



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA”.

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Ingeniería en Ecoturismo.

Autor:

Jéssica Nataly Acuña Viscaino

Tutor:

Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

Latacunga – Ecuador

Febrero, 2018

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Acuña Viscaino Jéssica Nataly** declaro ser autor del presente proyecto de investigación: **“Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinillo Cantón Ambato Provincia de Tungurahua”**, siendo el Ing. 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.

Ing. Mgs Klever Homero Muñoz Solís

CC. 050139781-4

Jéssica Nataly Acuña Viscaino.

CC. 180390477-8

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 **Acuña Viscaino Jéssica Nataly**, identificada con C.C.**180390477-8**, de estado civil **Soltera** y con domicilio en **Ambato** a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. 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 **EL CESIONARIO** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA.- EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Proyecto de Titulación**, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico.-

Aprobación HCA.- 20 de Febrero del 2018.

Tutor.- Ing. Mgs Klever Homero Muñoz Solís

Tema: “Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo Cantón Ambato Provincia de Tungurahua”.

CLÁUSULA SEGUNDA.- EL CESIONARIO 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, **EL CEDENTE** autoriza a **EL CESIONARIO** 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 **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **EL CESIONARIO** 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.

f) 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 **EL CESIONARIO** no se halla obligado a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara 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 **EL CESIONARIO** 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 **EL CEDENTE** podrá utilizarla.

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

CLÁUSULA NOVENA.- El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las 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 28 días del mes de Febrero del 2018.

Acuña Viscaino Jéssica Nataly.

EL CEDENTE

Ing. MBA. Cristian Tinajero Jiménez.

EL CESIONARIO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA” de **Acuña Viscaino Jéssica Nataly**, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, febrero del 2018

Tutor:

Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís

C.C. 050139781-4

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban 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, el postulante: **Acuña Viscaino Jéssica Nataly**, con el título del Proyecto de Investigación: **“Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo Cantón Ambato Provincia de Tungurahua”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

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

Salache, febrero del 2018

Para constancia firman:

Lector: 1 (Presidente)
Ing. Msc. Elizabeth Guevara.
CC: 171473011-4

Lector: 2
Lcd. Diana Vinueza.

CC: 171606014-8

Lector: 3
PHD. Tania Vizcaíno

CC: 050187666-8

AGRADECIMIENTO

Quiero dar gracias a Dios, por permitirme alcanzar esta meta tan anhelada, también agradezco a Ángel Castro por brindarme su apoyo incondicional en todos los aspectos.

A mi asesor por todo el apoyo brindado para lograr obtener el fruto de esta investigación, mi más grande agradecimiento.

Finalmente, a todas aquellas personas, que me brindaron su apoyo, tiempo e información para el logro de mis objetivos.

Jéssica Nataly Acuña Viscaino

DEDICATORIA

A Dios que me ha dado la fuerza necesaria para seguir adelante y me ha acompañado en aquellos momentos de desesperanza, a ti Dios te dedico esta tesis porque gracias a tu infinito amor me sigues fortaleciendo.

A mi madre Alba Viscaino, todo mi esfuerzo y dedicación gracias por ser mi apoyo y pilar fundamental para cumplir mi meta, a mis familiares y amigos que estuvieron conmigo y supieron brindarme sus consejos a lo largo de este arduo camino.

Jéssica Nataly Acuña Viscaino

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “Estudio de la Gastronomía Tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo Cantón Ambato Provincia de Tungurahua”.

Autor:

Jéssica Nataly Acuña Viscaino

RESUMEN

El presente proyecto desarrolló una investigación que responde a las posibles causas que han originado la pérdida de la gastronomía tradicional como principal problema que encierra el sector cultural, gastronómico y turístico.

Dado lo anterior se tiene que este proyecto permite analizar y difundir la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. El presente tema de investigación se ha realizado cumpliendo el siguiente proceso.

Se realizó un diagnóstico situacional a través de revisión bibliográfica, entrevistas, grupos focales que permitió dar a conocer el estado actual del área de estudio, realizado el diagnóstico se procederá con el siguiente objetivo cuya finalidad es inventariar todos los platos tradicionales de la parroquia y conocer el número exacto mediante la aplicación de fichas del INPC, el cual determino 10 platos tradicionales.

Realizado el diagnóstico del área de estudio el siguiente objetivo es realizar un inventario gastronómico con la metodología de las fichas del INPC, al finalizar la investigación se realizara la elaboración de la guía descriptiva mediante programas de diseño en la cual consten ingredientes, origen, procedimientos, técnicas y el valor nutricional de la gastronomía tradicional.

Palabras claves: Gastronomía, Rescate, Cultura, Diagnóstico, Metodología, Programa

TITLE: “Study of the Traditional Gastronomy of San Bartolomé de Pinllo parish, in the canton Ambato in Tungurahua province”.

Authors:

Jéssica Nataly Acuña Viscaino

ABSTRACT

The following work research developed a research which responds to the possible causes that have caused the loss of traditional gastronomy, as the main problem that encloses the cultural gastronomic and the tourist sector. This project allows to analyze and spread the traditional gastronomy of the parish San Bartolomé de Pinllo. The current theme of investigation was developed accomplishing the following process. Situational diagnosis was developed through Bibliographic review, interviews, and focus groups that allow to know the current state of the study area. Once carried out the diagnosis will proceed with the following objective whose purpose is to inventory all the traditional dishes of the parish and know the exact number of them by means of the application of INPC tokens, which determined 10 traditional dishes. The diagnosis was developed in the study area. The next objective was to create a gastronomic inventory with the INPC tokens methodology. To conclude, the investigation will develop a descriptive guide through design programs which one contains ingredients, origin, procedures, techniques and the nutritional value of traditional gastronomy.

Keywords: Gastronomy, Rescue, Culture, Diagnosis, Methodology and Program.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	vi
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN	vii
AGRADECIMIENTO.....	viii
DEDICATORIA	ix
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvii
ÍNDICE DE FICHAS	xviii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
1.1 Título del Proyecto:	1
1.2 Fecha de Inicio:	1
1.3 Fecha de Finalización:.....	1
1.4 Lugar de ejecución:	1
1.5 Facultad que Auspicia:	1
1.6 Carrera que Auspicia:.....	1
1.7 Proyecto de investigación Vinculado:.....	1
1.8 Equipo de Trabajo:	2
1.9 Lectores:	2
1.10 Área de conocimiento:	2
1.11 Línea de investigación:.....	2
1.12 Sub líneas de Investigación de la Carrera:	2
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO.....	4
3.1. Beneficiarios Directos:	4
3.2. Beneficiarios Indirectos:.....	4
4. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....	5

5. OBJETIVOS.....	6
5.1. Objetivo General:	6
5.2. Objetivos Específicos	6
6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.....	7
7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICO.....	9
7.1. MARCO LEGAL	9
7.1.1. Constitución.....	9
7.1.2. Régimen del buen vivir	9
7.1.3. Ley de Turismo.....	9
7.1.4. Ley de Patrimonio Cultural	10
7.2. MARCO TEÓRICO	10
7.2.1. Definición Patrimonio Cultural	10
7.2.2. Clasificación del Patrimonio Material o Tangible.....	11
7.2.3. Patrimonio Material o Intangible.....	12
7.2.4. Ámbito 4.....	13
7.2.5. Normativa de Salvaguardia	13
7.2.6. Proceso de Salvaguardia.....	13
7.2.7. El valor Turístico Cultural de la Gastronomía Típica	14
7.2.8. Turismo Cultural	16
7.2.9. Turismo Gastronómico	16
7.2.9.1. Gastronomía Típica	17
7.2.9.2. Gastronomía Ancestral.....	17
7.2.9.3. Gastronomía Ecuatoriana	18
7.2.9.4. Gastronomía de la Provincia	18
7.2.10. TÉCNICAS DE COCCIÓN	19
7.2.10.1. Métodos de cocción Seco.....	19
7.2.10.2. Parrillar.....	19
7.2.10.3. Saltear.....	19
7.2.10.4. Asar o rostizar	20
7.2.10.5. Hornear.....	20
7.2.10.6. Freír	20
7.2.10.7. Blanquear	20

7.2.10.8.	Métodos de cocción por humedad.....	20
7.2.10.9.	Pochado, simmer, y hervido.....	21
7.2.10.10.	Vapor.....	21
7.2.10.11.	Brasear	21
7.2.10.12.	Estofar	21
7.2.10.13.	Glacear	21
8.	METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	22
8.1.1.	Tipo de Investigación Cualitativa- Descriptiva.....	22
8.1.1.1.	Metodología Cualitativa.....	22
8.1.1.2.	Método Cuantitativo.....	22
8.1.1.3.	Método Descriptivo.....	22
8.1.1.4.	Método Deductivo.....	23
8.1.1.5.	Método Analítico.....	23
8.1.1.6.	Investigación Documental.....	23
8.1.1.7.	Investigación de Campo	24
8.1.1.8.	Observación directa.....	24
8.1.1.9.	Entrevistas	24
8.1.1.10.	Recolección de Información Mediante Grupos Focales	24
8.1.1.11.	Metodología del INPC	25
8.1.1.12.	Diagnostico Situacional.....	25
8.1.1.13.	Geográfico-Ambiental:.....	25
8.1.1.14.	Socio-Cultural:	26
8.1.1.15.	Económico – Productivo:	26
8.1.1.16.	Inventario	26
8.1.1.17.	Guía Descriptiva.....	26
9.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	27
9.1.	DIAGNÓSTICO	27
9.2.	INVENTARIO GASTRONÓMICO.....	31
9.2.1.	Gastronomía Festiva y Cotidiana	32
9.2.1.1.	Análisis de Resultados del inventario	35
9.3.	ELABORACIÓN DE LA GUÍA DESCRIPTIVA	35
9.3.1.	Guía Descriptiva.....	35
9.3.2.	Diseño de la Guía	36

9.3.3.	Portada.....	36
9.3.4.	Introducción.....	37
9.3.5.	Índice	37
9.3.6.	Fotografía de los platos	37
9.3.7.	Contenido de la Guía Gastronómica.....	37
9.3.8.	Portada.....	37
9.3.8.1.	Contraportada.....	38
9.3.8.2.	Mapa Gastronómico	38
9.3.8.3.	Introducción	39
9.3.8.4.	Índice.....	39
10.	IMPACTOS (SOCIALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, AMBIENTALES) ..	39
11.	PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	40
11.1.	Recursos Materiales	40
11.2.	Recursos Tecnológicos.....	40
11.3.	Talento Humano.....	41
11.4.	Otros recursos.....	41
12.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	42
13.	CONCLUSIONES.....	44
14.	RECOMENDACIONES.....	45
15.	BIBLIOGRAFÍA.....	46
16.	ANEXOS	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población de San Bartolomé de Pinllo.....	4
Tabla 2. Barrios de la Parroquia.....	4
Tabla 3. Actividades y sistemas de tareas en relación a los objetivos planteados	7
Tabla 4. Registro de la gastronomía de la parroquia san Bartolomé de Pinllo.....	31
Tabla 5. Gastronomía en la línea de tiempo	32
Tabla 6. Presupuesto	41
Tabla 7. Cronograma de Actividades	42

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1. Mapa Provincial	28
Grafico 2. Mapa Parroquia San Bartolomé de Pinllo	28

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha 1. Gallinas de Pinllo	58
Ficha 2. Pan de Pinllo	62
Ficha 3. Empanadas de Viento.....	65
Ficha 4. Colada Morada.....	68
Ficha 5. Cuyes Asados	71
Ficha 6. Chicha de Jora.....	74
Ficha 7. Caldo de Gallina.....	78
Ficha 8. Mote con Chicharrón	81
Ficha 9. Limonada	88

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Título del Proyecto:

Estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo Cantón Ambato
Provincia de Tungurahua.

1.2 Fecha de Inicio:

Abril 2017

1.3 Fecha de Finalización:

Febrero 2018

1.4 Lugar de ejecución:

Parroquia San Bartolomé de Pinllo, Provincia de Tungurahua

1.5 Facultad que Auspicia:

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

1.6 Carrera que Auspicia:

Ingeniería en Ecoturismo

1.7 Proyecto de investigación Vinculado:

Ninguno

1.8 Equipo de Trabajo:

- ❖ Ing. Mgs. Klever Homero Muñoz Solís
- ❖ Jéssica Nataly Acuña Viscaino

1.9 Lectores:

- ❖ Mg. Elizabeth Guevara
- ❖ Mg. Diana Vinueza
- ❖ PHD. Tania Vizcaíno

1.10 Área de conocimiento:

Ámbito: Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad.

1.11 Línea de investigación:

Línea 10: Cultura, Patrimonio y Saberes Ancestrales.

1.12 Sub líneas de Investigación de la Carrera:

Turismo Comunitario

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación es importante para el cantón Ambato debido a los cambios ideológicos de nuevas generaciones, aculturación, sincretismo y cambios tecnológicos han provocado paulatinamente la pérdida de formas de preparación tradicional de la comida del cantón y la provincia.

