfica de cada cantón, juntamente de la entrevista a los actores claves con lo que se conocerá el estado actual del lugar de estudio, para determinar que la situación del turismo gastronómico pre pandemia muestra una variedad de platillos típicos con un total de 51, mayor a la situación post pandemia que por efectos de la misma disminuyen en cierto valor, se denotará como principal análisis los platillos que tienen mayor aceptación después de la pandemia y se los comparará en cantidad con los existentes antes del suceso del COVID 19.
2. ¿La provincia cuenta con un inventario actualizado en el área gastronómica que englobe todo lo que son los platillos típicos con mayor aceptación?	Inicialmente la provincia cuenta con el inventario gastronómico de los 51 platillos existentes, dicho documentación ha sido obtenido por parte del GAD y en la investigación de otros autores, pero la presente propuesta se enfoca en su actualización limitando los platillos post pandemia a 30, por lo que se determinará dichos platillos y se efectuará su caracterización mediante fichas INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).

3. ¿Existe una guía gastronómica que describa los platillos típicos importantes de la provincia de Tungurahua?	Si existen una variedad de guías gastronómicas de la provincia de forma general y también por cantones que tienen información de varios platillos típicos, pero no hay una guía actualizada y simplificada que sintetice dicha información, por lo que con datos recopilados y debidamente sistematizados se procede a la elaboración una nueva guía gastronómica de la provincia.
--	--

Nota: Preguntas científicas formuladas para el proyecto de investigación. Elaborado por Mishell Sáenz

9. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.

La metodología se aplicará en base se vaya desarrollando los objetivos específicos, quedando de la siguiente forma:

9.1 Metodología usada en el objetivo 1

Para el desarrollo de la metodología en el primer objetivo se realizó la investigación documental por medio de fuentes bibliográficas y la investigación de campo para realizar visitas al lugar en sí, usando diversas técnicas e instrumentos como lo son:

9.1.1 Métodos de investigación

Método bibliográfico: Usa instrumentos tal como libros físicos o virtuales, revistas, periódicos entre otros, con el fin de prevenir errores, orientarse en cómo realizar el estudio y casos parecidos. (Sampieri, 2014); además de usar documentación propia de cada cantón que se encuentra estipulado en los Planes de Desarrollo y Ordenanza Territorial, guía gastronómica vigente, o datos de cifras entorno a turismo por parte del INEC anexando documentación de refuerzo como tesis previamente realizadas o artículos científicos para tener una mejor noción del trabajo.

9.1.2 Técnica de investigación

Uso de documentos físicos: Son obtenidos de los documentos y libros que se encuentran de forma física, palpable dentro de una biblioteca o hemeroteca, (Sampieri, 2014) para la presente investigación se los obtuvo en el uso de planes y libros de turismo o gastronomía de donde se obtuvo definiciones para el marco teórico.

Uso de internet: De igual forma que con los documentos físicos, pero a diferencia que la información obtenida se lo realiza de páginas oficiales o documentos digitales; (Sampieri, 2014) en el presente trabajo se usó información proporcionada de forma oficial del Ministerio de Turismo.

9.1.3 Instrumento de investigación

Referencias documentales: Las referencias documentales es un medio por el cual la investigación documental con el método bibliográfico hace aplicación para justificar el origen de la información que se obtiene (Sampieri, 2014), por ello según la norma establecida se los denota en forma de una lista al final del estudio realizado, y dentro de la documentación se usan citas del autor; como se lo observa en el presente proyecto.

9.2 Metodología usada en el objetivo 2

Una vez realizado lo referente al diagnóstico situacional, se pasa al segundo objetivo que hace referencia al inventario gastronómico, en donde se usa lo siguiente:

9.2.1 Método de investigación

Método de la Bola de nieve: En la cual los individuos seleccionados para ser estudiados avisan y llaman a nuevos participantes entre sus amigos y conocidos (Sampieri, 2014); dicha metodología es aplicable debido a que al acercarse a los GAD ellos brindan información de personas con conocimiento ancestral y donde encontrarlos para la posterior entrevista.

Metodología INPC: Facilita la recolección de información de la gastronomía, es de ayuda para contar con una línea base referencial del patrimonio en los ámbitos material e inmaterial (INPC, 2011); dicha información se la plasma en su propia ficha INPC que cuenta con gran variedad de partes como se lo señala el apartado 7.2.12 del presente escrito.

9.2.2 Técnica de investigación

Técnica de los Actores clave: Consiste en conocer las acciones los objetivos de un poblado de personas en específico y del porque están en el territorio y sus perspectivas en un futuro, detallándolo en un listado de posibles actores en el territorio elegido (Tapella, 2007), los actores clave presentes en la investigación son las personas dueños de emprendimientos

gastronómicos de la localidad que poseen conocimiento de la demanda de sus negocios por parte de turistas; además, del conocimiento ancestral acerca de los platillos típicos.

Tabla 5.

Técnica de la bola de nieve y actores clave

Actores clave	Descripción
Presidente de GAD cantonal	Los presidentes de los GAD cantonales son las personas que brindaron información acerca de las diversas guías gastronómicas existentes en la provincia además de compartir el contacto de las personas que son dueños de establecimientos de turismo gastronómico para poder realizarles una visita.
Dueños de establecimientos de turismo gastronómico	Son las personas que brindaron la información más relevante para el proyecto de investigación ya que compartieron sus datos de que platillos son los que más se vendieron a los turistas en la temporada post pandemia hasta ahora de los cuales se realiza el levantamiento del inventario gastronómico; además de brindar información para el llenado de las fichas con metodología INPC donde está al detalle ingredientes y preparación de cada platillo.

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Técnica de la entrevista: Esta técnica se realiza a los actores clave seleccionados, de cada sector de estudio en los diferentes cantones de la provincia de Tungurahua donde se recolecta testimonios de personas importantes conocidos por su participación en acontecimientos históricos gastronómicos, su experticia en alguna rama del saber culinario y la cultura de su grupo, cabe recalcar que se realizó 30 entrevistas.

Ficha INPC: La información de la gastronomía, en cuanto a la base referencial del patrimonio en los ámbitos material e inmaterial se la engloba usando la ficha INPC (INPC, 2011); dicha información plasma los datos de la gran variedad de partes que lo forman como se lo señala el apartado 7.2.12 del presente escrito. Por lo que para su uso hay que llenarlo de la siguiente forma:

1. Encabezado: Ingresar los datos de localización geográfica. (Provincia, parroquia, localidad, cantón, si es sector urbano o rural, y las coordenadas UTM).
2. Fotografía referencial: Ingresar la fotografía del platillo típico con una pequeña descripción, fuente y el código fotográfico.
3. Datos de identificación: Señalar los datos de denominación, grupo social, lengua, ámbito, sub ámbito, detalle del sub ámbito y una breve reseña del platillo típico.
4. Descripción de la manifestación: Donde se ingresa los ingredientes y la preparación típica del platillo gastronómico; juntamente a los datos de la periodicidad, alcance y forma de adquisición del alimento.
5. Valoración: Se ingresa la importancia para la comunidad y si el platillo es sensible al cambio.
6. Datos de los interlocutores: Se ingresa los datos de la persona entrevistada que brindo la información del platillo típico.
7. Datos de control: Se coloca los datos de la entidad investigadora, y datos del personal que realiza el registro fotográfico, registro general, revisiones y aprobación; además, de las fechas de registro, revisión y aprobación.

9.2.3 Instrumento de investigación

Instrumento del Cuestionario: El cuestionario es un conjunto u agrupación de preguntas que de forma general son de varios tipos las cuales son preparadas de forma sistemática con cuidado que refleja hechos y aspectos de importancia a la persona que lo aplica en una investigación u evaluación, una de las formas de aplicarlo se destaca por la administración a grupos específicos o envió por correo electrónico (García, 2003), la entrevista del presente trabajo estará enfocada a responder y recopilar información de la preferencia de platillos por parte de turistas luego de la pandemia. El cuestionario de la entrevista presenta dos secciones, la primera que hace referencia a la pregunta para identificar los platillos típicos con mayor demanda por parte de los turísticas post pandemia y la segunda sección que son preguntas para identificar y corroborar información para el inventario según la metodología INPC.

Instrumentos tecnológicos ARC GIS y Google Maps: Realizan la localización georeferencial de cada lugar donde están situados los locales donde vendan los platillos típicos seleccionados; debido a que Google Maps es un sistema de información geográfica. (Google, 2022)

Instrumento de la Fotografía: Es un medio de captura de imagen de forma física o digital de un momento predeterminado, y que en la investigación permite observar, analizar y teorizar, ayuda a brindar un contexto de lo observado y profundiza aspectos visibles, es una fuente de respaldo o verificación de un hecho ocurrido. (Bonetto, 2016); la fotografía será fundamental para evidenciar el platillo de forma real según el día de la realización de las entrevistas y el trabajo de campo realizado.

9.3 Metodología usada en el objetivo 3

Realizado el inventario y las fichas respectivas, es hora de pasar al último objetivo de la investigación que hace referencia a la elaboración de la guía gastronómica descriptiva de la provincia.

Se utilizó la investigación para describir las características de lo que se desea investigar, en este caso la gastronomía típica de la provincia de Tungurahua, dicha información para someterla a análisis, se aplicara la observación y la entrevista que por medio de un cuestionario que en si es un conjunto de preguntas respecto a las variables de medición, se obtendrá datos (Sampieri, 2014); para con ello detallar los principales platillos existentes post pandemia estableciendo sus características en la guía gastronómica descriptiva; usando el método deductivo de investigación, al pasar de los datos generales a particulares acerca de la provincia de Tungurahua y su gastronomía, en donde mediante el análisis se establecerá y detallará los platillos típicos con rutas para que el usuario pueda orientarse, sin ser cansado de utilizarlo; dando como resultado esperado la propuesta de la guía gastronómica de la provincia de Tungurahua.

9.3.1 Método de investigación

Método deductivo de investigación: El método deductivo de investigación es aquel que permite establecer conocimientos partiendo de información general en busca de datos más específicos contando con el proceso de observación, hipótesis, deducción y experimentación de

ser el caso. (Martínez, 2014), dicho método se utilizará al momento de recopilar la generalidad de platillos típicos de la provincia de Tungurahua para luego seleccionar los específicos que irán en la guía descriptiva en dependencia de las preferencias existente por parte de los turistas.

9.3.2 Técnica de investigación

Técnica del análisis: El análisis como medio de investigación que consiste en descomponer la totalidad de la información en partes específicas según el interés del investigador, dentro del análisis se puede realizarlo de diversas formas tal como es la comparación de documentos, destacando su sentido y caracteres fundamentales. (Lopez, 2002); el análisis se realizará enfocado a los platillos más importantes y los componentes estructurales de cada platillo, el análisis de sus partes tal como los son sus ingredientes.

Técnica de resumen: Es usada para extraer las ideas principales de un documento en específico y en investigación es usado de tal forma que pueda sintetizar una gran extensión de información en algo sencillo de comprender. (Díez, 2007); se lo utiliza para brindar de forma sencilla y reducida acerca de las generalidades de la provincia de Tungurahua entorno turístico - gastronómico dentro de la guía propuesta.

9.3.3 Instrumento de investigación

Instrumentos de diseño: Para presentar la guía gastronómica descriptiva de forma que sea sencilla y vistosa para las personas se usó instrumentos tecnológicos de diseño como lo es Canva que con una interface novedoso y fácil de usar e interactuar, uno puede trabajar distritos diseños para presentar información requerida. (Ruiz, 2022). En ella se elaboran las diversas partes de la guía tal como la portada, contraportada, índice, se coloca el mapa gastronómico, la reseña histórica y los platillos típicos de cada cantón.

10. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.

El levantamiento de la información del estado actual del presente proyecto de la provincia de Tungurahua, por lo que se obtuvo datos de fuentes verificadas tal como documentación de Municipios y Gobiernos Descentralizados de los respectivos cantones.

10.1 Diagnóstico General de la provincia de Tungurahua

La provincia de Tungurahua se encuentra ubicada en el centro de la Sierra Ecuatoriana, su capital es Ambato, posee una superficie de 3.386.26 kilómetros cuadrados y se encuentra a 2.557 metros de altitud en extensión territorial del Ecuador.

Límites provinciales:

- Norte: Provincia de Cotopaxi.
- Sur: Provincia de Chimborazo.
- Este: Provincias de Pastaza y Napo.
- Oeste: Provincias de Cotopaxi y Bolívar (Tungurahua, 2019).

Figura 10.

Mapa de la provincia de Tungurahua



Nota: El gráfico representa la provincia de Tungurahua (Tungurahua, 2019)

10.1.1 Hidrografía

De las vertientes del Norte provienen los ríos Huapante, Talatag, Quillopaccha, el Golpe, Pucachuayco y el Cutuchi, el cual engruesa su caudal con varios afluentes y forma el Patate al unirse con el Ambato y el Pachanlica; estos vienen al Suroeste al igual que los ríos Tábalo, Chiquicagua y Alajua. Del Sureste viene el río Chambo que se une con el Patate y dan origen al Pastaza que cruza la cordillera y va hacia la Amazonia. Hacia el Oriente están los ríos Verde, Blanco, Machai, Mapoto y Topo. Las principales lagunas son: Pisayambo, del

Tambo, Patojapina, RodoCocha y Yanococha, de San Antonio. Además, hay otras lagunas como: Aucacocha, el Cable, Chaloacocha, Uspayacha, Salayambo, Pisachoa, y las de los Anteojos. Entre las vertientes termales tenemos: CunucYacu, Aguaján, Pishilata y Quillán en Ambato. En Píllaro está la playa de convalecencia de Huapante y en Baños las vertientes del Salado y la Virgen. (Tungurahua, 2019)

10.1.2 Clima

Presenta una gran variedad, aunque existe un predominio del clima mesotérmico seco, que se va modificando por los vientos que ingresan por el cañón del río Pastaza. La temperatura promedio es de 15° C. Las lluvias se presentan entre septiembre y diciembre, siendo aprovechadas para el cultivo de frutales. La temperatura media anual se sitúa entre 14° C. y 17° C. Invierno: octubre - mayo y verano: junio – septiembre. (Tungurahua, 2019)

10.1.3 Población

Tungurahua es una provincia pequeña del Ecuador, con una de las densidades poblacionales más alta de 205.93 habitantes por kilómetro cuadrado, considerando solo la superficie cultivada y habitable.

De forma étnica se encuentra la población siguiente:

Figura 11.

Identificación étnica

Auto identificación según cultura y costumbres	Casos	%
<i>Indígena</i>	62.584	12,40%
<i>Afro ecuatoriano</i>	4.656	0,92%
<i>Negro</i>	349	0,07%
<i>Mulato</i>	2.167	0,43%
<i>Montubio</i>	2.269	0,45%
<i>Mestizo</i>	414.479	82,14%
<i>Blanco</i>	17.375	3,44%
<i>Otro</i>	704	0,14%
Total	504.583	100%

Nota: El gráfico representa la distribución étnica de provincia de Tungurahua (Tungurahua, 2019)

10.1.4 Actividades económicas

Su principal actividad económica es la agricultura y la industria. En lo que se refiere a industrias, se destacan las siguientes: curtiembres, fundiciones metálicas, tejidos y ropa, alimenticia, cuero, caucho, plásticos, licores y gaseosas, maderera, avícola, etc. (Tungurahua, 2019).

10.1.5 Turismo

- La Quinta de Mera
- La Casa de Montalvo
- La Quinta de Luis A. Martínez
- La Vía Flores
- Museo de Ciencias Naturales (colegio Bolívar)
- Museo de Pintura Luis A. Martínez
- Balnearios y piscinas en Baños
- Parque Nacional Sangay

La Feria de Ambato, en la que se festejan tanto el carnaval como la Fiesta de las Flores y las Frutas que incluye actividades culturales, artísticas y académicas, como el Festival Internacional del Folclore, el Salón Nacional de Pintura Luis A. Martínez, los juegos florales, la Feria del Libro, festivales de teatro y danza, coronación de la reina, desfile magno y la ronda nocturna. (Tungurahua, 2019)

10.2 Diagnóstico por cantones de la provincia de Tungurahua

10.2.1 Cantón Ambato

La denominación Ambato proviene probablemente de la voz Hambatu o Jambatu, que podría traducirse como la Colina de la Rana.

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Provincia de Cotopaxi
- **Sur:** Provincia de Chimborazo
- **Este:** Cantones: Píllaro, Pelileo, Cevallos, Tisaleo Mocha

- **Oeste:** Provincia de Bolívar

Parroquias:

Tabla 6.

Parroquias del cantón Ambato

Parroquias del Cantón	
1. Ambitillo	11. Picaihua
2. Atahualpa	12. Pilahuín
3. Augusto N. Martínez	13. Quisapincha
4. Constantino Fernández	14. San Bartolomé de Pinlo
5. Huachi Grande	15. San Fernando
6. Izamba	16. Santa Rosa
7. Juan Benigno Vela	17. Totoras
8. Montalvo	18. Cunchibamba
9. Pasa	19. Unamuncho
10. Ambitillo	20. Picaihua

Nota: (Castro, 2021)

Turismo:

Tabla 7.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Ambato

Atractivos culturales y naturales del Cantón Ambato		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Museo pictórico Edmundo Martínez	Se puede observar muestras pictóricas, tendencias y técnicas de las artes plástica.	Cultural
Jardín histórico botánico Atocha - La Liria	Esta área comprende las propiedades que pertenecían a las familias de Luís A. Martínez y Juan León Mera, en las cuales se	Natural Cultural

	conservan cerca de 200 especies de plantas.	
Centro Cultural La Liria	Está constituido por un salón auditorio de uso múltiple, una sala de exposiciones de fotografías del Ambato de ayer y hoy.	Cultural
Casa museo Juan León Mera	La Quinta es de una estructura arquitectónica del siglo pasado, los jardines son de estilo francés.	Cultural
Quinta de Juan Montalvo	Aquí se encuentran reliquias muy importantes ya que pertenecieron al ilustre escritor Don Juan Montalvo.	Cultural
Casa del Portal	Regazo de la arquitectura colonial de Ambato del siglo XIX y elemento fundamental del centro histórico de Ambato.	Cultural
Museo Cesar Vásquez	Está conformado por nueve secciones, muy llamativa: fotografía, numismática, entomología, zoología, etc.	Cultural
Iglesia de Santo Domingo	La edificación original fue destruida en el terremoto de 1949, la construcción actual es moderna y fue inaugurada en 1952; posee un estilo gótico.	Cultural
Iglesia La catedral	Dentro y fuera de esta iglesia existen dos atractivos principales que son: los vitrales de los apóstoles de Jesús y las guardianas de este templo.	Cultural
Parque Provincial de la Familia	Este Parque es espectacular, uno de los más visitados del Ecuador. En él se puede observar una Granja	Natural

	Agroecológica, hacer un picnic, deportes, fotografía, motocross y caminatas.	
Parque de las Flores	En este parque se podrá entender a la perfección, porque el mundo conoce a Ambato, como la tierra de las flores y las frutas.	Natural
Mirador Cerro Casigana	Esta elevación está situada al sur de la ciudad y se lo observa desde las zonas altas. Para muchos, podría convertirse en el ‘pulmón’ más importante de la capital tungurahuese.	Natural

Nota: (GADAMBATO, 2020)

10.2.2 Cantón Píllaro

El nombre Píllaro proviene del vocablo cayapa Pilla, que significa relámpago y Ru, hueco u hondón, de ahí que sería: Cuenca del relámpago.

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón Salcedo de la Provincia de Cotopaxi y la provincia del Napo.
- **Este:** Provincia de Napo.
- **Sur:** Cantones Patate y Pelileo.
- **Oeste:** Cantón Ambato.

