



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACION

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

MODALIDAD: PRESENCIAL

Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo y
Hotelería

Tema:

“LAS FIESTAS TRADICIONALES Y LA GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA
DE TUNGURAHUA”

AUTOR: Jaime Ramiro Supe Llanganate

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri, Mg.

Ambato - Ecuador
2019

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O
TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. María Fernanda Viteri con C.c. 1802903888, en mi calidad de Tutora del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LAS FIESTAS TRADICIONALES Y GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, desarrollado por el egresado Jaime Ramiro Supe Llanganate, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



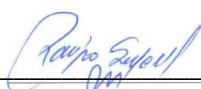
Ing. Mg. María Fernanda Viteri T.

C.c. 1802903888

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, Jaime Ramiro Supe Llanganate tengo a bien indicar que los criterios emitidos de trabajo de graduación: Las Fiestas Tradicionales y Gastronomía en la Provincia de Tungurahua, es original, auténtico y personal, en tal virtud el contenido es responsabilidad del autor y el patrimonio intelectual del mismo



Jaime Ramiro Supe Llanganate


C.. 1802671063

AUTOR


A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO


El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Ingeniera Angélica María González, Magister y el Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “LAS FIESTAS TRADICIONALES Y GASTRONOMÍA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, elaborado y presentado por la Sr. Jaime Ramiro Supe Llanganate, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



.....
Dr. Segundo Víctor Hernández Saltos Mg.
Presidente y miembro del tribunal



Ing. Angélica María González, Mg.
Miembro del Tribunal



Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

DEDICATORIA

A Dios por mantener la fe y la esperanza latente día tras día, por la fortaleza espiritual que me brinda para conseguir mis anhelos y cumplir con mis objetivos, a mis padres por ser el eje primordial en mi vida siendo el ejemplo vivo de superación, que ha dado origen a mi deseo de conseguir todo lo que me he propuesto.

A mis profesores y compañeros, amigos que han compartido momentos agradables e inolvidables de los cuales he aprendido una lección de valor, esfuerzo y dedicación como meta en mi vida.

Ramiro

AGRADECIMIENTO

A mis padres, por la confianza y soporte brindado en todo momento motivándome a tomar las decisiones correctas en el transcurso de toda mi carrera.

Un agradecimiento a los profesores que han sido parte de este proyecto como: el Lcdo. Francisco Torres, la Ing. Cristina Páez y en especial a la Ing. Ma. Fernanda Viteri quienes con sus conocimientos y paciencia brindada hicieron posible la culminación de este proyecto

A la Universidad Técnica de Ambato por acogerme en sus aulas y por ser el ente que coadyuvo en mi formación personal y profesional.

INDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
INDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	ix
ÍNDICE DE FICHAS.....	ix
RESUMEN EJECUTIVO	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1 Antecedentes Investigativos.....	2
1.2 Descripción de los Objetivos.....	5
Objetivo Especifico 1	5
Cantón Ambato	7
La Fiesta de las Flores y Frutas (FFF).	7
Gastronomía del cantón Ambato.....	8
Cantón Píllaro	12
La Diablada Pillareña.	12
Gastronomía de Píllaro.....	16
Fiesta en honor a la Virgen de Agua Santa de Baños	17
Gastronomía de Baños	19
Cantón Patate	21
Cantón Tisaleo	23
Fiesta del Inga palla	23
Gastronomía	25
2016).	25
Cantón Pelileo	26

Fiestas del Inti Raymi	26
Gastronomía	27
Cantón Cevallos	29
Fiesta de cantonización	29
Gastronomía	29
Cantón Mocha	30
Fiestas en honor a San Juan	30
Cantón Quero	31
Las Octavas de Quero	31
Gastronomía	31
Objetivo Especifico 2	32
Objetivo Especifico 3	37
CAPÍTULO II	41
METODOLOGÍA	41
2.1 Materiales	41
2.2 Métodos	43
Modalidad de la Investigación	44
Investigación de Campo	44
Investigación Bibliográfica- Documental	44
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	45
3.1 Análisis y Discusión	45
Solanum tuberosum.....	45
Solanum tuberosum.....	60
Solanum tuberosum.....	74
3.2 Verificación de Hipótesis	104
Planteamiento de la Hipótesis	104
3.3.1.1 Cálculos Estadísticos.....	104
CAPÍTULO IV	106
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	106
4.1 Conclusiones	106
4.2 Recomendaciones	107
BIBLIOGRAFÍA	108
ANEXOS	113

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Descripción de Materiales	41
Tabla N° 2. Esquema sensorial	83
Tabla N° 3: Alpha de Cronbach	90
Tabla N° 4. Pregunta 1	90
Tabla N° 5. Pregunta 2	91
Tabla N° 6. Pregunta 3	92

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1. Pregunta 1	90
Gráfico N° 2. Pregunta 2	91
Gráfico N° 3. Pregunta 3	92

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha N° 1. Productos Primarios	42
Ficha N° 2. Productos Elaborados	42
Ficha N° 3. Esquema sensorial organoléptico	43
Ficha N° 4. El llapingacho Productos Primarios.....	45
Ficha N° 4. 1. El llapingacho Productos Primarios.....	47
Ficha N° 4. 2. El llapingacho Productos Primarios.....	48
Ficha N° 4. 3. El llapingacho Productos Elaborado.....	49
Ficha N° 5. Arepas de Patate Productos Primarios	50
Ficha N° 5. 1 Arepas de Patate Productos Primarios	52
Ficha N° 5. 2. Arepas de Patate Productos Elaborados	54
Ficha N° 5. 3 Champús con mote Productos Primarios.....	55
Ficha N° 6. Champús con mote Productos Primarios	57
Ficha N° 6. 1. Champús con mote Productos Primarios	58
Ficha N° 6. 2. Champús con mote Productos Primarios	59
Ficha N° 7. Locro de cuy Producto Primarios.....	59
Ficha N° 7. 1. Locro de cuy Productos Primarios.....	62
Ficha N° 7. 2. Locro de cuy Productos Elaborados	63

Ficha N° 8. El Chaguarmishqui Productos Primarios	65
Ficha N° 8. 1. El Chaguarmishqui Productos Elaborados	67
Ficha N° 9. Fritada Productos Primarios	69
Ficha N° 9. 1. Fritada Productos Primarios	70
Ficha N° 9. 2. Fritada Productos Primarios	71
Ficha N° 9. 3. Fritada Productos Elaborados	73
Ficha N° 10. papas con cuero Productos Primarios	74
Ficha N° 10. 1. papas con cuero Productos Primarios	76
Ficha N° 11. Melcocha Productos Primarios	78
Ficha N° 11. 1. Melcocha Productos Primarios	79
Ficha N° 11. 2. Melcocha Productos Elaborados	80
Ficha N° 12. Yahuarlocro Productos Primarios	81
Ficha N° 12. 1. Yahuarlocro Productos Elaborados	82
Ficha N° 13. Productos Primarios	114
Ficha N° 14. Productos Elaborados	114

ÍNDICE DE INFOGRAFÍAS

Infografías N° 1 Fiesta de la Fruta y de las Flores	95
Infografías N° 2 Fiesta en honor a la virgen de Agua Santa de Baños	96
Infografías N° 3 La Diablada Pillareña	97
Infografías N° 4 Fiestas en Honor a San Juan Bautista	98
Infografías N° 5 Fiesta en Honor al Señor del Terremoto	99
Infografías N° 6 Fiesta del Inti Raymi	100
Infografías N° 7 Octavas de Quero	101
Infografías N° 8 Fiesta del Inga Palla	102
Infografías N° 9 Fiestas de Cantonización de Cevallos	103

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como objetivo principal investigar las fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua en base a criterios turísticos sean estas por motivos de cantonización o en honor a las divinidades religiosas, patronos de la localidad e identificar las tradiciones alimentarias en base a la producción gastronómica de cada uno de los nueve cantones de la provincia, dando a conocer su origen, su elaboración y la relación que los diferentes platillos tienen con los turistas que lo consumen, puesto que en los últimos años la gastronomía ha sido la razón principal para que la mayoría de turistas decidan viajar y degustar de los alimentos típicos que se expenden en la provincia de Tungurahua.

Este estudio está encaminado a la descripción e identificación de las principales fiestas que constituyen una tradición y un legado en la provincia de Tungurahua, enfocada como una provincia turística con gran riqueza cultural, gastronómica, considerada como “Tungurahua tierra de oportunidades” que, a pesar de ser una provincia pequeña, es un gran centro de acopio de frutas, hortalizas y otros productos alimenticios al resto del país, estos productos al ser elaborados y plasmados en deliciosos platillos son la atracción de propios y extraños que degustan de la gastronomía que existen en la provincia de Tungurahua, razón por la cual se pone en consideración la importancia de plasmar una ficha organoléptica para de esa forma conocer las sensaciones gustativas y sensoriales que despiertan la gastronomía en los turistas, actividades que crean un vínculo entre las festividades, gastronomía y visitantes, siendo un aporte que promueve al desarrollo turístico y económico de un pueblo.

Palabras Claves: Gastronomía, Patrimonio Cultural, Fiestas Tradicionales.

ABSTRACT

The main objective of this research is to investigate traditional festivals and gastronomy in the Tungurahua's province, based on tourist criteria whether for independence festivities reasons or in honor of religious divinities, locality patrons and identify food traditions, based on the gastronomic production of each cities, giving to know its origin, its elaboration and the relation that the different dishes have with the tourists that consume it, since in the last years the gastronomy has been the main reason so that most tourists decide to travel and try out the typical foods that are sold in the Tungurahua's province.

This study is aimed at the description and identification of the main festivals that constitute a tradition and a legacy in the Tungurahua's province, focused as a tourist province with great cultural, gastronomic richness considered as "Tungurahua land of opportunities" that, in spite of being a small province, it is a large collection center for fruits, vegetables and other food products to the rest of the country, these products to be elaborated and shaped into delicious dishes are the attraction of locals and foreigners who taste the gastronomy that exists in the province of Tungurahua, which is why the importance of expressing an organoleptic profile is considered in order to know the taste and sensory sensations that gastronomy awakens in tourists, activities that create a link between festivities, gastronomy and visitors, being a contribution that promotes the tourist and economic development economic of a town.

Keywords: Gastronomy, Cultural Heritage, Traditional festivities.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de estudio tiene como objetivo primordial Investigar las Fiestas Tradicionales y la Gastronomía en la Provincia de Tungurahua, basados en los diferentes productos gastronómicos que son parte de los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, la importancia de las festividades, y la correlación en torno a sus condiciones gastronómicas. Su planificación está dividida en los siguientes capítulos:

CAPÍTULO I.- En el que se exterioriza y se describe la riqueza culinaria que posee la provincia de Tungurahua, la descripción de cada una de las fiestas, su ubicación, su origen y como se presentan hacia los turistas nacionales como internacionales, la relevancia e interés de su gente para ser entes de progreso turístico

Para el desarrollo de la investigación se ha detallado y explicando tres objetivos planteados: el primero. Describir las fiestas tradicionales y gastronomía en la provincia de Tungurahua. El segundo identificar la gastronomía tradicional en relación a la provincia de Tungurahua y por último esquematizar los elementos de los sentidos que provocan la gastronomía en las fiestas tradicionales.