Este estudio es una base fundamental para determinar la importancia de la riqueza gastronómica que existe en la parroquia, por tal motivo nace la iniciativa de realizar un inventario gastronómico.

Además, se enfoca en la elaboración de una guía gastronómica mediante el empleo de técnicas e instrumentos, con el propósito de tener un registro de los platos típicos en el área de estudio que contribuya al desarrollo turístico del sector.

Por medio de la presente investigación dará realce a la gastronomía y beneficios que la misma posee, el propósito es dar a conocer a las actuales y futuras generaciones, nuevas alternativas económicas basadas en la gastronomía de la zona, para así incursionar en el turismo gastronómico, siendo un paso importante para dinamizar la economía y debido a que el turismo es generador de nuevas plazas de trabajo, con inversión mínima.

La mayoría de los platos que se expenden en la provincia son muy apetecidos y de mejor manera sería si existiera una guía en donde los turistas y las personas que deseen probar estos deliciosos platos tengan esa facilidad y accesibilidad a cada uno de los lugares tradicionales para degustar cada uno de estos platos.

Esta investigación además contribuirá con la salvaguardia de ciertas costumbres y tradiciones que están plasmadas en cada uno de los platos.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

3.1. Beneficiarios Directos:

Los beneficiarios directos según el INEC, 2010 serán los 48.79 hombres y 51.21 de mujeres con un total de 9.094 habitantes de la parroquia San Bartolomé de Pinllo en donde se va a realizar la investigación.

3.2. Beneficiarios Indirectos:

Los beneficiarios indirectos serán, los 350 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi utilizando al proyecto como medio de estudio y como instrumentos de investigación, visitantes tantos locales, nacionales y extranjeros que puedan disfrutar del proyecto cumplido.

Tabla 1. Población de San Bartolomé de Pinllo

POBLACIÓN DE SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO		
Rangos de edad	Cantidad	Porcentaje
Menores de edad (0 a 19 años)	3597	39.55%
Adultos (20 a 64)	4798	52.76%
Adultos mayores (65 en adelante)	699	7.69%
TOTAL	9094	100.00%

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Jéssica Acuña

La parroquia de Pinllo está conformada por barrios los cuales están divididos en zonas rurales y urbanas, según los mapas encontrados en la Tenencia Política de Pinllo.

Tabla 2. Barrios de la Parroquia

Zona Rural	Zona Urbana
Angamarquillo	Santa Elena
Lacón	El Calvario
Andiglata	Barrio Central
Ficoa el Sueño	La alborada
San José	5 de Junio
	El Mirador

Fuente: Tenencia Política de Pinllo

Elaborado por: Jéssica Acuña

4. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

En la Región Sierra existen productos autóctonos los cuales pueden ser muy semejantes a los de otras provincias, pero en el momento de prepararlos sus características son variadas y se diferencian del resto, uno de los problemas más significativos que ha sido causante de este inconveniente es la inclinación a nuevas costumbres gastronómicas en toda la región, tiene raíz en una escasa transmisión de tradiciones ancestrales que se heredan de generación en generación.

En lo referente a la Provincia de Tungurahua la gastronomía sobresale por la variedad de platos tradicionales como los llapingachos, empanadas de morocho, caldo de gallina, cuyes asados y diversidad de productos artesanales como chocolate, colada morada, dulces entre otros y el tradicional pan de Pinllo.

Las costumbres y tradiciones se ven afectadas por la introducción de nuevas tendencias culinarias que han causado la pérdida de lo tradicional, se pretende que la cultura gastronómica sea conocida no solo por los habitantes locales, también en los turistas y visitantes, puesto que esto es beneficioso para el desarrollo turístico del Cantón. La pérdida de preparación tradicional en la parroquia San Bartolomé de Pinllo es causada por el desinterés de la ciudadanía en conservar costumbres heredadas han provocado la disminución en conocimiento de métodos tradicionales de preparación alimenticia y la pérdida progresiva de costumbres y tradiciones en varios aspectos culturales del sector.

La finalidad es conservar los lugares que hacen el esfuerzo por conservar las costumbres y sabores tradicionales característicos del sector, la gastronomía tradicional es muy conocida y apetecida por mucha gente, la falta de promoción turística y el limitado conocimiento en la población de los beneficios que trae consigo el desarrollo del turismo ha provocado desmotivación en incursionar nuevos potenciales económicos como lo es el turismo cultural y gastronómico.

El mínimo interés que la población tiene en rescatar las tradiciones heredadas es muy preocupante por la desvalorización a las prácticas que nuestros antepasados dejaron, dando como efecto la escasa transmisión de tradiciones ancestrales y el desinterés por conservar la identidad gastronómica, saberes ancestrales.

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General:

Realizar una guía gastronómica mediante la aplicación de fichas del INPC para contribuir a la Potencialización del consumo de la comida típica en la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

5.2. Objetivos Específicos

- ❖ Conocer la situación actual de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo a través de los referentes históricos, gastronómicos y económicos mediante un diagnóstico situacional.
- ❖ Realizar un inventario de los platos típicos de la parroquia mediante visitas de campo y la aplicación de las fichas del INPC.
- ❖ Elaboración de la guía descriptiva en la cual conste ingredientes, origen, procedimientos, técnicas y el valor nutricional de la gastronomía tradicional.

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

Tabla 3. Actividades y sistemas de tareas en relación a los objetivos planteados

Objetivos	Actividad	Resultados de las actividades	Descripción de la actividad (técnicas e instrumentos)
<p>Conocer la situación actual de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinillo a través de los referentes históricos, gastronómicos y económicos mediante un diagnóstico situacional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Levantamiento y selección de información * Revisión Bibliográfica * Salida de Campo * Identificación de actores claves * Entrevistas * Trabajo de Grupos focales 	<ul style="list-style-type: none"> * Estado actual del área de estudio. * Diagnóstico situacional 	<ul style="list-style-type: none"> * Salidas de Campo.- Visitas in situ para levantamiento de información. * Entrevistas.- La entrevista es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio con un determinado propósito. * Grupos focales.- La técnica de los grupos focales es una reunión que se realiza con la participación de personas interesadas en el tema de estudio, es una entrevista grupal abierta.

<p>Realizar un inventario de los platos típicos de la parroquia mediante visitas de campo y la aplicación de las fichas del INPC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Investigación bibliográfica * Salidas de campo * Empleo de instrumentos para toma de información (Libros de Campo, Recolección de información para las Fichas INPC) 	<p>* Inventario Gastronómico</p>	<p>* Ficha técnica para el registro del INPC es importante mencionar aspectos relevantes para el proyecto como, reseña histórica, descripción e importancia para el sector.</p> <p>* Observación directa: Es cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que se trata de investigar.</p>
<p>❖ Elaboración de la guía descriptiva en la cual conste ingredientes, origen, procedimientos, técnicas y el valor nutricional de la gastronomía tradicional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Sistematización de la información. * Selección de la información recopilada. * Diseño de la guía gastronómica 	<p>* Guía gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo</p>	<p>* Utilización de medios Informáticos (Programas edición, creación de Guías).</p> <p>Guía gastronómica: Es una herramienta básica que contiene, fotografías, ingredientes, origen, procedimientos, técnicas y el valor nutricional de la gastronomía tradicional.</p>

Fuente: Parroquia San Bartolomé de Pinllo

Elaborado por: Jéssica Acuña

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICO

7.1. Marco legal

El desarrollo del presente proyecto de investigación se apoya en la parte legal de los siguientes documentos; Constitución de la República del Ecuador, Ley General de Turismo, Régimen del Buen Vivir.

7.1.1. Constitución

Según la Constitución 2008 son deberes primordiales del estado proteger y cuidar el patrimonio natural y cultural del país, a través de la educación pública.

Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. **(Constitución 2008).**

7.1.2. Régimen del buen vivir

El Art. 377.- Tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural.

El Estado será responsable de la gestión y promoción de la cultura, así como de la formulación e implementación de la política nacional en este campo, menciona que son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas. **(Régimen del buen Vivir) Art. 377,378)**

7.1.3. Ley de Turismo

Tiene como finalidad fomentar la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios, públicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas para promover la conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.

Además potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo, garantizando el uso de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación. **(Turismo, 2008)**

7.1.4. Ley de Patrimonio Cultural

Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país en general, todo objeto y producción que no conste en los literales y que sean producto del Patrimonio Cultural del Estado tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico hayan sido declarados por el Instituto, bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural, sea que se encuentren en el poder del Estado, de las instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares. **(Ley de Patrimonio)**

7.2. Marco Teórico

7.2.1. Definición Patrimonio Cultural

La palabra patrimonio proviene del latín “patrimonium” en sus orígenes significaba el conjunto de bienes heredada a una persona de sus padres. Otorga un sentido de la propiedad privada que es importante resaltar. **(Garcia, 2008)** Resaltante también a los bienes materiales, puesto que no son los únicos que se heredan, sino también aquellos legados de disfrute social, que unas generaciones van legando a otras.

Según **(Pernaut, 2015)** el patrimonio está compuesto por elementos heredados y actuales, universales y particulares, tangibles e intangibles.

El patrimonio es la estructura de la cultura, su tradición y experiencia está compuesto por elementos universales y particulares, históricos y actuales, tangibles o materiales e intangibles o inmateriales, visibles e invisibles.

El término de Patrimonio es amplio e incluye los paisajes, los sitios históricos y entornos construidos, así como la biodiversidad, los grupos de objetos diversos, las tradiciones pasadas y presentes, los conocimientos y experiencias vitales que caracterizan y

distinguen a un lugar, es por esta razón que su concepto se ha enriquecido aún más gracias a la creciente aportación de la diversidad cultural del mundo. Actualmente hacia los años 60 se amplía el concepto de bien cultural, hacia un concepto más comprensivo del mismo, esta ampliación de percepción del patrimonio ahora introduce términos como es de manifestaciones de un pueblo, paisajes culturales, **(Rosales & Mota, 2004)** afirma que el patrimonio cultural lo integran todos los monumentos, obras arquitectónicas, esculturas o pinturas monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas, y grupos de elementos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Es de vital importancia conservar las antiguas prácticas, no solo porque forman parte del patrimonio, sino inclusive porque representan un vínculo con nuestros antepasados, con nuestras familias; el patrimonio es un magnífico recurso para fomentar y difundir el conocimiento histórico a través de este, podemos conocer y sentir de modo directo el pasado.

El concepto de patrimonio está relacionado con la idea del paso de tiempo. He aquí entonces, la relación entre patrimonio y tiempo. Su riqueza es infinita y los significados únicos.

Al hablar de patrimonio, encontramos también una relación directa con la herencia, la memoria y la identidad. Así, el patrimonio está íntimamente ligado al pasado como herencia, pero es, actualizado en el presente y es un referente indiscutible para el futuro; al tiempo que, constituye parte importante de nuestros rasgos de identidad. **(Unesco 2003)**

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional . **(Unesco, 2011)**

El patrimonio cultural es la herencia que nuestros antepasados y las antiguas civilizaciones nos dejaron convirtiéndose en algo propio y característico de personas, pueblos, comunidades, e incluso países.

7.2.2. Clasificación del Patrimonio Material o Tangible

El patrimonio material está compuesto por todos los objetos y bienes culturales perceptibles a los sentidos y que se presentan de manera material, como son los objetos arqueológicos, obras de arte, esculturas, entre otras expresiones. Este patrimonio también se subdivide en patrimonio mueble, patrimonio arqueológico, patrimonio, inmuebles y patrimonio documental. Ya que todos estos bienes sus diferentes características.

7.2.3. Patrimonio Material o Intangible

El patrimonio inmaterial o intangible, es el encargado de relatarnos las formas de vida de los grupos humanos y representa la forma de vida actual de muchas comunidades, a través de manifestaciones culturales intangibles como las diferentes tradiciones de distintos pueblos, la música, rituales, entre otros.

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial (**INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial, 2011**).

Tabla4. Patrimonio material e inmaterial

PATRIMONIO MATERIAL O INTANGIBLE	
Ámbito	Descripción
Tradiciones y expresiones orales (Ámbito 1)	Son aquellos conocimientos expresados en mitos, leyendas, cuentos, así como narraciones que se transmiten oralmente de generación en generación.
Artes del espectáculo (Ámbito 2)	Este ámbito se refiere a las representaciones de danza, música, teatro, juegos y otras expresiones vinculadas a espacios públicos y privados.
Usos sociales, rituales y actos festivos (Ámbito 3)	Conjunto de manifestaciones y representaciones culturales como celebraciones religiosas o profanas, desarrolladas en distintos lugares y épocas.
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (Ámbito 4)	Son conocimientos, técnicas y prácticas que las diferentes comunidades realizan y mantienen en interacción con la naturaleza y se vinculan a las creencias del lugar. Dando como referencia a la gastronomía, medicina tradicional, espacios

	simbólicos, entre otros y que se transmiten de generación en generación.
Técnicas artesanales tradicionales (Ámbito 5)	Son los conocimientos de saber elaborar los objetos o productos artesanales, empleando los diferentes instrumentos para su realización.