Parroquias:

Tabla 8.

Parroquias del cantón Píllaro

Parroquia Urbana	
Matriz (Píllaro)	Ciudad Nueva
Parroquia Rural	
Baquerizo Moreno	Presidente Urbina

Emilio María Terán	San José de Poaló
Marcos Espinel	San Andrés
San Miguelito.	

Nota: (GADMPILLARO, 2021)

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 9.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Píllaro

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Píllaro		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Puerta de los Llanganates	Un lugar con gran biodiversidad y usted puede recorrerlo acompañado de guías locales.	Natural
Laguna Pisayambo	Tiene un color azul intenso que complementa la belleza escénica que se puede apreciar en la laguna.	Natural
Granja Agroecológica Píllaro	En el atractivo se puede tener una experiencia para compartir con los animales de granja.	Natural
Granja Penileo de Mariana Llanganate	Los huertos frutales agroecológicos, serás parte de la experiencia en recolectar las moras y adquirir las deliciosas mermeladas.	Natural
Museo Rumiñahui	Transportarse al pasado y conoce los objetos y usos que antiguamente se utilizaba la manera de vivir sus costumbres.	Cultural
Máscaras de Diablos	Un taller donde puedes observar el procedimiento en la elaboración de máscaras, mismas que son usadas por los	Cultural

	habitantes y turistas en la fiesta popular de la Diablada de Píllareña.	
Proseec Flor	Se puede encontrar hermosas decoraciones trabajadas con flores secas.	Cultural
Artesanías en cacho San Vicente	Se observa cuál es el proceso para poder elaborar con sus propias manos artesanías en cacho, realizando peinillas.	Cultural
Centro turístico Quillán	La comunidad Quillán ofrece una increíble vista a la naturaleza junto con una gastronomía deliciosa.	Cultural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.3 Cantón Patate

Viene el vocablo Patate de la lengua Jaco - Maya, que significa "El que estalla con estruendo", posiblemente por la actividad eruptiva del volcán Tungurahua.

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón Píllaro y Provincia del Napo
- **Sur:** Cantón Pelileo y Baños
- **Este:** Cantón Baños
- **Oeste:** Cantón Pelileo

Parroquias: Patate, El Triunfo, Sucre, Los Andes

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 10.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Patate

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Patate		
Nombre del Atractivo	Descripción	Tipo de atractivo
Lagunas de San Borja	Es un sistema natural lacustre, donde puedes admirar paisajes maravillosos donde las sus	Naturales

	elevaciones se pueden ver con plenitud especialmente, Tungurahua, Chimborazo, Cotopaxi y Carihuairazo.	
Lagunas de Sudahua	Son lagunas ubicadas en la parte alta del páramo en Sucre, su fantástica naturaleza que rodea este lugar. Un lugar ideal para admirar las elevaciones y disfrutar de la flor y fauna.	Naturales
Cascada de Mundug	Una cascada que está compuesta por dos caídas de agua, sus cristalinas aguas que brotan se asemejan a un manto de novia.	Naturales
Parque central Simón Bolívar	Ubicado en el corazón de Patate, aquí se puede encontrar flora endémica y visualizar una importante población de aves.	Cultural
Museo religioso y arqueológico Señor del Terremoto	Se encuentra objetos de la cultura Panzaleo, adicionalmente arte religioso como pinturas hechas en óleo, santos hechos de madera.	Cultural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.4 Cantón Baños

El nombre de Baños de Agua Santa se debe a la presencia de las aguas termales que existen en la zona, mismas que se considera tienen propiedades curativas

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Provincia de Napo, cantón Tena
- **Sur:** Provincia de Chimborazo y provincia Morona Santiago,
- **Este:** Provincia de Pastaza
- **Oeste:** cantón Patate; cantón Pelileo

Parroquias: Lligua, Río Negro, Ulba, Río Verde.

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 11.*Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Baños*

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Baños de Agua Santa		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo
La casa del Árbol	Es un mirador donde obtienes una excelente vista al imponente volcán Tungurahua.	Natural
Pailón del Diablo	El nombre por el cual se la conoce es Pailón del Diablo Cascada, este viene siendo su nombre común, pero en realidad su nombre es Cascada de río Verde.	Natural
Termas en Baños de Agua Santa	La ciudad cuenta con 4 complejos termales, que hacen uso de aguas subterráneas calentadas gracias al volcán Tungurahua y aguas que vienen desde las montañas que rodean la ciudad, las cuales tienen propiedades curativas.	Natural
Santuario nuestra señora del Rosario de Agua Santa	En su interior se puede observar una colección de murales que describen los milagros atribuidos a la Virgen.	Cultural

Nota: (GADBAÑOS, 2019)

10.2.5 Cantón Pelileo

La palabra Pelileo, tiene diferentes significados como "Laguna grande", "Cacique poderoso", "Fuerte como el rayo"

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón Píllaro
- **Sur:** Provincia de Chimborazo
- **Este:** Cantones Baños y Patate
- **Oeste:** Cantones Ambato, Cevallos y Quero

Parroquias: Benítez, García Moreno, Bolívar, Huambaló, Chiquicha, El Rosario, Cotaló, Salasaca.

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 12.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Pelileo

Atractivo Natural y cultural del Cantón Pelileo		
Nombre de atractivo turístico	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Santuario de lo desconocido	Este es un sendero mágico donde el turista puede apreciar rostros tallados por las hábiles manos de un artesano, en un ambiente de natural belleza.	Cultural
Cerro Teligote	Constituye una verdadera reserva natural que alberga a cientos de especies de flora características del bosque de neblina y páramo.	Natural
Complejo Turístico la Moya	Hermoso lugar donde se puede disfrutar de áreas verdes, casetas con asaderos apropiadas para realizar	Natural

	picnics, botes para navegar en la laguna.	
Cerro Nitón	Uno de los atractivos turísticos más destacados de Pelileo, frecuentemente visitado por los turistas que desean experimentar la adrenalina de un vuelo en parapente.	Natural
Mercado artesanal Llikakama:	En este lugar se puede observar el proceso de elaboración y adquirir artesanías de cabuya tejidas a mano, lana de borrego, alpaca o tejidos acrílicos.¿	Cultural
Plaza del Arte Salasaca	El pueblo Salasaka tradicionalmente se ha dedicado a la elaboración de artesanías con hilo de lana de borrego y alpaca con el cual se dejan a mano llamativos tapices, llenos de color y artes, además de ponchos, suéteres, gorros, guantes, bufandas, entre otros.	Cultural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.6 Cantón Cevallos

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Ambato
- **Sur:** Mocha y Quero
- **Este:** Pelileo
- **Oeste:** Tisaleo y Mocha.

Parroquias: Cevallos tiene solamente una parroquia urbana en la cual se identifican varios barrios.

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 13.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Cevallos

Atractivo Natural y Cultural del Cantón Cevallos		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Estación del Tren en Cevallos	Se puede observar la arquitectura de la Estación desde la parte externa y en su interior hay facilidades e información.	Cultural
Parque de la Madre	Este lugar aparte de ser un atractivo turístico del cantón es un gran sitio para distraerse en compañía de familiares o amigos.	Cultural
Ruta del calzado en Cevallos	En Cevallos una tradición artesanal que gira alrededor del calzado; trabajan en equipo para ofrecer una amplia gama de calzado elaborados con cuero natural, cuero sintético y fibras textiles.	Cultural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.7 Cantón Quero

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón Pelileo
- **Este:** Cantón Mocha
- **Oeste:** Provincia de Chimborazo

- **Sur:** Provincia de Chimborazo

Parroquias: Quero, Yanayacu, Rumipamba

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 14.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Quero

Atractivo Natural y Cultural del Cantón Quero		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Mirador de Hierba Buena	Este mirador es considerado por los turistas como el mejor lugar de apreciación del Tungurahua y su actividad volcánica.	Natural
Monumento al Labrador	Este monumento representativo del cantón Quero, ejemplifica el trabajo arduo de los agricultores del lugar.	Cultural
Parque Central de Quero	Los turistas pueden disfrutar de la vista que ofrece el lugar con sus jardines junto a su atractivo turístico la pileta central.	Cultural
Santuario Diocesano de Nuestra Señora del Monte	Los turistas visitan su interior para poder observar la imagen minimizada de la Virgen del Monte producida en oro, la Figura del Apóstol Santiago Mayor entre otros.	Cultural
Cerro Igualata	Desde la cima desde este cerro podrás disfrutar de una vista espectacular de sus alrededores.	Natural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.8 Cantón Mocha

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón Tisaleo, Cantón Cevallos y Cantón Quero.
- **Sur:** Provincia de Chimborazo.
- **Este:** Cantón Tisaleo, Cantón Cevallos y Cantón Quero.
- **Oeste:** Cantón Ambato.

Parroquias: Mocha, Pinguilí Santo Domingo

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 15.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Mocha

Atractivo Natural y Cultural del Cantón Mocha		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Mirador Pie de San Juan	Es una de las reliquias histórico - religiosas del cantón, ya que según cuenta la leyenda, hace muchos años el cerro Puñalica se empezó a derrumbar, pero con la presencia de San Juan sobre una piedra, el momento peligroso cesó.	Natural Cultural
Iglesia Matriz de Mocha	Su interior alberga vitrales artísticos.	Cultural
Parque central Padre Gonzalo Lozada	Tiene un gran valor histórico, cultural y popular, ubicado en la zona céntrica del cantón, ideal para descanso y distracción.	Cultural

Ruta Lava del Carihuairazo	Posee un gran número de atractivos naturales existentes donde puede tener contacto con flora y fauna nativa del lugar y visitar cada una de las cascadas existentes.	Natural
Cascada Paccha	Es un lugar de gran riqueza natural y paisajística, con una caída impresionante de agua, ideal para el turismo de aventura y ecoturismo.	Natural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.2.9 Cantón Tisaleo

Límites: Está limitado por las siguientes jurisdicciones político-administrativas:

- **Norte:** Cantón de Ambato
- **Sur:** Cantón Mocha
- **Este:** Cantón Ambato, Cevallos y Mocha
- **Oeste:** Cantones Ambato y Mocha.

Parroquias: Tisaleo, Quinchicoto

Turismo:

Si bien el cantón cuenta con atractivos importantes y diversos tales como:

Tabla 16.

Atractivos Naturales y Culturales del Cantón Tisaleo

Atractivo Natural y Cultural del Cantón Tisaleo		
Nombre del atractivo	Descripción	Tipo de atractivo turístico
Páramos de Tisaleo	Es importante señalar que los páramos siempre han tenido un lugar determinante para el cantón Tisaleo	Natural

	siendo desde tiempos históricos sitios de donde se extraían plantas medicinales o donde se construían templos .	
Volcán Carihuairazo	Constituye un volcán inactivo de gran belleza paisajística y natural que alberga una gran biodiversidad de flora y fauna propias del páramo andino que pueden ser admirados a lo largo de sus senderos.	Natural
Pampas de Salasaca	Escondido entre las faldas de Carihuairazo se encuentra este maravilloso lugar, visítalo y disfruta de sus paisajes y el aire libre.	Natural

Nota: (Tungurahua, 2022)

10.3 Gastronomía

La gastronomía de la provincia de Tungurahua es extensa con gran variedad de platillos; a continuación, se la dará a conocer para una mejor comprensión.

10.3.1 Platillos Típicos de la provincia de Tungurahua

En la provincia de Tungurahua se han encontrado la totalidad de 51 platillos típicos registrados antes de la pandemia; siendo aquellos datos los siguientes: pato al lodo, arepa de zapallo, locro de cuy, caldo de 31, turrones, caldo de morcilla, queso con habas, caldo de patas, morocho y de tiesto con panela, caldo de carne con camote, variedad de helados, barbacoa de chanco, tortilla de yuca con menudo, chicha de maíz y de uva, tostado con chicharrón, morocho, llapingachos, dulce de guayaba, choclos con queso, fritada, colada de arveja con cuy, pan de Pinllo, conejo a la leche, papas con cuero, cordero al hueco, Chawar Mishki, humitas, choclo mote con cuero de chanco, ají de cuy, cuy de Ficoa, quimbolitos, empanada de babaco,

gallina de Pinllo, hornado, jugo de caña, caldo de gallina, yahuarlocro, jugo y batido de frutas, melcochas, papas con conejo, tamales, colada morada y empanadas de viento, chocolate ambateño, tortillas de maíz, caldo de librillo, variedades de trucha, vinos artesanales y papas con cuy.

Entre lo principal de la gastronomía de la provincia se encuentra lo siguiente: Pan de Pinllo, yahuarlocro, arepas de zapallo, melcochas, tamales, fritada de cajón, helado de uvilla, papas con cuero y turrone.

Con la información adquirida de los GAD y la colaboración de los actores clave que en la entrevista brindaron información relevante, se elaboró una lista de lista de chequeo.

10.3.2 Check list de platillos típico en la provincia de Tungurahua

La siguiente lista de chequeo o check list se enfoca en establecer los principales platillos gastronómicos de la provincia que están siendo preferidos actualmente en comparación a los totales obtenidos de la gobernación; como se indica en la siguiente tabla:

Tabla 17.

Check List de la gastronomía de Tungurahua

CHECK LIST: GASTRONOMÍA DE TUNGURAHUA				
Nro.	Platillo gastronómico	Pre pandemia	Post pandemia	Lugar preferencial
1	Ají de cuy	X	X	Píllaro
2	Arepas de zapallo	X	X	Patate
3	Caldo de 31	X		
4	Caldo de gallina	X		
5	Caldo de morcilla	X		
6	Caldo de librillo	X		
7	Caldo de patas	X		
8	Camote con caldo de carne	X	X	Baños
9	Chancho a la barbacoa	X		

10	Chicha de maíz	X	X	Cevallos
11	Chicha de uva	X	X	Patate
12	Chinchulines	X		
13	Choclos con queso	X	X	Mocha
14	Chocolate ambateño	X	X	Ambato
15	Colada morada y empanadas de viento	X	X	Ambato
16	Colada de arveja con cuy	X	X	Quero
17	Conejo a la leche	X		
18	Cordero al hueco	X		
19	Choclo mote con cuero de chancho	X		
20	Cuy de Ficoa	X	X	Ambato
21	Dulces de guayaba	X		
22	Empanadas de babaco	X		
23	Empanadas de morocho	X		
24	Empanadas de tiesto con panela	X	X	Pelileo
25	Fritada	X	X	Cevallos
26	Gallina de Pinllo	X	X	Ambato
27	Habas con queso	X		
28	Helados	X	X	Quero
29	Hornado	X		
30	Humitas	X		
31	Jugo de caña	X	X	Baños
32	Jugo y batido de frutas	X		
33	Llapingachos	X	X	Ambato
34	Locro de cuy	X	X	Tisaleo
35	Melcochas	X	X	Baños
36	Morocho	X		
37	Pan de Pinllo	X	X	Ambato
38	Papas con conejo	X		
39	Papas con cuero	X	X	Mocha
40	Papas con cuy	X		
41	Pato al lodo	X	X	Píllaro
42	Quimbolitos	X	X	Mocha

43	Tamales	X	X	Pelileo
44	Tortillas de maíz	X	X	Ambato
45	Tortilla de yuca con menudo	X	X	Quero
46	Tostado con chicharrón	X		
47	Turrones	X	X	Tisaleo
48	Chawar Mishki	X	X	Pelileo
49	Variedades de trucha	X	X	Píllaro
50	Vinos artesanales	X	X	Patate
51	Yahuarlocro	X	X	Píllaro

Nota: Check list gastronómico. Elaborado por Mishell Sáenz


Los resultados indican que hubo una disminución de platillos que son ahora los preferenciales y favoritos por parte de los turistas de forma general, de 51 platillos que había originalmente ahora has solamente 30, por lo que se podrían quitar de la lista 21 platillos; además, cabe recalcar que el inventario gastronómico se hará en base a los 30 platillos obtenidos en el check list.

10.4 Inventario gastronómico

El inventario gastronómico cuenta con 30 platillos principales de la provincia de Tungurahua, los cuales a manera de registro se los encuentran en la siguiente tabla:

Tabla 18.

Registro gastronómico

Cantón	Platillos	Foto (Ejemplo de un platillo)
Ambato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llapingacho 2. Chocolate ambateño 3. Tortillas de maíz con tinapá de chochos 4. Colada morada y empanadas de viento 5. Pan de Pinllo 6. Gallina de Pinllo 7. Cuyes de Ficoa 	

Fuente: Elaboración propia

-
- Píllaro
- 8. Yahuarlocro
 - 9. Ají de cuy
 - 10. Pato al lodo
 - 11. Trucha de Quillán



Fuente: Elaboración propia

- Patate
- 12. Chicha de uva
 - 13. Vino de Uva
 - 14. Arepas de zapallo



Fuente: Elaboración propia

- Baños
- 15. Melcochas
 - 16. Camotes en caldo de carne
 - 17. Jugo de caña



Fuente: Elaboración propia

- Pelileo
- 18. Empanadas de tiesto con panela
 - 19. Tamales
 - 20. Chawar Mishki



Fuente: Elaboración propia

- Cevallos
- 21. Fritada de cajón
 - 22. Chicha de maíz (chicha de Jora)



Fuente: Elaboración propia

- Quero
- 23. Helado de uvilla
 - 24. Tortillas de yuca con menudo
 - 25. Colada de arveja con cuy



Fuente: Elaboración propia

- Mocha
- 26. Quimbolito
 - 27. Papas con cuero
 - 28. Choclos con habas y queso



Fuente: Elaboración propia

- Tisaleo
- 29. Locro de cuy
 - 30. Turriones



Fuente: Elaboración propia

Nota: Registro gastronómico. Elaborado por Mishell Sáenz

A continuación, en la tabla 5, se representa el resultado del inventario gastronómico de la provincia.

Tabla 19.

Inventario gastronómico de la provincia de Tungurahua

INVENTARIO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA												
DENOMINACIÓN	TIPO		SENSIBILIDAD AL CAMBIO			ALCANCE					TÉCNICA DE PREPARACIÓN	
	Festiva	Cotidiana	Festiva y cotidiana	Alta	Media	Bajo	Local	Provincial	Regional	Nacional	Internacional	Técnica de preparación
Llapingacho	X			X							X	Cocción, frito
Chocolate ambateño	X					X		X				Cocción
Tortillas de maíz con tinapá de chochos			X			X	X					Asado
Colada morad	X			X						X		Cocción - frito
Pan de Pinllo	X			X				X				Horno
Gallina de Pinllo	X					X		X				Cocción
Cuyes de Ficoa			X			X	X					Asado
Yahuarlocro			X			X				X		Cocción
Ají de cuy			X	X			X					Cocción
Pato al lodo			X			X	X					Horno
Trucha de Quillán	X			X			X					Frito
Chicha de uva			X			X		X				Fermentado
Vino de uva			X			X					X	Fermentado
Arepas de zapallo			X	X			X					Horno
Melcochas	X			X							X	Cocción
Camotes en caldo de carne			X			X	X					Cocción
Jugo de caña	X					X					X	Extracción
Empanadas de tiesto con panela			X	X				X				Horno
Tamales			X	X					X			Cocción
Chawar Mishki			X			X					X	Extracción
Fritada de cajón			X	X				X				Cocción - frito
Chicha de maíz (chicha de Jora)			X			X					X	Cocción
Helado de uvilla	X					X			X			Cocción - refrigeración
Tortillas de yuca con menudo			X	X			X					Frito
Colada de arveja con cuy			X	X			X					Cocción
Quimbolito			X			X					X	Vapor
Papas con cuero	X					X			X			Cocción
Choclos con habas y queso			X			X			X			Cocción
Locro de cuy			X	X			X					Cocción
Turrones	X					1			X			Triturado
Porcentaje (%)	0	37	63	0	43	57	33	20	17	7	23	

Nota: Inventario gastronómico. Elaborado por Mishell Sáenz

10.5 Análisis del Inventario gastronómico

10.5.1 Platos con mayor aceptación

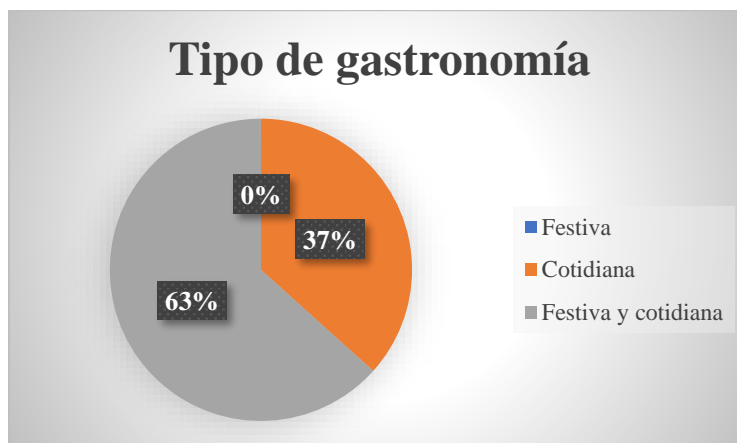
Los platos típicos con mayor aceptación de la provincia de Tungurahua son los 30 que se establecieron en el inventario gastronómico gracias a la información brindada por los prestadores de servicio turístico gastronómico.