CAPÍTULO II.- Se plantea los materiales utilizados, tales como: del Manual Metodológico para la Elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, dentro de este manual se tomó en consideración la ficha A4 denominada “Ficha de productos elaborados”, encuesta para determinar la relación que existe entre la gastronomía y las Fiestas Tradicionales en la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO III.- Se analiza los resultados de la aplicación de la encuesta, la misma que fue desarrollada en una escala de Likert, acorde con las respuestas dadas por habitantes de los habitantes de los cantones de la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO IV.- Conclusiones y recomendaciones, obtenidas mediante la aplicación de una ficha organoléptica a los moradores de cada uno de los cantones de la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes Investigativos

Una de las ideas más innovadoras que han influenciado en los pueblos de América Latina en estos días es un cambio de paradigma, que ha resultado una importante herramienta en la integración de los pueblos especialmente en Ecuador y Bolivia. Esta es el Buen Vivir el cual ha sido un impulso que ha contribuido para el desarrollo de las comunidades para que estas se conecten con la contribución indígena mestiza, mediante una sociedad colectiva, y como esta emplea la educación para fomentar los valores de un pueblo para resaltar su historia y cultura (P.Stromquist, 2019). Las buenas relaciones y la convivencia armónica entre seres humanos y los bienes culturales sean estos materiales e inmateriales son primordiales en el surgimiento de la identidad de un pueblo, siendo crítico en lo que realmente se define como comunidad se puede manifestar que la cultura y las tradiciones son los mecanismos que forjan estas formas colectivas de pertenencia de un pueblo (Cossin, 2019). Las relaciones entre los seres humanos y las tradiciones culturales como las festividades, la música y la gastronomía de los pueblos son la connotación en el surgimiento de una identidad social enmarcados en documentos históricos, ya sea en historias orales y evidencias encontradas a través del tiempo, evidencias que muestran la identidad y conservan un lugar en este gran universo.

De acuerdo con las fiestas tradicionales que se celebran cada año en la parroquia de Cangahua una de las parroquias más antiguas del cantón Cayambe Ecuador se puede manifestar que estas fortalecen el Patrimonio cultural debido a la forma de compartir con sus visitantes su vida e identidad, por las venas de sus habitantes corre sangre de

guerreros que han engrandecido su tierra. Estas son manifestaciones sincréticas de las partes tanto indígena como mestiza católica. Tanto lugareños como turistas son bienvenidos a esta celebración en honor al inti y la pacha mama (el sol y la madre tierra) para así dar gracias por los productos y las cosechas. Este tipo de fiestas son un buen motivo para fortalecer los lazos de amistad y la unión que existe en la comunidad dentro de una ética colectiva como el aspecto más significativo, y al mismo tiempo esta acción se convierta en un ejemplo para las actuales y futuras generaciones (Cossin, Z.A, 2019).

La presente investigación tiene como finalidad analizar las fiestas tradicionales y la gastronomía popular en la provincia de Tungurahua. El primordial objeto de este estudio es dar a conocer las principales fiestas tradicionales y los platos típicos que se consumen en estas fiestas, estos dos elementos concomitantemente han coadyuvado para que la Provincia de Tungurahua sea una de las más exitosas del centro del país con su marca Tungurahua Tierra de Oportunidades. El siguiente estudio resalta los atributos festivos -gastronómicos que posee los cantones de la Provincia de Tungurahua de esta manera promocionarlos con la finalidad de atraer a turistas tanto nacionales como extranjeros (Páez, 2019). La metodología utilizada en este estudio es la descriptiva-proyectiva. Es descriptiva porque analiza, estudia y describe los pasos que se realizan con el objetivo de alcanzar los resultados deseados. Por otro lado, es proyectiva porque en base a lo que se describe se va a proyectar con el objetivo de identificar los alimentos y la gastronomía tradicional en la Provincia de Tungurahua.

Gastronomía.

Es un derecho tener acceso a la alimentación, éste está ligado estrechamente al derecho a la vida, en los cuales influyen los derechos económico y cultural de un pueblo, debería ser una protección legal desde un nivel constitucional, de un estado interesado en el bienestar de su comunidad, en lo referente al aspecto cultural que implica no solamente la cantidad si no también la cantidad en un nivel de nutrición adecuado, el derecho de las personas, comunidades y países a determinar un sistema nacional alimenticio basado en su producción agrícola . Tomando este artículo como

referencia y aplicándolo a nuestro país podemos manifestar que no estamos tan inmersos en una problemática social a nivel mundial, es cierto que si existen personas que no tienen acceso a una buena alimentación que no es la mayoría de la población, Ecuador es un país bendecido en donde la producción agrícola aún se da para el abastecimiento y para alimentar a la mayoría de ecuatorianos, con respecto a la provincia de Tungurahua es una de las más fecundas del país, por su producción hortofrutícola, ganadera que le da la oportunidad de la preparación de succulentos platos los mismos que se ofertan en días de feria y con mayor razón en cada una de sus festividades. (Píerri, 2018) La gastronomía es considerada un elemento primordial para la promoción y afianzamiento de los pueblos, esta relación intrínseca entre la gastronomía y las fiestas tradicionales que se da en la ciudad de Cuenca será punto de referencia para la investigación y su aplicación en la provincia de Tungurahua. La gastronomía muestra la actitud, las motivaciones y satisfacción que los visitantes difieren según los platos típicos que en los pueblos se presentan (López, 2019). Siendo esta la característica o marca que fortalece la imagen de un pueblo como destino turístico, esta ha despertado el interés de los gerentes de turismo culinario en resaltar el interés de las áreas específicas donde se ofrece estas delicias al paladar (Rodríguez, 2016).

Los diferentes asentamientos humanos a lo largo de la serranía ecuatoriana y en nuestro caso de estudio la Provincia de Tungurahua ha dado paso a la cocina tradicional como manifestación cultural de un pueblo, realzando la riqueza de su tierra a través de la variedad de productos que en ella se podía sembrar y cosechar ,siendo esta la materia base en la preparación de succulentos y deliciosos platillos que se ha convertido en insigne de la tradición indígena-mestiza del agrocentrismo (Torres V. I., 2019). Tomando en consideración las características de la cocina tradicional, las expectativas de la persona que se traslada a un sitio específico, y la motivación de un turista a elegir un destino, los pueblos ofertan su patrimonio culinario, el mismo que constituye un legado de conocimientos ancestrales. Inmerso dentro de la Gastronomía tenemos el vino que en la actualidad es considerado una fuente positiva dentro de los pueblos, la enología ofrece a los visitantes la oportunidad de descubrir sobre la cultura de una población a través de las experiencias y sensaciones sensoriales al disfrutar de los vinos tradicionales de cada

una de las regiones. En el Ecuador existen prestigiosas empresas vinícolas, los cuales han impulsado el turismo del vino, como por ejemplo tenemos: en Guayas “Dos hemisferios”, en Pichincha “Bodega Chaupi. En el cantón Patate de la Provincia de Tungurahua existen viñeros en los cuales se producen vinos de buena calidad en sus fábricas procesadoras, es una tradición que se remonta a 1586 tiempo en el cual los jesuitas elaboraban el vino de consagración pues fueron ellos los que trajeron las primeras variedades de uvas para el cultivo. En la elaboración del vino es muy importante su sepa y su cosecha (Rodríguez M, 2016).

1.2 Descripción de los Objetivos

Objetivo Especifico 1

Describir las fiestas tradicionales y gastronomía de la provincia de Tungurahua

Fiestas Tradicionales y Gastronomía de la Provincia de Tungurahua

El Ecuador posee una cultura inmensamente bella, mujeres y hombres han desarrollado la cultura a través del tiempo en diferentes etapas de su historia, todo se debe a la majestuosidad de sus paisajes, la fecundidad de su tierra, los mismo que ejerce una gran influencia en el desenvolvimiento de los seres humanos, en su original actuar día tras día. Aguaguña (2015) según citado en (Miranda, 2014). Historias y relatos que son transmitidos de generación en generación a las nuevas integrantes de los pueblos nos dan a conocer una amalgama de manifestaciones culturales, en donde convergen gustos y sabores a través de la riqueza gastronómica. La comida ecuatoriana es auténtica y mestiza que a través del tiempo han adquirido una abundante y variada cultura por poseer productos e ingredientes nativos caracterizados por sus sabores y aromas los que permiten elaborar sus platos autóctonos. Aguaguña (2015).

“Tungurahua es uno de los lugares mágicos de la serranía ecuatoriana. En ellas habitan cuatro pueblos indígenas: Chibuleo, Kisapincha, Salasaka y Tomabela, todos ellos con ciertas diferencias entre sí, pero comparten una filosofía común enmarcados en el respeto y el amor a la Pacha Mama. La variedad de suelos permite que Tungurahua cuente con una producción agrícola diversificada y abundante, especialmente de tubérculos, hortalizas y frutas” (Aguaguña, 2015, pág. 16)

La provincia de Tungurahua se encuentra en la región interandina del Ecuador, toma el nombre del volcán que la abraza, Tungurahua no es una palabra kichwa, esta pertenece a la lengua de los panzaleos, los primeros habitantes de la provincia de Tungurahua fueron sedentarios y trabajaban la tierra para su existencia, los principales productos fueron el maíz y las papas. Fueron los Panzaleos que estaban ligados a estos territorios y en Tungurahua en el siglo XVII se hablaba su lengua que era diferente al kichwa que trajeron los Incas.

Acorde con el historiador Julio Pazos, la cocina de los habitantes andinos no se alteró, sin embargo, se incorporaron los alimentos introducidos por los españoles tales como cerdos, conejos y gallinas. El maíz tostado, el chocho, el mote, la chicha, papas con cáscara, mellocos, ocas, el caldo y el cuy asado acompañado de papas cocinadas se servían en fechas especiales, incorporándose la cebolla, la manteca de cerdo. Los españoles admitieron la cocina andina, la mixtura en la preparación de estos alimentos dio lugar a lo que hoy llamamos la comida criolla. (Barrera, 2017)

En la Provincia de Tungurahua es habitual encontrar un conglomerado de expresiones con detalles de indumentarios coloridos, locuciones musicales a través de la utilización de instrumentos andinos como las flautas, guitarras y rondadores los mismos que animan a cada uno de los participantes y a aquellos que disfrutan, fuegos pirotécnicos, vacas locas, castillos con fuego, bebidas y comida que forman parte de estas celebraciones. A continuación, este es un listado de lo que se puedes disfrutar en Tungurahua “tierra de oportunidades”:

- Fiesta de las Flores y las Frutas (cantón Ambato)
- La Diablada de Píllaro (cantón Píllaro)
- Inga Palla (cantón Tisaleo)
- El Señor del Terremoto (cantón Patate)
- Fiestas de San Juan (cantón Mocha)
- El Inti Raymi o Fiesta del sol (cantón Pelileo)
- Fiestas en honor a la Virgen de Agua Santa (cantón Baños)
- Fiestas de cantonización (cantón Cevallos)

-Fiestas octavas de Quero (cantón Quero)

Cantón Ambato

La Fiesta de las Flores y Frutas (FFF).