Fuente: Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial

Elaborado por: Jéssica Acuña

7.2.4. **Ámbito 4**

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros, se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. **(INPC, Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial, 2011).**

7.2.5. **Normativa de Salvaguardia**

La salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. En este sentido, en la salvaguardia están involucrados además de los hacedores y portadores de saberes y conocimientos, las comunidades, las instituciones gubernamentales y no gubernamentales, la academia y la ciudadanía en general. **(Unesco 2003)**

7.2.6. **Proceso de Salvaguardia**

La salvaguardia del patrimonio inmaterial se entiende como un proceso metodológico que busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del patrimonio inmaterial a través de tres momentos:

- ❖ la identificación,
- ❖ la investigación y

- ❖ elaboración, ejecución y evaluación del plan de salvaguardia.

En concordancia con el proceso metodológico, se han establecido los siguientes instrumentos de gestión del patrimonio inmaterial:

- ❖ Registro
- ❖ Diagnóstico e Inventario
- ❖ Plan de Salvaguardia

7.2.7. El valor Turístico Cultural de la Gastronomía Típica

La gastronomía forma parte del patrimonio cultural de los pueblos. Se puede conocer mucho de un pueblo a través de su gastronomía. Te da información de sus costumbres, su riqueza de ingredientes, su antigüedad, su aprovechamiento de los recursos locales y hasta de la forma en que se relaciona con otras culturas.

También a través de la gastronomía podemos observar otros aspectos como el mestizaje y la evolución, como podemos observar en la mezcla de la gastronomía española con la gastronomía de los diferentes países del continente americano.

Otro punto importante de la gastronomía es en la parte turística.

“La importancia de la gastronomía en el desarrollo de las actividades turísticas se establece al realizar un viaje y conocer y experimentar diferentes tipos de comidas y bebidas características y propias de una región. **(Lopez, 2014)**.”

Actualmente el turismo se inclina cada vez más a la especialización, con el fin de satisfacer nuevos nichos de mercado el turismo gastronómico va al encuentro de nuevos deseos del turista que ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos.

(Torres, 2013) señala que hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer" es posible encontrar por todos lados personas que viajan para "experimentar, degustar, probar nuevos sabores" ya sea en restaurantes, festividades, ferias por lo tanto la forma como el turista enfrenta la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico, por consiguiente podemos defender el concepto de **(Salazar, 2013)** turismo gastronómico consiste en la valorización del

patrimonio alimentario y culinario nacional: platos nacionales, regionales, locales; alimentos originales; comidas típicas y tradicionales que contribuyen a fortalecer la identidad del país y su desarrollo turístico.

Es indispensable mencionar el modelo de **(Fields, 2012)**, asume que siendo la gastronomía el motivo del desplazamiento; para todas estas personas existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio asociadas al viaje. Para muchos turistas uno de los principales atractivos del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos. Todas estas características forman parte de la cultura de un pueblo representando su identidad, y de acuerdo con la cultura se ajusta a diferentes normas y valores.

Lo que da a entender la importancia de la comida en la cultura, como el interés de conocer costumbres, ritos , tradiciones que forman parte de la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos centros históricos, ferias de arte y otras atracciones con esta temática, con la intención de reunir experiencias nuevas que compensen necesidades culturales, por consiguiente se puede decir que turismo cultural es, "Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico **(Basantes, 2013)**. Por lo tanto el turismo cultural además de influir ampliamente en la valorización de un bien tangible e intangible como son las tradiciones, busca preservar estos bienes y transmitirlos para mayor apreciación.

Alimentarse forma parte de la experiencia turística del viaje porque independientemente de la motivación de viajar surge la necesidad de aprovechar los servicios de alimentación local es decir complementar el deseo turístico con una de las tantas formas de placer como la comida.

La alimentación como forma de placer indica la posibilidad de desarrollo de la gastronomía como segmento y atractivo turístico, inclusive por el hecho de que los turistas en su gran mayoría procuran conocer la cultura local, comer su comida autóctona,

probar los platos típicos y todo aquello diferente a lo que están acostumbrados a consumir cotidianamente.

7.2.8. Turismo Cultural

La gastronomía como motivación turística está habitualmente asociada al turismo cultural lo que quiere decir que el turismo viene a reforzar esa importancia de las tradiciones gastronómicas, confiriéndoles aún más visibilidad, el turismo contribuye a inducir la valorización de la gastronomía como forma de oferta de la diferencia y de la autenticidad procurada por los visitantes. **(Hjalager, 2012)**

(Valagão, 2002) afirma que la reciente valorización de las tradiciones alimentarias, como factor de promoción de la identidad cultural tiene como resultado la afirmación de un sentido del lugar, el apego a las raíces y el interés inherente a la singularidad de una cultura localizada en un tiempo y un espacio específicos.

7.2.9. Turismo Gastronómico

Hasta hace apenas unas décadas la aprobación del valor de un bien correspondía únicamente a ilustrados del arte, de la historia o ciencia; con la progresiva democratización y apertura a la diversidad, en casi todo el planeta, nos dirigió a un paulatino crecimiento de la participación ciudadana en todas las decisiones y gestiones, para la conservación de bienes, por lo que manifestaciones, lenguas autóctonas y otras que eran vistas como marginales, entre ellas la gastronomía, vienen a convertirse en significativos componentes de turismo cultural de las sociedades.

Los distintos valores que se reflejan en un bien tangible o intangible permite construir espacios de diálogo inter-cultural, y a través de ellos alcanzar acuerdos en los mecanismos para la conservación del bien esos valores abstractos son reflejados y trasladados a bienes y manifestaciones culturales que sirven de referente a las aspiraciones y discursos colectivos. Es así que el objeto o la manifestación estará cargada de múltiples valores, que hacen de él un símbolo de identidad. Algunos valores tienen como característica la

trascendencia, es decir, sobrepasan los valores materiales del plano de lo concreto y se posicionan en un nivel superior de sentido de vida colectiva. **(Caballo, 2011).**

El proceso de valorización de un bien o manifestación de una sociedad es tarea de todos lo que implica la toma de posición ante la herencia recibida y su relación con las nuevas manifestaciones y expresiones culturales. Es indispensable la comprensión social del significado de un lugar y de la importancia de su conservación porque es principalmente en la mente del ciudadano en donde inicia la batalla por la conservación de su herencia cultural.

7.2.9.1. Gastronomía Típica

Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. **(Norrild, 2003).**

Comida particular y específica de una región o comunidad del planeta. Se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina popular.

Modelo cultural completo del país que incluye técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Destaca la participación de la colectividad en todo el proceso: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la elaboración culinaria y la degustación de la comida.

7.2.9.2. Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral lleva todo el conocimiento de varias generaciones sobre aquellas prácticas que se realizaba para la preparación de los diferentes platos que son característicos de una región, zona, poblado o país, utilizando ingredientes propios que se producían en aquellos lugares, en tiempos pasados por nuestros ancestros y que fueron cambiados por productos extranjeros traídos de otro continente en el tiempo de la conquista.

Siendo también la gastronomía ancestral una parte de la identidad propia de un pueblo, ya que se usan productos tanto de origen vegetal como de origen animal que son originarios y propios del lugar, pudiendo así crear diferentes platos que consumían nuestros antepasados, antes de la venida de los españoles. Y cuyos platos aún se los realiza en diferentes comunidades del continente americano. **(La Hora, 2015)**

7.2.9.3. Gastronomía Ecuatoriana

La gastronomía del Ecuador dada la riqueza del suelo, la diversidad de climas y aportaciones que componen el mismo se ve ampliamente enriquecida. Esto se debe a que dentro del país se puede apreciar cuatro regiones naturales que son costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos, cada una de estas regiones cuentan con productos predominantes a su piso climático siendo estos referentes para determinar sus principales preparaciones, los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales que dan una variedad de platos atractivos a diferentes paladares manteniendo su preparación tradicional propia de la zona.

La cocina ecuatoriana tiene influencias europeas sobre todo la española que intervino a lo largo de la historia por los pueblos que conquistaron su territorio es decir los conquistadores españoles que lograron que animales como el cuy y la llama alimentos consumidos diariamente por incas se reemplazaran por la carne de res, cerdo, el aporte español trajo nuevas experiencias a la cocina ecuatoriana la adopción popular del cerdo, borrego, pavos y gallinas fue uno de los hechos más significativos y aportantes a la comida ecuatoriana. **(Pazos, 2009)**

7.2.9.4. Gastronomía de la Provincia

Tungurahua tiene una gran tradición gastronómica. Cada uno de sus cantones se caracteriza por sus delicias y especialidades, así tenemos: en Patate la elaboración de

arepas, chicha de uva y vinos, en Ambato es típico el caldo de 31, los chinchulines, quimbolitos, las tortillas con chorizo, el llapingacho ambateño, y el caldo de librilla, entre otras, en Pinlo lo más característico es su pan y las gallinas asadas, en Cevallos se especializan en la fritada, yahuarlocro, caldo de patas, caldo de gallina, entre otros, en Mocha es característico los cuyes y conejos asados, el caldo de gallina criolla, las papas con cuero, las habas con queso y el yahuarlocro, además de los famosos dulces elaborados a base de caña como las melcochas, los dulces de guayaba y muchas otras golosinas. (**Gad Ambato, 2014**)

7.2.10. TÉCNICAS DE COCCIÓN

La definición de cocción es muy sencilla, significa modificar la textura, color, sabor y consistencia de los alimentos a través del calor, la cocción además sirve para mejorar el sabor de los alimentos y favorecer su conservación, los métodos de cocción se dividen en secos y húmedos. (**Sandoval 2014**)

7.2.10.1. Métodos de cocción Seco

Son aquellos métodos en los cuales el calor es transmitido sin humedad, puede ser por aire caliente, metal caliente, o grasa caliente, por lo general se clasifica estos métodos en dos categorías: cocción con grasa y cocción sin grasa. (**Estellis, 2012**)

7.2.10.2. Parrillar

Es un proceso de cocción que se lleva a cabo sobre una parrilla calentada por Carbón, electricidad, gas o en un sartén parrilla.

7.2.10.3. Saltear

Técnica de cocción total o parcial de un alimento en poca cantidad de grasa, calentando a fuego vivo puede ser aplicada tanto a los alimentos crudos, como a los que han sido

sometidos a una cocción previa. Esta técnica utiliza materia grasa en pequeñas cantidades, previamente calentadas y con poco movimiento del producto.

7.2.10.4. Asar o rostizar

Esta técnica produce concentración de sabores y tostación superficial de alimentos consiguiendo platos muy sabrosos, es importante que la intensidad del calor sea proporcional al grosor de la pieza para no quemar ni resecar el alimento.

7.2.10.5. Hornear

Hornear significa cocinar con aire caliente seco usualmente en un horno, cocinar frente a un fogón con fuego abierto también es considerado rustido se aplica a carnes y aves, el termino horneado se aplica a panes, pasteles, vegetales y pescados.

7.2.10.6. Freír

Es un proceso de cocción donde los alimentos están sumergidos en un medio graso a elevada temperatura constante o creciente es importante utilizar aceites de calidad que resistan a altas temperaturas.

7.2.10.7. Blanquear

Cocción incompleta de los alimentos que recibe los efectos térmicos del agua hirviendo, durante un período de tiempo muy corto es un método de cocción ideal para las verduras, siendo utilizado también previo al congelado de hortalizas y frutas.

7.2.10.8. Métodos de cocción por humedad

Son aquellos métodos en los cuales el calor es conducido al alimento por agua o líquidos basados en agua, o por vapor. (Armendaris 2011)

7.2.10.9. Pochado, simmer, y hervido

Pochado, simmer y hervido significa cocinar un alimento en agua o en un líquido sazonado o saborizado, la temperatura del líquido determina el método, es una técnica muy suave se puede utilizar agua, caldo o fondo.

7.2.10.10. Vapor

Al vapor significa cocinar exponiendo el alimento directamente al vapor, la cocina al vapor por lo general se produce en ollas especiales que están diseñadas para que el vapor llegue directamente al alimento sin que este tenga contacto con el agua.

7.2.10.11. Brasear

Significa cocinar con una cantidad mínima de líquido, por lo general después de un sellado preliminar, en la mayoría de los casos el líquido es servido como salsa, el Brasear puede ser una combinación de métodos por que usa el sellado que es un método de cocción seco.

7.2.10.12. Estofar

Esta técnica de cocción combina vapor húmedo y grasa con un poco de líquido adicional. Se usa especialmente para cocinar carnes, verduras y frutas (manzanas, ananás, duraznos). Como se trabaja con poco líquido adicional se realzan los sabores y aromas de cada ingrediente.

7.2.10.13. Glacear

Glasear es un proceso de cocción igual que brasear para carnes blancas así como para verduras las cuales se abrillantan con el líquido reducido (jarabe) puede ser en un sartén hondo verduras con alto contenido de azúcar como zanahoria, calabaza, cebolla.

8. METODOLOGÍAS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

La investigación es cuantitativa y cualitativa, porque ayudo a recoger información sobre la deficiencia de conocimientos acerca de la historia, cultural de la gastronomía de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, utilizando criterios de credibilidad y comprobación de la calidad de información así poder obtener la solución de los problemas encontrados.