10.5.2 Tipo de gastronomía de los platos con mayor aceptación

Los tipos de gastronomía pueden ser festivo, cotidiano o ambos, como se refleja en la siguiente figura:

Figura 12.

Tipos de gastronomía



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Dentro de las fichas INPC elaboradas con información de la entrevista, la gastronomía se clasifica en cotidiana y festiva de los cuales según la investigación el 37% de los platos se catalogan como gastronomía cotidiana, en cambio el 63% se define como gastronomía festiva y cotidiana.

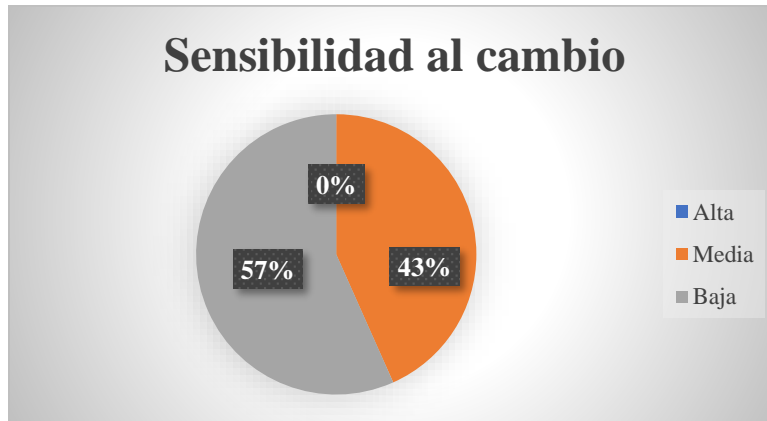
La información obtenida es vital para el turismo ya que significa que los platos en su mayoría se los encuentra a lo largo de todo el año, lo que realza el potencial consumo de los mismos por parte de la población nacional e internacional.

10.5.3 Sensibilidad al cambio de los platillos principales

La sensibilidad al cambio hace referencia a como este puede ser modificado con el pasar del tiempo, los resultados fueron los siguientes:

Figura 13.

Resultado de la Sensibilidad al cambio de platillos de la provincia de Tungurahua



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Se estableció el nivel de sensibilidad al cambio que pueden sufrir los 30 platillos típicos preferenciales post pandemia, por cuestiones de actualización o cambio de hábitos alimenticios, donde 43% de platillos son una sensibilidad al cambio media, por otro lado, el 57% de platillos inventariados tiene una sensibilidad baja al cambio.

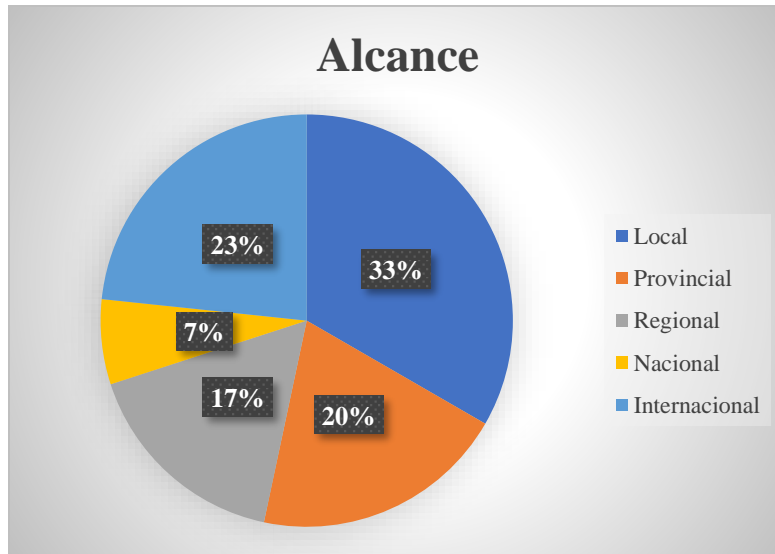
Con los resultados se da por entendido que en su mayoría los platillos no van a cambiar su forma de realizarlo con el pasar del tiempo, y si alguno lo hace esto no afectará de manera significativa la esencia de la comida, por lo que de manera general la preparación e ingredientes son los mismos o parecidos a la guía gastronómica proporcionada por los GAD antes de la pandemia.

10.5.4 Alcance de los platillos con mayor aceptación

El alcance del platillo hace referencia si tiene potencial dentro de la provincia o de forma internacional, los resultados fueron los siguientes:

Figura 14.

Alcance del platillo



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

El alcance de los platillos es muy favorable de forma general, se obtuvo como resultado que el 33% de los platillos inventariados tienen un alcance local, el 20% tiene una influencia provincial, el 17% son de alcance regional, el 7% son de alcance nacional, y que el 23% tiene un alcance internacional.

Los resultados reflejan que la mayor parte de los platillos identificados después de la pandemia tiene alcance local por lo que hace novedoso el turismo gastronómico ya que es más difícil degustar los platillos en otros lugares lo que hace necesario visitar el lugar específico para probarlo, pero de igual forma al contar con ciertos platillos que tienen alcance internacional hace que el turismo internacional se sienta atraído por conocer mejor la gastronomía de la provincia permitiendo un mayor potencial de afluencia de turistas extranjeros que pueden probar los platillos locales que con su conocimiento pueden pasar a tener un alcance internacional.

10.5.5 Técnica de preparación de los platillos con mayor aceptación

Los platillos tienen una variedad de técnicas de preparación, que según la tradición se han conservado a lo largo del tiempo, siendo las siguientes:

Figura 15.

Técnica de preparación



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Se identificaron las técnicas de cocción y preparación para cada uno de los alimentos, donde se obtuvo un total de 10 técnicas de cocción de los cuales el 10% de platillos son elaborados con la técnica cocción - frito, el 40% son obtenidos mediante la técnica cocción, el 3% se elaboran con la técnica de asado, el 13% se realizan a través de la técnica horno, el 7% se le aplica la técnica frito, fermentado y extracción mientras que con 3% cada uno se aplica la técnica cocción – refrigeración, vapor y triturado.

Las técnicas ancestrales de cocción indican que hay una mayor cantidad de platillos que son realizados por cocción y ciertamente aquella técnica es aceptada también por parte de comensales lo que indica que las personas tienen preferencia al consumo de este de técnica de preparación del alimento.

10.6 Elaboración de la guía descriptiva gastronómica

10.6.1 Guía descriptiva gastronómica

La guía es un documento en el cual se proporciona información de las personas de la comunidad, dando a conocer de forma sencilla pero detallada el patrimonio cultural referente a gastronomía; consecuentemente se convierte en una herramienta para tener información y que sirva de consulta bibliográfica para posteriores estudios.

La guía gastronomía es un instrumento importante para la información adquirida de un turista, ya que muchas veces aquella información no se la encuentra de forma delimitada,

adecuada y de fácil compresión en internet, debido a su detalle en ingredientes, proceso de elaboración y características varias.

Con el inventario gastronómico elaborado, se sintetiza la información adquirida y se la plantea de forma resumida y fácil de entender en la guía, la cual tiene su propia estructura, tal como la portada, índice, presentación, mapa gastronómico, introducción, reseña histórica, y el desarrollo de cada platillo con su respectiva fotografía y en donde se lo puede localizar.

10.6.2 Diseño de la guía gastronómica

La guía gastronómica cuenta con las siguientes características.

- Papel mate de 200 gr (Portada y contraportada).
- Papel mate de 200 gr (contenido).
- Hojas anilladas.

10.6.3 Portada

Presentada en la primera carilla, el logo de la Universidad Técnica de Cotopaxi con la carrera de Turismo, el nombre de la guía y el año de elaboración.

10.6.4 Introducción

La introducción está enfocada a la reseña histórica de la provincia de Tungurahua, su fundación, los cantones, productos aborígenes como el frejol, maíz y frutas y algunos alimentos como cuyes.

10.6.5 Índice

Permite la identificación ordenada del contenido de la guía descriptiva gastronómica con enumeraciones.

10.6.6 Fotografía de platillo

Contiene la reseña histórica del cantón, datos de localización, datos de identificación, valor nutricional, horario de atención, nombre del local.

10.6.7 Contenido de la Guía descriptiva gastronómica

La guía descriptiva gastronómica es un documento de importancia en el cual se detalla de forma sencilla y clara los principales platillos tradicionales de la provincia de Tungurahua.

10.6.7.1. Portada

Figura 16.

Portada Guía descriptiva gastronómica



Nota: El gráfico representa la portada de la guía elaborada. Elaboración propia

10.6.7.2. Contraportada

Figura 17.

Contraportada Guía descriptiva gastronómica



Nota: El gráfico representa la portada de la guía elaborada. Elaboración propia

10.6.7.3. Índice

Figura 18.

Índice de la Guía Descriptiva Gastronómica

<h2>Índice</h2>		
5. Mapa gastronómico provincia de Tungurahua	38. Pato al lodo	77. Cantón Cevallos
6. Introducción	39. Mapa de ubicación del platillo	79. Fritada de cajón
7. Cantón Ambato	41. Trucha de Quillán	80. Mapa de ubicación del platillo
9. Uapingachos	42. Mapa de ubicación del platillo	82. Chicha de maíz (chicha de Jora)
10. Mapa de ubicación del platillo	44. Cantón Patate	83. Mapa de ubicación del platillo
12. Chocolate Ambateño	46. Chicha de uva	85. Cantón Quero
13. Mapa de ubicación del platillo	47. Mapa de ubicación del platillo	87. Helado de uvilla
15. Tortillas de maíz con tinapá de chochos	49. Vino de uva	88. Mapa de ubicación del platillo
16. Mapa de ubicación del platillo	50. Mapa de ubicación del platillo	90. Tortillas de yuca con menudo
18. Colada morada y empanadas de viento	52. Arepas de zapallo	91. Mapa de ubicación del platillo
19. Mapa de ubicación del platillo	53. Mapa de ubicación del platillo	93. Colada de arveja con cuy
21. Pan de Pinillo	55. Cantón Baños de Agua Santa	94. Mapa de ubicación del platillo
22. Mapa de ubicación del platillo	57. Melcochas	95. Cantón Mocha
24. Gallina de Pinillo	58. Mapa de ubicación del platillo	98. Quimbolito
25. Mapa de ubicación del platillo	60. Carnotes en caldo de carne	99. Mapa de ubicación del platillo
27. Cuy de Ficoa	61. Mapa de ubicación del platillo	101. Papas con cuero
28. Mapa de ubicación del platillo	63. Jugo de caña	102. Mapa de ubicación del platillo
30. Cantón Santiago de Pillaro	64. Mapa de ubicación del platillo	104. Chochos con habas y queso
32. Yahuarlocco	66. Cantón Pelileo	105. Mapa de ubicación del platillo
33. Mapa de ubicación del platillo	68. Empanadas de tiesto con panela	107. Cantón Tisaleo
35. Aji de cuy	69. Mapa de ubicación del platillo	109. Locro de cuy
36. Mapa de ubicación del platillo	71. Tamales	110. Mapa de ubicación del platillo
	72. Mapa de ubicación del platillo	112. Turrone
	74. Chawar Mishki	113. Mapa de ubicación del platillo
	75. Mapa de ubicación del platillo	115. Créditos

Nota: El gráfico representa el índice de la guía elaborada. Elaboración propia

10.6.7.4. Presentación

Figura 19.

Presentación personal de la Guía Descriptiva Gastronómica

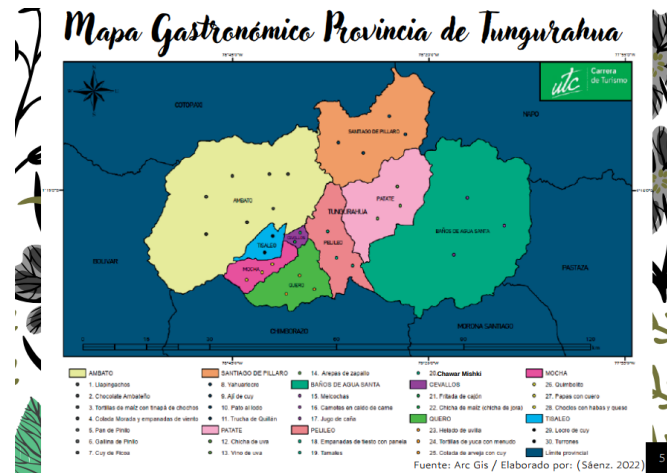


Nota: El gráfico representa la presentación de la guía elaborada. Elaboración propia

10.6.7.5. Mapa Gastronómico

Figura 20.

Mapa gastronómico de la Guía Descriptiva Gastronómica



Nota: El gráfico representa el mapa turístico de la guía elaborada con ARCGIS. Elaboración propia

10.6.7.6. Introducción

Ambato cuenta con diversos nombres como la ciudad de las flores y frutas; y dentro de la actividad comercial se destaca por su gastronomía ancestral heredada a sus descendientes.

En la parroquia Atahualpa a cinco minutos del centro de la ciudad se puede degustar el conejo y cuy asado con papas, actividad que conservan las familias atahualpenses.

En Atocha, parroquia urbana de Ambato se caracteriza por la elaboración de la deliciosa colada morada que rememora el día de los difuntos según la historia, todo el año se puede degustar la colada acompañada por empanadas de viento.

En Pinllo y en otros sitios del centro urbano mantienen la tradición de la preparación del pan en horno de leña para conservar las costumbres y tradiciones en la alimentación. En otras parroquias como Izamba existen locales que preparan fritada, habas, morcilla y más de la gastronomía de la serranía ecuatoriana. (GADAMBATO, 2020)

10.6.7.7. Ejemplo de reseña histórica de un cantón

Figura 21.

Ejemplo de reseña histórica de la Guía Descriptiva Gastronómica



Nota: El gráfico representa la reseña de cantón Ambato de la guía elaborada. Elaboración propia

Figura 22.

Ejemplo de Mapa gastronómico de la Guía Descriptiva Gastronómica



Nota: El gráfico representa el mapa turístico en Google Maps. Elaboración propia

10.6.7.8. Ejemplo de platillo típico

Figura 23.

Ejemplo de platillo típico de la Guía Descriptiva Gastronómica



Nota: El gráfico representa información de un platillo típico del cantón Ambato de la guía elaborada. Elaboración propia

<p>Datos de localización: Parroquia: La Merced Localidad: Centro</p>	<p>Procedencia del saber: Padres a hijos</p>
<p>Datos de identificación: Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p>	<p>Descripción: Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p>
<p>Origen: El nombre del plato típico proviene de la palabra Kichwa "llapingue" que significa aplastado, contribuyéndolo así el pueblo indígena Salasaca.</p>	<p>Beneficios: Es un plato muy nutritivo ya que contiene proteína, grasas naturales, carbohidratos.</p>
<p>Sensibilidad al cambio: Baja</p>	

Nota: El gráfico representa información de un platillo típico del cantón Ambato de la guía elaborada. Elaboración propia

11. IMPACTOS

El impacto del presente proyecto de investigación es positivo tanto en aspecto técnico, social y económico, como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 20.

Impactos del proyecto de investigación

IMPACTO	DESCRIPCIÓN
Impactos Técnicos	<p>El impacto técnico se hace presente en el proyecto de investigación al momento de su realización, iniciando con el diagnóstico documental y de campo en el cual mediante diversos aspectos se elaboró las técnicas e instrumentos como los son los cuestionarios para la entrevista, las fichas con la metodología INPC y los diversos pensamientos para crear la comparación pre y post pandemia, el inventario gastronómico, el análisis y síntesis de información que se plasma en la guía gastronómica del proyecto, que está elaborada para determinar la preferencia gastronómica de los turistas a partir de la información de los prestadores de servicio posterior a la situación de pandemia, consecuentemente de forma sistemática, ordenada y concreta hace que la información recopilada proporciona se sintetiza brindando una mayor comprensión y profesionalismo.</p>
Impactos Sociales	<p>Se presenta un impacto de carácter social debido a que está aportando al conocimiento general del turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua que a causa de las dificultades de la pandemia al no poder salir de los domicilios no fue actualizada de una mejor manera.</p> <p>Cuenta con un impacto positivo en referencia al turismo en sí, debido a que con el presente proyecto se brindará la una guía que puede ser usada por turistas venideros los cuales van a ir directamente a los lugares que son propiedad de los benefactores establecidos y conocerán sus servicios gastronómicos.</p> <p>Las personas que formaron parte en la elaboración del proyecto de investigación forman parte del impacto social debido que durante su participación los dueños de emprendimientos gastronómicos dieron a conocer que tipos de platillos han tenido preferencia mayoritaria por parte de turistas, dicha información que a pesar de su conocimiento no la habían tomado mucho en cuenta para enfocarse en el producto que más les representa, lo cual influye en la prioridad en la que los emprendedores, empresarios y familias de la zona deben presentar sus platillos; ya que la gastronomía es una carta de apertura turística, que a su vez muestra la cultura y tradiciones de la zona de estudio.</p>

12. PRESUPUESTO

El presupuesto utilizado para el presente proyecto de investigación se presenta en la siguiente tabla.

Tabla 21.

Presupuesto del proyecto de investigación

PRESUPUESTO			
TEMA: Turismo Gastronómico en la Provincia de Tungurahua			
Ítem	Cantidad	Precio unitario	Precio Total
Esferos	4	0,55	2,20
Libreta	1	0,80	0,80
Impresión (fichas INPC, encuestas)	100	1,10	110
Cámara	1	800	800
Computadora	1	1400	1400
Flash memory	1	15	15
Impresora	1	350	350
Tinta para la impresora	10	1	100
Resma de papel bon	10	6	60
Internet	6 meses	35	210
Impresión de tesis	6	15	90
Empastado de tesis	1	45	45
Energía eléctrica	6 meses	20	120
Transporte	27 días	15	405
Alimentación	27 días	3,5	94,50
Diseño mapa gastronómico de la provincia	1	50	50
Diseño artístico de la guía gastronómica descriptiva	1	150	150
Total			4002,5

Nota: Presupuesto para la elaboración del proyecto de grado. Elaborado por Mishell Sáenz

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1. CONCLUSIONES

La provincia de Tungurahua cuenta con varios atractivos turísticos que ofrecer a los turistas tal como lo son museos, centros culturales, paraderos vacacionales y santuarios; entre los más conocidos se encuentran: Termas, cascadas, miradores y senderos en Baños de Agua Santa, iglesia la Providencia, parque Montalvo, jardín botánico La Liria, estación del tren de Cevallos, parque de la madre. mirador Pie de San Juan, ruta la Lava del Carihuairazo, cascada de Mundug, pasaje Soria, plaza de arte Salasaca, museo Rumiñahui y la hacienda Hipolongo; que la hacen una provincia con un potencial muy fuerte para turismo, de igual forma en el presente estudio, durante el diagnóstico a cada cantón de la provincia se observó que tiene una variedad de recursos gastronómicos: platillos típicos de sal, postres y bocaditos como lo son: Pan de Pinllo, yahuarlocro, arepas de zapallo, melcochas, tamales, fritada de cajón, helado de uvilla, papas con cuero, turrone y otros tantos más; que se los encuentra distribuidos de forma que se muestran específicamente en cada lugar de origen; además, se conoció que la información de GAD cantonal y provincial en referencia a la gastronomía está desactualizada en referencia a los platillos con los que se cuenta antes de la pandemia y después de ella, lo que hace necesario el presente proyecto de investigación.