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, su clima es templado que varía entre 12 y 27 grados centígrados convirtiéndole en una zona primaveral. Ambato se fundó sobre la ribera del río de su mismo nombre, no sobre ningún poblado indígena. Acorde con el obispo Gonzales Suárez menciona que Ambato no se encontraba en donde hoy es la ciudad, si no a orillas del río y su nombre de fundación fue San Bartolomé de Hambato, cabe recalcar que la palabra Ambato proviene de Hambato o Jambacho que significa renacuajo o sapo de color verde y negro que fue abundante y habitó en toda la zona. El significado de su nombre ha sido enriquecido gracias a las versiones dadas por los historiadores quienes afirman que el origen del nombre proviene de la palabra quitché Hambato que significa “playa fértil y fortificada” debido a que el grupo primitivo Cara Quithé estuvo asentado a orillas del río Ambato que actualmente atraviesa la ciudad. Pero en su segunda fundación toma el nombre de San Juan de Ambato. Según Joaquín Avendaño diplomático español en su libro Recuerdos de mis viajes en 1857, relata que fundaron la ciudad en esta tierra por la bondad de su clima y por qué era la única ciudad del Ecuador donde se producen las frutas y hortalizas europeas. Ambato brinda una variedad gastronómica, infraestructura hotelera, restaurantes, mercados populares donde se pueden degustar de los platos típicos, el pan ambateño que se ha consolidado desde la colonia por su inigualable sabor y tradición (Ministerio de Turismo, 2013).

La Ciudad de Ambato, es conocida como la tierra de las flores y frutas, motivo por la cual es escenario de una magna y colorida celebración anual, ésta puede ser a fines de febrero o inicios de marzo fecha que coincide con las festividades de carnaval. Es una de las principales y más importantes festividades del país, declarada en el año 2009 como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Éstas festividades se realiza desde 1951, con la finalidad de salir a delante luego del terremoto de 1949 que devastó gran parte de la urbe ambateña. Entre sus principales actividades se encuentran la elección de su reina, la bendición de frutos y pan que se lo realiza en el atrio de la Catedral, el festival internacional del folklor y el desfile de la

Confraternidad con un despliegue de creatividad utilizando flores, frutos y pan (Guarderas, 2018).

Ambato posee una amplia oferta gastronómica de platos típicos, como el tradicional llapingacho con chorizo, el ornado, la fritada, el mote con mapahuirá, el chocolate ambateño los cuales se los puede degustar en los mercados, otros gustos para el paladar es la colada morada de atocha que se la prepara durante todo el año, el pan y las gallinas de Pinllo, los cuyes asados de Ficoa, los jugos naturales con frutas cosechadas en esta tierra prodigiosa y bendecida por Dios (Guarderas, 2018).

Gastronomía del cantón Ambato

El Llapingacho ambateño.

Es el platillo insigne de la Ciudad se trata de un delicioso alimento que es una combinación de la tradicional tortilla de papa rellena de queso, cebolla y se la fríe con manteca de cerdo tiene un color amarillento fuerte debido al uso de achiote en su preparación, se lo acompaña con chorizo ambateño que es una tripa de cerdo rellena con carne del mismo animal, cebolla paiteña, cebolla blanca, perejil, culantro, sal, pimienta, comino y achiote. El plato se lo complementa con lechuga, aguacate, remolacha y huevo frito. Se acostumbra freír a un costado en la misma lata los chorizos previamente cortado en dos centímetros de longitud y los huevos. (Ministerio de Turismo, 2013) En cuanto a su valor nutricional podemos manifestar que contiene carbohidratos (papa), proteínas (chorizo y huevo), grasas naturales (aguacate), también mantiene un equilibrio con la presencia de hortalizas, legumbres y vegetales, por lo que es un plato completo. El llapingacho proviene de las palabras Kichuwa: Llapi que significa aplastado y Gacho frito, es un plato que lo consumían en los páramos serranos por ser un alimento energético para combatir las altas temperaturas. A inicios de los años de 1900 ya se los vendía en los lugares de ferias populares de la ciudad. Es que después del terremoto del 1949 que esta toma protagonismo convirtiéndose como carta de presentación para los visitantes a la ciudad cosmopolita (Estrada, 2019).

Los Cuyes de Ficoa

Es un animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de la serranía, se lo consume asado, aunque las comunidades indígenas y campesinas lo preparaban hace decenas de años, en sopa o locro. El cuy también es utilizado en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social. Es así como entra en una petición de mano, bodas y compadrazgos. Para los pueblos del altiplano constituye un alimento obligado en toda celebración, este succulento plato se lo acompaña con papas cocinadas enteras. Es signo de respeto y prosperidad. (Ministerio de Turismo, 2013)

En Ambato se continua con la tradición de este plato y es así que en la parroquia Ficoa se comenzó a comercializar el tradicional cuy asado en pequeños asaderos, se lo consume acompañado de papas y curtido de cebolla con salsa de maní, constituye una tradición culinaria que se ha mantenido avante hasta nuestros días (Telégrafo, 2013)

Preparación. - El cuy hay que pelarlo, para posteriormente lavarlo por dentro y por fuera se le saca todas las vísceras, se lo aliña con sal, comino y ajo macho machacado, al cuy se lo refriega con una cebolla blanca. Para asarlo se lo atraviesa de un extremo a otro con una madera o varilla, se lo asa sobre carbón haciendo que gire hasta que su cocción esta por dentro y por fuera, el propósito de hacerle girar es que su piel se dore y a la ves quede crujiente, Al momento de servir se lo acompaña con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y como complemento indispensable no se olvide del ají. Rinde para cuatro porciones. (Ministerio de Turismo, 2013) El cuy tiene un alto valor proteico, nutricional, puede constituirse en un gran elemento para combatir el hambre y la desnutrición debido a que su carne contiene mucha proteína a demás y tiene cero porcentajes de colesterol.

La Colada Morada.

La colada morada es una deliciosa tradición de noviembre, la venta de colada morada, pan y empanadas preparadas en horno de leña se inició en el año 1920, hoy en día es considerado uno de los principales platos tradicionales de Ambato que se la puede disfrutar todos los días, para su elaboración se utilizan varias frutas, especias hojas aromáticas y la harina de maíz negro que le brinda el color característico a esta

bebida. Se la sirve muy caliente en las mañanas y frías en las tardes soleadas Telégrafo (Telégrafo, 2013). En el sector de Ficoa la colada morada se la acompaña de empanadas de viento. La preparación las naranjilla se cocinan durante 15 minutos y se las retira, luego se licuan, el mismo proceso para el mortiño y la mora, en un Tazón con dos litros de agua disuelva la harina, esta hay que cernirla y luego se la hierva hay que mecerle constantemente, cuando este en ebullición se vierte los jugos de las frutas que preparamos anteriormente, se añade azúcar al gusto, mientras esta hierva pique la piña y el babáco en trozos y añádela a la colada , se debe dejar hervir todo durante 30 minutos , casi al retirar añada las frutillas picadas (Ministerio de Turismo, 2013)

Gallinas de Pinllo

En el año de 1948, los esposos Adán Villacreses y Ernestina Lagos, crean la picantería “Casa El Recreo”, en la que se preparaban tres platillos específicos: la gallina criolla, el cuy y el conejo, todos ellos acompañados de patatas y salsa de maní. La atención se hacía únicamente bajo pedido (Terán, 2018). La parroquia San Bartolomé de Pinllo es el lugar donde se preparan las tradicionales gallinas de Pinllo, estas son asadas al carbón en hornos de leña, condimentadas con especias naturales, “El secreto está en la selección de las gallinas de campo. Un requisito básico: que sean alimentadas con morocho; cada una debe pesar entre 10 y 12 libras. Se la recomienda como parte de una dieta blanda por su fácil digestión, tiene un amplio valor proteico, proporciona vitaminas B, B6, B9, B3, fosforo, potasio, magnesio, hierro y grasas. (Ministerio de Turismo, 2013)

Pan de Pinllo.

Otra delicia de la parroquia es el famoso “Pan de Pinllo”, gran parte de la población se dedican a la elaboración del pan, conservando el sabor de años atrás. (Geovanny, 2016). Por más de 150 años desde las primeras épocas de la colonia. Ambato produce pan de diversos tipos y su fama ha traspasado los límites patrios. 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, muy poca levadura, manteca de chanco y posteriormente el ingrediente secreto. El día siguiente y comprende la elaboración misma del pan. El

proceso de horneado del pan dura de 10 a 15 minutos y se lo coloca a ras de piso, sin lata alguna. Es uno de los tantos secretos del pan de Pinlo. Se caracteriza por ser más duro y esto se debe a la utilización de manteca de cerdo, se utiliza dos tipos de harina de trigo una la procesada en molineras y otra la pura que se la muele en piedra y la poca levadura que se le incorpora, otra de sus características es que dura hasta 15 días si se lo guarda frío en una funda (Pinto, 2015)

El Chocolate Ambateño

En 1800 empezó esta tradición siendo tiempos difíciles para quienes lo preparaban pues debían esperar varios días para la llegada del cacao desde la Costa que era transportados en caballos (Pazmiño, 2019) Con el tiempo se convirtió en un elemento emblemático y significativo de la identidad gastronómica, desde hace 150 años se lo prepara en la parroquia de Huachi Chico se trata de una tableta de pasta de cacao amarga cuyo proceso se lo realiza en tiestos de barro y se lo muele en molino de piedra de forma manual. El proceso dura dos días, primero se amasa y ablanda el fruto para luego pasar a la maquina donde se le da forma, luego a la zona de secado teniendo cuidado que no se contamine con factores externos como polvo, agua, humedad, una vez fuera de la cámara de secado las unidades son inspeccionadas y pesadas en balanzas, se las envuelve en hojas de papel para mantenerlas secas y están listas y transportadas para su comercialización (Novoa, 2018)

Finalmente, el tren llega a la estación de Ambato (provincia de Informe Técnico de Investigación Paúl Oña-Izurieta y Jonatan Velastegui Qualitas, 13, 41-62. junio 2017. 52 Tungurahua, caracterizada por ser un activo centro económico de la Sierra ecuatoriana), con una temperatura promedio de alrededor de 16 grados centígrados y un clima templado seco. La estación de ferrocarril de Ambato en la década de 1960 estaba ubicada en el parque 12 de noviembre, un lugar central de la ciudad en donde los agricultores podían ir a dejar sus productos que eran almacenados en bodegas para luego ser enviados a Quito; entre ellos, zanahoria, cebolla, col, coliflor, papa. Ambato, desde aquella época, se caracterizó por la elaboración de pan, muy apetecido por los viajeros que iban hacia la capital; este alimento era comercializado por vendedores que hacían su aparición al momento de la llegada del tren a la

estación. Los dulces también eran muy apreciados: cajas de dulces, melcochas, dulce de membrillo, alfeñiques (melcochas elaboradas con raspadura y envueltas en papel celofán), entre otros. Además, el chocolate de Ambato fue muy comercializado y apetecido por las personas que visitaban esta ciudad, manteniéndose esta costumbre hasta la actualidad. Nutricionistas recomiendan consumir una tasa de chocolate al día como parte de una dieta balanceada, contiene fibra y hierro, previene enfermedades como el cáncer, combate el colesterol, protege de infartos y es un buen relajante. (Ministerio de Turismo, 2013)

Los Jugos Naturales.