8.1.1. Tipo de Investigación Cualitativa- Descriptiva

8.1.1.1. Metodología Cualitativa

Estudia la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas la investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales, entrevista, experiencia personal, historias de vida, observaciones, textos históricos, imágenes, sonidos que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas. **(Rodriguez Manuel, 2012)**

8.1.1.2. Método Cuantitativo

Se acerca al objeto de estudio sin delimitar un marco expreso y preciso, tratando de encontrar el sentido de los hechos sociales sus significados y matices para los sujetos que intervienen. **(Freire Manuel, 2015)**

8.1.1.3. Método Descriptivo

Este tipo de metodologías usualmente describen situaciones y eventos, es decir como son y cómo se comportan determinados fenómenos. Los estudios descriptivos buscan

especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier fenómeno que sea sometido a análisis. **(Hernández y Batista , 2014)**

8.1.1.4. Método Deductivo

Es el razonamiento que, partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales, este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas y las demostraciones, la inducción puede ser completa o incompleta”. Este método se utiliza en la revisión de la literatura y en la presentación del informe final. (Arias, 2014)

8.1.1.5. Método Analítico

Da cuenta del objeto de estudio del grupo de investigación que en este trabajo se ocupa, con una rigurosa investigación documental, del método mismo que orienta su quehacer. Este método, empleado particularmente en las ciencias sociales y humanas, se define en el libro como un método científico aplicado al análisis de los discursos que pueden tener diversas formas de expresión, tales como las costumbres, el arte, los juegos lingüísticos y, de manera fundamental, la palabra hablada o escrita **(Diaz, 2012)**

8.1.1.6. Investigación Documental

La investigación documental es utilizada como metodología en esta investigación porque se recolecta información y se la plantea de forma coherente que cuenta con un proceso ordenado y lógico.

La Investigación Documental podría ser definida como una técnica de investigación, cuyo principal método será la selección y análisis de los documentos impresos, donde se encuentra la información intelectual relacionada con el estudio o investigación que desea emprenderse, **(Plaza, 2011)**.

La revisión bibliográfica consiste de organizar, resumir las estrategias que se emplean para localizar, identificar y acceder a aquellos documentos que contienen la información pertinente para la investigación, con relación con el tema de investigación planteado.

8.1.1.7. Investigación de Campo

Este es el recurso fundamental de la información descriptiva, ya que la investigación se dará en el lugar de los hechos y fenómenos esperados, este estudio mediante la tentativa de una entrevista en donde se logre tener un contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales, y como resultado final será obtener toda la información posible sobre la gastronomía tradicional.

8.1.1.8. Observación directa

En la técnica de la observación se planteó el instrumento de lista de cotejo, en la cual con la observación directa e indirecta se puede obtener una información veraz y confiable para aplicar durante el transcurso del desarrollo de la investigación.

8.1.1.9. Entrevistas

Esta técnica se realizó a los adultos mayores seleccionados, en los diferentes barrios de la parroquia donde se pudo recolectar testimonios de actores claves conocidos por su participación en acontecimientos históricos, su experticia en alguna rama del saber, su compromiso con la lengua, la cultura de su grupo.

8.1.1.10. Recolección de Información Mediante Grupos Focales

Para la recolección de información se identificaran grupos focales con los cuales se pueda trabajar durante el desarrollo del proyecto, para ello es necesario contar con la participación de los mismos ya que son la base fundamental para obtener datos verídicos y confiables, además permite conocer la percepción que tienen los individuos de temas específicos, los mismos que están basados en la experiencia que tienen las personas que están presentes en las reuniones. **(Rivera, 2014).**

La técnica de los grupos focales es una reunión que se realiza con la participación de personas interesadas en el tema de estudio, es una entrevista grupal abierta, la misma que

debe ser planificada con anterioridad, esta debe ser debidamente estructurada, además el grupo se encuentra en un espacio de respeto y confianza en donde pueden expresar su opinión o punto de vista acerca de alguna temática específica.

8.1.1.11. Metodología del INPC

Se inicia con el registro para señalar la existencia legal de un bien, luego se procede a inventariarlo, que es un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada uno de sus elementos constitutivos, y por último se lo cataloga para contar con estudios puntuales sobre ese bien patrimonial.

La ficha tiene datos de localización que se refiere a la ubicación del sector donde se realizará la investigación, descripción detallada de una fotografía datos de identificación como reseña histórica la valoración e importancia para la comunidad elementos relacionados con diferentes ámbitos y sub-ámbitos como anexos detalle de las fotografías y si existe alguna observación y finalmente datos de control para saber quién fue la persona encargada de llenar la ficha.

8.1.1.12. Diagnostico Situacional

Es una descripción y un análisis que se da sobre la situación actual de una determinada organización esto permite que se puede generar conocimiento que a las vez sirve para tomar alguna decisión en respecto a la necesidad que presente sienta lugar, también se investiga la magnitud de los problemas que se han podido detectar seguidamente este diagnóstico tiene como propósito identificar las posibles oportunidades de mejorar las necesidades de fortalecimiento para el sector y buscar así el desarrollo y solución de las diversas problemáticas (**Chaparro. E, 2009**)

8.1.1.13. Geográfico-Ambiental:

Tomando en cuenta la ubicación geográfica de la parroquia se encuentra aspectos gastronómicos de importancia en el sector que determinen el potencial turístico de la parroquia.

8.1.1.14. Socio-Cultural:

Hace referencia a los aspectos sociales y culturales de la parroquia tomando en cuenta los ámbitos de viabilidad, demografía, educación salud, nacionalidad, lengua, vestimenta, comunidad indígena organización social y servicios básicos.

8.1.1.15. Económico – Productivo:

Menciona a la población económicamente activa e inactiva los medios de producción existentes que puedan determinar el factor productivo en el ámbito gastronómico y sus principales actividades en la parroquia.

8.1.1.16. Inventario

Un inventario debe involucrar los escenarios naturales, culturales y recreativos, el patrimonio vivo, el patrimonio monumental, la gastronomía, las artesanías, los productos propios y las prácticas, costumbres y tradiciones de la comunidad.

El inventario constituye un registro y un estado integrado de todos los elementos turísticos que por sus cualidades naturales, culturales y humanas pueden constituir un recurso para el turista, por lo que representa un instrumento valioso para la planificación turística, toda vez que sirve como punto de partida para realizar evaluaciones y establecer las prioridades necesarias para el desarrollo turístico nacional. **(López, 2012)**

8.1.1.17. Guía Descriptiva

La guía descriptiva es un instrumento en donde se detalla la información que ha sido proporcionada por parte de las personas de una comunidad dando a conocer de una

manera detalla y técnica el patrimonio cultural gastronómico existente en un determinado sector, además es una herramienta que permite adquirir nuevos conocimientos.

La guía gastronómica es muy necesaria para brindar información al turista contiene, un glosario de términos, introducción, fotografías, ingredientes, origen, procedimientos, técnicas, contexto social, el valor nutricional de la gastronomía tradicional, conclusiones y recomendaciones. **(Gonzales M, 2010)**

9. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Se realizó un levantamiento de información del estado actual del objeto de estudio de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. Los datos se obtuvieron de fuentes gubernamentales como el Municipio de Ambato, Gobierno Descentralizado Parroquial San Bartolomé de Pinllo, Junta Parroquial San Bartolomé de Pinllo censos entre otros.

9.1. Diagnóstico

La provincia de Tungurahua se encuentra ubicada en el centro de la Sierra Ecuatoriana, su capital es Ambato, posee una superficie de 3.334 kilómetros cuadrados y se encuentra a 2.557 metros de altitud en extensión territorial es la provincia más pequeña del Ecuador.

La ciudad está enclavada en una hondonada formada por seis mesetas: Píllaro, Quisapincha, Tisaleo, Quero, Huambaló y Cotaló. A 2 577 msnm, goza de un clima templado y suave que varía entre los 14°C y los 19°C. Tiene una población de 297 011 habitantes y una extensión de 1200 km².

Límites Provinciales

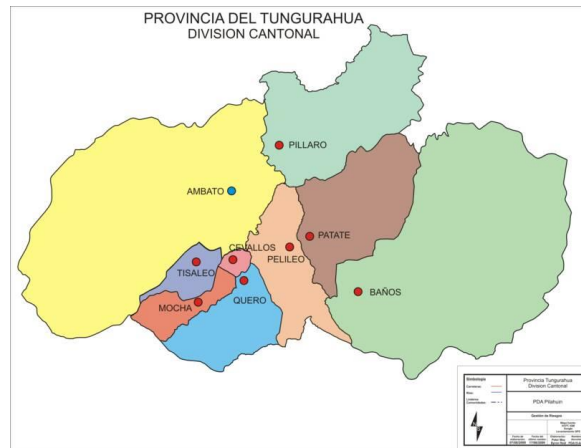
Al Norte: Provincia de Cotopaxi.

Al Sur: Provincia de Chimborazo y cantones Tisaleo y Cevallos

Al Este: Cantón Píllaro y Pelileo

Al Oeste: Provincia de Bolívar

Grafico 1. Mapa Provincial



Fuente: Tenencia Política

Adaptado por: Jéssica Acuña

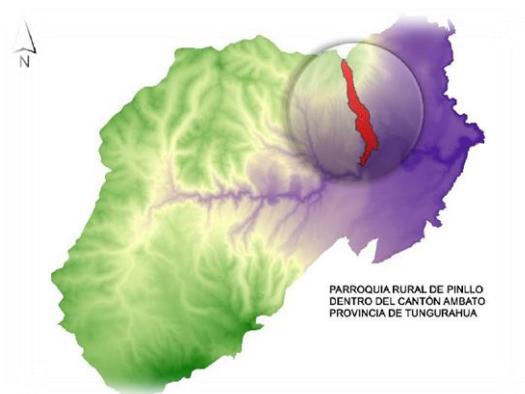
Parroquia San Bartolomé de Pinllo

Tipo de estructura territorial: Parroquia Rural.

Ubicación Geográfica

- ✓ **Respecto al País:** Se encuentra en la Provincia de Tungurahua en la zona Centro Norte.
- ✓ **Respecto a la Provincia:** Se encuentra ubicado en el Cantón Ambato en la zona Este de la Provincia.
- ✓ **Respecto al Cantón:** Se encuentra en la zona norte del Cantón.

Grafico 2. Mapa Parroquia San Bartolomé de Pinllo



*Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial
Adaptado por: Jéssica Acuña*

Tabla 4 diagnostico situacional

FACTOR	COMPONENTE	RESULTADO
FACTOR GEOGRÁFICO AMBIENTAL	Datos generales	La parroquia San Bartolomé de Pinllo, es una parroquia rural del Ecuador, perteneciente al cantón Ambato de la provincia de Tungurahua
	Ubicación geográfica	La parroquia San Bartolomé de Pinllo está ubicada al sur Occidente de la provincia de Tungurahua a 5 minutos de la ciudad de Ambato limitando al: Norte: La provincia de Cotopaxi. Sur: Ficoa el Sueño y la Ciudad de Ambato Este: Las parroquias Augusto N. Martínez y C. Fernández. Oeste: Las Parroquias Ambatillo y Quisapincha.
	Hidrografía	La parroquia Pinllo se superpone a la cuenca hidrológica del río Pastaza, subcuenca del río Patate y microcuencas de Drenajes Menores y de la Quebrada Quillali
	Clima	Según el INAMHI las estadísticas promedios de temperatura no registran variaciones importantes y mantiene un rango de temperatura promedio entre 13 a 15 grados Celsius.
	Accesibilidad	Dentro de las accesibilidades de la parroquia cuenta con ingresos de primer nivel, posee alumbrado eléctrico, agua potable.
FACTOR DEMOGRÁFICO	Población	Registra una población de 9.094 personas) la cual está compuesta por 48.79% de hombres y 51.21% de mujeres, lo que se evidencia una presencia mayor del género femenino en el área. Por otra parte la tasa de crecimiento promedio ponderada para un período de 10 años es decir del 2010 al 2020 es de 1.63 %.
FACTOR SOCIO-ECONÓMICO	Educación	En base a los datos estadísticos del INEC se puede evidenciar que la realidad a nivel de educación en la parroquia ha mejorado sustancialmente entre los años 2001 y 2010.
	Salud	Podemos evidenciar la carencia absoluta de servicios de Salud Pública la mayoría de la población asiste a la ciudad de Ambato.
	Actividades	Se dedican a la agricultura y comercialización de productos de la zona, crianza de animales, quehaceres domésticos, trabajo público y privado un porcentaje pequeño se dedica a la actividad pecuaria.
	Tipos de cultivos	Dentro de los cultivos que se registran son papas, habas, choclos, cebolla, mellocos, lechuga, mora, claudia, manzana, pera, durazno, frutilla, tomate de árbol, abridores.
	Integrantes	Los hogares están conformados de 6 a 8 integrantes.