El estudio realizado cuenta con gran cantidad de información como el origen, la preparación de los platillos típicos, ingredientes y demás información colocada en las fichas de inventario; juntamente, se encontró que los platillos típicos pre pandemia son un total de 51, los cuales obtenidos mediante información oficial se los tomó para compararlos con los platillos post pandemia que dieron como resultado la cantidad de 30 en total, datos obtenidos gracias a la entrevista realizada a los prestadores de servicios gastronómicos de cada cantón, donde por descarte quedaron fuera del inventario gastronómico la cantidad de 21 platillos. A los 30 platillos post pandemia se los realizó sus respectivas fichas en base a la metodología INPC, los cuales muestran datos que reflejan que la gastronomía al ser cotidiana se la puede encontrar en la mayor parte del año; que a pesar del tiempo, dichos alimentos no van a cambiar su forma de producirse y prepararse para no modificar su esencia; además, que se los encuentra principalmente solo en la zona de estudio de la provincia o cantón específico; así con dicha información adquirida los emprendimientos o las personas interesadas pueden hacer uso de los datos para enfocarse en ello y brindar una mejor atención al turista.

La guía gastronómica descriptiva del presente proyecto de investigación recopila 30 platillos post pandemia enunciados, estructurado de la siguiente forma: Portada, índice de contenido, presentación, el mapa gastronómico general, la introducción general, la reseña histórica del cantón, mapa gastronómico del mismo y seguidamente los platillos típicos que se a su vez ella contiene datos de localización, identificación, beneficios, la sensibilidad al cambio, la procedencia del saber, la descripción y su origen; culminando todo con la contraportada; tal información y datos se los sistematizó de forma sencilla y vistosa para una mayor comprensión por parte del usuario.

13.2. RECOMENDACIONES

Con los resultados obtenidos se descartaron un total de 21 platillos típicos de la guía referencial del GAD provincial; por lo que, se recomienda en futuras investigaciones enfocarse en ellas para hacer una adecuada gestión de marketing gastronómico con el fin de que la cantidad de platillos que son aceptados por los turistas incrementen, volviendo a tener la provincia una variedad más amplia de opciones gastronómicas que si sean consumidas por el turismo.

Es recomendable realizar un estudio más profundo dirigido a emprendedores, empresarios, familias que se dedican al turismo gastronómico en la provincia de estudio; donde se desarrolle una actualización de sus estrategias de captación de turistas y presentación de productos para mejorar con ello su conocimiento en cuanto los gustos y preferencias culinarias de los turistas; además de enfocarse en tratar de que todos los platillos sean de tipo festivos y cotidianos para encontrarlos con mayor facilidad, sin modificar sus elaboración e intentando que cada vez sean más reconocidos de forma internacional; por lo que, las autoridades de provincia de Tungurahua igualmente deben seguir con la promoción turística.

Establecer de forma adecuada los componentes estructurales del inventario gastronómico de acuerdo a la metodología INPC, sin olvidar alguna subdivisión importante para el estudio que se pretenda realizar, colocando información actual y lo más concreta posible ayudando de esta forma a la elaboración de las fichas de inventario, datos porcentuales y gráficos pertinentes, que posteriormente al realizar la guía gastronómica se torne simple en estructura y de fácil comprensión lectora. De igual forma en su desarrollo es necesario implementar herramientas adecuadas para su diseño y el mapeo establecido; porque, con el

buen manejo y selección de programas tecnológicos, el trabajo se vuelve rápido de efectuar, presentado los resultados de forma agradable.

14. BIBLIOGRAFÍA

Acuña. (2018). “*Estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia san Bartolomé de Pinllo cantón Ambato provincia de Tungurahua.*”

Aguayza. (2014). *Alimentos en base de rosas comestibles para el desarrollo de la gastronomía del cantón Ambato provincia de Tungurahua.*

Alban. (2013). *Propuesta de creación de una ruta gastronómica en el cantón baños.*

Alvia. (2017). *Estudio gastronómico de las arepas de zapallo del cantón Patate provincia de Tungurahua.*

Apa. (2019). *Guía normas APA 7a edición.* <https://normas-apa.org/>

Araínga. (2011). *Guía de investigación científica.*

ArcGIS. (2002). *ArcGIS.*

Baena. (2010). *Tesis en treinta días.*
[Http://blogs.fad.unam.mx/academicos/patricia_vazquez/wpcontent/uploads/2015/04/tesis-en-30-dias.pdf](http://blogs.fad.unam.mx/academicos/patricia_vazquez/wpcontent/uploads/2015/04/tesis-en-30-dias.pdf)

Barragán. (2021). “*Las bebidas tradicionales en la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua.*”

Beltrán. (2021). “*Antropología culinaria y turismo gastronómico del cantón Santiago de Píllaro.*”

Bonifaz. (2020). *Diseño editorial y multimedia sobre la gastronomía ancestral del cantón Santiago de Píllaro.*

Bonilla. (2020). *Registro del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia de bayushig cantón Penipe.*

Calero. (2019). *Turismo digital: la gastronomía de Tungurahua en diversos idiomas.*

Carrera. (2012). *La gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua.*

- CNC. (2021). *Guía para completar la matriz de alineación de los planes de desarrollo y ordenamiento territorial de los GAD al Plan Nacional de Desarrollo Creación de Oportunidades*.
- Constitución. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. In registro oficial (vol. 449, issue 20). [Www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec)
- Coque. (2013). "La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural".
- Cruz. (2016). *Creación de una foto libro para ampliar la información sobre la riqueza cultural, histórica y gastronómica que encierra el cantón Píllaro*.
- Folgueiras. (2016). *La entrevista*.
- Gad baños. (2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*.
- García. (2008). *Patrimonio cultural: diferentes perspectivas* (vol. 9, issue 2).
- Garrido. (2017). *Estudio de la gastronomía del cantón Píllaro provincia de Tungurahua como elemento turístico y cultural, 2017*.
- Guevara. (2020a). *La oferta gastronómica y la corriente turística del cantón Cevallos*.
- Guevara. (2020b). *Metodologías de investigación descriptiva*.
- Gutiérrez. (2018). *Análisis gastronómico del cantón Santiago de Píllaro de la provincia de Tungurahua*.
- Hernández. (2014). *Metodología de la investigación* (McGraw Hill, vol. 91).
- Hurtado. (2018). *Análisis gastronómico de la ciudad de baños de agua santa*.
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario patrimonio cultural inmaterial*.
- James, w. (2018). *Método Samper* (p. 13).
- Jijón. (2018). *Huecas tradicionales de la ciudad de Ambato*.
- Jumbo. (2019). *Diseño de una guía turística para el cantón calvas provincia de Loja*.
- Lalama. (2015). *Agenda Tungurahua desde la visión territorial*.
- Lara, E. (1999). *Taller de redacción de trabajo científico.pdf* (editorial).
- Lescano. (2020). *Las huecas en la oferta turística gastronómica en el cantón Ambato*.

- Llerena. (2021). *Gastronomía como identidad cultural*.
- Lliguisaca. (2018). *Análisis gastronómico del pato al lodo de la ciudad de Píllaro*.
- López. (2011). *Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias tourism, culture and gastronomy. An approach to the culinary routes*.
- López. (2020). *Las plantas en la gastronomía*.
- Masabanda. (2015). *Gastronomía y su incidencia en el desarrollo turístico económico del cantón baños de agua santa*.
- Maya, e. (2014). *Métodos y técnicas de investigación una propuesta ágil para la presentación de trabajos científicos en las áreas de arquitectura, urbanismo y disciplinas afines*.
- Ministerio de educación. (2010). *Para buscar e investigar* (biblioteca).
- MINTUR. (2014). *Ley de turismo*. [Www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec)
- Morales. (2018). *Creación de material informativo de los lugares turísticos y la gastronomía del cantón baños de agua santa*.
- Obando. (2018). *Propuesta para la difusión de la gastronomía del cantón Patate de la provincia de Tungurahua*.
- Ortiz. (2018). *Estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia san Bartolomé de pinillo*.
- Pesantes. (2016). *Elaboración de una ruta turística gastronómica de la ciudad de Ambato involucrando las parroquias de Izamba, Pinllo, Ficoa y atocha*.
- Pineda, j. C. (2013). *Guía para la presentación de un plan de trabajo de titulación*. 1–27.
- Puente. (2009). *Promoción turística de la ciudad de Ambato y su importancia en el desarrollo turístico de la provincia de Tungurahua*.
- Riofrio. (2018). *Diseño de una ruta turística gastronómica en el cantón Píllaro*.
- Salazar. (2013). *“La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua.”*
- Salgado. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa*.

- Sampieri. (2014). *Metodología de investigación*.
- Sánchez. (2019). “*Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de baños.*”
- Sanjuan. (2011). *La observación*.
- Soria. (2022). *La melcocha y la gastronomía del cantón Baños*.
- Sotelo. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*.
- Suarez. (2013). “*Panadería tradicional y su aporte al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.*”
- Supé. (2019). *Las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua*.
- UCO. (2021). *Diseño de encuestas*.
- Villacis. (2018). *Estudio de la gastronomía del pueblo Salasaca para fortalecimiento de su patrimonio alimentario*.
- Zambrano. (2012). “*Creación de una ruta turística gastronómica de la provincia de Tungurahua. Análisis e interpretación.*”

La bibliografía citada.

- Aranceta, J. (2022). Gastronomía Científica en el siglo XXI. *Anales de la Real Academia de Doctores de España*, 7(1), 9-31. doi:https://www.radoctores.es/doc/V7N1-02%20-%20ARANCETA_gastronom%C3%ADa.pdf
- ArcGIS. (2022). *ArcGIS Pro*. Obtenido de ArcGIS Pro: <https://www.esri.com/en-us/arcgis/products/arcgis-publisher/overview>
- BCH. (2023). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de Barcelona Culinary Hub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Benavides, G. (2001). De la construcción del patrimonio gastronómico. *Dialnet*(3), 27+48. doi:<http://ojs.revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/152/130>

- Binz, P. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. *Estudios y perspectivas en el turismo*, 28(2), 507-525.
doi:http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322019000200014
- Bonetto, M. (2016). El uso de la fotografía en la investigación social. *RELMIS*, 71-83.
- Castro, F. (2021). *UTA*. Obtenido de UTA:
<https://diviso.uta.edu.ec/v4.0/images/PROYECTOS/2020-2021/0222A-2021.pdf>
- Chillagano. (2017). *Google Maps como herramienta desensibilización vial - Un estudio en la escuela de conducción "Eccosytur"*. Leira.
- Díez, b. (2007). El resumen de un artículo científico. *REDALYC*, 14-17.
- Escobar, L. (23 de Agosto de 2012). *Scribd*. Obtenido de Scribd:
<https://es.scribd.com/doc/104654337/GASTRONOMIA-ECUATORIANA-Monografia-Escobar-Perez#>
- GADAMBATO. (2020). *GAD Municipal de Ambato*. Obtenido de GAD Municipal de Ambato:
<https://ambato.gob.ec/atractivos-turisticos/>
- GADBAÑOS. (2019). *Municipio de Baños*. Obtenido de Municipio de Baños:
https://municipiobanos.gob.ec/banos/images/LOTAIP2020/agosto2020/PDOT_2019-2023.pdf
- GADMPILLARO. (2021). *GADM Santiago de Píllaro*. Obtenido de GADM Santiago de Píllaro: https://www.pillaro.gob.ec/?page_id=171
- García, T. (Marzo de 2003). *El cuestionario como instrumento de investigación*. Obtenido de http://www.univsantana.com/sociologia/El_Cuestionario.pdf
- Google. (14 de noviembre de 2022). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com/maps/search/google+maps/@0.357598,-78.122233,15z/data=!3m1!4b1>
- Heraldo. (2 de enero de 2020). *El Herald*. Obtenido de El Herald:
<https://www.elheraldo.com.ec/tungurahua-pionera-en-estadistica-del-sector-turismo/>
- INEC. (2010). *INEC*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/tungurahua.pdf>

- INEC. (Abril de 2022). *Ecuador en cifras*. Obtenido de Ecuador en cifras: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Poblacion_y_Demografia/Migracion/2021/Documentos_ESI_DIREJ/Principales%20Resultados%20ESI%202021.pdf
- INPC. (2011). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de Instituto Nacional de Patrimonio Cultural: <https://downloads.arqueo-ecuadoriana.ec/ayhpwxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>
- Ledhesma. (2018). *Tipos de Turismo*. Buenos Aires: OMPT.
- Ley Orgánica de Cultura. (29 de Diciembre de 2016). www.esilecdata.s3.amazonaws.com. Recuperado el 12 de Julio de 2017, de www.esilecdata.s3.amazonaws.com: <http://esilecdata.s3.amazonaws.com/Comunidad/Leyes/LEY%20ORGANICA%20DE%20CULTURA.PDF>
- Lopez, F. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. *Revista de educación*, 167-179.
- Martínez, M. (2014). *La aplicación del metodo deductivo en la clasificación arancelaria de mercancías de comercio internacional*. Guanajuato: ECORFAN.
- MINTUR. (2020). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2021/05/Informe-de-Rendicio%CC%81n-de-Cuentas-2020.pdf>
- MINTUR. (2021). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de Ministerio de Turismo del Ecuador: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internos-geovit>
- OMT. (18 de Diciembre de 2019). *Organización Mundial del Turismo*. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420858>
- OMT. (2022). *Organización Mundial de Turismo*. Obtenido de Organización Mundial de Turismo: <https://www.unwto.org/es/gastronomia>
- Pazos, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz*. Obtenido de Repositorio Universidad Andina Simon Bolivar:

<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>

Ruiz, L. (2022). EL USO DE LA HERRAMIENTA TECNOLÓGICA CANVA COMO ESTRATEGIA EN LA ENSEÑANZA CREATIVA DE LOS DOCENTES DE LA ESCUELA FISCAL LORENZO LUZURIAGA. *SARCI*, 6(11), 75-90. doi:<https://doi.org/10.46296/yc.v6i11.0194>

Secretaría General de Comunicación de Presidencia. (06 de Julio de 2021). *Secretaría General de Comunicación de la Presidencia*. Obtenido de Secretaría General de Comunicación de la Presidencia: <https://www.comunicacion.gob.ec/category/comunicamos/boletines/>

Tapella, E. (2007). Mapeo de actores clave. En E. Tapella.

TED. (2017). Gastronomía molecular. Una oportunidad para el aprendizaje de la química experimental en contexto. *TED*(42), 125-142. doi:<http://www.scielo.org.co/pdf/ted/n42/0121-3814-ted-42-00125.pdf>

Tungurahua. (2019). *Agenda Tungurahua*. Obtenido de Agenda Tungurahua: http://www.tungurahua.gob.ec/images/archivos/transparencia/2020/Agenda_Tungurahua2019-2021.pdf

Tungurahua, C. d. (2015). *Guía Turística de Tungurahua*. Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua. doi:www.tungurahua.gob.ec

Tungurahua. (2022). *Vive Tungurahua*. Obtenido de Vive Tungurahua: <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/pillaro/rutas-paseos/lugares-turisticos-pillaro-a5n8hp3dz>

Yalle, O. (2020). Influencia de la dieta vegetariana y carnívora en relación a la hemoglobina y hematocrito. *Horizonte Médico*, 20(2). doi:<http://dx.doi.org/10.24265/horizmed.2020.v20n2.10>

15. ANEXOS

Anexo No. 1. Hojas de vida del equipo de investigadores (tutor)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Muñoz Solis

NOMBRES: Klever Homero

ESTADO CIVIL: Casado

CEDULA DE CIUDADANÍA: 050139781-4

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/06/1964

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Parroquia Mulalillo cantón Salcedo

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032276232

TELÉFONO CELULAR: 0998393510

EMAIL INSTITUCIONAL: Klever.munoz@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Ingeniero en Ecoturismo	2008-05-26	1020-08-833536
CUARTO	Master en Gestión de Proyectos Socio -productivos	2016-08-04	1045-2016-1719164

PUBLICACIONES RECIENTES

Ponencia	Nombre del Artículo	Nombre del evento	Lugar (País-ciudad)	Fecha de publicación
Coautor	La reactivación del volcán Cotopaxi, riesgos de los atractivos turísticos naturales de la provincia de Cotopaxi	Congreso internacional de investigación científica	Ecuador - Latacunga	Del 22 al de noviem 2017
Coautor	Catalogo digital, de atractivos turísticos del Ecuador, enfocado desde las giras académicas de la carrera de turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi	II congreso Internacional de Ciencias de la Educación/VII Foro Iberoamericano de Orientación Educativa.	Portoviejo Ecuador	Del 23 al de Octub 2019

HISTORIAL PROFESIONAL

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA: 81 Servicios

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: octubre 2009 – febrero 2010

FIRMA

Anexo No. 2. Entrevista

Cuestionario de Entrevista

Formato de entrevista

Nombre del entrevistado:

Ocupación:

Edad:

Fecha:

Provincia:

Cantón:

Parroquia:

Coordenadas:

Altitud:

Latitud: -

Preguntas generales de preferencia:

¿Qué platillos típicos tienen más aceptación por parte de los turistas en su cantón?