Gracias a que la ciudad cuenta con una variedad de frutos se puede degustar de esta refrescante tradición en Ambato. El personaje que mejor representa la elaboración y preparación de los tradicionales jugos del mercado central en la ciudad de Ambato es Doña Susy, una persona que se dedica a esta actividad por más de 40 años, sus inicios eran de ayudante de su madrina, cerniendo las frutas en grandes cedazos de metal pue ese tiempo no se disponían de las licuadoras, Con el tiempo obtuvo su propio puesto con ayuda de su madrina. En la actualidad es ella quién mejor acredita este negocio, caracterizado por la buena atención, carisma y por la variedad de combinaciones que realiza con las diferentes frutas existentes en la ciudad y del país. Entre sus combinaciones tenemos el levantamuertos, que lleva alfalfa, espinaca, borjón y menta, noche de luna que contiene cerveza con huevo de codorniz y borjón, ponche de novia y tradicionales batidos de guanábana, coco y mora, mango y babáco, entre otros.

(Ministerio de Turismo, 2013) En lo referente a su valor nutricional podemos manifestar que son elaborados con más de una fruta, estos llevan leche, huevos, malta, razón por la cual son denominados los como los nutribatidos son fuertes en vitaminas y proteínas, equilibran el organismo, los jugos de alfalfa contienen hierro y ácido fólico.

Cantón Píllaro

La Diablada Pillareña.

El vocablo Píllaro proviene del cayapa Pilla que significa Relámpago y Ru significa Hueco u Hondonada, entonces Píllaro significa Cuenca del relámpago. Como primeros habitantes se citan a los asentamientos Panzaleos. (Ministerio de Turismo,

2013) Su fundador fue el cacique Pilla-Guazu, quién fue fuerte defensor ante la conquista de los Incas Según Aquiles Pérez, fueron los asentamientos pertenecientes a los Caras, quienes se establecieron la parcialidad de Yacil. Los Quitus establecieron sus núcleos en Píllaro, Guapante y Tilituza, desde el oriente llegaron los jíbaros, luego los Incas, quienes tuvieron que enfrentar la gran resistencia de los nativos pillareños. Fue el español Don Antonio de Clavijo, quién por comisión especial de la Audiencia de Quito en el año de 1570, fundó el pueblo de Píllaro. En 1605 forma parte del corregimiento de la Villa del Villar Don Pardo corregimiento de Riobamba conjuntamente con Ambato y otros pueblos. En 1574 forma parte del corregimiento de Latacunga. Durante la conquista española destaca Rumiñahui general que se refugia para defenderse (Aquiles, 2013)

En el informe técnico realizado por el INPC, previo a la declaratoria de Patrimonio Cultural Intangible manifiesta lo siguiente: En el caso de la Diablada de Píllaro, la memoria colectiva, señala que este acto festivo llegó al cantón Píllaro con los traslados de los indios mitimaes de Bolivia y Perú, otras versiones señalan que los dueños de las haciendas consentían que los indios realicen festividades cada año nuevo disfrazados de diablos lo cual representaba una burla para los tiranos, Esta tradición inició en épocas coloniales tiempo en el cual los indígenas se disfrazaban de diablos en repudio a la prédicas sacerdotales y maltrato físico, psicológico, económico y moral que recibían de los españoles. El origen de esta celebración aún es muy discutido de las cuales existen muchas leyendas, pero entre ellas existe una que es muy popular “Se dice que según los terratenientes celebraban el inicio del nuevo año, la servidumbre comenzó a utilizar disfraces de diablo como una manera de apropiarse de la personalidad del personaje odiado y discriminado con el que, debido a su situación en aquella época, se sintieron identificados. Los personajes antiguos aseguran que antes de cada comparsa había seis diablos los cuales iban abrían el camino a sus amos. Otra señala que esta fiesta se originó en las comunidades de Tunguipamba y Marcos Espinel de Píllaro, según se cuenta que, durante el cortejo a sus mujeres por comunidades aledañas, los lugareños varones se disfrazaban de diablos para ahuyentar a sus rivales, luego de lograr su cometido les gritaban en su huida ¡Por inocentes! La festividad ha sufrido cambios como partidas

de disfraces 1910 hasta 1970, la diablada 1980 hasta 1995, la diablada respaldada por el Municipio 1995 hasta la fecha (CULTURAL, 2008).

La Diablada Pillareña una celebración y manifestación cultural popular que convoca a la participación de las llamadas partidas o comparsas tradicionales envacando canticos y bailes que emergen desde las parroquias rurales hasta el centro de Píllaro (Tirado, 2019). Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2008) dice que “La festividad se originó en las comunidades de Tunguipamba y Marcos Espinel desde el primero al seis de enero, se remonta a aquellos tiempos donde “Los de Tunguipamba peregrinaban a Chacata para cortejar a las damiselas, los varones del lugar hacían mamotretos con calabazas para ahuyentarlos, al no conseguirlo se disfrazaron de diablos”, (Carrasco, 2017) los bailes de parejas en línea daban lugar a los enamoramientos. Diablos, aruchicos, carishinas y bailan al son de la música de banda de pueblo con saltashpas, sanjuanitos, capishcas y albazos. Los vestidos de las mujeres son coloridos, bajos, faldas plisadas con tablones, blusas de manga corta y pañolones.

A pesar de no tener a ciencia cierta como esta fiesta inició, el misterio y la seducción que estos personajes representan hizo que la misma perdure a través del tiempo adquiriera popularidad, y en especial la elaboración de sus máscaras se han convertido en toda una escuela artística en el Cantón Pillarlo. Transformando en una muestra de ingenio y carisma con cada una de las participaciones, los cuales confabula los desfiles llamativos trajes, degustaciones de platos típicos, exposiciones artísticas.

La máscara. - es un elemento importante en las fiestas y ritos las cuales expresan mitos, manifestaciones que se encuentran en estado de latencia cultural. Las máscaras proporcionan una personalidad amplia sublimada que representan dioses, aves, animales o antecesores muertos o seres protectores de la humanidad. Por otra parte, la careta oculta a la persona que lo usa, con la finalidad de mofarse de las personas jocosamente (Carrasco, 2017). En la elaboración de las máscaras se utiliza papel acartonado y engomado con engrudo de harina de yuca aplicado a un molde, se añade masilla y capas de papel, luego se realizan orificios para hacer los ojos y la boca, los colores que predominan son el rojo y negro denominados colores infernales.

Características de la careta:

Hay rasgos característicos de los diablos de Píllaro

Nariz aguileña

Mejillas con arrugas definidas

Frente amplia con arrugas

Mentón salido hacia delante

Colmillos, llevan cuatro colmillos grandes

Cuernos la cantidad y representación depende de la creatividad del artesano.

Personajes de la diablada pillareña.

La guaricha, es una mujer en camión, con zapatillas, medias y sombrero con cinta roja. Lleva en la mano una muñeca que representa a la mujer alegre, tentadora, que incita al pecado y a los placeres de la carne. (Campaña, Robalino C. y Ron Cortez 2010, 465).

- Cabecilla. - Acompañado de los dirigentes y es el responsable de la organización de la partida, contrata la banda durante los 6 días de fiestas.
- El capariche. - Su ubicación está a las alturas de las guarichas, lleva una escoba de ramas adornada con flores, usa una máscara de malla de alambre o puede ser máscara de papel, lleva en su cabeza un pañuelo colorido, su traje consiste en un pantalón blanco, camisa blanca, poncho alpargatas y sombrero de paño. Recrea las tareas de limpieza que en tiempo de la colonia por imposición lo realizaban los indígenas incluso sin remuneración (HARO, 2015).
- Las parejas de línea. – Son el centro de la partida su vestimenta en los hombres es la camisa blanca, pantalón negro, su cabeza está cubierta por un pañuelo, utilizan una máscara de malla de alambre un sombrero adornado con papel celofán. Ítalo Espín artista plástico afirma que es una representación de remedo de las parejas españolas que bailaban en el interior de las haciendas.

- La Banda de pueblo. – Tienen una ubicación estratégica para que el sonido de la música se escuche en toda la partida, anima la comparsa sus ritmos tonadas, san Juanito, pasacalles, albazos y la música tradicional Píllaro viejo.
- Los Diablos. – Su baile lo realizan alrededor de toda la partida, su función es abrir paso y proteger a las parejas para que ejecuten sus bailes. Están integrados por un diablo. El capitán es la persona que mejor baila, se caracteriza por la máscara que lleva que contienen distintos adornos, el traje es de color negro y rojo, pantalón hasta la rodilla con flecos, medias de color carne y zapatillas negras. lleva un acial (látigo) de construcción artesanal en base al miembro viril del toro (HARO, 2015). los diablos también portaban animales vivos o llevaban vísceras de animales sacrificados ensangrentados. El disfrazado de diablo, aprovechaba el anonimato para cobrar venganzas personales y realizar fechorías, en la actualidad ha sufrido cambios como la prohibición de animales vivos, sangre y vísceras (Carrasco, 2017).

Gastronomía de Píllaro

Su variedad de su clima y por la fecundidad de su suelo la han convertido en un emporio agrícola y ganadero con una producción lechera que alcanza los 15. 000 litros diarios aproximadamente. (Ministerio de Turismo, 2013). Su gastronomía es variada y rica sobre todo en legumbres, hortalizas y carnes de las cuales se puede mencionar el cuy asado, yahuarlocro, caldo de morcilla y el pato al lodo.

Yahuarlocro.

Es la designación genérica para la sopa de papas con múltiples variaciones. Viene del kichwa “Lucru” cuyo derivado verbal es “lugrun” que significa hacer locro o sopas. La palabra yaguar en kichwa es sangre por lo tanto este es un locro de sangre de borrego en la mayoría de las ocasiones. (Ministerio de Turismo, 2013) Preparación, lave el menudo de borrego en abundante agua, coloque el menudo en un recipiente sin agua y agregue limón, añada la hierba buena y sal y refriegue bien el menudo y frótelo sin causar daño deje reposar 10 minutos y enjuague con agua fría cocine en olla de presión durante 30 minutos debe estar blando, retire el menú y corte las tripas en arcos y la pansa en cubos.