FACTOR CULTURAL	Historia	El nombre de la parroquia proviene de una planta del lugar su creación se remonta al siglo XVIII cuando se trasladó a éste sitio, el antiguo poblado que ocupaba el actual centro de Ambato
	Cultura	Existen variedades de etnias no existe mayor presencia de personas de origen afroamericano, montubio y blanco mientras que por otra parte la presencia indígena es relevante la mayoría practica la religión católica, los habitantes realizan la fiesta en honor al señor del Consuelo en el mes de marzo.
	Turismo	La Iglesia Central fue construida en 1949 es una construcción antigua de estilo colonial de barro y cangahua. Monumento a la primera imprenta en honor a la primera imprenta fundada en el Ecuador, la misma que fue instalada en la ciudad de Ambato, en el año de 1.754 Mirador Turístico uno de los más importantes de la provincia, pues desde aquí se puede observar toda la ciudad de Ambato, lo más sobresaliente de este atractivo es que se puede observar el volcán Tungurahua.
	Gastronomía	Gallinas de Pinllo: Las famosas gallinas de Pinllo son de la provincia, datan de hace 65 años, cuando la familia Villacreses Lagos inició este negocio a través de la crianza y preparación la cual consiste en un plato muy sustancioso de gallina asada en horno de leña.
		Pan de Pinllo: Gran parte de la población se dedican a la elaboración del pan, conservando el sabor por más de 150 años Ambato produce pan de diversos tipos y su fama ha traspasado los límites patrios.
		Caldo de Gallina: El caldo de pollo denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina es una sopa que a menudo se sirve con trozos de carne o con granos de arroz o cebada, zanahoria amarilla, apio, cebolla blanca.
		Colada Morada: La colada morada es una bebida típica originaria de Ecuador se prepara con harina de maíz negro, la cual le da su consistencia espesa y acentúa el color que le da nombre a esta bebida.
		Empanadas de viento: Las empanadas de viento se llaman así porque se inflan al freírlas, como si fueran llenas de viento son muy populares y se venden en muchos lugares de la sierra ecuatoriana.
		Mote con chicharrón: Plato típico de la parroquia realizado con carne de cerdo y mote acompañado de un curtido.
		Mixturiado: Es una mezcla de tres tipos de carne res, chancho, borrego acompañado con papas, maduro, mote.
Chicha de Jora: Es una bebida tradicional que se prepara en ocasiones especiales o festividades era la bebida favorita de la realeza inca		

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Jéssica Acuña

9.2. Inventario Gastronómico

Tabla 4. Registro de la gastronomía de la parroquia san Bartolomé de Pinllo




Patrimonio Cultural	Ámbito	Sub Ámbito	Nombre del plato	Sensibilidad al cambio		
				Alto	Medio	Bajo
Inmaterial	Conocimiento y uso s relacionados con la naturaleza y el universo	Cotidiano	Gallinas de Pinllo			X
		Cotidiano	Caldo de gallina			X
		Cotidiano	Mote con Chicharrón			X
		Festivo	Chicha de jora		X	
		Cotidiano	Colada Morada		X	
		Cotidiano	Empanadas de Viento		X	
		Cotidiano	Pan de Pinllo			X
		Festivo	Cuy Asado			X
		Cotidiano	Choclo y Habas con queso			X
		Cotidiano	Limonada			X



Fuente: Trabajo de Campo





Elaborado por: Jéssica Acuña

9.2.1. Gastronomía Festiva y Cotidiana

Tabla 5. Gastronomía en la línea de tiempo

NOMBRE DEL PLATO	ANTES DE LA COLONIZACIÓN 1543	DESDE LA COLONIZACIÓN 1534	EN LA ACTUALIDAD	FOTOGRAFÍA
Gallinas de Pinllo	X	X	X	
Caldo de gallina		X	X	
Mote con chicharrón		X	X	

Chicha de jora	X	X	X	
Colada morada	X	X	X	
Empanadas de viento		X	X	

Pan de Pinlo		X	X	
Cuy Asado	X	X	X	
Choclo y Habas con Queso		X	X	
Limonada	X	X	X	

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Jéssica Acuña

9.2.1.1. Análisis de Resultados del inventario

Como parte de la investigación se buscó conocer detalles más específicos sobre los platos tradicionales de la parroquia San Bartolomé de Pinllo así como su preparación; se identificó actores claves (ancianos) quienes facilitaron la información para realizar las entrevistas, el análisis de los resultados de la entrevista rescató el sentido real de los discursos por parte de los entrevistados, mediante la retroalimentación.

En cuanto a los aspectos sociodemográficos se obtuvo que las edades de los entrevistados se encuentran entre el rango de 70 y 80 años de edad, en su totalidad pertenecen al género femenino, en cuanto a su cargo o función 3 de las entrevistadas han estado relacionadas con el área de alimentos desempeñando cargos como propietaria de comedor, cocinera de comedor y ex propietaria de un restaurante; dichos cargos fueron desempeñados desde muy corta edad por las mujeres de la parroquia las 2 entrevistadas restantes son amas de casa.

En la sección de información de platos típicos o tradicionales y su preparación se obtuvo los siguientes resultados: Los platos típicos de San Bartolomé de Pinllo que son de elección por la población de tercera edad son: las Gallinas de Pinllo, Mote con Chicharrón, Chicha de Jora. A pesar que estos platos típicos son degustados mayormente por la tercera edad, no han sido los más reconocidos desde su infancia; los platos típicos de la parroquia que recoge toda la historia desde la infancia de los entrevistados son la colada morada, caldo de gallina, Limonada, empanadas de viento, cuy asado, choclo, habas con queso y pan de Pinllo. Como parte de la investigación se indagó la preparación de los platillos mencionados.

9.3. Elaboración de la guía descriptiva

9.3.1. Guía Descriptiva

La guía descriptiva es un instrumento en donde se detalla la información que ha sido proporcionada por parte de las personas de una comunidad dando a conocer de una

manera detalla y técnica el patrimonio cultural gastronómico existente en un determinado sector, además es una herramienta que permite adquirir nuevos conocimientos.

La guía gastronómica es muy necesaria para brindar información al turista contiene, un glosario de términos, introducción, fotografías, ingredientes, origen, procedimientos, técnicas, contexto social, el valor nutricional de la gastronomía tradicional, conclusiones y recomendaciones. (**Gonzales M, 2010**)

Una vez que se realizó el inventario se sistematiza la información más relevante para plasmar en la guía después se realizó la estructuración donde tendrá una portada, índice, introducción, mapa gastronómico seguido de un recetario que incluirá origen, ingredientes, preparación, valor nutricional y lugares donde se pueden encontrar.

En la contraportada se incluirá una imagen representativa del cantón Ambato

Al final se encontrara un registro fotográfico de los platos que se ha inventariado en las fichas del INPC (Instituto Nacional del Patrimonio Cultural).

9.3.2. Diseño de la Guía

Para el diseño se determinó las siguientes características.

- ❖ Papel couche brillante de 300 gr tamaño A6. (para la portada, pasta)
- ❖ Papel couche mate de 200 gr tamaño A6. (para la las hojas de contenido)
- ❖ Hojas grapadas
- ❖ Hoja marfiliza de 300 gr tamaño A6 (11cm x 15 cm) para las fotografías de los platos en forma de Afiche o cartas.

9.3.3. Portada

Consiste en la primera carilla de la guía que contendrá varias imágenes representativas de la parroquia San Bartolomé de Pinllo enfatizando sitios de interés y su gastronomía además se incluirá el logo de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo.

9.3.4. Introducción

La diversidad gastronómica en la parroquia San Bartolomé de Pinllo permite que se desarrolle la actividad turística en el sector gracias a turistas nacionales y extranjeros que visitan.

Es importante destacar que la gastronomía es fundamental para comprender el turismo gastronómico además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

9.3.5. Índice

Permite la ubicación de material de manera ordenada y seguida además contiene una numeración al interior.

9.3.6. Fotografía de los platos

Cuenta con un origen, ingredientes, preparación, valor nutricional y lugares donde se pueden encontrar.

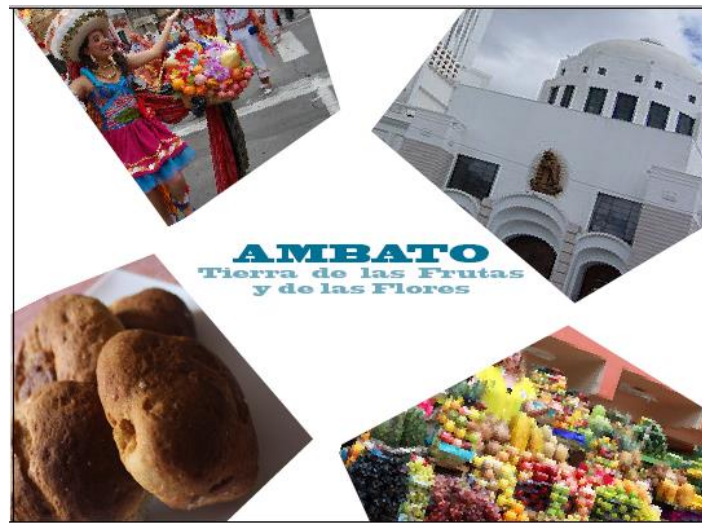
9.3.7. Contenido de la Guía Gastronómica

La guía descriptiva es una herramienta muy esencial donde se detallara información clara y precisa de los platos tradicionales existentes en la parroquia.

9.3.8. Portada

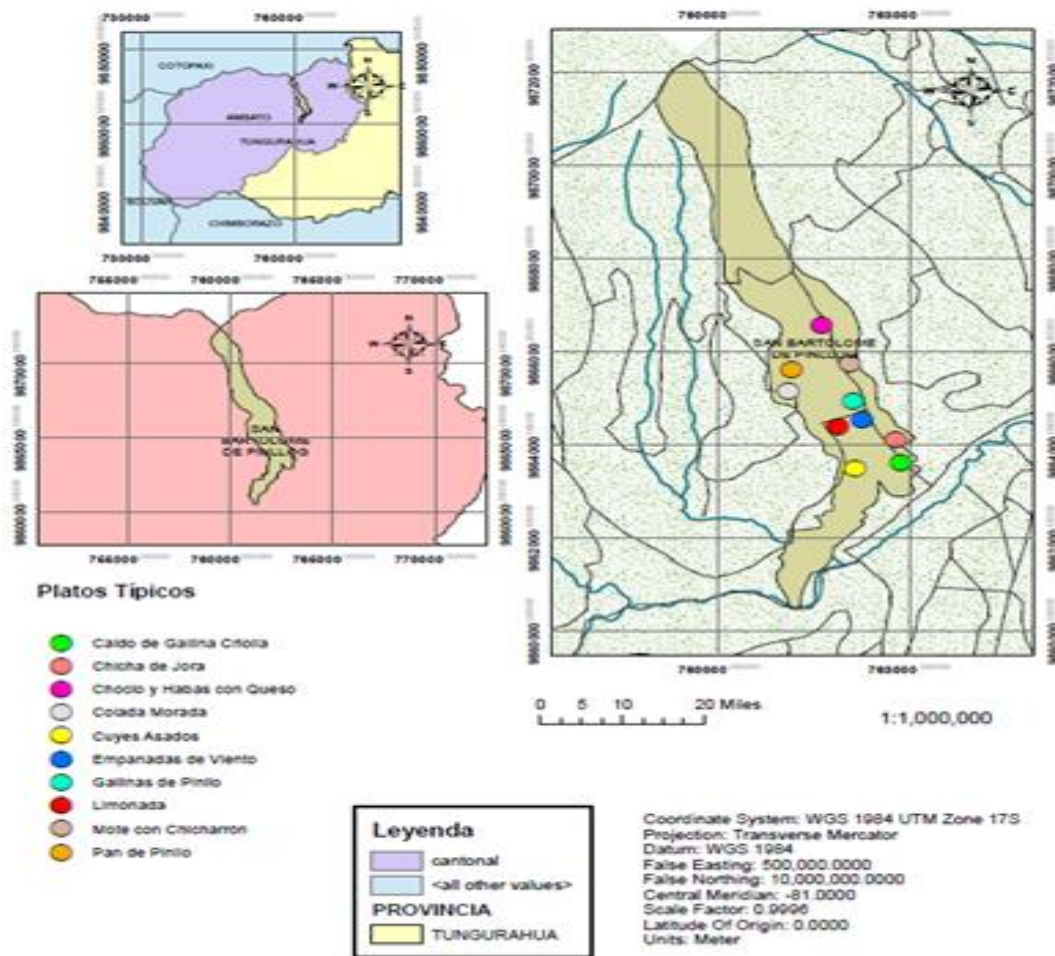


9.3.8.1. Contraportada



9.3.8.2. Mapa Gastronómico

Mapa Gastronómico de San Bartolomé de Pinillo PLATOS TÍPICOS



9.3.8.3. Introducción

La diversidad gastronómica en la parroquia San Bartolomé de Pinllo permite que se desarrolle la actividad turística en el sector gracias a turistas nacionales y extranjeros que visitan.