Preguntas del Platillo típico específico:

- 1. ¿Cuánto tiempo usted lleva ofreciendo el platillo típico en su restaurante?**
- 2. ¿Cuál es el origen del platillo típico?**
- 3. ¿Cuál es el valor nutricional del platillo típico?**
- 4. ¿Cuáles son los ingredientes que usted utiliza para realizar el platillo típico?**
- 5. ¿De qué manera usted adquiere los ingredientes para realizar el platillo típico?**
- 6. ¿Cómo realiza la preparación del platillo típico?**

Anexo No. 3. Fichas de Inventario INPC



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CA-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Ambato

Parroquia: La Merced

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: -78.6200 msnm

Latitud: -1.2330

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Este platillo típico está consiste de tortillas de puré de papa rellenas con queso, acompañado de salsa de maní, huevo frito, salchicha o chorizo, tajás de aguacate, curtido de cebolla y tomate, y ají.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CA-01-JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Llapingacho

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

El nombre tan original de este platillos proviene de la palabra llapin que en quechua significa aplastado.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Papas
- Huevos
- Chorizos o una libra de longaniza
- Mantequilla

- Queso
- Cebolla blanca
- Aceite o manteca de cerdo
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN

- Lavamos las papas bien, pelamos y las cocinamos con sal y la rama de cebolla hasta que estén suaves.
- Escurrimos y con la ayuda de un tenedor aplastamos las papas hasta que estén hechas puré de forma uniforme.
- Agregamos la mantequilla y formamos tortillas con el puré añadiendo en el centro el queso desmenuzado, déjalo reposar por unos 15 minutos.
- En una paila ponemos un poco de aceite o manteca de cerdo, lo suficiente para que las papas no se peguen, pon las papas y déjalas tostar hasta que se doren por ambos lados.
- Freímos el huevo y el chorizo.
- Servimos las tortillas en un platillo, junto con un huevo y chorizo, puede ir acompañado de un pedazo de aguacate, unas rodajas de tomate de riñón y lechuga o una salsa de maní.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Papas		Tubérculo	Tungurahua - Ambato	Cultivo propio	
Huevos		Proteína	Tungurahua - Ambato	Compra	
Queso		Lácteo	Tungurahua - Ambato	Compra	
Cebolla blanca		Vegetal	Tungurahua - Ambato	Cultivo propio	
Chorizo		Embutido	Tungurahua - Ambato	Compra	
Aceite		Vegetal	Tungurahua - Ambato	Compra	
Sal		Mineral	Tungurahua - Ambato	Compra <	
Pimienta		Especies	Tungurahua - Ambato	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos ticos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	
X	Media		
	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres		Sexo	Edad
Silva Toapanta		Femenino	37
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CA-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Ambato

Parroquia: Huachi Chico

Urbana X

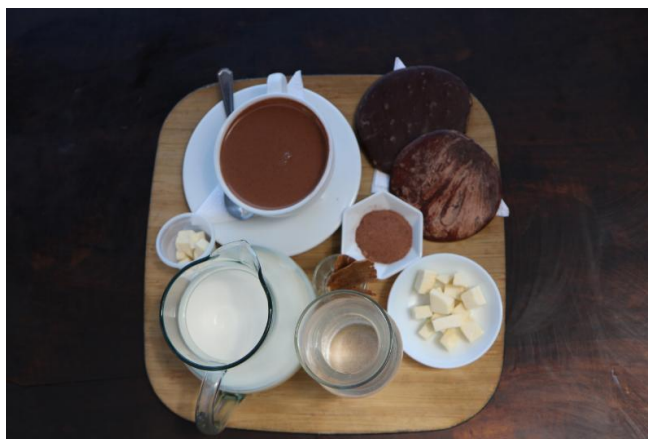
Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78,637 msnm

Latitud: -1,2756

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chocolate de Ambato es una bebida caliente exquisita y tradicional, que se prepara con el chocolate producido en esta localidad.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CA-02-JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Chocolate de Ambato

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

Chocolate de Ambato con un aroma característico de las especias de la localidad Ambateña, lo convierten en una delicia irresistible al paladar.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Tabletas de chocolate amargo de Ambato
- Leche
- Canela
- Clavos de olor
- Azúcar

PREPARACIÓN

- Derretir el chocolate en un poco de agua.
- Poner a hervir la leche con la canela y los clavos de olor.
- Mezclar el chocolate derretido con la leche hirviendo y agregar azúcar.
- Batir con paleta de madera por unos 5 minutos hasta que el chocolate esté homogéneo y espeso.
- Servir caliente.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Tableta de Chocolate		Carbohidrato	Tungurahua - Ambato	Compra	
Leche		Lácteo	Tungurahua - Ambato	Compra	
Clavos de olor		Especie	Tungurahua - Ambato	Compra	
Canela		Especie	Tungurahua - Ambato	Compra	
Azúcar		Edulcorante	Tungurahua - Ambato	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos ticos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo		Edad	

Israel Chicaiza	Masculino		49
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CSP-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.5387 msnm

Latitud: -1.2039

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Platillo de sopa de sangre con acompañante de aguacate, curtido.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CSP-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Yahuarlocro

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Yahuarlocro es una palabra compuesta, el locro se denomina a toda sopa de papas, es la base de otras sopas que tienen el mismo compuesto y tiene diferentes variaciones. de la lengua Kichwa "Lugru", sustantivo, su derivación verbal es "lugrun", que significa locro o sopas. La palabra Yahuar viene del Kichwa que significa es sangre, por tanto, este es un locro de sangre de borrego en la mayoría de ocasiones.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Menudo de borrego
- Limones
- Hierbabuena
- Sal
- Achiote
- Aceite
- Cebolla blanca
- Cilantro picado
- Orégano
- Comino
- Ajo
- Pimienta molida
- Papa chola
- Maní tostado
- Leche
- Tomate riñón
- Cebolla paiteña
- Perejil
- Cilantro
- Aguacate
- Sangre de borrego
-

PREPARACIÓN

- En abundante agua se lava el menudo de borrego, coloque el menudo en un recipiente sin agua y agregue el jugo de los limones; ponga la hierbabuena y la sal y refriegue bien el menudo.
- Frote con fuerza sin dañar el producto, deje reposar durante 10 minutos y enjuague con abundante agua fría.
- Cocine en una olla de presión aproximadamente 30 minutos, verifique que esté bien cocido.
- Retire el menudo y corte las tripas en aros y la pansa en cubos.
- Reserve el líquido de cocción del menudo, se lo utilizará posteriormente para la elaboración de la sopa.
- Corte la cebolla blanca en cuadritos, en otra olla sofría la cebolla junto con el comino, la pimienta, el cilantro, el orégano y el ajo machacado.
- Lave, pele y corte las papas en cubos, agregue las papas al sofrito.
- Licue el maní junto con la leche y agregue al sofrito, tapar y dejar hervir durante 15 minutos.
- Agregue el líquido de cocción del menudo, añada sal y deje hervir hasta que las papas estén bien cocidas. Incorpore el menudo picado y deje hervir tres minutos.
- Corte el tomate por la mitad y retire las semillas, corte la cebolla en cuadritos, pique las hojas de perejil y cilantro bien finas.
- Elabore un sofrito con el tomate, la cebolla, el perejil, el cilantro y la sangre.
- Corte el aguacate en porciones.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia o diario.
X	Continuo	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.
	Provincial	
	Regional	

X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Menudo de borrego		Proteína	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Limonos		Fruta	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Hierbabuena		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Sal		Mineral	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Achiote		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Aceite		Grasa	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Cebolla blanca		Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Cilantro picado		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Orégano		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Comino		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Ajo		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Pimienta molida		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Papa chola		Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Maní tostado		Grano	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Leche		Lácteo	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Tomate riñón		Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Cebolla paiteña		Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Perejil		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Cilantro		Especia	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Aguacate		Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Compra	
Sangre de borrego		Proteína	Tungurahua - Píllaro	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo			Edad
Luz Angélica Jiménez		Femenino			56
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		

N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CSP-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: -78.5387 msnm

Latitud: -1.2039

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Ají de Cuy, acompaña casi en su totalidad a los platillos andinos, en los que predomina las carnes como en este caso el cuy.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CSP-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Ají de Cuy

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

El ají es uno de los ingredientes más usados por gente indígena, el ají suele estar de forma cruda o en compañía de diversos condimentos; es un gran saborizante, debido a él se ha dado nombre a comida derivada de él tal como: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, ají de pepa de zambo, entre otros.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Cuy
- Ajo
- Cebolla
- Ajíes
- Caldo de carne
- Papas cocinadas
- Sal
- Pimienta
- Comino

PREPARACIÓN

- Lavar los cuyes y realizar la sazón con sal, pimienta, comino, ají y ajo molido.
- Marinar por un par de horas seguidamente ir calentando el aceite.
- Cocinar la carne adicionando el ajo y cebolla picada de forma delgada igualmente el ají, agregar además jugos de la marinada.
- Cocer por 30 minutos adicionando el caldo que se considere adecuado.
- Servir el cuy en presas con papas cocinadas y ají al gusto.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Cuy		Proteína	Píllaro - Tungurahua	Recursos propios	
Cebolla		Vegetal	Píllaro - Tungurahua	Cultivos propios	
Ajo		Especia	Píllaro - Tungurahua	Compra	
Papas		Tubérculo	Píllaro - Tungurahua	Cultivos propios	
Caldo de carne		Líquido	Píllaro - Tungurahua	Recursos propios	
Comino		Especia	Píllaro - Tungurahua	Compra	
Ají		Especia	Píllaro - Tungurahua	Cultivos propios	
Pimienta		Especia	Píllaro - Tungurahua	Compra	
Sal		Minerales	Píllaro - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos tícos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	
X	Media		
	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Luz Angélica Jiménez	Femenino		56
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CP-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Patate

Parroquia: Matriz

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.4297 msnm

Latitud: -1.2831

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chicha de Uva en Patate elaborada en olla de barro o madera, esta fusión ha ido modificando el uso de las harinas. De cuyo proceso obtendrá un líquido de agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CP-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Chicha de Uva de Patate

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Con los conocimientos ancestrales de nuestros indígenas, esta bebida se ha transmitido a varias generaciones de manera general cuyo jugo de uva se hará fermentar, consiguiendo la reconocida Chicha de Uva de Patate.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Uvas negras
- Azúcar
- Agua

PREPARACIÓN

- Remojar las uvas con agua fría en una olla de barro por dos días, para su fermentación.
- Antes de preparar maje sobre un colador de tela las uvas y se las aplasta muy fuerte hasta que salga el jugo, totalmente cernido.
- Se añade agua hervida y azúcar.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Uvas		Fruto	Patate - Tungurahua	Compra	
Azúcar		Edulcorante	Patate - Tungurahua	Compra	
Agua		Líquido	Patate - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos ticos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo			Edad
Patricio García		Masculino			45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	

N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CP-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Patate

Parroquia: Matriz

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: -78.4297

Latitud: -1.2831

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Vino de uva en barril

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CP-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Vino de uva de Patate

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Se remonta desde 1586, los jesuitas ocuparon las tierras y trajeron las primeras variedades de uva para el cultivo y ellos elaboraron el vino.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Mosto de uva

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jarabe de azúcar ➤ Especies naturales 					
PREPARACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aplastar la vid y macerar con azúcar y levadura durante seis meses. ➤ Dejar reposar el vino debe ser fresco y con poca luz. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Mosto de uva		Fruto	Patate - Tungurahua	Compra	
Jarabe de azúcar		Edulcorante	Patate - Tungurahua	Compra	
Especies naturales		Especies	Patate - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo		Edad	
Patricio García		Masculino		45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		

9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CB-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Baños

Parroquia: Río Negro

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.2119 msnm

Latitud: -1.4138

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Las Melcochas y Dulces de Baños de Agua Santa, son sabrosas golosinas que forman parte del atractivo turístico, por ser lo más llamativas, se venden en tiendas de la localidad de Baños, en estos mismos locales es donde se batan incansablemente hasta conseguir la masa a partir de la cual se obtienen estos exquisitos dulces.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CB-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Melcochas y Dulces de Baños

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

La palabra melcocha proviene del latín “mel” que significa miel. Los Je- suitas, cuando ocuparon el valle del Patate, comenzaron con la elaboración de raspadura, panela y alfeñiques, aprovechando la producción de caña de azúcar desde el siglo XVIII.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN**INGREDIENTES**

- Panela
- Agua
- Ajonjolí
- Maní

PREPARACIÓN

- Cocinar la panela en un fogón de leña.
- Mover constantemente hasta que espese.
- Agregar las cáscaras de mandarina, el maní y el ajonjolí.
- Luego proceder a batir hasta que quede en su punto.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.
X	Continuo	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Panela	Edulcorante	Tungurahua - Baños	Compra
Agua	Líquido	Tungurahua - Baños	Compra
Ajonjolí	Grano	Tungurahua - Baños	Compra
Maní	Grano	Tungurahua - Baños	Compra

5. PORTADORES - SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos - nombres	Sexo	Edad

César Almdarez	Masculino		33
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CB-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Baños

Parroquia: Río Negro

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.2119 msnm

Latitud: -1.4138

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: El camote con la carne de res convierten a este platillo típico en una excelente fuente de vitaminas y proteínas.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CB-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Camote en caldo de carne de Baños

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Desde mucho antes de la llegada de los españoles, en Baños se cultivaba mucho camote, convirtiéndose en un alimento importante en la dieta de sus habitantes, quienes consumían el camote en caldo de carne.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Camotes amarillos
- Filete de carne
- Cebolla paiteña
- Pimiento verde
- Tomate riñón

PREPARACIÓN

- En un recipiente de agua con sal, hierva los camotes, previamente pelados y cortados en cuartos.
- Luego de su cocción (aproximadamente 10 minutos) escurrir y reservar.
- Abrir el filete de carne como para bistec.
- Aliñar con sal, ajo y comino.
- En una sartén colocar el filete aliñado, añadir el jugo de tomate cernido, el pimiento y las cebollas cortadas en juliana (rodajas), tapar por unos minutos hasta que la carne suelte sus jugos.
- Cocinar a fuego lento por el lapso de 15 minutos.
- Servir primero los camotes cocinados y sobre ellos coloque los filetes en su caldo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Camotes amarillos		Tubérculo	Tungurahua - Baños	Cultivo propio	
Filete de carne		Proteína	Tungurahua - Baños	Compra	
Cebolla		Vegetal	Tungurahua - Baños	Cultivo propio	
Pimiento		Vegetal	Tungurahua - Baños	Cultivo propio	
Tomate		Vegetal	Tungurahua - Baños	Cultivo propio	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
x	Baja				

7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Ángel Casa	Masculino		69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CPL-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Pelileo

Parroquia: Salasaca

Urbana

X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: 78.5788 msnm

Latitud: 0

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Empanada de Panela en Tiesto, delicioso bocado de masa rellena de panela en cuyo interior hace que se derrita por completo.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CPL-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Empanadas de Panela en Tiesto

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Nuestros aborígenes no tenían la costumbre de freír los alimentos porque no había aceites. En el caso de las Empanadas de Panela, son preparadas al tiesto de barro, sin aditamento de grasas, sólo con el relleno de panela en polvo.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Harina de castilla
- Sal

- Levadura
- Agua
- Mantequilla
- Panela en polvo

PREPARACIÓN

- Colocar los ingredientes en un recipiente y revolver hasta obtener una masa
- Rectificar sabores a la masa en caso de ser necesario
- Poner la masa en una superficie y amasar por 1 hora.
- Estirar hasta formar una tira con la masa.
- Realizar cortes en trozos 15 cm.
- Con los cortes formar bolas y amasar de nuevo.
- Rellenar los discos de masa con una cucharadita de panela en polvo
- Cerrar los discos, estirar los extremos en forma alargada.
- Colocar los discos en el tiesto que debe estar hirviendo.
- Dorar los dos lados de las empanadas sin que se quemen.
- Si la panela del interior esta derretida es porque ya están listas

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Harina de castilla		Harina	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Sal		Mineral	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Levadura		Microbiano	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Mantequilla		Lácteo	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Panela en polvo		Edulcorante	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Agua		Líquido	Pelileo - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
X	Media				

	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Mercedes Masquina	Femenino		45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CPL-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Pelileo

Parroquia: Salasaca

Urbana

X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** 78.5788 msnm

Latitud: -1.3214

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Platinillos de tamales en hoja de achira.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CPL-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Tamales

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

La palabra tamal proviene del Kichwa mexicano "Tamatl" y se trataba de cocinar el maíz en forma de masa que se envolvía en hojas de su propia mazorca, la diferencia es que en nuestro país Ecuador se la envuelve en hojas de achira. A los españoles les parecía una preparación demasiado simple el sabor por ellos adicionaban carne de cerdo o chulla fritada.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Harina de maíz
- Agua
- Sal

- Achiote
- Anís
- Azúcar
- Pedazos de fritadas
- Hojas de achira

PREPARACIÓN

- Disolver la harina previamente calentada en una olla que contenga el agua, azúcar, anís, y sal.
- Después de dejar hervir por 10 minutos debe comprobar que la masa este en su punto.
- Utilizando una cuchara tomar una porción de la masa y colocarla en el centro de una hoja de achira.
- Colocar encima de la masa los pedazos de fritada y sellar para que la masa no se salga de la envoltura.
- Colocar en una olla tamalera por 30 minutos.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Harina de maíz		Harina	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Agua		Mineral	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Sal		Mineral	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Achiote		Especia	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Anís		Especia	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Azúcar		Mineral	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Pedazos de fritadas		Proteína	Pelileo - Tungurahua	Compra	
Hojas de achira		Planta	Pelileo - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos ticos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
X	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Rosa Sánchez	Femenino		58
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CC-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Cevallos

Parroquia: Cevallos

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: -78.6155 msnm

Latitud: -1.3495

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: La exquisita Fritada de Cajón es elaborada con sazones tradicionales que han pasado de generación en generación. Se sirve la fritada con mote, plátanos fritos, choclo cocinado y encurtido.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CC-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Fritada de Cajón

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Aproximadamente a unos 25 años antes, en la ciudad aparece un emprendimiento de elaboración y venta de fritada que se inició en un camión, de donde se hicieron conocidos debido a su gran sabor y al lugar en donde se lo vendía. Originando el nombre "Las fritadas de cajón".

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Carne de cerdo
- Comino molido
- Ajo
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña
- Agua
- Plátanos maduros
- Mote
- Tomate
- Choclo

PREPARACIÓN

- Sazonar la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado y sal.
- Dejar reposar en la refrigeradora por un par de horas, para que la carne absorba todos los aliños.
- Poner la carne de cerdo, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande o paila de bronce preferiblemente, hasta que se evapore el agua.
- Cuando la carne se empiece a dorar, con una cuchara de palo revolverla para evitar que se queme.
- Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
- En la misma sartén añade los plátanos enteros. Posterior freír los plátanos en la misma grasa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
Carne de cerdo	Proteína	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Cebolla Blanca	Vegetal	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Cebolla Paiteña	Vegetal	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Tomate	Vegetal	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Comino molido	Condimento	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Ajo	Condimento	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Choclo	Grano	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Mote	Grano	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Sal	Mineral	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Maduro	Banano	Tungurahua - Cevallos	Compra		
Agua	Líquido	Tungurahua - Cevallos	Compra		
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					

Importancia para la comunidad			
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.			
Sensibilidad al cambio			
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	
X	Media		
	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres		Sexo	Edad
Bolívar Mantilla		Masculino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CC-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Cevallos

Parroquia: Cevallos

Urbana

Rural X

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.6155 msnm

Latitud: -1.3495

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: La Chicha bebida especial por la pureza de sus ingredientes y lo saludable de su consumo.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CC-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Chicha de maíz

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

La reconocida Chicha de maíz tradicional que se realiza y se consumen en las fiestas tradicionales a nivel nacional, en Tungurahua no es la excepción.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maíz ➤ Agua ➤ Canela ➤ Panela 					
PREPARACIÓN					
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Una vez que el maíz germinado se muele en seco. ➤ Se cuece en bastante agua para luego ser sometido al fermento por ocho días. ➤ Ya con dulce mediante su envase en vasijas de barro bien tapadas. ➤ Se entierran por varios días. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Agua		Líquido	Tungurahua - Cevallos	Compra	
Maíz		Grano	Tungurahua - Cevallos	Cultivo propio	
Canela		Especia	Tungurahua - Cevallos	Compra	
Panela		Edulcorante	Tungurahua - Cevallos	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos ticos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo		Edad	
Bolívar Mantilla		Masculino		45	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CQ-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Quero

Parroquia: Rumipamba

Urbana

X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: Altitud: -78.6325 msnm

Latitud: -1.42201

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Delicioso helado con sabor a uvilla de la región.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CQ-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Helado de Uvilla

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

Luego del estallido del volcán Tungurahua los pobladores de Quero buscaron opciones para generar ingresos; por tal motivo se organizó un grupo de habitantes formando sociedades para encargarse del proceso de cultivo, producción en masa y procesar la fruta uvilla, que pasó de ser una planta silvestre a una fruta cotidiana.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Leche entera