Locro:

Realizar el misen place

Hacer un refrito, con la cebolla, el ajo, la manteca de color y la mantequilla

Agregar las papas y sofreír hasta formar una costra en el fondo de la olla

Aromatizar con cilantro, paico, ají

hidratar con caldo de cocción de tripas, llevar a ebullición

Dejar cocer hasta que la papa se desintegre

Incorporar la papa restante, más fondo de menudo, llevar a ebullición hasta cocer la papa

Añadir la crema de leche, la mantequilla, la leche, el orégano, reducir.

Rectificar sabores.

Sangre.

Cocer la sangre a presión en doble funda por 40 minutos

Hacer un refrito con la cebolla blanca y el achiote

Añadir la sangre, sal, comino, cilantro mezclar. (Andresito, 2015).

Con respecto a su valor nutricional, tiene un alto nivel proteínico a demás por la utilización de sus vísceras le da un aporte de hierro debido a la hemoglobina animal.

Por el uso de maní, aguacate y papas le proporciona carbohidratos.

Cantón Baños

Fiesta en honor a la Virgen de Agua Santa de Baños

Ubicada junto al volcán Tungurahua es una ciudad turística que se encuentra en un valle con cascadas y aguas térmicas, se encuentran ubicado a 180kms de Quito y a 35 kms de la ciudad Ambato, con una temperatura que oscila de 16 a 20 grados centígrados. Antes de recibir el nombre de Baños se la conocía como “Ipo” palabra puruhá, pero durante la conquista los españoles lo denominaron como pueblo de Tungurahua, por sus aguas termales, su variada temperatura, incluido los efectos milagrosos de sus aguas sobre los enfermos dieron lugar al nombre de Baños de Agua Santa. Su historia está relacionada con la religión, la colonización y los acontecimientos eruptivos del volcán Tungurahua desde 4 de febrero de 1773 hasta nuestros días. (Ministerio de Turismo, 2013) Baños durante la colonia era un gran productor de azúcar lo que originó la creación de trapiches y la elaboración de sus derivados como el famoso jugo de caña y otros licores como el sánduche o caldo de

gallina. En la actualidad la producción de caña ha disminuido en gran manera suplida por la producción de caña desde la ciudad del Puyo. Gracias a su relieve topografía y atractivos naturales, es un lugar propicio para la práctica de los deportes de aventura, conjuntamente con su infraestructura hotelera y su restauración han hecho de esta ciudad una de las más reconocidas a nivel nacional e incluso internacional (Ministerio de Turismo, 2013).

El cantón Baños sitio mágico incrustado en la serranía del Ecuador constituye un conjunto de atractivos turísticos, poseedor de una imagen propia en el patrimonio turístico nacional, su ubicación geográfica le proporciona un maravilloso clima primaveral, diversidad de paisajes, áreas naturales que invitan a la relajación y placentero descanso, con sus aguas termales las cuales brotan de lo más profundo del volcán Tungurahua (Carranza, 2009).Otras características representativas de la ciudad de Baños son los alfeñiques, las orquídeas, aves de diversos colores, ciudad de fe y tradiciones, de aventuras inigualables en sus ríos, cascadas y su naturaleza al caminar por sus boques. Aquí se puede realizar turismo de salud por sus aguas medicinales, sin olvidar de algo muy importante para todo el país y el pueblo católico del Ecuador el aspecto religioso al visitar la basílica de la Virgen de Agua Santa.

Las festividades de tipo religioso en nuestro país se celebran con especial intensidad, a las mismas que acuden grandes movilizaciones populares en donde se pone de manifiesto coloridas expresiones como la música, el baile, y su gastronomía, actividades en donde los actores interactúan con el público, esto ha hecho que exista cambios en prácticas y valores presentes (Villavicencio, 2013).Baños es reconocida por su fe religiosa, el milagro más conocido es el de 1700 cuando hubo un incendio en la iglesia y consumió todo con excepción de la estatua en madera de la virgen María, a partir de allí se le atribuyen numerosos milagros factores que han coadyuvado al desarrollo del turismo religioso, en la actualidad Baños recibe miles de visitantes acudiendo en favor de un milagro atribuido a la santísima virgen de Baños. Es la virgen que intercede por su pueblo de desastres como por ejemplo las numerosas erupciones del volcán Tungurahua (Cruz, 2015).

La fiesta en honor a la virgen de Agua Santa se celebra durante todo el mes de octubre, a la cual acuden miles de personas de todo el país. Como actividades principales tenemos la procesión de la virgen por la ciudad, misas y juegos populares. Estas fiestas cuentan con el apoyo del municipio como también los presidentes de los barrios, a los cuales se les asigna una fecha específica para que programen sus actividades, los principales barrios son: el barrio central, Lligua, la palma, el reposal, la pampa. Actividades como el albazo, el abanderamiento del barrio, juegos populares, misas con la imagen de la virgen y bailes populares son el deleite de propios y extraños (Llerena A, 2016).

En el corazón de la ciudad se encuentra la basílica de la virgen de Baños de Agua Santa visitada por romeriantes, devotos, y turistas, en su interior se puede observar obras pictóricas que hacen alusión a los milagros de la virgen relacionados con las erupciones volcánicas, leyendas e inicios del cantón. También podemos encontrar un imponente altar en cuyo centro se encuentra la imagen de la virgen, este altar está construido con madera del lugar. Entre los milagros de la virgen podemos describir el milagro del puente San Martín, fue en el año de 1630 que el párroco de Patate que brindaba misa los domingos atravesaba una biga provisional en vez del puente, el cual cruzó por falta de luz, su mula la paso tranquilamente, los moradores se admiraron de lo ocurrido y reconocieron que era un milagro de la virgen. En el año de 1889 Paulino Gavilanes cruzaba una tarabita en donde hoy es el puente de San Francisco, estando en medio camino se rompieron los cables o cabrestos a lo que el exclamo ¡Madre mía de Agua Santa! Cayendo al rio Pastaza a 70 metros de altura, el rio lo arrastró, Paulino siente una mano que lo llevó hacia la orilla de un banco de arena, pedía auxilio y unos hombres lo sacaron y minutos después este banco de arena desapareció. (Llerena A, 2016).

Gastronomía de Baños

Los platos consumidos durante las festividades son: el Escabeche que consiste en un caldo de hueso blanco mezclado con caldo de pescado, el pescado fileteado hecho embarajado. Se sirve en plato hondo el embarajado conjuntamente con el caldo y aparte un curtido de ají y de cebolla. (Hurtado M, 2018) El famoso caldo de gallina que en este caso se trata de una bebida alcohólica cuya elaboración se la hace de

forma artesanal, su base es de carne de gallina y de res, su historia tiene más de 60 años, quién lo comenzó fue el señor Tobías Guevara , su receta es secreta, pero se sabe que consistía en guarapo, cebolla, apio, anís, gallinas, borrego, chivo de los cuales se estilaba hasta obtener el licor, se rebaja el alcohol con agua de lluvia. El dulce de guayaba, su base es el jugo de la misma fruta, jugo de naranja, azúcar se los mezcla en una paila de bronce esto debe disolverse, al final se añade se le añade dulce, azúcar El sánduche es coctel el cual tiene una base de aguardiente o puro al cual se añade jugo de caña o guarapo, su nombre se debe a que se pone una medida de jugo luego agua ardiente y como condimento jugo de limón o mandarina. (Rivera, 2013).

Melcochas y dulces

La palabra melcocha se deriva del latín “miel” que significa miel. Fueron los jesuitas quienes elaboraban la raspadura, panela y alfañiques aprovechando la producción de la caña de azúcar desde el siglo XVII, cabe resaltar que los jesuitas lo elaboraban en la ciudad de Patate. Los habitantes de Baños aprendieron rápidamente la técnica de su elaboración, para la cual es necesario un gancho de madera de guayaba, también llamada horcón, donde se bate la mezcla hasta que se blanquee y quede en su punto exacto. Cuando se está batiendo y permanece caliente se le llama melcocha. Empacada y fría, se le denomina alfeñique. (Ministerio de Turismo, 2013). Para su preparación cocine la miel en un fogón de leña, elemento importante que le ayuda para darle ese sabor clásico, tiene que estar en constante movimiento hasta que se torne espeso, agregar la cáscara de la mandarina, el maní, el ajonjolí, ya en estado de masa proceda batir en el horcón hasta quedar en su punto. En lo relacionado a su valor nutricional la panela es la materia prima en la elaboración de la melcocha, la panela aporta con los carbohidratos, minerales, proteínas, vitaminas y grasa. Como sabemos los azucares son nutrientes energéticos de estos el organismo obtiene la energía necesaria para su funcionamiento y desarrollo de procesos metabólicos. La panela posee cantidades notables de sales minerales, que son cinco veces mayores que la azúcar morena y 50 veces más que la de la azúcar refinada. Los minerales que se encuentran en la panela están el calcio, potasio, magnesio, hierro, fosfato, como también cantidades de flúor y selenio. (Ministerio de Turismo, 2013).

Jugo de caña.

Fue Cristóbal Colón quién trajo la caña en su segundo viaje al nuevo continente, tuvo tanto éxito las plantaciones en República Dominicana que la llevaron del caribe hacia América del sur. En Ecuador crece en zonas tropicales, pero también se la cosecha en Baños por estar cerca de la Región Amazónica, de tallo leñoso de 2 metros de altura, del cual se extrae el azúcar, El extracto de caña se lo realiza en pequeños trapiches, se lo combina con limón, mandarina y hielo. El jugo de caña contiene un alto contenido de fibra vegetal, importante aporte calórico por la presencia de azúcar que al ser ingerido se transforma en glucosa, contiene minerales como hierro cuya función es hidratar el organismo (Ministerio de Turismo, 2013).

Cantón Patate

Patate pertenecía a la cultura Panzaleo, estaba habitada por los Patatis, que eran la unión de los Tontapíes, Pitulas e Ipos. Fue Antonio Clavijo quién funda San Cristóbal de Patate el 24 de julio de 1570 en el actual Patate viejo. El origen su nombre Patate proviene de la palabra “Pat” que significa mucho y del Panzaleo “te” que significa leña, pueblo de mucha leña

El cantón Patate con 13. 497 habitantes según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010). está ubicado en la región central andina del Ecuador a las faldas de la cordillera occidental de los Andes, a 25 km de la ciudad de Ambato, su temperatura oscila entre 16 grados y 19 grados centígrados, su variedad de pisos que van desde los 2.000 y 4.000 msnm. Su producción es ganadera, artesanal y frutícola, forma parte del Parque Nacional Llanganates, como atractivos tenemos: El museo religioso y arqueológico del Señor del Terremoto, santuario del Señor del Terremoto, escalinata de la fe, Parque Central Simón Bolívar, Cascadas como: el chorro grande, las golondrinas, Mundug, Caryacu y Payacucho. Lagunas de Sudahua, cocha Negra y San Borja, Parque Nacional de los Llanganates. Patate como el ave fénix ha surgido de sus propias cenizas, fue azotado por inundaciones, erupciones volcánicas y terremotos. En la actualidad sus huertos, sus flores y clima le dan el nombre que se lo ha ganado como el valle de la eterna primavera convirtiéndose en un sitio turístico para nacionales como para extranjeros. (Ministerio de Turismo, 2013).