Es importante destacar que la gastronomía es fundamental para comprender el turismo gastronómico además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

9.3.8.4. Índice

Mapa Gastronómico.....	
Introducción.....	
Reseña Gastronómica Histórica del Cantón Ambato.....	
Gallinas de Pinllo.....	
Pan de Pinllo.....	
Empanadas de Viento.....	
Colada Morada	
Cuy Asado	
Chicha de Jora	
Caldo de Gallina.....	
Mote con Chicharrón.....	
Choclo y Habas con queso.....	
Limonada tradicional.....	

10. IMPACTOS (SOCIALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, AMBIENTALES)

Los impactos generados en la presente investigación van hacer de carácter sociocultural debido a que la gastronomía es una representación dentro de la cultura, tradiciones, historia que brindan experiencias únicas, la parroquia San Bartolomé de Pinllo posee formas particulares de preparación gastronómica con una variedad de platos que la mayoría conserva su sabor y tradición.

Los impactos que generen el proyecto realizado son positivos gracias a la realización de la guía gastronómica que ayudará a la promoción de los platos inventariados en la parroquia de esta manera ayuda a la economía de los habitantes y de sus familias además contribuye al desarrollo de la parroquia.

Con respecto a los impactos ambientales no produce ningún impacto, el impacto tecnológico ayudará a la promoción de la guía gastronómica en la parroquia, provincia y a nivel nacional e internacional por medio de las páginas sociales y web.

11. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

11.1. Recursos Materiales

Los recursos materiales que se utilizará en la investigación son:

- ❖ Resmas de papel bond
- ❖ Anillado
- ❖ Cuaderno
- ❖ Esferos
- ❖ Fichas del INPC

11.2. Recursos Tecnológicos

Los recursos tecnológicos que se utilizarán en la presente investigación son:

- ❖ Cámara fotográfica
- ❖ Flash memory
- ❖ Computador portátil
- ❖ Impresora
- ❖ Grabadora

11.3. Talento Humano

- ❖ Diseñador

11.4. Otros recursos

- ❖ Transporte
- ❖ Alimentación
- ❖ Impresión de las guías

El presupuesto que se utilizará para el proyecto investigativo es el siguiente:

Tabla 6. Presupuesto

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Precio total
Resma de papel bond	1	5	5
Cuaderno de campo	1	2	2
Fichas del INPC	6	0.30	1.80
Esferos	2	0.35	0.70
Anillados	4	3.50	14.00
Grabadora	1	100	100
Cámara fotográfica	1	500	500
Flash memory	1	15	15
Computadora portátil	1	500	500
Impresora	1	70	70
Transporte	1	-	100
Alimentación	1	-	135
Diseñador	1	50	50
Impresión de la guía	12	30	360
		Subtotal:	1853.50
		10%imprevistos	185.35
		Total:	2038.85

Fuente: Trabajo de Campo

Elaborado por: Jéssica Acuña

12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 7. Cronograma de Actividades

ACTIVIDAD	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Selección del tema de investigación.	X																							
Formulación de objetivos del proyecto de investigación.		X																						
Aprobación del tema			X	X	X					X		X	X							X	X			X
Descripción del problema de estudio				X				X	X															
Descripción de la justificación					X																			
Diagnóstico del área de estudio						X																		
Identificación de actores claves									X				X					X						
Fundamentación teórica fuentes bibliográficas									X	X		X		X	X		X		X					
Revisiones y correcciones sobre la investigación.							X					X		X		X								
Solicitud para la sustentación del proyecto de investigación Etapa I																	X							
Presentación del proyecto a los lectores y tutores para su debida corrección.																	X		X		X			
Sustentación del proyecto de investigación etapa I.																		X						
Pre defensa																			X					
Elaboración de las fichas de registro del INPC																								X

ACTIVIDAD	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Salida de campo al sitio de estudio.	X				X	X	X	X		X	X			X	X		X	X		
Diagnóstico situacional del área de estudio	X					X		X			X									
Metodologías y técnicas de investigación				X																
Inventario gastronómico					X		X	X	X		X									
Inventario gastronómico							X				X									
Inventario gastronómico							X				X									
Inventario gastronómico						X		X		X										
Inventario gastronómico							X	X	X		X									
Registro de fotografías											X	X	X							
Registro de fotografías												X	X	X						
Selección de fotografías											X	X								
Sistematización de información										X	X	X	X	X	X	X				
Diseño de la guía gastronómica												X	X		X	X				
Mapa gastronómico									X		X	X	X							
Presentación del proyecto de investigación para las correcciones.				X			X				X			X	X					
Diseño de la guía en su II fase.													X	X	X					
Presentación de la guía en su II fase.															X	X	X	X		
Impresión de la guía gastronómica.																	X	X		
Solicitud para la sustentación del proyecto de investigación Etapa II.																	X			
Entrega del proyecto final al tutor y lectores así como también la guía gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo																		X	X	
Sustentación del proyecto de investigación etapa II.																				X

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Jéssica Acuña

13. CONCLUSIONES

- ❖ Se desarrolló la revisión bibliográfica de los referentes históricos, gastronómicos y económicos además la identificación de actores claves con la finalidad de conocer la situación actual de la gastronomía tradicional en la parroquia.
- ❖ Para determinar la zona de estudio se realizó un diagnóstico geográfico ambiental, histórico cultural y socio económico, ámbitos que permitieron obtener datos relevantes sobre la parroquia San Bartolomé de Pinllo.
- ❖ El análisis de la información obtenido a través del inventario y las entrevistas realizadas dio como resultado 20 platos entre típicos e introducidos que se pueden encontrar en la parroquia, de los cuales se plasmara 10 platos tradicionales en la revista, tomando en cuenta las técnicas de preparación llegando a la conclusión que mediante el proceso de preparación e historia de los mismos se ha logrado mantener.
- ❖ Mediante el análisis del inventario realizado se vio la necesidad de elaborar un mapa gastronómico en el cual estén señalados los platos tradicionales de la parroquia que ayudara a los turistas y visitantes a conocer y localizar cada uno de estos.
- ❖ Después de realizar la respectiva investigación del tema la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se concluye que se va a elaborar una guía gastronómica para documento de la parroquia.
- ❖ Los turistas que mayormente serán atraídos para adquirir esta guía serán los turistas extranjeros, ya que ellos necesitaran información de los platos típicos que existen en la parroquia y a si tener una manera fácil de adquirir la gastronomía típica, puesto que los turistas residentes ya conocen de los lugares donde los venden.

14. RECOMENDACIONES

- ❖ Las nuevas generaciones deben conservar y mantener las costumbres heredadas para que no se pierda la identidad cultural que caracteriza a cada uno de los lugares o sectores al que pertenece.
- ❖ Para la realización del marco teórico e indagación de información es necesario utilizar bibliografía documental o secundaria que esta actualizada, utilizar las citas correspondientes para evitar el plagio de información.
- ❖ El GAD parroquial de Pinllo, debe implementar esta guía dentro de sus proyectos turísticos, ya que en un futuro puede promover el Turismo Gastronómico del sector, ayudando económicamente a la población y directamente a restaurantes y locales de comida típica.
- ❖ Buscar lugares estratégicos para la distribución de la guía, de igual manera una correcta publicidad y distribución, lo que ayudara a elevar el consumo de la misma, por lo que sería vital buscar ayuda y apoyo por parte de organismos Gubernamentales como el MINTUR y empresas privadas, para llevar a cabo el emprendimiento de este proyecto.
- ❖ Se recomienda realizar planes de salvaguarda para que no se pierda la identidad gastronómica de la parroquia rescatando las formas de preparación tradicional lo cual permita plasmar la información en una guía descriptiva que sirva como medio de estudio.
- ❖ Es importante que la guía sea innovadora para que atraiga a turistas nacionales y extranjeros mostrando ilustraciones claras y con contenido importante dentro de la gastronomía.

15. BIBLIOGRAFÍA

REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY DE TURISMO . (2004).

Chaparro. E. (2009). Recuperado el Martes de Junio de 2017, de <http://diagnostico-situacional>

Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013. (2009). ECUADOR.

Gonzales M. (2010). Recuperado el Jueves de Mayo de 2017, de <http://www.guiadescriptiva.com>

Eugenia Diaz. (2012). Recuperado el Lunes de Junio de 2017, de <http://metodosdelainvestigacion.com>

Rodriguez Manuel. (2012). Recuperado el Miercoles de Mayo de 2017, de <http://metodologiasdeinvestigativasdocumento.com>

Arias Luizana. (2014). Recuperado el Martes de Junio de 2017, de <http://metodologiasinvestigativas.com>

Gad Ambato. (2014). Recuperado el jueves de Julio de 2017, de <http://gastronomiaprovincia.com>

Hernández y Batista . (2014). Recuperado el jueves de MAyo de 2017, de <http://metodologiasdescriptivo.com>

Rivera Francisco. (2014). Recuperado el Jueves de Julio de 2017, de <http://gruposfocalesdocumentos.com>

Freire Manuel. (2015). Recuperado el Viernes de Junio de 2017, de <http://metodologiacuanticativadocumentos.com>

Bravo, E. (2013). *APUNTES SOBRE LA BIODIVERSIDAD DEL ECUADOR. Ecuador megadiverso: Apuntes Introductorios.* Cuenca-Ecuador: Editorial Universitaria Abya-Yala.

Caballo, C. (2011). *Patrimonio cultural.* Recuperado el Domingo de Junio de 2017, de http://www.comisionunesco.mec.gub.uy/innovaportal/file/30724/1/unesco__ciro__caraballo__patrimonio_cultural1.pdf

Constitución. (2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR.* Recuperado el Miercoles de Junio de 2017, de <http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion/pdf>

Cultura, I. N. (2015). *Patrimonio Cultural.* Recuperado el Lunes de Junio de 2017, de http://www.bnp.gob.pe/snb/data/periodico_mural/cultural/patrimonio.pdf

http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

- Fields. (2012). *Tourism and gastronomy*. Recuperado el Miercoles de Mayo de 2017, de <http://www.tourismgastronomy.article.com>
- Garcia. (2008). *Patrimonio Cultural*. Recuperado el Lunes de Mayo de 2017, de <http://www.patrimoniocultural.com.pdf>
- HJALAGER. (2012). *Food tourism*. Recuperado el Miercoles de Junio de 2017, de <http://www.tourismresearch.com>
- INPC. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito: Ediecuatorial.
- Jordá, M. (2011). *Gastronomia Tipica*. Recuperado el Martes de Junio de 2017, de <http://www.gastronomia-tipicapdf.com>
- Lara, M. G., & Trujillo, R. (25 de noviembre de 2010). Recuperado el 27 de diciembre de 2016, de <http://greis-rbk.blogspot.com/2010/11/elementos-o-pasos-para-realizar-un.html>
- León, A. (01 de Abril de 2013). *IDENTIDAD CULTURAL*. Obtenido de <https://arturoleonb.wordpress.com/2013/04/01/identidad-cultural/>
- Ley de Cultura*. (s.f.). Recuperado el 22 de Junio de 2017, de <http://www.leyculturadecreto2600.com>
- LEY DE TURISMO, & ECUADOR, L. D. (2008). *LEY ESPECIAL DE DESARROLLO TURÍSTICO*.
- Lopez. (2014). *Importancia de la Gastronomia*. Recuperado el Jueves de Mayo de 2017, de <http://www.gastronomiaysuimportancia.com>
- Norrild. (2003). *Gastronomia Tipica* . Recuperado el Jueves de Mayo de 2017, de <http://www.gastronomiatipica.com>
- Pazos. (2009). *El Sabor de la Gastronomia*. Recuperado el Jueves de Junio de 2017, de <http://www.saborgastronomico.com>
- Pernaut. (2015). *Patrimonio*. Recuperado el Jueves de Mayo de 2017, de http://www.icomos-ciic.org/ciic/pamplona/ITINERARIOS_Carlos_Pernaut.htm
- Regimen del buen Vivir*. (s.f.). Recuperado el 14 de Mayo de 2017, de Documentos: <http://www.plandelbuenvivir.com>
- Rosales & Mota, 2. (2004). *Terminologia Patrimonio*. Recuperado el Martes de Mayo de 2017, de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/02/02_1266.pdf
- Salazar. (2013). *Preparacion ancestral*. Recuperado el Martes de Junio de 2017, de <http://desarrollo-del-turismo-gastronomico-ambato>

Torres. (2013). *Valor de la Gastronomía*. Recuperado el Miercoles de Junio de 2017, de <http://www.valor-gastronomia.com>

Turismo. (2008). *Ley de Turismo*. Recuperado el Martes de Junio de 2017, de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>

UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial* . Quito : Ediecuatorial.