- Crema de leche
- Leche en polvo
- Zumo de uvilla

PREPARACIÓN

- La preparación de estos helados es más tecnificada, pero se puede elaborar helados más artesanales con los ingredientes antes mencionados.
- Ponga a hervir por tres minutos la leche, la crema de leche, y la leche en polvo y remueva constantemente con una cuchara de madera, sin cesar. Retire del fuego, agregue el azúcar y mueva hasta que se disuelva. Deje enfriar.
- Agregue el zumo de uvilla (previamente licuado y cernido).
- Revuelva rápidamente (de preferencia con batidora). Lleve al congelador en los recipientes seleccionados.
- Puede tardar en cuajar entre seis y ocho horas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia y diario.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillo es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Leche entera		Lácteo	Quero - Tungurahua	Compra	
Crema de leche		Lácteo	Quero - Tungurahua	Compra	
Leche en polvo		Harina	Quero - Tungurahua	Compra	
Zumo de uvilla		Mineral	Quero - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos - nombres		Sexo		Edad	

Marcia García	Femenino		35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CQ-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Quero	
Parroquia: Rumipamba	Urbana X	Rural
Localidad: Centro		
Coordenadas UTM:	Altitud: -78.6325 msnm	Latitud: -1.4220

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Las exquisitas Tortillas de yuca con menudo, cuyos ingredientes principales son la yuca acompañada con la proteína proveniente del borrego que, en este platillo típico de Quero en Tungurahua, denota el ingenio de sus habitantes.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CQ-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Tortillas de yuca con menudo	
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo	
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

Considerando la abundancia de productos que se obtienen en la región. La destreza culinaria ha sido desarrollada por los primeros pobladores y transmitida de generación en generación quienes sacan provecho de este nutritivo alimento como es el menudo, el cual consiste en las vísceras e hígado del borrego, siendo el acompañante predilecto para las Tortillas de Yuca.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Yucas

- Agua
- Sal
- Achiote
- Menudo

PREPARACIÓN

- Poner a hervir un recipiente con agua y coloque las yucas peladas, cortadas por la mitad y desvendadas.
- Cuando estén cocidas y blandas, escurrir el agua, añadir sal e inicie un fuerte proceso de amasado como para hacer pan.
- Agregar agua gradualmente, poner sal y amasar.
- Con el rodillo seguir amasando hasta obtener una masa fina.
- Formada una esfera hay que sacar pedazos pequeños.
- Elaborar las tortillas tomando en cuenta que deben quedar muy pequeñas.
- Llevarlas al tiesto y dorarlas de ambos lados, sin usar aceite.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Menudo de borrego		Proteína	Quero - Tungurahua	Compra	
Yuca		Tubérculo	Quero - Tungurahua	Compra	
Achiote		Especia	Quero - Tungurahua	Compra	
Sal		Mineral	Quero - Tungurahua	Compra	
Agua		Líquido	Quero - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					

Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Marcia García	Femenino		35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CM-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Mocha

Parroquia: Pinguilí Santo Domingo

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.6207 msnm

Latitud: 1.3855

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: El Quimbolito en la localidad de Mocha, es una masa que mezcla maicena y harina de castilla, envuelta en hoja de achira y cocinada al vapor. Constituye un bocadillo delicioso que aporta un fino dulzor.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CM-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Quimbolito

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana y festiva

Breve Reseña

El Quimbolito es primo hermano de la humita, del chigüil, de la arepa de Patate y del tamal. Es primo segundo del ayampaco, del bollo de maduro, del maito y de la tonga. La etimología de su nombre es desconocida, sin embargo, desde el siglo XIX, la masa se llamaba "de quimbolito" y con ella se hacían tortas de horno. Su presencia en las cocinas de Mocha, es inconfundible.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Harina de maíz blanco (maicena)
- Harina de trigo (Castilla)
- Polvo de hornear
- Huevos
- Mantequilla
- Azúcar
- Hojas de achira
- Pasas

PREPARACIÓN

- Mezclar las yemas de huevo con la mantequilla y el azúcar.
- Agregar la harina de maíz, la harina de trigo y el polvo de hornear.
- Incorporar las claras batidas a punto de nieve en la masa.
- Poner aproximadamente 100 gramos de masa en cada hoja.
- Decorar con las pasas y envolver en la hoja de achira.
- Cocinar al vapor durante media hora o hasta que esté firme la masa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Harina de Maíz blanco		Harina	Mocha – Tungurahua	Compra	
Harina de Trigo		Harina	Mocha – Tungurahua	Compra	
Polvo de hornear		Harina	Mocha – Tungurahua	Compra	
Huevos		Proteína	Mocha – Tungurahua	Compra	
Mantequilla		Lácteo	Mocha – Tungurahua	Compra	
Azúcar		Edulcorante	Mocha – Tungurahua	Compra	
Hojas de Achira		Hiervas	Mocha – Tungurahua	Cultivo propio	
Pasas		Fruto seco	Mocha – Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	
	Media		
x	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Judith Villacis	Femenino		63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CM-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Mocha

Parroquia: Pinguilí Santo Domingo

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -78.6207 msnm

Latitud: 1.3855

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: El cuero de chancho comida ancestral que los indígenas consumían, es una preparación con un sabor exquisito reconocida en la localidad de Mocha.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CM-02_JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Papas con cuero

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

Platillo típico de Mocha, Papas con cuero mismo que durante la Colonia era considerado un desecho por los españoles. Nuestros indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas y algunos otros acompañantes, así nació este famoso platillos.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Cuero de cerdo
- Papas
- Leche
- Cebolla Paiteña
- Ajo
- Comino
- Maní
- Achiote
- Agua

PREPARACIÓN

- En una olla cocinar el cuero en 2 litros de agua a fuego medio, durante 40 minutos (debe estar suave, pero no deshecho) y cuando esté listo, reservando el líquido.
- En una olla preparar el refrito a fuego medio con el aceite de achiote, cebolla, comino y ajo.
- Cuando esté transparente la cebolla, añadir papas y el líquido que se reservó.
- Licuar la leche con el maní y añadir, remover constantemente.
- Agregar al cuero cocido anteriormente.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillo típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillos es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Cuero de cerdo		Proteína	Mocha – Tungurahua	Compra	
Papas		Tubérculo	Mocha – Tungurahua	Compra	
Leche		Lácteo	Mocha – Tungurahua	Compra	
Cebolla Paiteña		Vegetal	Mocha – Tungurahua	Cultivo propio	
Maní		Grano	Mocha – Tungurahua	Compra	
Comino		Especia	Mocha – Tungurahua	Compra	
Ajo		Especia	Mocha – Tungurahua	Compra	
Agua		Líquido	Mocha – Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.	
	Media		
x	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
Nicol Pérez	Femenino		23
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPÚBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CT-01

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua **Cantón:** Tisaleo
Parroquia: Quinchicoto **Urbana** X **Rural**
Localidad: Centro
Coordenadas UTM: **Altitud:** -1.3864 msnm **Latitud:** -78.6572

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Locro de cuy, platillo típico de Quero, es uno de los platillos más deliciosos que se realizan tradicionalmente. Generalmente el locro de cuy es acompañado de una porción de tostado y aguacate.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CT-01 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	
Locro de cuy	
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo	
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Gastronomía	Gastronomía cotidiana y festiva
Breve Reseña	
Desde la antigüedad se ha consumido la carne de cuy, una de las formas de preparación es este delicioso platillo en el que se utilizan cuyes tiernos, papa chola, agua, leche, cebolla blanca, maní, ajo, comino, achiote y cilantro.	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN	
INGREDIENTES	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuy en presas ➤ Cebolla blanca 	

- Achiote
- Papas peladas
- Agua
- Ajo
- Comino
- Sal

PREPARACIÓN

- En una olla sopera haga un refrito con cebolla blanca y achiote.
- Una vez transparentado agregue el agua y espere a que hierva.
- Sazonar las presas de cuy con los aliños indicados.
- Cuando el caldo comience a hervir, adicionar las presas y deje cocinar por el lapso de una hora.
- Luego incorporar las papas peladas y cortadas en cubos y dejar cocinar hasta que prácticamente se hayan disuelto.
- Así el locro llega a tener una atractiva consistencia espesa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillo típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia.			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
X	Local	Este platillo es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición		
Carne de cuy	Proteína	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
Achiote	Especia	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
Sal	Mineral	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
Ajo	Grano	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
Papa	Tubérculo	Tisaleo - Tungurahua	Cultivo propio		
Comino	Condimento	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
Cebolla blanca	Vegetal	Tisaleo - Tungurahua	Cultivo propio		
Agua	Líquido	Tisaleo - Tungurahua	Compra		
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
X	Media				

	Baja		
7. INTERLOCUTORES			
Apellidos - nombres	Sexo		Edad
María Guerreo	Femenino		32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IG-CT-02

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Tisaleo

Parroquia: Quinchicoto

Urbana X

Rural

Localidad: Centro

Coordenadas UTM: **Altitud:** -1.3864 msnm

Latitud: -78.6572

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: El turrón casero con almendra, delicioso dulce característico de Tisaleo.

Foto: Mishell Sáenz 2022

Código fotográfico: IG-CT-02 JPG

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación

Turrónes

Grupo social

Mestizo

Lengua (s)

Español

Ámbito

Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo

Sub-ámbito

Gastronomía

Detalle del sub-ámbito

Gastronomía cotidiana

Breve Reseña

A finales del Siglo XVI, algunas mujeres españolas entraron a los claustros que se habían edificado en nuestro país. Con ellas se iniciaron las elaboraciones de helados y dulces como los turrónes. Siendo en el cantón Tisaleo sitio donde sus habitantes son expertos en preparar el denominado Turrón.

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

INGREDIENTES

- Almendras tostadas y peladas
- Nueces peladas

- Maní pelado
- Miel
- Frutas secas picadas
- Huevos

PREPARACIÓN

- Triturar las almendras, las nueces, las frutas secas y el maní.
- Añadir la miel y mesclar todo muy bien.
- Colocar el preparado en un molde tipo pudin.
- Cubrir con plástico transparente que sobresalga.
- Aplastar con una cuchara y cubra con el plástico sobrante.
- Tapar con otro molde encajándolo.
- Colocar un peso encima a modo de prensa.
- Transcurridas de 24 a 48 horas retirar el plástico y servir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación de este platillos típico se realiza en las festividades que realizan la parroquia			
X	Continuo				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Este platillo es reconocido a nivel nacional por su interesante forma de preparación y cocción.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Almendra		Cereal	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
Nuez		Cereal	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
Maní		Grano	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
Miel		Edulcorante	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
Frutos secos		Fruta	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
Huevos		Proteína	Tisaleo - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES - SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad-Tiempo de Actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del platillo típico en la parroquia y los barrios, ayuda a la generación de los recursos económicos y genera la visita de propios y extraños al lugar a saborear los platillos típicos de la zona.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente, se la realiza constantemente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					

Apellidos - nombres	Sexo		Edad
María Guerrero	Femenino		32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
N/A	N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS N/A			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A	N/A
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Registrado por: Mishell Jaeline Sáenz Segovia		Fecha de registro: 12/07/2022	
Revisado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha revisión: 14/07/2022	
Aprobado por: Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís		Fecha aprobación: 15/08/2022	
Registro fotográfico: Mishell Jaeline Sáenz Segovia			

Anexo No. 4. Fotografías



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia



Nota: Elaborado por Cecilia Segovia

Anexo No. 5. Guía gastronómica descriptiva de la provincia de Tungurahua



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Presentación

Mishell Sáenz, estudiante de la Universidad Técnica de Cotopaxi, de la carrera de Licenciatura en Turismo, pone a disposición la Guía Descriptiva Gastronómica, provincia de Tungurahua, que contiene la descripción de los principales platos típicos.

La información expuesta en esta guía tiene como objetivo promover la gastronomía típica de sus 9 cantones.



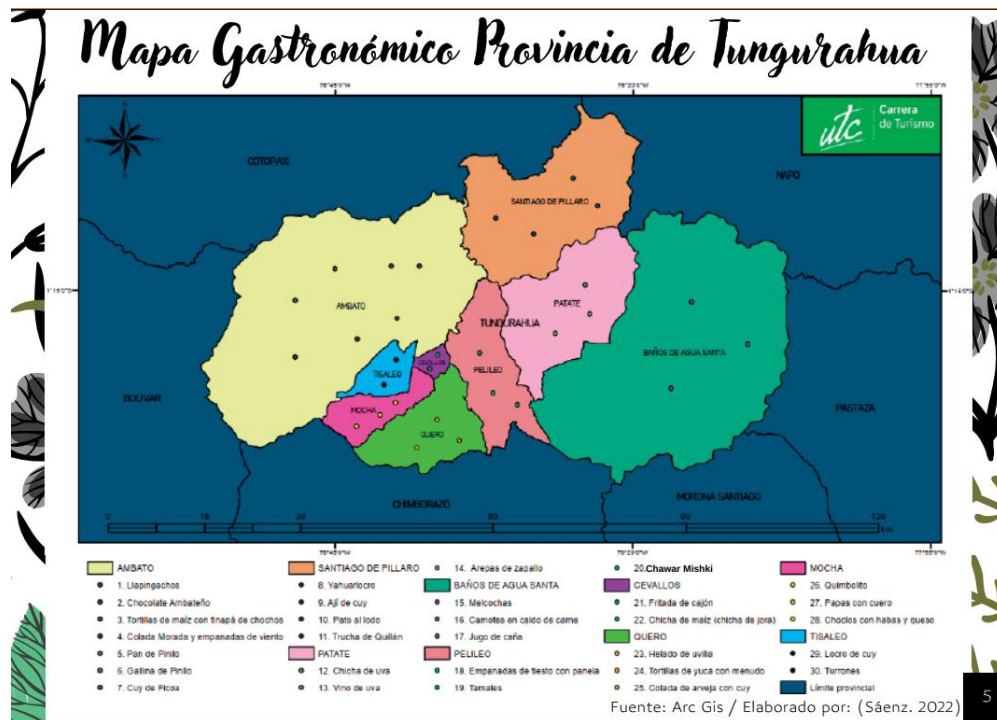
Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Índice

<p>5. Mapa gastronómico provincia de Tungurahua</p> <p>6. Introducción</p> <p>7. Cantón Ambato</p> <p>9. Llapingachos</p> <p>10. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>12. Chocolate Ambateño</p> <p>13. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>15. Tortillas de maíz con tinapá de chochos</p> <p>16. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>18. Colada morada y empanadas de viento</p> <p>19. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>21. Pan de Pinllo</p> <p>22. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>24. Gallina de Pinllo</p> <p>25. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>27. Cuy de Ficoa</p> <p>28. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>30. Cantón Santiago de Pillaro</p> <p>32. Yahuarlocro</p> <p>33. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>35. Ají de cuy</p> <p>36. Mapa de ubicación del platillo</p>	<p>38. Pato al lodo</p> <p>39. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>41. Trucha de Quillán</p> <p>42. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>44. Cantón Patate</p> <p>46. Chicha de uva</p> <p>47. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>49. Vino de uva</p> <p>50. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>52. Arepas de zapallo</p> <p>53. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>55. Cantón Baños de Agua Santa</p> <p>57. Melcochas</p> <p>58. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>60. Camotes en caldo de carne</p> <p>61. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>63. Jugo de caña</p> <p>64. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>66. Cantón Pelileo</p> <p>68. Empanadas de tiesto con panela</p> <p>69. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>71. Tamales</p> <p>72. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>74. Chawar Mishki</p> <p>75. Mapa de ubicación del platillo</p>	<p>77. Cantón Cevallos</p> <p>79. Fritada de cajón</p> <p>80. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>82. Chicha de maíz (chicha de Jora)</p> <p>83. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>85. Cantón Quero</p> <p>87. Helado de uvilla</p> <p>88. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>90. Tortillas de yuca con menudo</p> <p>91. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>93. Colada de arveja con cuy</p> <p>94. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>96. Cantón Mocha</p> <p>98. Quimbolito</p> <p>99. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>101. Papas con cuero</p> <p>102. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>104. Choclos con habas y queso</p> <p>105. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>107. Cantón Tisaleo</p> <p>109. Locro de cuy</p> <p>110. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>112. Turrone</p> <p>113. Mapa de ubicación del platillo</p> <p>115. Créditos</p>
---	---	--

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Introducción

La gastronomía de Tungurahua reúne amplia y variada información sobre la gastronomía típica, tomando como base los productos agroalimentarios, recetas ancestrales y los establecimientos donde se puede disfrutar de los placeres de la comida típica. En cada uno de los 9 cantones: Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Píllaro, Quero y Tisaleo. Tungurahua es una provincia que está situada en la región interandina del Ecuador. Los pueblos se mantuvieron con maíz, fréjol, frutas, tubérculos y raíces.

El maíz tostado en tiesto, el choclo, el mote y las diversas chichas, las coladas de harina de haba, arveja y cebada, papas con cáscara, mellocos, ocas, fréjoles cocidos y aliñados con sal, se ofrecían después de las mingas, el caldo y el cuy asado, con su acompañamiento de papas cocidas figuran entre los platos para ocasiones especiales. El ají natural o molido con sal condimentó todos los alimentos. A esta cocina se incorporaron la cebolla, la col y la manteca de cerdo (Tungurahua, 2019).

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Elaborado por: (Marín, 2014)

Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Cantón Ambato

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Ambato

Es conocida como Cuna de los Tres Juanes, Tierrita Linda, Jardín del Ecuador y Ciudad de las Flores, Frutas y el Pan.

Ambato conocida por la actividad comercial, también se destaca por su gastronomía ancestral heredada a sus descendientes.

En la parroquia Atahualpa a cinco minutos del centro de la ciudad se puede degustar el conejo y cuy asado con papas, actividad que conservan las familias atahualpenses.

En Atocha, parroquia urbana de Ambato se caracteriza por la elaboración de la deliciosa colada morada que rememora

el Día de los Difuntos según la historia, todo el año se puede degustar la colada acompañada por empanadas de viento.