Patate sufre un fuerte terremoto el 4 de febrero de 1797, y según distintas aseveraciones cuentan, que luego del sismo apareció enterrada una imagen de madera policromada sentada que representaba a Jesucristo, Otra de las versiones cuenta que un pastor indígena mientras clavaba una estaca para amarrar a su borrego, al clavar la estaca esta sonaba una campanilla, el pastor avisó al sacerdote y con vecinos cavaron hallando una caja de madera en donde se encontraba la talla que representaba a Jesús en el trance de la pasión y coronación de espinas de la cual emerge sus tres potencias (omnipotencia, omnisapiencia, omnipresencia) con un cetro de caña en la mano, su rostro profundamente humano y a sus pies una campanilla de bronce. (Arboleda, 2006). Es así que, desde esa época, el pueblo patateño comienza con la celebración de la veneración de la figura sacra. La Fiesta del Señor del Terremoto tiene una tradición que inicio 218 años atrás, en 1797. Al Señor del Terremoto se le atribuyen varios milagros entre uno de ellos la de un albañil que cayó desde una altura de tres metros, pero milagrosamente no tuvo ningún daño esto sucedió mientras construía la actual basílica del Señor del Terremoto. La celebración de e la fiesta del Señor del Terremoto es una expresión de fe, devoción, tradición en donde se pone de manifiesto el compromiso de su gente en la realización de cada una de las actividades para potenciar esta tierra fecunda (TELÉGRAFO, 2019). Está celebración ha ido creciendo con el paso de los años acotando también la producción orto frutícola, a más de contar con una exquisita gastronomía, en especial la chicha de uva, bebida fermentada que por lo general se la acompaña con las arepas en cuya preparación interviene el zapallo y se la envuelve en una de hoja de achira.

Arepas de zapallo

El padre franciscano Felipe Cepeda señaló que Simón Bolívar llegó a Patate para descansar luego de gesta libertaria, Bolívar pidió que le sirvieran alimentos, luego fueron las damas de la ciudad quienes le proporcionaron de harina de maíz con la cual elaborara las tradicionales arepas venezolanas, pero a esta masa le agregó un elemento especial perteneciente a esta tierra que era el zapallo el cual lo acompañó de queso y panela dando como resultado la arepa patateña. Los habitantes de la ciudad de Patate han continuado con esta tradición utilizando hornos de leña hechos de cangahua y ladrillo (Ministerio de Turismo, 2013). Las arepas de Patate por su

ingrediente de zapallo poseen un gran contenido de betacaroteno, que tiene la propiedad de elevar el nivel de defensa del organismo. Las arepas conjuntamente con la chicha de uva son una tradición en el cantón Patate, la chicha es la fusión modificando el uso de las harinas y empleando las uvas para su fermentación en una olla de barro. Otra tradición culinaria son los vinos de Patate, sus inicios se remontan a 1586, fueron los jesuitas quienes trajeron la primera variedad de uva para su cultivo y preparación del vino de consagrar, para un buen vino es importante su sepa porque de esta dependerá su sabor, la etapa de cosecha que comúnmente se da en el mes de febrero (Alvia E, 2017).

Cantón Tisaleo

Fiesta del Inga palla

El cantón Tisaleo es un lugar que ha progresado gracias a la fecundidad de su tierra, es un cantón joven de la Provincia de Tungurahua, tiene una altura de 3.200 msnm. Posee micro climas lo que ayuda a su variedad de cultivos. Su nombre proviene del kichwa “Tisaleo” que significa “Tierra de Caciques” fueron parte del grupo de los Panzaleos. Su fundación se da el 29 de septiembre de 1570 por Don Antonio Clavijo. Tisaleo tiene una producción frutícola, producción de lácteos como queso, mantequilla y yogurt, además helados, turroneos y chocolate en tableta. (Ministerio de Turismo, 2013). En lo referente a su gastronomía podemos manifestar que sus habitantes han hecho del cuy un plato emblemático, se elabora en loco, asado, rosterizado, en lo referente a postres tenemos la famosa espumilla en la parroquia de Quinchicoto. Fiesta del Inga palla surge después de la época de la colonia, para recobrar la identidad ancestral es una representación escénica representando las secuelas que dejó la colonización. Es una manera de recordar a las futuras generaciones parte de la historia de este pueblo. Fruto de la fusión de la cultura indígena y colonial se da el mestizaje. Desde el año 2011 la fiesta religiosa del Inga Palla fue declarada Patrimonio Cultural. Su desarrollo es un conjunto de prácticas religiosas en culto a Santa Lucía, es en esta fiesta que se realizan obediencias a la virgen en la casa de cada capitán. Los personajes que son parte de esta representación son: El Capitán grado más alto del ejército español, El Capitán del Pueblo quién es el representante del cacique Tisaleo, La Prioste es la esposa del Capitán, Escoltas son los que llevan el porta estandarte de cada compañía tiene un alto rango militar, Los

Guardaespaldas que son los encargados de la seguridad del Capitán, Ingas son los jefes guerreros , Las pallas son las princesas, Princesas del sol son las mujeres que guardaban el oro , Alfébres es el oficial de guerra, lleva la bandera española, Pabellones cuidan los símbolos patrios, Paje es el guardaespaldas del oficial militar, mensajero de guerra, sargento representa al encargado de la tropa, Tropa representa a los invasores españoles, Ángeles representa la imposición de la religión, Cargadores llevan en los hombros las urnas de los Ingas y las Pallas, Chureros ellos anuncian el paso de los príncipes, Floreras son las mujeres más bonitas del reino, llevan consigo lavacaros con flores y frutos, Jaula Cama es el que tiene la confianza del Capitán (Freire, 2017).

La escenificación se da el lunes entre las dos tropas españolas y la del cacique Tisaleo, en la mañana se concentran las tropas, y todos los integrantes en los domicilios de cada Capitán cabe mencionar que la vestimenta es idéntica a la que se llevaba en esa época de la colonia. Se entona el Himno Nacional del Ecuador, luego el Sargento ordena el desayuno para la tropa, presta pleitesía ante Santa Lucía, par posterior comienza el baile hasta el mediodía, donde se sirve el rancho antes de ir a la guerra. Para su traslado en primer lugar va la imagen de la Virgen, peajes, los Ingas, las Pallas, las floreras, la reina, los alféreces, los pabellones, los ángeles, los chureros, terminando con la caballería, al llegar al punto llamado relleno empieza la escenificación. Los españoles envían un emisario el cual es recibido por un chasqui de los Tisaleos. Se da con el objeto de buscar amistad con la tribu para conseguir el paso a Quito, pero existe una negativa rotunda, es así como se desata la guerra, simulando una verdadera batalla, se evita agresiones. Al final las tropas consiguen conquistar Tisaleo, matando a su cacique, se toman la plaza y festejan. El martes se realiza la misma rutina del día anterior, en la tarde inicia el desfile de las tropas conocida como entrada a pie con cientos de banderas coloridas, en este día se rendir culto a Santa Lucía, El miércoles se da la mismas actividades de los días anteriores, al medio día se dirigen a la misa, la salida de la tropa, el capitán y la prioste de la misa al rancho, se lleva un borrego, cuyes, conejos, gallinas, cebolla, ají en si todos los ingredientes para cocinar, entran en la plaza dan la vuelta con la banda de música, entran en la iglesia, escuchan la santa misa, cabe recalcar que esta misa y el rancho es en honor al capitán por obtener el triunfo. (Freire, 2017).

Gastronomía

La palabra locro proviene del kichwa “lucru” que es una sopa de papas, como acotación diremos que al nombre de locro se le antepone el nombre del principal ingrediente usado en su elaboración. El locro es un plato tradicional de la sierra ecuatoriana, es un producto andino por el componente principal que es la papa, a la llegada de los españoles se le agregó otros ingredientes como la leche y el refrito. Para su preparación se usan varios tipos de papas para su consistencia y sabor acompañados de carnes, hortalizas o tubérculos (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).

El locro de cuy

Durante el tiempo del incario el consumo de carne estaba regulado, solo los dignatarios disponían para sus comidas del charqui y la carne de cuy era consumida solo en fechas especiales, lo consideraban fuente de fertilidad. En la elaboración del locro de cuy se utiliza un cuy tierno que no pase de tres meses por su carne tierna, se debe añadir cebolla, ajo, achiote y se pone a cocinar las papas en cubitos con agua y se le añade el cuy, al estar este caldo se le agrega leche o maní molido y para servir se le agrega paico picado (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016) Tiene un valor nutricional sustancioso por la cantidad de papa que se utiliza los carbohidratos son un excelente fuente de energía. Por otro lado, la carne de cuy es muy apreciada puesto que este animalito se alimenta de hierba lo que representa un aditivo de proteínas y vitaminas. (Ministerio de Turismo, 2013).

Cantón Pelileo

Fiestas del Inti Raymi

El cantón de San Pedro de Pelileo se encuentra en la parte central del país, es un paso obligado hacia Baños y la Amazonía está a 19.7 km de la ciudad de Ambato y 153 kms de Quito, su temperatura media es de 13 grados centígrados pudiendo alcanzar los 22 durante el día. La palabra Pelileo significa “Laguna Grande”, “Cacique Poderoso”, “Fuerte como el rayo”. Sus primeros habitantes formaron parte de la cultura Panzaleo, en el tiempo de los Incas grupos de origen Aymara fueron traídos a Pelileo como es el caso de los Salasacas. Esta ciudad fue víctima de la naturaleza por varias ocasiones como sismos y terremotos como sucedió en los años de 1698, 1787, 1840 y el que destruyó la ciudad completamente el terremoto del 5 de agosto de 1949.

La ciudad de Pelileo se ha caracterizado por su producción industrial y artesanal por la confección de jeans, muebles de madera. Su máxima expresión folclórica se encuentra en la parroquia Salasaca por sus danzas, caporales y sus artesanías. En lo referente a su gastronomía destacamos las fritadas, los exquisitos tamales, cuyes asados y la bebida de tzawar mishki en la parroquia Salasaca (Ministerio de Turismo, 2013). El pueblo Salasaca, es una de las culturas más trémulas del Ecuador, considerados mitimaes, oriundos de Bolivia, fueron los Incas los que los trajeron y los desplazaron al pie de la montaña Teligote, han mantenido su idioma, vestimenta, es una comunidad etnia kichwa, se dedican a la agricultura y la artesanía su cultura arisca y rebelde, la transmisión de saberes es oral y práctica, formando vínculos fuertes con la familia y sociedad. Encierra un sentido de pertenencia a un grupo social compartiendo rasgos sociales, culturales, costumbres valores y creencias que los distinguen como grupo en campos del hecho folklórico y popular. (Rodríguez, 2013).