Valagão. (2002). *Valoracion de las Tradiciones*. Recuperado el Lunes de Junio de 2017, de <http://www.valoraciondetradiciones.article.com>

16. ANEXOS

Aval de Traducción



AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de docente del idioma inglés del Centro Cultural de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que la traducción del resumen del proyecto de investigación al idioma inglés presentado por la señorita egresada de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo, Jessica Nataly Acuña Viscaino cuyo título versa en: "ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO CANTÓN AMBATO 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 solicitante hacer uso del presente certificado de la manera ética que estime conveniente

Latacunga, Febrero del 2018

Atentamente,



Lic. MSc Edison Marcelo Pacheco Pruna

DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS

C.C. 050261735-0



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

**DATOS PERSONALES**

APELLIDOS: MUÑOZ SOLIS

NOMBRES: KLEVER MUÑOZ

ESTADO CIVIL: CASADO

CEDULA DE CIUDADANÍA: 0501397814

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 3

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 25/07/1964

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: PARROQUIA MULALILLO

TELÉFONO CONVENCIONAL: 227- 6232

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	2016-08-04	1045-2016-1719164
CUARTO	MAGISTER EN GESTION DE PROYECTOS SOCIO PRODUCTIVOS	2016-08-04	1045-2016-1719164

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	DLA REACTIVACIÓN DEL VOLCAN COTOPAXI. RIESGOS DE LOS ATRACTIVOS NATURALES DE LA PROVINCIA		Ecuador-Latacunga	DEL 22 AL 24 DE NOVIEMBRE 2017

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: Servicios: 81

Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: OCTUBRE 2009 – MARZO

2010

.....

FIRMA

ESTUDIANTE



DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Acuña Viscaino

NOMBRES: Jéssica Nataly

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1803904778

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 02 de Diciembre

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Los Chasquis

TELÉFONO CELULAR: 0999775299

EMAIL INSTITUCIONAL: jessica.acuna8@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

DE CARNET CONADIS: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS

Universidad Técnica de Cotopaxi

Bachiller en Ciencias Sociales, Colegio “Universitario Juan Montalvo”.

Escuela Mariano Eguez

IDIOMAS

INGLES (Suficiencia)

ITALIANO (Nivel Basico)

SEMINARIOS, CURSOS Y TALLERES

4 to Congreso Internacional de Turismo y Hotelería. Junio 2013.

II Foro “Yasuní mas allá del Petróleo”. Octubre 2013.

II Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo”. Junio 2014.

V Congreso Internacional de Turismo, Hotelería y Ambiente. Julio 2014.

I Congreso Regional de Planificación Turística y Conservación de Recursos Naturales. Julio 2014.

III Campamento de la Carrera de Ingeniería en Ecoturismo. Mayo 2016.

.....
FIRMA

LECTOR 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Guevara Aguay

NOMBRES: Amparo Elizabeth

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1714730114

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 0

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito, 28 de Agosto de 1983.

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. 6 de Diciembre 7378 y el Inca.

TELÉFONO CONVENCIONAL: 2430607

TELÉFONO CELULAR: 0984854200

EMAIL INSTITUCIONAL: amparo.guevara@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	Licenciada en Turismo Histórico Cultural. Universidad Central del Ecuador.	2007-09-21	1005-07-785286
CUARTO	Máster en Gestión del Patrimonio Cultural. Universidad de Barcelona.	2014-10-06	7246R-14-17943
CUARTO	Máster en Gestión Cultural. Universidad Carlos III de Madrid. España.	2012-06-21	7702R-12-4035

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
<i>Guevara, Elizabeth. Compilador(a): Cabrero Ferran</i>	Análisis de la Acción Cultural en el Exterior.	Hacia un diálogo de saberes para el buen vivir y el ejercicio de los derechos culturales (ISBN9789978673812)	Ecuador-Quito	2013-03-29

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: Servicios: 81 Servicios personales

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: Octubre 2016.

.....
FIRMA

LECTOR 2



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Vinueza Morales

NOMBRES: Diana Karina

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1716060148

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: 05/11/1984

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Av. Simón Bolívar y Av. Gral. Rumiñahui, Quito.

TELÉFONO CELULAR: 0994240704

EMAIL INSTITUCIONAL: diana.vinueza@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	Licenciada en Turismo Histórico Cultural	2008-01-15	1005-08-806777
CUARTO	Magister en Ecoturismo y Manejo de Áreas Naturales	2016-05-23	1032-2016-1675427

PUBLICACIONES RECIENTES

Autor/ Coautor de artículo indexado	Nombre del Artículo	Nombre de la revista	Lugar (País-ciudad)	Fecha de la publicación
Autor	Diagnóstico ornitológico en el campus Salache	Libro	Ecuador-Latacunga	(Aprobado para publicación digital)
Coautor	Planificación para la conservación de sitios del turismo sostenible, caso bosque de Leonana, provincia de Chimborazo.	UTCiencia	Ecuador-Latacunga	(Aprobado para publicación , volumen 4)

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: Servicios: 81 Servicios personales, 85 Protección del medio ambiente

.....
FIRMA

LECTOR 3



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE



DATOS PERSONALES:

APELLIDOS: Vizcaíno Cárdenas

NOMBRES: Tania Libertad

ESTADO CIVIL: Casada

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 0501876668

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 2

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Latacunga, 18 de febrero de 1973

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Sector Locoá – La Hacienda

TELÉFONO CONVENCIONAL: 032292742

TELÉFONO CELULAR: 0996320379

EMAIL INSTITUCIONAL: tania.vizcaíno@utc.edu.ec

TIPO DE DISCAPACIDAD: N/A

ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Ciencias de la Educación, especialidad Biología y Química	18-05-2004	1010-04-503917
CUARTO	Master en Ciencias de la Educación, mención: Planeamiento de Instituciones de Educación Superior.	10-09-2002	1020-02-188354
CUARTO	Master en Gestión de la Producción	01-10-2007	1020-07-667218
CUARTO	PhD en Ciencias Pedagógicas	2016-04-06	192177216

PUBLICACIONES RECIENTES

Obras de relevancia	ISBN	Autor	Base de datos	URL
Epistemología de la formación humanista universitaria ecuatoriana con enfoque de género.	ISSN 2224-2643	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	Latindex	http://runachayecuador.com/refcale/index.php/didascalialia/article/view/1084
Consideraciones generales acerca de la formación humanista en las ciencias de la salud: un planteamiento teórico.	ISSN 1029-3019	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	SciELO	http://www.medisana.sld.cu/index.php/san/article/view/742
La formación docente en las IES: fundamentación epistemológica y praxiológica contextual del proceso de formación profesional universitaria y su gestión	ISSN: 2477-8818	Tania Libertad Vizcaíno Cárdenas	Latindex	https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/608

HISTORIAL PROFESIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA O ACADÉMICA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales - Ecoturismo

ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN EL CUAL SE DESEMPEÑA: Educación

FECHA DE INGRESO A LA UTC: Febrero 1997

.....
FIRMA

Grafico 5: Descripción de la ficha del INPC

Encabezado:	  <p style="text-align: center;"> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO </p>	<p>CÓDIGO</p>	Corresponde al código alfanumérico de inventario de la manifestación del Patrimonio Inmaterial.								
1. Área designada para señalar la localización geográfica detallada.	<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p> <p>Provincia: _____ Cantón: _____</p> <p>Parroquia: _____ <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p> <p>Localidad: _____</p> <p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) _____ Y (Norte) _____ Z (Altitud) _____</p>										
	<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>2. Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación con su debida descripción.</p> </div>										
	<p>Descripción de la fotografía: _____</p> <p>Código fotográfico: _____</p>										
	<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Denominación</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Grupo social</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Lengua (s)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ámbito</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Subámbito</td> <td style="text-align: center;">Detalle del subámbito</td> </tr> </table>		Denominación		Grupo social	Lengua (s)	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	3. Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación inventariada y los campos de clasificación.
Denominación											
Grupo social	Lengua (s)										
Ámbito											
Subámbito	Detalle del subámbito										
4. Área para describir la manifestación inventariada, de una manera detallada y completa.	<p>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</p>										

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
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:		
Registro fotográfico:					

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

6. Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada.

7. Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

8. Área en la que se exponen otros elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación inventariada.

9. Área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual.

10. Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas, o cualquier dato adicional que sirvan como información relevante.

11. Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

Diseño de la Entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

INGENIERÍA EN ECOTURISMO

La presente encuesta es para facilitar la recolección de información para la creación de una guía gastronómica de Pinllo

Encuestador:.....

Encuestado:.....

- 1.- Dígame que tipo de medios usted conoce que contengan información gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo
- 2.- En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la comida típica que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo a sus visitantes
- 3.- Describame que platos típicos usted ofrece a los turistas
- 4.- Según su criterio que cree usted que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia
- 5.- Conoce los valores nutricionales de las diferentes preparaciones tradicionales de la Parroquia
- 6.- Conoce el origen de los platos tradicionales de la parroquia
- 7.- Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia con la información que nos facilite

Ficha 1. Gallinas de Pinllo

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	CÓDIGO
	CONTROL COLEC.
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas: Msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
<p>Descripción de la fotografía: Gallinas de Pinllo plato típico del cantón Ambato elaborados con productos de la zona Foto: Jessica Acuña, UTC 2017</p>	
Código Fotográfico:	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	

Denominación	Gallinas de Pinllo		
Grupo Social	Lengua (s)		
Mestizo	Español		
Ámbito			
Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo			
Sub-ámbito del sub-ámbito	Detalle		
Gastronomía Tradicional			
Breve Reseña			
<p>Las famosas gallinas de Pinllo son de la provincia, datan de hace 65 años, cuando la familia Villacreses Lagos inició este negocio a través de la crianza y preparación la cual consiste en un plato muy sustancioso de gallina asada en horno de leña.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana y sobre todo de la provincia de Tungurahua, las gallinas se preparan en un horno de leña, que permanece a la vista de los comensales fue hecho de la manera tradicional con chocoto y estiércol de vaca según relatan los empleados, para la construcción del horno se utilizó una técnica antigua que consiste en mezclar lodo negro con ceniza y panela.</p> <p>Con esto, la temperatura en la bóveda puede llegar hasta 800 grados centígrados el secreto del sabor está en dejar la gallina con los condimentos por lo menos un día.</p> <p>El preparado que le da sabor está compuesto de cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja, comino, pimienta, mostaza y sal cuando la carne toma sabor, va al horno y allí permanece dos horas. Luego va al plato se sirve con una buena porción de papas cocinadas y salsa de maní.</p>			
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad	
	Anual	Se lo realiza todos los días del año	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	El proceso tradicional de elaboración de las gallinas de pinllo implica diferentes actores directos e indirectos. Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

Gallinas	Animal	Ambato Tungurahua	Producción Propia
Papas	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra
Tomate de riñón	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra
Lechuga	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra
Sal	Mineral	Ambato Tungurahua	Compra
Ají	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.

Sensibilidad al cambio

Alta

X	Medi a	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 20/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión: 31/01/218	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación: 31/01/218	
Registro Fotográfico: Jéssica Acuña				

Ficha 2. Pan de Pinllo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		CONTROL COLEC.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Bartolomé de Pinllo			
Coordenadas: Msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Pan de Pinllo Foto: Jessica Acuña, UTC 2017			
Código Fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Pan de Pinllo		
Grupo Social	Lengua (s)		
Mestizo	Español		

Ámbito					
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza					
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito			
Gastronomía		Tradicional			
Breve Reseña					
Gran parte de la población se dedican a la elaboración del pan, conservando el sabor por más de 150 años Ambato produce pan de diversos tipos y su fama ha traspasado los límites patrios.					
4. DESCRIPCIÓN					
La elaboración comienza con la preparación de la masa un día antes de entrar al horno, trabajo que dura de dos a tres horas, se mezcla la harina blanca con la negra, se agrega sal, agua, levadura, manteca de choncho y posteriormente el ingrediente secreto. El proceso de horneado del pan dura de 10 a 15 minutos y se coloca a ras de piso, sin lata alguna. Es uno de los tantos secretos del pan de Pinllo.					
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad			
	Anual	Se lo realiza todos los días del año			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	El proceso tradicional de elaboración del pan de pinllo implica diferentes actores directos e indirectos.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Productos	Tipo		Procedencia	Forma de adquisición	
Harina Blanca	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
Harina Negra	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
Sal	Mineral		Ambato Tungurahua	Compra	
Agua	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
Levadura	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
Azúcar y raspadura	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
Manteca de Chancho	Otros		Ambato Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo		Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
	Alta			
X	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 19/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión: 31/01/2018	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación: 31/01/218	
Registro Fotográfico: Jéssica Acuña				

Ficha 3. Empanadas de Viento




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		CONTROL COLEC.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Bartolomé de Pinllo			
Coordenadas: Msnm			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Empanadas de viento Foto: Jessica Acuña, UTC 2017			
Código Fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Empanadas de Viento		
Grupo Social	Lengua (s)		
Mestizo	Español		

Ámbito				
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza				
Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía		Tradicional		
Breve Reseña				
Las empanadas de viento se llaman así porque se inflan al freírlas, como si fueran llenas de viento son muy populares y se venden en muchos lugares de la sierra ecuatoriana.				
4. DESCRIPCIÓN				
Para las empanadas, mezcle el queso y la cebollita blanca. Ponga una cucharada de la mezcla anterior en el centro de cada tapa o disco doble las tapas y selle los bordes presionando suavemente con los dedos. Fría en abundante aceite caliente. Se sirve la colada caliente acompañada con las empanadas de viento.				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Se lo realiza todos los días del año		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	El proceso tradicional de elaboración de las empanadas de viento implica diferentes actores directos e indirectos. Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Harina Blanca	Otros	Tungurahua Ambato	Compra	
Queso	Otros	Tungurahua Ambato	Producción propia	
Cebolla blanca	Vegetal	Tungurahua Ambato	Producción propia	
Azúcar	Otros	Tungurahua Ambato	Compra	
Aceite	Otros	Tungurahua Ambato	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos			