En Pinllo y en otros sitios del centro urbano mantienen la tradición de la preparación del pan en horno de leña para conservar las costumbres y tradiciones en la alimentación. En otras parroquias como Izamba existen locales que preparan fritada, habas, morcilla y más de la gastronomía de la serranía ecuatoriana. (GADAMBATO, 2020)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Llapingachos



Elaborado por: (Muñoz, 2022)

9

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



10

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i> Parroquia: La Merced Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i> Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i> Es un plato muy nutritivo ya que contiene proteína, grasas naturales, carbohidratos.</p>	<p><i>Descripción:</i> Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i> Lunes - Domingo 8:00 am - 17:00</p> <p><i>Nombre del local:</i> Picanteria Silvita</p> <p>Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
---	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



13

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Huachi Chico
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Tiene gran contenido de fibra y hierro, previene enfermedades como infartos, cáncer de colon, colesterol, y es muy relajante.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Sábado 11:00 am - 19:00 pm

Nombre del local:

Chocolates La tradición

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

14

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Tortillas de maíz con tinapá de chochos

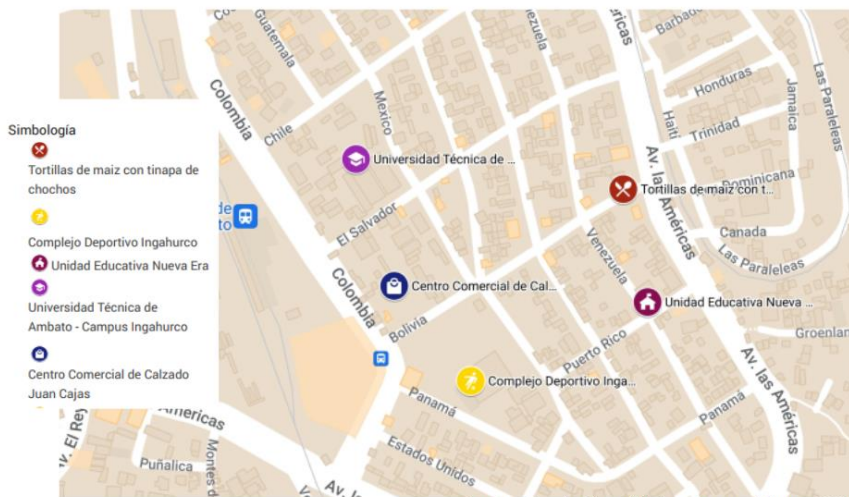


Elaborado por: (Tacuri, 2020)

15

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



16

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p>Datos de localización: Parroquia: La Merced Localidad: Centro</p> <p>Datos de identificación: Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p>Beneficios: Alto contenido de carbono, calcio, fibra y potasio, es baja en grasa y sodio.</p>	<p>Descripción: Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p>Horario de atención Lunes - Domingo 11:00 am - 19:00 pm</p> <p>Nombre del local: Picanteria Silvita Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
--	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Colada morada y empanadas de viento



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



19

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Atocha
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Es un platillo con gran cantidad de vitaminas A, B1, B3, B9, C, Hierro, Potasio, Magnesio.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo
7:30 am - 21:00 pm

Nombre del local:

Colada morada y empanadas

Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

20

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Pan de Pinlo

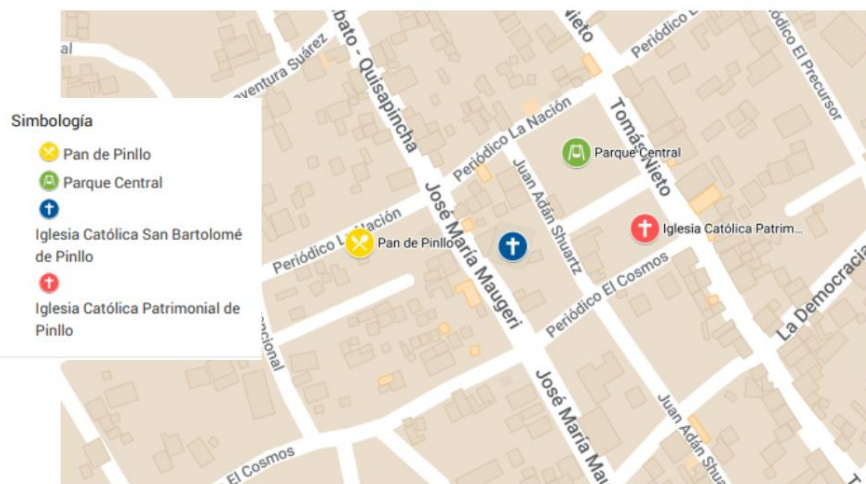


Elaborado por: (Sáenz, 2022)

21

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

22

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: San Bartolo de Pinllo

Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía

Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

La harina de trigo tiene alto valor calórico y su aporte nutricional en fibra, potasio, fósforo, hierro, zinc, sodio, magnesio.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo

Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo 7:00 am - 20:00 pm

Nombre del local:

Pan de Pinllo de la señora Soila

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

23

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Gallina de Pinllo



Elaborado por: (Tacurí, 2020)

24

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: San Bartolo de Pinillo</p> <p>Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía</p> <p>Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Este platillo brinda óptimo calor proteico, vitaminas B, B6, B9, B3, fósforo, potasio, magnesio, hierro.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo</p> <p>Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención:</i></p> <p>Lunes - Sábado 8:00 am - 21:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Gallinas de Pinillo "Mamá Lushy"</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC</p> <p><i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>
--	---

26

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Cuy de Ficoa

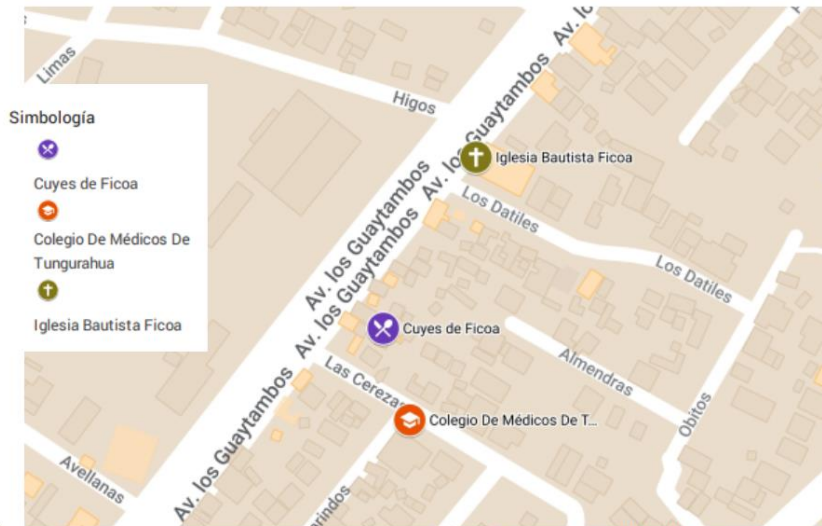


Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Ficoa
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Posee un alto valor proteico, puede constituirse en un elemento de gran importancia para contribuir a solucionar el hambre y la desnutrición. Su carne contiene mucha proteína.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Sábado - Domingo
11:00 am - 17:00 pm

Nombre del local:

Los cuyes "La tradición"

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

29

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Echeverría, 2020)



Elaborado por: (Campaña, 2020)

Cantón Santiago de Pillaro

30

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Pillaro

A 17 kilómetros de Ambato, se esconde uno de los rincones turísticos más importantes y desconocidos del Ecuador. Se trata del cantón Santiago de Pillaro, asentado en las montañas rocosas de la cordillera de los Andes, a 2.803 metros sobre el nivel del mar. Pillaro desde tiempos de la Colonia, fue una de las poblaciones nacionales más reconocidas por los colonizadores europeos.

Siempre se destacó por su producción de hortalizas, verduras, granos andinos, ganadería, piscicultura, apicultura, avicultura. Los platos típicos son: Pato al lodo, ají de cuy, fritada, yahuarloco, tamales, trucha de Quillán, etc. (GADMPILLARO, 2021)

31

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Yahuarloco



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

32

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: San Miguelito Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Tiene mucha proteína, las vísceras le da un aporte de hierro debido a la hemoglobina animal. La utilización de maní, aguacate y papas, le dan una adición de carbohidratos.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes - Domingo 08:00 am - 14:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>El sabor Pillareño Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
--	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Aji de cuy



Elaborado por: (MINTUR, 2021)

35

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



36

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: San Miguelito Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Tiene baja proporción de grasa posee importantes minerales como hierro, zinc, magnesio, vitaminas del grupo B, E y es bajo en sodio.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes - Domingo 08:00 am - 14:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>El sabor Pillareño Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
---	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Pato al lodo



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: San Miguelito Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Su elaboración aprovecha los nutrientes minerales de la tierra y el barrio, tiene proteína, calorías y carbohidratos.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Sábado - Domingo 9:00 am - 16:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Pacha Mama</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC <i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>
--	--

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Trucha de Quillán



Elaborado por: (Tacurí, 2020)

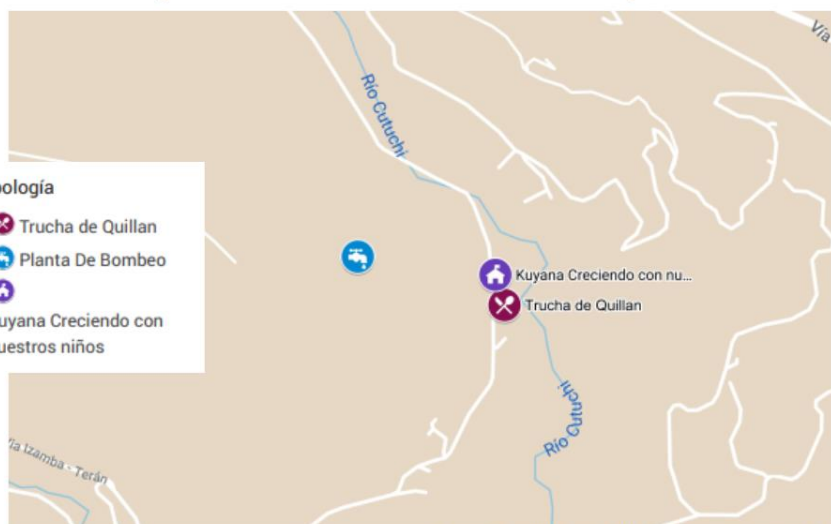
41

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo

Simbología

- ✕ Trucha de Quillán
- 📍 Planta De Bombeo
- 🏠 Kuyana Creciendo con nuestros niños



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

42

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Quillan
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Esta variedad de pez, pertenece a la línea familiar del salmón, los nutrientes que contiene son de alta concentración en hierro, fósforo, omega 6 y omega 3.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo
08:00 am - 14:00 pm

Nombre del local:

El sabor Pillareño

Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

43

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Tacuri, 2020)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Cantón Patate

44

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Patate

Es el primer Pueblo Mágico del Ecuador, es conocido como "El Valle de la Eterna Primavera". Un destino con encanto, lleno de lugares que destacan por su singularidad y profundo significado histórico y cultural. Patate, es el perfecto escenario para forjar recuerdos, disfrutando de un cálido ambiente y de gente amable.

Una de las virtudes de Patate, es su tradicional comida típica que se encuentra con facilidad recorriendo las calles del cantón.

La deliciosa gastronomía que ofrecen sus habitantes se compone de ingredientes como el zapallo y variedad de deliciosas frutas. Entre las más conocidas están la

deliciosa arepas, vino de uvas de la zona, chicha, espumilla y más. Las tradicionales arepas de sabor único son elaboradas artesanalmente, su preparación es a base de zapallo y cuentan con un relleno de panela y queso. Este delicioso producto se sirve por lo general en una hoja de achira, y se acompañan con chicha de uva o café.

La producción del vino artesanal se realiza en las viviendas que se encuentra ubicadas en el centro de Patate. Esta producción es diferente ya que los vinos son 100% fruta, principalmente de uva, pero también existen de manzana, mora, entre otros. (Tungurahua, 2022)

45

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Chicha de uva



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

46

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: La Matriz Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Destacan dos tipos de nutrientes: los azúcares, principalmente glucosa y fructosa, y las vitaminas (ácido fólico y vitamina B6).</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes - Domingo 08:00 am - 20:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Arepas de Mama Lucha</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC <i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>
---	--

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Vino de uva



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

49

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

50

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Arepas de zapallo



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

52

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: La Matriz

Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía

Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Las uvas contienen un contingente de aminoácidos, vitaminas, hierro, estimula la producción de endorfinas en el cerebro, lo que produce una sensación placentera.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo

Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo

08:00 am - 17:00 pm

Nombre del local:

El aguacate Restaurante

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

51

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



53

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: La Matriz
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Contiene betacaroteno, el cual se encarga de elevar el nivel de defensa del organismo.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo
08:00 am - 14:00 pm

Nombre del local:

El sabor Pillareño

Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

54

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Cantón Baños

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Reseña histórica del Cantón Baños

La magia de Baños de Agua Santa ha logrado fusionar una de las más importantes ofertas gastronómicas del País, en la ciudad se encuentra comida internacional y por supuesto la afamada comida nacional elaborada para satisfacer los más exigentes paladares de turistas nacionales y extranjeros.

Podemos encontrar desde el cuy asado, una comida típica que tiene el Ecuador, una parada obligatoria en Baños para probar sus deliciosos platos, jugo de caña, melcochas y dulces, sánduche – cóctel, camotes en caldo de carne, es un pretexto perfecto para realizar turismo gastronómico. (GADBAÑOS, 2019)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Melcochas



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía

Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

La panela es la metia prima con la que se elaboran las melcochas, los carbohidratos, minerales, proteínas, vitaminas y grasas, tiene nutrientes energeticos y ayuda al metabolismo.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo

Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo 08:00 am - 21:00 pm

Nombre del local:

Dulces Tradicionales

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

59

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Camotés en caldo de carne



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

60

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



61

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i> Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i> Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i> Tiene alto contenido de hierro, zinc y magnesio conocidos como antioxidantes, la combinación del camote con la carne de res, convierten a este plato en una excelente fuente de vitaminas y proteínas.</p>	<p><i>Descripción:</i> Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i> Lunes - Domingo 11:00 am - 18:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i> La casa de la abuela</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC <i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>
---	---

62

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Jugo de caña



Elaborado por: (Aroche, 2021)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía

Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Tiene un alto contenido de fibra vegetal, además provee glucosa, hierro y zinc, sirven para hidratar el organismo.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo

Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo

08:00 am - 20:00 pm

Nombre del local:

Los dulces de la abuela

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

65

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



66

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Pelileo

San Pedro de Pelileo o simplemente Pelileo, está estratégicamente ubicado en el centro del Ecuador, en la Ruta de los Volcanes, y en la puerta de entrada a la amazonia. Existen comidas típicas como los conocidos tamales que son rellenos de fritada y están envueltos en hojas de achira, así también como los platillos propios de la serranía como el hornado, la fritada, llapingachos, se puede decir que el plato que se lo considera como parte importante de la gastronomía es el cuy.

La alimentación de la población es principalmente a base de:

habas, mellocos, maíz, cebolla blanca y colorada, ajo, pimiento, orégano y comino.

Pelileo una zona agropecuaria y artesanal destacada.

Más conocido como la Ciudad azul por ser el mayor productor de prendas de jean, que son vendidas en el Ecuador y el mundo. En la parte cultural, posee una de las culturas étnicas mejor conservada del Ecuador los Salasaka. Cuenta con un Museo Étnico y su feria artesanal permanente. Las ricas empanadas de viento y la fritada son parte de la gastronomía. (Tungurahua, 2022)

67

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Empanadas de tiesto con panela - Julianas



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

68

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



69

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: Salasaca Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>Tiene alto contenido de carbohidratos debido a la panela en polvo y la empanada.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes - Domingo 13:00 am - 20:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Las deliciosas empanaditas de tiesto con panela</p> <p>Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
--	---

70

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

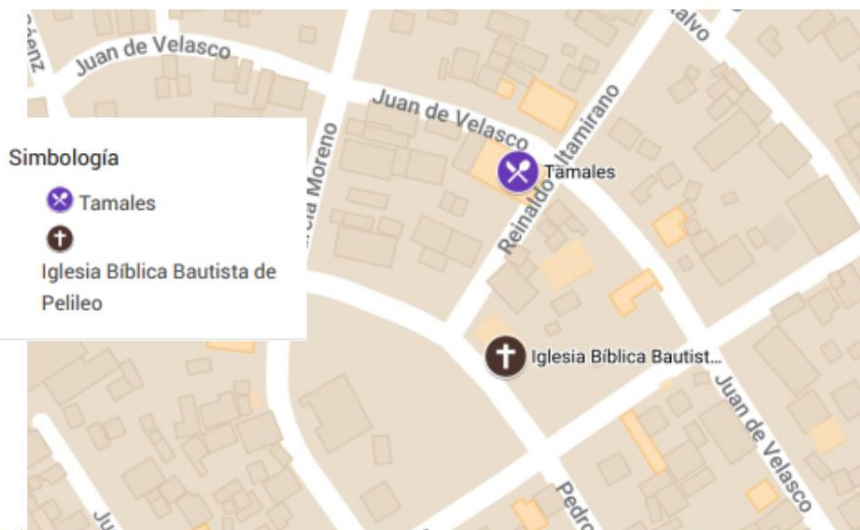
Tamales



71

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

72

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: Salasaca Localidad: Centro</p> <p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p><i>Beneficios:</i></p> <p>La harina de maíz contiene muchos hidratos de carbono, ayuda al proceso metabólico del organismo, el tamal tiene gluten y la carne es proteína.</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes - Domingo 08:00 am - 20:00 pm</p> <p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Paradero: horneado su delicia y fritada su descanso</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC <i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>
---	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Chawar Mishki



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p>Datos de localización:</p> <p>Parroquia: Salasaca Localidad: Centro</p> <p>Datos de identificación:</p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p>Beneficios:</p> <p>Contiene proteínas, aminoácidos esenciales y además de hierro, calcio y fósforo.</p>	<p>Descripción:</p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p>Horario de atención</p> <p>Lunes - Domingo / 08:00 am - 20:00 pm</p> <p>Nombre del local:</p> <p>Chawar Mishki Salasaca</p> <p>Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
--	--

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Fritada de cajón

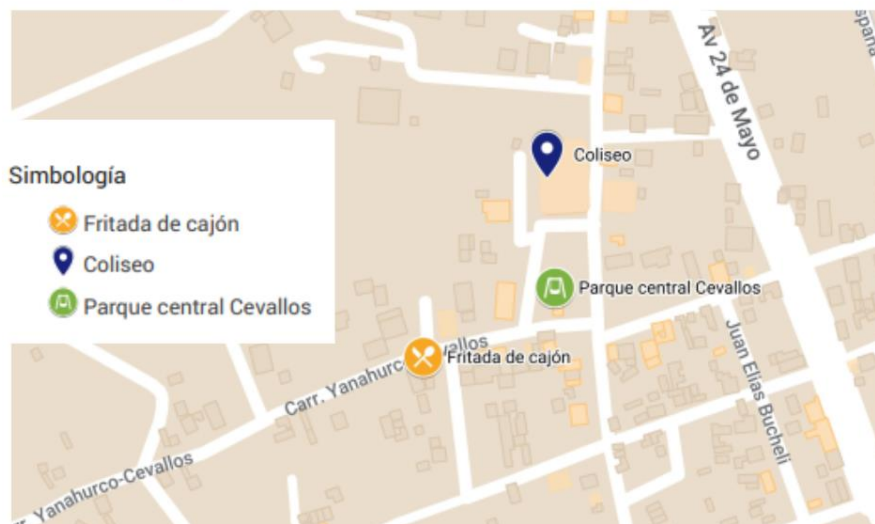


Elaborado por: (Sáenz, 2022)

79

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

80

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Cevallos
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

El cerdo es considerado como carne blanca, su carne es rica también en proteínas y la combinación del mote con su aporte en carbohidratos, proporcionan muchas calorías.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo
08:00 am - 20:00 pm

Nombre del local:

Picantería y fritada de cajón

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

81

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Chicha de maíz

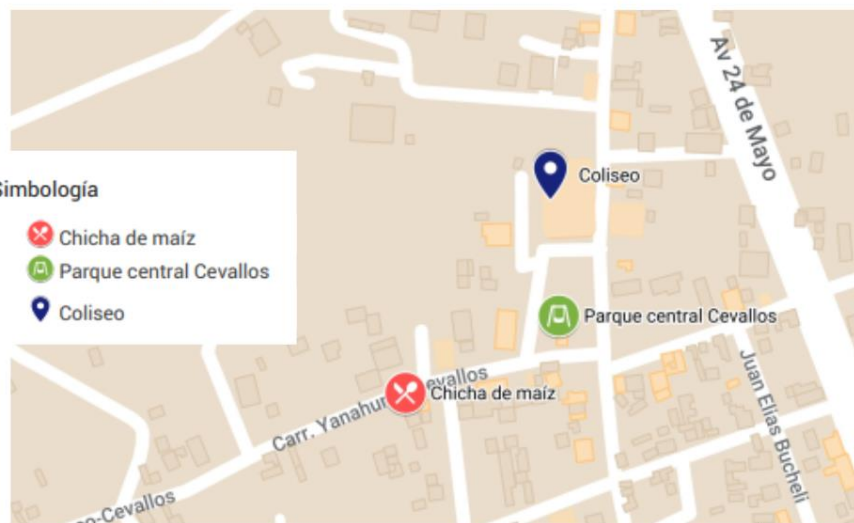


Elaborado por: (Sáenz, 2022)

82

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

83

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Cevallos

Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía

Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

El contenido de hidratos de carbono que tiene la harina la convierte en una fuente energética del organismo, mantiene el equilibrio de glucosa.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo

Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo / 08:00 am - 20:00 pm

Nombre del local:

Picantería y fritada de cajón

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

84

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Elaborado por: (Tacuri, 2020)



Elaborado por: (Tacuri, 2020)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Cantón Quero

85

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Quero

Santiago de Quero lleva el nombre de un pueblo español ubicado en la Provincia de Toledo.