La Fiesta de Inti Raymi en la parroquia de Salasaca en el cantón Pelileo es una manifestación cultural que recibió la certificación el 30 de junio de 2018. Son 18 comunidades de la parroquia quienes celebran la fiesta del solsticio de verano, su fecha el 21 de junio de cada año tiempo en el cual el taita Inti brilla en todo su esplendor. En la comunidad Kapillapamba suenan los tambores, las flautas y las

guitarras, participantes usando sus mejores galas brindan la tradicional chicha elaborada en base del maíz. Su agradecimiento al Inti por la luz proporcionada la cual brinda la energía, desarrollo y el progreso de sus pueblos. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural , 2017).

Es un conjunto de rituales en donde la expresión cultural se pone de manifiesto evidenciando el grado de agradecimiento al sol y a la Tierra por los favores recibidos en las simbras y cosechas, durante estas celebraciones las comunidades preparan alimentos basados en el maíz: como mote, coladas, y chichas que es una bebida especial. Es una fiesta colorida con música que se extiende por varios días, constituye una época de reunión familiar, el inti Raymi está abierto a hombres y mujeres que valoren y amen la naturaleza y respeten la diversidad cultural. (Farinango, 2011).

Elección de la Ñusta en la festividad del Inti Raymi

Las 18 comunidades del pueblo Salasaca eligen su ñusta, las mismas que son parte de las fiestas del Sol. Las ñustas lucen sombreros blancos de ala ancha, bayetas de color rojo, morado, verde y blanco con rayas, sus accesorios como collares de coral, fajas con símbolos de la comunidad, anacos, borlas de diferentes colores, tupis, waskas. Es un evento ancestral que se lo realiza en conmemoración del calendario agrícola que representa la preparación del terreno para el sembrío de los granos, representa una actividad en la cual las jóvenes ascenderán descalzas hacia el padre cerro o taita Kinlli para la entrega de ofrendas, de igual manera a la mama Kinlli y guaga kinlli. Es una manera de fortalecer su cultura milenaria y ancestral como el sembrío, el cultivo de las plantas, el corte de la flor, la cosecha y la selección de granos para la chicha, son actividades en las que interviene toda la comunidad, melodiosas melodías ejecutada por los músicos del lugar los acompañan a ritmo del pingullo y el bombo (Casa de la cultura ecuatoriana, 2017).

Gastronomía

El Inti Raymi o Fiesta del Maíz, se la celebra para honrar a la naturaleza por los cultivos y proporcionar a su pueblo los alimentos. Es una celebración milenaria en donde se agradece a los cuatro elementos de la naturaleza como: el aire, el agua, la tierra y el fuego y el permiso para iniciar las festividades del solsticio de verano. Los principales platos derivados del maíz son

variados en los que sobresale: el mote, la chicha de jora esta debe fermentarse con varios días, mazamoras, choclos asados, acompañados de carnes de aves de corral, salsa de pepa de sambo y varios tipos de ajíes (Pazos, 2012).

La pampa mesa

El compartir los alimentos es uno de los grandes valores que guardan los pueblos indígenas, y en la fiesta del Inti Raymi una de las tradiciones de compartir los alimentos es la pampa mesa que consiste en reunir todos los alimentos preparados y ponerlos en una mesa comunitaria en donde todo el asistente pueda degustarlos fomentando la unión y la equidad. Para la elaboración de los alimentos las comunidades deben pedir permiso a la Pachamama y es así que excavan un orificio de aproximadamente dos metros de profundidad y tres de diámetro donde se colocan las piedras volcánicas que han recolectado, la música ancestral se escucha con la finalidad de llamar a la comunidad a formar parte de la celebración, los salacas se reúnen poco a poco en el punto sagrado de Chakapamba llevando consigo las tongas para posteriormente ponerlas en la pampa mesa. (La Hora, 2015).

El Chaguarmishqui

Es típico de la parroquia Salasaca, es considerado como una bebida medicinal, alivia dolores como el cólico el dolor de los huesos y de la cabeza. Se lo extrae del penco de la cabuya negra haciendo un orificio de donde caerá el jugo desde la cabuya , con un raspador se extrae el líquido del penco se lo hace dos veces por día en la mañana y en la tarde, el jugo se lo pone a hervir y se lo cierne, el chaguarmishqui es tomado en fiestas específicas, son las mujeres de la comunidad de Salasaca quienes expenden este brebaje en las ferias de los lugares cercanos (Mejía, 2011).

La chicha de jora

Se la prepara en casi todas las festividades de la Provincia de Tungurahua, en celebraciones religiosas de cantonización, festejos de comunidades, carnavales, etc. Su base principal es el maíz, se la puede dividir en dos etapas la primera consiste en hacer la jora refiriéndose el maíz seco germinado y la segunda la elaboración misma de la chicha (Mejía, 2011).

Cantón Cevallos

Fiesta de cantonización

Su nombre es en honor al historiador ambateño Dr. Pedro, Fermín Cevallos, Antiguamente se lo denominaba Capote Bajo fue un asentamiento Panzaleo, se encuentra ubicado a 15 kms al sur de la ciudad de Ambato. Su cantonización se dio el 13 de mayo de 1986. Posee un clima variado que oscila entre los 13 y 16 grados centígrados lo que lo hace apto para la agricultura, Es un cantón en donde la actividad turística se ha desarrollado en la actualidad, posee quintas, hosterías, con actividades como huertos frutales tales como: manzanas, claudias, fresas, capulíes, peras y duraznos, se producen mermeladas de fresa, uvilla, manjar de leche y miel de abejas. Es conocido por ser una zona productiva de calzado como un referente en la producción nacional (Ministerio de Turismo, 2013).

En Cevallos tenemos tres festividades importantes: festividades navideñas, día de los difuntos, y las fiestas de cantonización. Estas festividades inician el 29 de abril en donde se pone de manifiesto actividades culturales como verbenas, bailes, corridas de toros, la elección de su Reina, así como actividades de exposición de ferias agrícolas, del calzado en donde se pone de manifiesto el emprendimientos de su gente, desfile cívico- militar, conciertos con artistas invitados (GAD Municipal de Cevallos, 2015).

Gastronomía

Fritadas de cajón en el cantón Cevallos

Existe en Cevallos un negocio de venta de fritada que inició hace 25 años. Sus propietarios empezaron con este emprendimiento en la parte del cajón de madera de un camión, por la dedicación y la sazón que ha tenido este producto fue acogido por la gente que degustaba de este platillo, de allí toma su nombre “las fritadas de cajón”. La fritada es elaborada con sazones que constituyen el secreto que ha pasado de generación en generación, su principal ingrediente la carne de cerdo con comino, ajo macho y sal los cuales hay que dejarlos en reposo para que la carne absorba todos los aliños, se pone a freír el plátano y se sirve con mote, plátanos fritos encurtido choclo cocinado y ají criollo. Este plato debe consumirse con prudencia por su alto

contenidos de grasas, el mote proporciona al cuerpo carbohidratos y calorías (Ministerio de Turismo, 2013).

Cantón Mocha

Fiestas en honor a San Juan

Mocha se encuentra ubicado en la parte sur-occidental de la provincia de Tungurahua, su altitud es de 3.272 msnm. Se encuentra a 25 kms de la ciudad de Ambato. Durante el Reino de Quito fue un sitio estratégico, fue el estado más grande la nación Mocha y ocupaba todo lo que hoy es la Provincia de Tungurahua.

La palabra Mocha proviene del Mochica “Machoe” que significa adoratorio, se cree que su nombre se debe al monasterio de las vírgenes del sol en la cima del cerro Puñalica. Los incas decidieron kichuizar haciendo referencia a la palabra Mucha que significa beso (Balseca, 2015). Mocha se caracteriza por sus páramos y lagunas. posee una tierra rica en minerales lo que la hace propicia para el cultivo de cebolla colorada, ajo, papa y frutos. Sus habitantes también se dedican a la ganadería y la cría de especies menores, gran parte de la población se encuentra en el páramo andino en donde se puede observar volar al majestuoso cóndor andino, entre sus nevados tenemos el Puñalica, el volcán Caruhayraza, y el Chimborazo. Mocha es conocido por su actividad gastronómica, conocido por sus platos típicos como: las papas con cuero, el cuy asado con papas (Ministerio de Turismo, 2013).

Las festividades en honor a su patronales en honor a San Juan Bautista, es una tradición en la cual participan todos los barrios, estos presentan diferentes actividades como juegos pirotécnicos quema de chamizas, desfiles, y más actividades a los que acuden propios y fueranos. Cada 24 de junio se desarrolla una misa campal con presencia de miles de devotos, posterior la misa tiene lugar el magno desfile folclórico que recorre las calles del cantón, con delegaciones del cantón, así como invitados de otras latitudes. El desfile termina con la repartición del tradicional cariucho, plato ancestral con habas, ocas, mellocos y papas. (Pinto.Wilson, 2016). Como actividad principal en mocha se celebran las tradicionales corridad taurinas a las cuales asisten miles de turistas a disfrutarlas cabe recalcar que los toros son toreados por el público que se da cita a las calles del lugar hasta llegar a la plaza,

otro atrayente son los concursos de bandas de pueblo que sin duda hacen bailar a todo el público (Jimenez, 2013).

Cantón Quero

Las Octavas de Quero

El cantón Quero ubicado al sur de la Provincia de Tungurahua a 18 kms de la ciudad de Ambato, su clima oscila entre los 11 y 13 grados centígrados. Quero proviene del kichwa “Quero o Quiro” que significa copa o vaso de madera. Sus pobladores aprendieron de los incas las técnicas para la agricultura, artesanía y ganadería. El cantón fue fundado el 25 de julio de 1572 en el lugar conocido como pueblo viejo donde sus pobladores eran hábiles carpinteros, en la actualidad son muy reconocidas sus artesanías como cucharas de palo, tablas de picar entre otros su materia prima es el pino y el aliso. (Ministerio de Turismo, 2013). A lo largo de su recorrido se puede encontrar su gastronomía, es diversa gracias a la abundancia de productos.

En honor a la vida y dado gracias a la Pacha Mama se celebran las Octavas de Quero, al compás del bombo, las camionetas que hacen su paso por las carreteras llevando chamizas para llegar al centro de Quero, mientras a la estación llegan decenas de personas con todo tipo de disfraces entre ellos los políticos (Muñoz, 2015).