	Maestro-aprendiz	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es importante la preparación de las empanadas de viento en el sector ya que son ingresos para los habitantes que se dedican a la gastronomía típica.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
X	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 19/10/2017	

Revisado por: Ing Klever Muñoz	Fecha revisión: 31/01/218
Aprobado por: Ing Klever Muñoz	Fecha aprobación: 31/01/218
Registro Fotográfico: Jéssica Acuña	

Ficha 4. Colada Morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CONTROL COLEC.	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Tungurahua			Cantón: Ambato		
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Bartolomé de Pinllo					
Coordenadas: Msnm					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Colada Morada Foto: Jessica Acuña, UTC 2017					
Código Fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Colada Morada			

Grupo Social	Lengua (s)		
Mestizo	Español		
Ámbito			
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza			
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía	Tradicional		
Breve Reseña			
La colada morada es una bebida típica originaria de Ecuador se prepara con harina de maíz negro, la cual le da su consistencia espesa y acentúa el color que le da nombre a esta bebida.			
4. DESCRIPCIÓN			
Esta tradicional bebida se mantiene de generación en generación y dependiendo del sector la preparación e ingredientes varían el uso de la harina morada, mortiño, mora, frutilla, piña, babaco, naranjilla; hierbas como la hoja de naranja, hierba luisa, el ishpingo, la canela hacen que sea una bebida deliciosa su preparación dura entre dos o tres horas.			
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad	
	Anual	Se lo realiza todos los días del año	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	El proceso tradicional de elaboración de la colada morada implica diferentes actores directos e indirectos. Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Harina Negra	Otros	Ambato Tungurahua	Compra
Naranjilla	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra
Mora	Frutas	Ambato Tungurahua	Producción Propia
Mortiño	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra
Piña	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra
Babaco	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra
Frutillas	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra

Canela	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Hierbas aromáticas	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	

	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: Jéssica Acuña		Fecha de Inventario: 19/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz		Fecha revisión: 31/01/218	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz		Fecha aprobación: 31/01/218	
Registro Fotográfico: Jéssica Acuña			

Ficha 5. Cuyes Asados

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	CÓDIGO
	CONTROL COLEC.
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas: Msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: Cuyes Asados
Foto: Jessica Acuña, UTC 2017

Código Fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Cuyes Asados
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	Español

Ámbito

Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo

Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Tradicional

Breve Reseña.

El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante no hay fiesta de pueblo sin el cuy.

4. DESCRIPCIÓN

Lave el cuy sacándole las vísceras, alíñelo con sal, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy para asarlo se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto no debe olvidarse del ají.

Fecha o Período	Detalle de la Periodicidad
<input type="checkbox"/> Anual	Se lo realiza todos los días del año
<input checked="" type="checkbox"/> Continua	

	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Cuy	Animal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Papas	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Cebolla blanca	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Ajo	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra	
Mani	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Lechuga	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra	
Sal	Mineral	Ambato Tungurahua	Compra	
Comino	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectivos				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				

La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
X	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 20/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión: 31/01/218	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación: 31/01/218	
Registro Fotográfico : Jéssica Acuña				

Ficha 6. Chicha de Jora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE REGISTRO
 A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS
 CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CONTROL COLEC.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Ambato

Parroquia: San Bartolomé de Pinlo

Urbana

Rural

Localidad: San Bartolomé de Pinlo

Coordenadas:

Msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chicha de Jora

Foto: Jessica Acuña, UTC 2017

Código Fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Chicha de Jora
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Tradicional

Breve Reseña

Se trata de una bebida ancestral que particularmente es elaborada por los indígenas en países como Ecuador, Perú y Bolivia. Su preparación se compone principalmente de la 'jora', que básicamente es el maíz germinado se realiza para diferentes ocasiones festivas o diferentes momentos sociales, acompaña los distintos platos andinos representativos de país y sobre todo de la parroquia.

4. DESCRIPCIÓN

Dejar remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlos. (Creando así la harina de maíz que es uno de los ingredientes principales para realizar esta bebida. Colocar la harina en agua y ponerla, disolviendo en harina después de 12 horas. Retirar "un espesito" y después colocar el azúcar o panela para endulzarla. Para fermentarla se coloca en vasijas o "pilche" durante el tiempo que se desee.

Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Esta bebida se lo realiza como acompañamiento de diferentes comidas cuando ya está fermentado se consume.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Es una bebida tradicional que se prepara en toda América del sur.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Harina de Jora	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Agua	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Panela	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Canela	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Naranja	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra	
Piña	Frutas	Ambato Tungurahua	Compra	
Hierbas aromáticas	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos			

	Maestro-aprendiz	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
X	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				

Inventariado por: Jéssica Acuña	Fecha de Inventario: 19/10/2017
Revisado por: Ing Klever Muñoz	Fecha revisión: 31/01/218
Aprobado por: Ing Klever Muñoz	Fecha aprobación: 31/01/218
Registro Fotográfico : Jéssica Acuña	

Ficha 7. Caldo de Gallina

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	CÓDIGO
	CONTROL COLEC.
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas: Msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	

Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina Foto: Jessica Acuña, UTC 2017			
Código Fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Caldo de Gallina		
Grupo Social	Lengua (s)		
Mestizo	Español		
Ámbito			
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza			
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito		
Gastronomía	Tradicional		
Breve Reseña			
<p>El caldo de pollo denominado a veces como sopa de pollo o caldo de gallina es una sopa que a menudo se sirve con trozos de carne o con granos de arroz o cebada, zanahoria amarilla, apio, cebolla blanca, etc. Es otro de los platos típicos que puede ser como menú en las fiestas en donde existe gran a fluidez de gente. Se considera también un remedio casero contra los enfriamientos y los catarros.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>En una olla grande se pone a hervir agua con sal, ajo licuado, cebolla blanca, pimiento cortado en cuadros, una rama de apio, las zanahorias cortadas en cuadros y las arvejas adicione la gallina y su menudencia; previamente lavadas.</p> <p>Escurre el arrozillo en remojo e incorpórelo al caldo, deje hervir por un lapso de tres horas a fuego medio; tiempo suficiente para que la gallina haya soltado todo su sabor y que los agregados se hayan suavizado.</p>			
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad	
	Anual	Se lo realiza todos los días del año	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
Gallina	Animal	Ambato Tungurahua	Producción Propia
Pimiento verde	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra

Cebolla Blanca	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Ajo	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra	
Zanahoria	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Alverja	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Arroz de Sopa	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Sal	Mineral		Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				

Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 19/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión: 31/01/2018	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación: 31/01/2018	
Registro Fotografiado: Jéssica Acuña				

Ficha 8. Mote con Chicharrón

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	CÓDIGO
	CONTROL COLEC.
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas: Msnm	
2. FOTOGRAFÍA REFERECIAL	



Descripción de la fotografía: Mote con Chicharrón
Foto: Jessica Acuña, UTC 2017

Código Fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Mote con Chicharrón
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito
Gastronomía	Tradicional

Breve Reseña

La historia del chicharrón se inicia con los negros traídos a la colonia por los españoles pues esta gente tenía costumbres de criar y “arreglar puercos”, después que ellos, los negros se independizaron del yugo español, huyendo hacia los montes se dedicaban a la crianza de ganado porcino. Según datos históricos el origen del chicharrón se produce en Santo Domingo en la región de los ríos Isabela y Ozuma, donde los españoles tenían criaderos de cerdos. El cerdo lo trajeron los españoles, y los indígenas lo bautizaron como cuchi. Se adaptó rápidamente y se introdujo en numerosos potajes autóctonos, mestizándolos: La Carapulca, los tamales, los adobos, las salchichas, los jamones serranos, el *Cuchikanka, entre otros.

4. DESCRIPCIÓN

<p>Pique la carne en pedazos muy pequeños, coloque en una paila a fuego bajo para que suelte la grasa, agregue las cebollas, el ajo, la sal y el comino. Remueva constantemente hasta formar un chicharrón crujiente. Sirva el chicharrón con el mote caliente</p>				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Se lo realiza todos los días del año		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Mote	Otros	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Chicharrón	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Cebolla Blanca	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Ajo	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra	
Sal	Mineral		Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				
Instituciones				
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia		
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de Capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				

La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
X	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.		
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
N/A				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi				
Inventariado por: Jéssica Acuña			Fecha de Inventario: 19/10/2017	
Revisado por: Ing Klever Muñoz			Fecha revisión: 31/01/2018	
Aprobado por: Ing Klever Muñoz			Fecha aprobación: 31/01/2018	
Registro Fotografiado: Jéssica Acuña				

Ficha 9. Choclos y Habas con Queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	CÓDIGO
		CÓDIGO

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

CONTROL COLEC.

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Ambato

Parroquia: San Bartolomé de Pinillo

Urbana

Rural

Localidad: San Bartolomé de Pinillo

Coordenadas:
Msnm

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Choclos y Habas con Queso
Foto: Jessica Acuña, UTC 2017

Código Fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN




Denominación	Choclos y Habas con Queso
Grupo Social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Ámbito	
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza	
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito

Gastronomía		Tradicional		
Breve Reseña				
<p>Este plato se lo realiza en tiempo de la cosecha de diferentes granos y productos agrícolas representativos de la Sierra Ecuatoriana desde tiempos antiguos siendo como la festividad por la cosecha.</p> <p>Después de la cosecha las personas reúnen todos los productos y los ponen a cocinar, y se sirve a todas las personas que realizaron el trabajo de la cosecha.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>Es uno de los platos representativos de la sierra ecuatoriana en los que las personas de diferentes barrios lo realizan llaman a sus familias o amigos para que ayuden en la cosecha y a sus vez disfrutar del sabor de este exquisito y tradicional plato.</p> <p>Los ingredientes del cocinado son los distintos granos y tubérculos nativos de la sierra ecuatoriana como son: el maíz, melloco papas u ocas, también puede ser acompañado con cuy o conejo asado. Y si la persona desea podrá agregar ají a su gusto</p> <p>Actualmente este plato ha tenido un pequeño cambio al agregar otros ingredientes como el queso, chicharrón, habas o fritada, estos productos fueron traídos por los españoles en época de la conquista.</p>				
Fecha o Período		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Se lo realiza todos los días del año		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Choclo	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Habas	Vegetal	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Queso	Otros	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Tomate de riñón	Vegetal	Ambato Tungurahua	Compra	
Agua	Otros	Ambato Tungurahua	Producción Propia	
Sal	Mineral		Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad
Individuos				
Colectividades				

Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono		Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales		Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos		Audio	
10. OBSERVACIONES					
N/A					

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Jéssica Acuña	Fecha de Inventario: 19/10/2017
Revisado por: Ing Klever Muñoz	Fecha revisión: 31/01/2018
Aprobado por: Ing Klever Muñoz	Fecha aprobación: 31/01/2018
Registro Fotografiado: Jéssica Acuña	

Ficha 9. Limonada

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	CÓDIGO
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE REGISTRO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		CONTROL COLEC.
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: San Bartolomé de Pinllo		
Coordenadas: msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
<p>Descripción de la fotografía: Limonada Foto: Jessica Acuña, UTC 2017</p>		

Código Fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación	Limonada			
Grupo Social	Lengua (s)			
Mestizo	Español			
Ámbito				
Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza				
Sub-ámbito	Detalle del Sub-ámbito			
Gastronomía	Tradicional			
Breve Reseña				
El agua de limón, mejor conocida como limonada, nació en el Antiguo Egipto. Algunos papiros encontrados en El Cairo dan indicio que desde el siglo X ya se comercializaba una bebida a base de jugo de limón y azúcar También existen libros de cocina árabes del siglo XIII en los que se encuentran recetas para bebidas a base de jarabe de limón.				
4. DESCRIPCIÓN				
Se lava los limones corta licua se cierne y se agrega azúcar se toma para la sed o acompañar las comidas.				
Fecha o Periodo		Detalle de la Periodicidad		
	Anual	Se lo realiza todos los días del año		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Productos	Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición	
Limones	Fruta	Ambato Tungurahua	Compra	
Agua	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
Azúcar	Otros	Ambato Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES SOPORTES				
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de Actividad	Dirección	Localidad

Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del Saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea e un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del Saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
<input checked="" type="checkbox"/>	Media	En la actualidad este plato ha sufrido pequeños cambios al agregar nuevas formas de preparación.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono		Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Sub-ámbito		Detalle del Sub-ámbito	
	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales		Saberes Ancestrales.	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos		Audio	

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: Jéssica Acuña	Fecha de Inventario: 19/10/2017
Revisado por: Ing Klever Muñoz	Fecha revisión: 31/01/2018
Aprobado por: Ing Klever Muñoz	Fecha aprobación: 31/01/2018
Registro Fotografiado: Jéssica Acuña	