Durante la colonia los habitantes indígenas se especializaron en el tejido de cobijas y la artesanía de utensilios de madera, como cucharas y bateas.

La gastronomía típica del cantón se la puede encontrar en todo el recorrido, principalmente en la parte central de Quero, a pocas cuadras del parque central y en las principales plazas y mercados.

Es diversa gracias a la abundancia de productos que se obtienen en la región.

La destreza culinaria ha sido desarrollada por los primeros pobladores y transmitida de generación en generación.

Los platos más vendidos en Quero son La colada de arveja con cuy, tortillas de yuca con menudo, helados de uvilla. (Tungurahua, 2022)

86

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

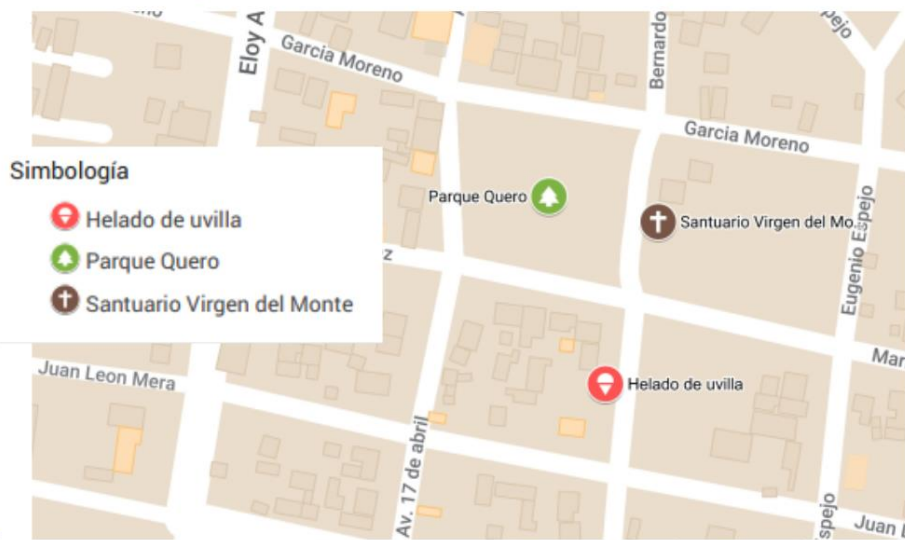
Helado de uvilla



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Rumipamba
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Las propiedades de la uvilla la hacen muy apreciada por su alto contenido de vitamina C, es diurético, contiene calcio.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo
09:00 am - 17:00 pm

Nombre del local:

Restaurante "Virgen del monte"

Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

89

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Tortillas de yuca con menudo

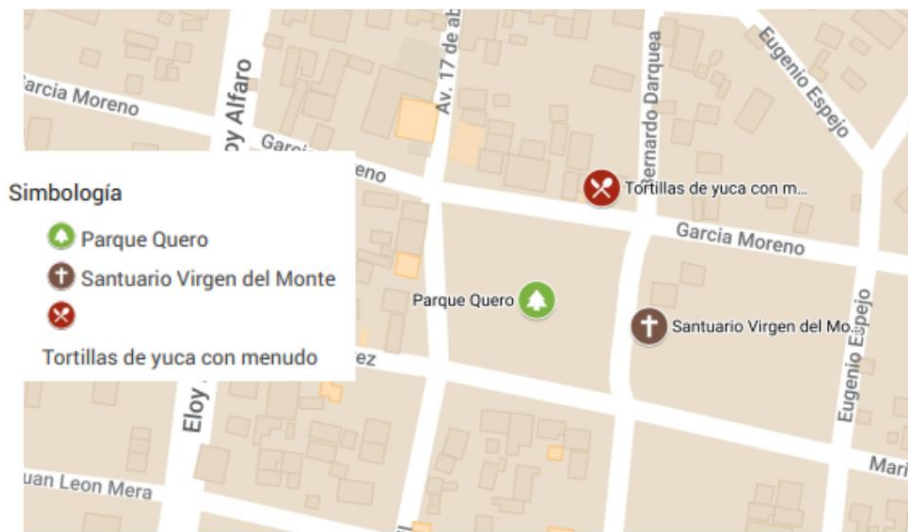


Elaborado por: (Tacuri, 2020)

90

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

91

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Rumipamba
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Tiene un alto contenido de hidratos de carbono; además, es rica en calcio, fibra y potasio, baja en grasas y sodio.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes - Domingo / 09:00 am - 17:00 pm

Nombre del local:

Restaurante "Virgen del monte"
Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

92

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Colada de arveja con cuy

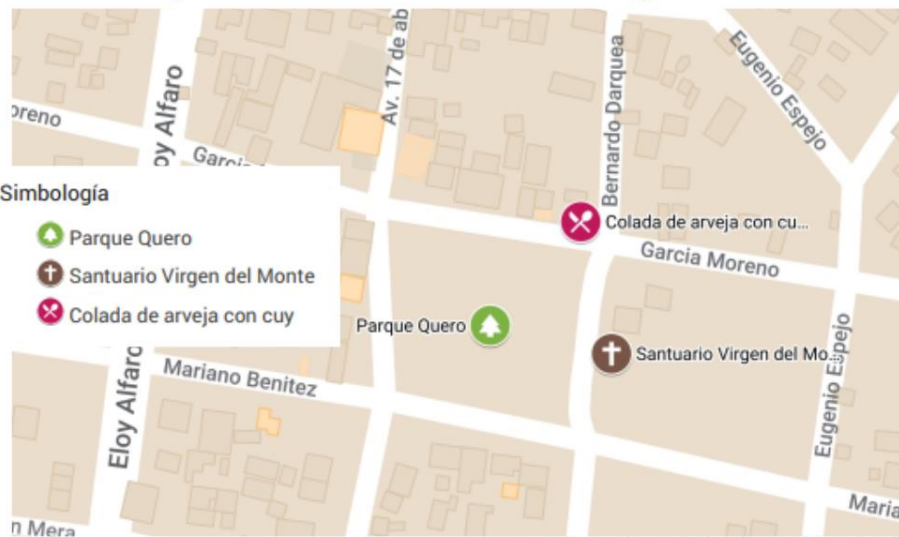


Elaborado por: (Tacuri, 2020)

93

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

94

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Rumipamba
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

La harina de arveja aporta cantidades considerables de hidratos de carbono, fuente de fibra.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes- Domingo
09:00 am - 17:00 pm

Nombre del local:

Resturante "Virgen del monte"

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

95

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Elaborado por: (Tacuri, 2020)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Sáenz, 2022)



Elaborado por: (Tacuri, 2020)



Elaborado por: (Tacuri, 2020)

Cantón Mocha

96

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Reseña histórica del Cantón Mocha

La parte importante del cantón Mocha se encuentra en la zona del ecosistema del páramo, en medio de nevados, es posible correr los pajonales, junto a la vegetación conocida como chaparros, yaguales y los lecheros. Gran parte de la población se encuentra en el páramo andino, donde aún se puede observar al majestuoso cóndor.

Los eventos culturales y folklóricos de tipo popular, cubren todos los aspectos de la vida comunitaria, contribuyen a la difusión y promoción turística de las artesanías propias del lugar.

Mocha tiene a las papas con cuy como uno de sus platos típicos y autóctonos además son muy reconocidas las papas con cuero es un enfoque de alto consumo para retribuir al cuerpo energías.

La riqueza culinaria es característica de este cantón que ofrece varios platos típicos como: papas con cuy, papas con cuero y queso, habas y choclos con queso, tostado, entre otros, que son saboreados por turistas nacionales y extranjeros. (Tungurahua, 2022)

97

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Quimbolito



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

98

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p>Datos de localización:</p> <p>Parroquia: Pinguili Santo Domingo Localidad: Centro</p> <p>Datos de identificación:</p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p>Beneficios:</p> <p>El valor nutritivo del trigo y de los productos derivados de sus harinas, aportan energía, proteína, vitaminas y minerales.</p>	<p>Descripción:</p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p>Horario de atención</p> <p>Martes- Domingo 10:00 am - 17:00 pm</p> <p>Nombre del local:</p> <p>Paradero Maria Elena</p> <p>Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
---	--

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Papas con cuero



101

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



102

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Pinguili Santo Domingo
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Proporciona calorías, con su alto contenido de carbohidratos y proteína.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes- Domingo
08:00 am - 19:00 pm

Nombre del local:

El sabor

Fuente: Inventario fichas INPC

Elaborado por: (Sáenz, 2022)

103

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Choclos con habas y queso



Elaborado por: (Raman, 2018)

104

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

105

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Datos de localización:

Parroquia: Pinguili Santo Domingo
Localidad: Centro

Datos de identificación:

Subámbito: Gastronomía
Detalle de subámbito: Cotidiana

Beneficios:

Contiene gramínea que aporta el choclo, las habas aportan hierro, fósforo, magnesio y zinc.

Descripción:

Detalle de periodicidad: Continuo
Detalle de alcance: Nacional

Horario de atención

Lunes- Domingo
08:00 am - 19:00 pm

Nombre del local:

El sabor

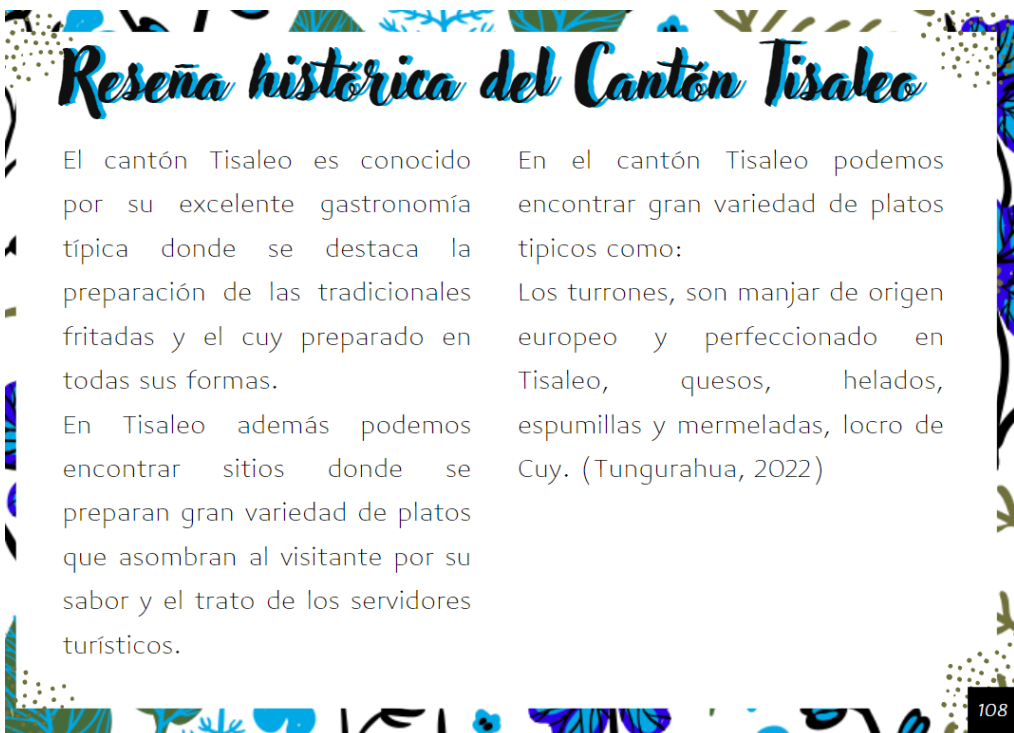
Fuente: Inventario fichas INPC
Elaborado por: (Sáenz, 2022)

106

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Locro de cuy

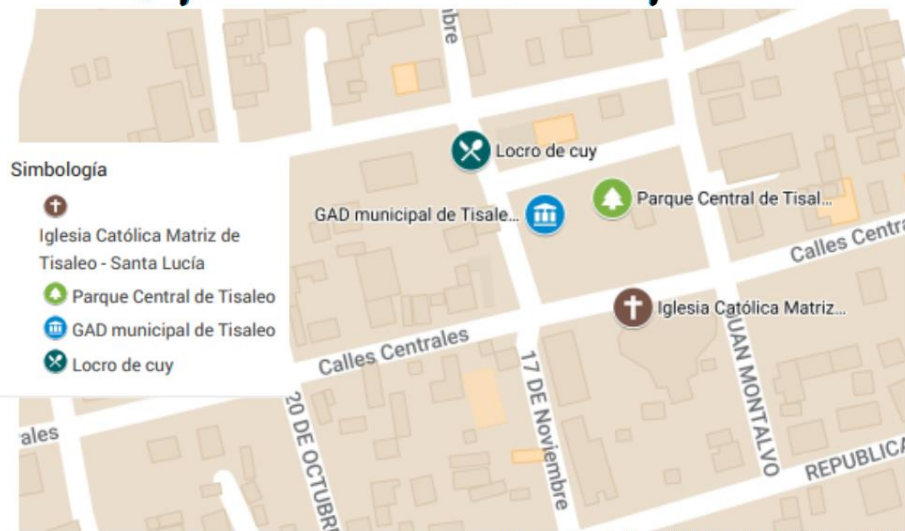


Elaborado por: (Sáenz, 2022)

109

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Mapa de ubicación del platillo



Fuente: Google Maps / Elaborado por: (Sáenz, 2022)

110

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p><i>Datos de localización:</i></p> <p>Parroquia: Quinchicoto Localidad: Centro</p>	<p><i>Descripción:</i></p> <p>Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p>
<p><i>Datos de identificación:</i></p> <p>Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p>	<p><i>Horario de atención</i></p> <p>Lunes- Domingo 08:00 am - 17:00 pm</p>
<p><i>Beneficios:</i></p> <p>Es una gran fuente de energía ya que contiene muchos carbohidratos, proteína por la carne del cuy que es muy apreciada por sus nutrientes, proteínas y vitaminas.</p>	<p><i>Nombre del local:</i></p> <p>Lo típico de Tisaleo</p> <p><i>Fuente:</i> Inventario fichas INPC <i>Elaborado por:</i> (Sáenz, 2022)</p>

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Turrónes



Elaborado por: (Sáenz, 2022)

112

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

<p>Datos de localización: Parroquia: Quinchicoto Localidad: Centro</p> <p>Datos de identificación: Subámbito: Gastronomía Detalle de subámbito: Cotidiana</p> <p>Beneficios: Los turrónes tienen muchos nutrientes, la almendra, cuyo perfil lipídico es similar al aceite de oliva. Además, es uno de los 10 alimentos más ricos en ácido fólico, vitamina E, tiene 7 de los 9 aminoácidos esenciales gracias al huevo.</p>	<p>Descripción: Detalle de periodicidad: Continuo Detalle de alcance: Nacional</p> <p>Horario de atención Lunes- Domingo 08:30 am - 18:00 pm</p> <p>Nombre del local: El arte del sabor</p> <p>Fuente: Inventario fichas INPC Elaborado por: (Sáenz, 2022)</p>
--	---

Nota: Elaborado por Mishell Sáenz





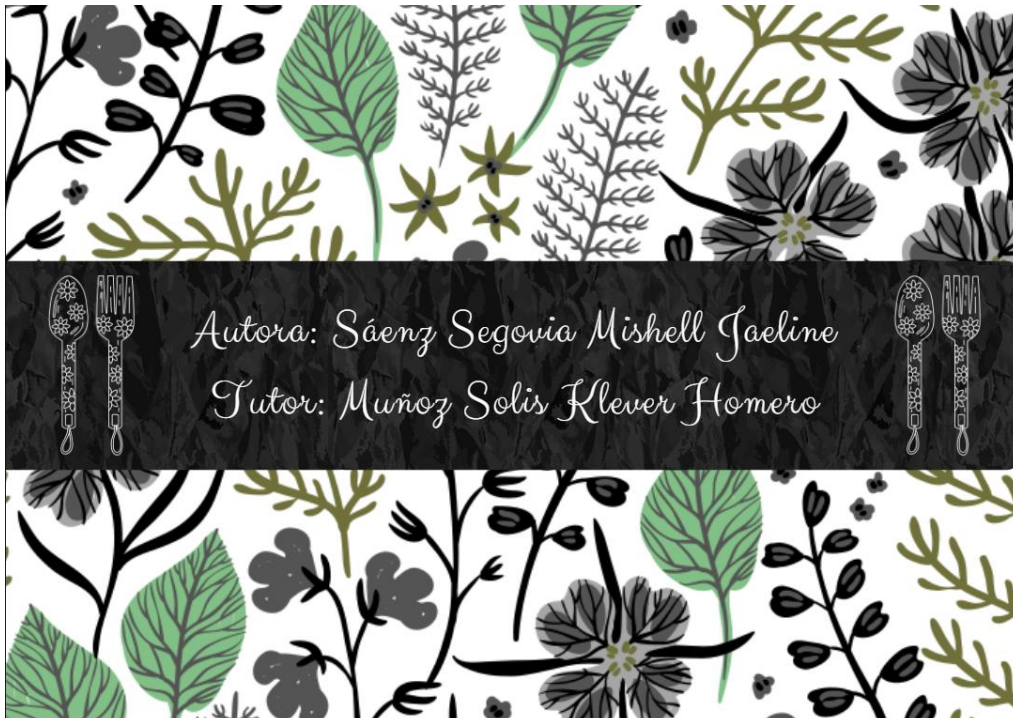
Crédito




<p>Autora: Mishell Sáenz</p> <p>Tutor: Ing. Mgs. Klever Muñoz</p> <p>Edición de texto: Mishell Sáenz</p> <p>Diseño de la Guía: Mishell Sáenz</p> <p>Fotografía: Mishell Sáenz Carlos Campaña Christian Echeverría Jenny Tacuri</p>	<p>Sarah Lempa</p> <p>Agradecimiento: Bolívar Mantilla Karin Aroche Salomé Marín Sanjay Raman Cesar Almendarez</p> 	<p>Gabriel Bonilla</p> <p>Jorge Jerez</p> <p>Judith Villacis</p> <p>Luz Angélica Jiménez</p> <p>Marcia García</p> <p>María Guerrero</p> <p>Mercedes Masquina</p> <p>Nicol Pérez</p> <p>Norma Ibarra</p> <p>Patricio García</p> <p>Rosa Sánchez</p> <p>Verónica Ugshu</p> <p>Vinicio Silva</p>
---	---	---


115


Nota: Elaborado por Mishell Sáenz





Autora: Sáenz Segovia Mishell Gaeline

Tutor: Muñoz Solis Klever Homero



Nota: Elaborado por Mishell Sáenz

Anexo No. 6. Aval del Traductor



Universidad
Técnica de
Cotopaxi



Centro
de
Idiomas

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que:

La traducción del resumen al Idioma Inglés del proyecto presentado por la señorita: Mishell Jaeline Sáenz Segovia estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo cuyo título versa "**TURISMO GASTRONÓMICO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA**", lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma. Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a la peticionaria hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

Latacunga, febrero 2023

Atentamente,

TANIA
ELIZABETH
ALVEAR
JIMENEZ

Firmado
digitalmente por
TANIA ELIZABETH
ALVEAR JIMENEZ
Fecha: 2023.02.26
14:53:04 -05'00'



CENTRO
DE IDIOMAS

Mg. Tania Alvear

DOCENTE DEL CENTRO DE IDIOMAS

C.C. 0503231763