Gastronomía

Quero es un cantón agropecuario y gracias a su clima se puede desarrollar el cultivo de varias especies de plantas y también la crianza de animales. Entre sus principales cultivos tenemos: las papas, habas, arveja, cebolla blanca. Al hablar de su comida típica tenemos: helados de uvilla las papas con cuy, mote, queso y habas, ocas y la tradicional chicha de jora alimentos que se consumen en temporadas de fiestas, las comidas se preparan en fogones de leña (Cevallos, 2016). Otra delicia del cantón Quero es el champús que se lo elabora a base de maíz blanco molido, con panela o atado de dulce, especias dulces uno de sus principales ingredientes es el mote pelado, naranjilla y anís, se lo puede servir caliente o frio (Muñoz, 2015).

Objetivo Especifico 2

Identificar los productos y gastronomía tradicional en relación a las festividades de la provincia de Tungurahua

Gastronomía del cantón Ambato

Fiesta de las Flores y las Frutas (cantón Ambato) Ambato posee una amplia oferta gastronómica de platos típicos, como el tradicional llapingacho con chorizo, el ornado, la fritada, el mote con mapahuirá, el chocolate ambateño los cuales se los puede degustar en los mercados ambateños, otros gustos para el paladar es la colada morada en Atocha que se la prepara durante todo el año, el pan y las gallinas de pinillo, los cuyes asados de Ficoa, los jugos naturales con frutas cosechadas en esta tierra prodigiosa.

Llapingacho ambateño

El llapingacho ambateño constituye un baluarte gastronómico de la ciudad, sirvió de carta de presentación para quienes venían a conocer el nuevo Ambato después del terremoto del año 1949. Durante las festividades de la Fruta y de las Flores los mercados Modelo y Central son un sitio obligado al cual los turistas acuden para saborear este succulento platillo, que es un producto del mestizaje al utilizar la papa que es autóctona de la serranía y el chorizo que fue introducido en época de la colonia. El llapingacho ambateño es diferente al resto del país por su acompañado al momento de servirlo, el mismo que lleva huevo frito, aguacate, chorizo ambateño, encurtido y lechuga.

Sus ingredientes son: papas, achiote, huevos, chorizo ambateño, sal, manteca de cerdo, aguacate, remolacha, lechuga.

Colada morada.

Es una bebida tradicional del mes de noviembre y se la prepara en conmemoración de los difuntos, en inicios se lo denominaba masarrora morada, el color representaba el luto para el pueblo indígena, se tenía una fuerte creencia que los difuntos venían por esta temporada a degustar de esta bebida. En Ambato la colada morada no es estacionaria, en el barrio de Atocha esta bebida se la expende todo el año, recibe a

cientos de turistas que se deleitan con la colada morada preparada con frutas como frutillas y moras cultivadas en esta tierra, babácos de Patate, y especies dulces, se la sirve con empanadas de viento y el pan preparado en horno de leña que por su aroma atrae a los visitantes

Sus ingredientes son: Harina de maíz negro, naranjillas, mora, mortiño, piña, babáco, frutilla, ishpingo, canela, clavo de olor.

Gallinas de Pinllo

La parroquia de Pinllo a pocos minutos de la ciudad de Ambato, es un lugar conocido a nivel nacional por el tradicional pan y las succulentas gallinas de Pinllo, por su preparación, sazón, la manera de servirla y es un lugar muy concurrido en Ambato, y por motivo de las festividades ambateñas, los turistas degustan de este tradicional plato que se ha convertido en un icono y carta de presentación para la ciudad. Una de las características de este platillo es que sus aves son alimentadas con granos lo que le da un sabor exquisito, se las sirve asadas y enteras con papas bañadas en salsa de maní y lechuga. Sus ingredientes son: Gallina criolla entera, cebolla paiteña, ajo, apio, comino, mostaza, sal.

Gastronomía del cantón Píllaro

Yahuarlocro.

El yahuarlocro es un plato tradicional del cantón Píllaro se lo encuentra en los días de feria los jueves y domingos. Sin embargo, durante las festividades de la Diablada Pillareña son los turistas, entre ellos los aficionados a la gastronomía quienes son atraídos por conocer la historia de los alimentos que se consumen, ellos acuden a los mercados de la ciudad en busca de este platillo por su alto contenido proteico, y porque manifiestan que tiene algo que lo hace único en comparación a otros lugares, por su producción ganadera y agrícola de donde se extrae la materia prima para su preparación. El locro se lo consumía desde tiempo de la colonia, cuando los españoles solo consumían la carne de los animales y desechaban las vísceras estas eran aprovechadas por los indígenas en la preparación de locros. Sus ingredientes son: Menudo de borrego, limones, hierbabuena, sal, achiote, aceite, cebolla blanca,

cilandro picado, orégano, comino, ajo, pimienta molida, papa chola, maní tostado, leche, tomate de riñón, cebolla paiteña, perejil, aguacate, sangre de borrego

Gastronomía del cantón Baños

Melcochas

Llaman su atención al turista por la forma de elaboración y la forma del batido, las personas utilizan un gancho de madera de guayaba para batir este producto que se vuelve suave y maleable. Su producción y venta aumentan durante el periodo de fiestas en honor a la Santísima Virgen de Agua Santa. Visitantes que llegan a Baños siempre degustan de este producto que tienen ese sabor que lo hace especial que los atribuyen a los cañaverales de donde se extrae la panela base fundamental de este producto. Sus ingredientes Ácido cítrico, panela, agua, ajonjolí, cáscara de mandarina, gancho de madera de guayaba (horcón).

Gastronomía del cantón Patate

Arepas de Zapallo en Patate

El cantón Patate se muestra a la ciudadanía como un sitio paradisiaco gracias a su clima y producción agrícola, es un lugar muy visitado que aglomera a miles de turistas durante las festividades en honor al Señor del Terremoto, su producto estrella sin duda son las famosas arepas de Patate elaboradas con masa de zapallo envueltas en hojas de achira cultivados en este cantón, esto es lo que atrae al turista el deleitarse de alimentos naturales y frescos, su sabor su aroma, las arepas son horneadas en hornos de leña, negándose a dejar su legado de técnicas de preparación que se mantiene viva de generación en generación.

Se utiliza un zapallo maduro grande, cinco litros de agua, azúcar, levadura, canela, clavo de olor, pimienta olorosa, harina de maíz, harina de trigo, mantequilla, manteca, panela en polvo, esencia de vainilla, queso y todo este componente se lo envuelve en hojas de achira.

Gastronomía del cantón Tisaleo

Locro de cuy- Fiesta del Inga-Palla

El deguste del locro de cuy en la fiesta del Inga- Palla es sin duda un deleite para propios y extraños, En la sierra ecuatoriana el cuy es un platillo infaltable en las festividades y en el cantón Tisaleo se lo consume en locro, en la realización de esta

festividad cada uno de los sacerdotes preparan grandes cantidades de este succulento platillo para brindar a las personas que se den cita a las mismas. El cuy que fue el primer animal domesticado por los incas posee buena calidad proteica y valor nutricional, los visitantes que acuden a estas festividades se ven atraídos por su gastronomía basada en diferentes platillos relacionados con el cuy entre ellos el loco que es algo no tan usual en otras localidades del país. El ingrediente predominante es la papa chola, chaucha amarilla, leona, cebolla blanca, manteca de achiote, manteca de cerdo, hierbas como el paico, ajo, leche, queso, cuy, como acompañante tenemos al aguacate, culantro, encurtido y maíz tostado.

Gastronomía del cantón Pelileo- Salasaca

Chaguarmishqui - Inti Raymi

En la parroquia Salasaca del cantón Pelileo, sus habitantes obtienen una bebida ancestral que la extraen de las cabuyas, con la ayuda de una barra se realiza una cavidad en donde se acumula la savia que es diariamente retirada durante cuarenta días esta savia es conocida como agua miel, los pobladores de Salasaca ha emprendido en la elaboración de derivados de este néctar, como es el caso de la cerveza artesanal mediante la fermentación natural del chaguarmishqui. Es una bebida tradicional que forma parte de las festividades del Inti Raymi, producto que está en vías de desarrollo, atrae la atención de turistas en la temporada del solsticio de verano que degustan de esta refrescante bebida ya sea por curiosidad o por que la probaron anteriormente, a más de sus propiedades curativas entre ella el aporte de calcio para los huesos

Gastronomía del cantón Cevallos

Fritada de cajón

Turistas que llegan al cantón Cevallos, a más de realizar un turismo de compras, saborean las delicias culinarias existentes en el lugar entre ellas se encuentran las fritadas de cajón, plato típico que durante las festividades de cantonización propios y extraños la consumen convirtiéndose en un sitio obligado por los turistas. En la elaboración de la fritada un producto del mestizaje se utiliza técnicas europeas de fritura que fueron traídos en épocas coloniales, que aún se la sigue utilizando, estas fritadas son apetecidas por los turistas su acompañado de choclo, habas cocinadas y

maduro frito. Para la elaboración de la tradicional fritada de cajón en el cantón Cevallos los ingredientes son carne de cerdo cortada en trozos, (costilla y lomo), comino molido, dientes de ajo, enteros y machacados, cebollas blancas cortadas en trozos, agua, acompañantes, plátanos fritos, mote, encurtido de cebolla y tomate, choco cocinado.

Gastronomía del cantón Mocha

Papas con cuero

Al hablar de las papas con cuero sin duda uno de los destinos para degustar de este plato tradicional es el cantón Mocha. En el mes de junio se celebra la fiesta en honor a San Juan Bautista convirtiéndose al cantón en un turismo religioso a donde acuden miles de feligreses quienes también se deleitan de la gastronomía que este pueblo ofrece. Mocha al igual que otros cantones de Tungurahua tiene una gran producción agrícola y ganadera las cuales son bien explotadas, es el caso de la crianza de cuyes, cerdos y tubérculos, los cuales son base del tradicional plato “papas con cuero”, es un

Platillo el cual es servido caliente, con productos frescos, y calidez de su gente lo que atrae a los turistas,

Para la elaboración de este exquisito platillo mochano tenemos los siguientes ingredientes: cuero cocinado y picado en cuadritos, papas peladas y picadas en cuadros, cebolla blanca picada finalmente, cilantro picado, pasta de maní, caldo de cocción de cuero, achiote, sal, pimienta al gusto.

Gastronomía del cantón Quero

El champús

Es una de las tradiciones gastronómicas que se consumen en las festividades de las octavas de Quero, las mismas que tienen lugar en los meses de julio y agosto que coincide con el periodo de cosechas de granos secos, esta deliciosa bebida que se elabora en base al maíz blanco molido, con panela o atado de dulce, especias dulces, mote pelado, naranjilla y anís, se lo puede servir caliente o frío, constituye una atracción para el turista en vista de que en otras ciudades se ha perdido su elaboración y consumo, a más que según los productores existe un proyecto agroturístico en el cual los turistas tengan acceso a las plantaciones de granos secos y

formen parte de la cosecha y puedan constatar la elaboración de los diferentes platos típicos tradicionales del lugar.

Objetivo Especifico 3

Esquematizar los elementos de los sentidos que provocan la gastronomía en las fiestas tradicionales.

Según manifiesta Reyes (2013). la presentación de la comida es un ingrediente esencial en el ámbito gastronómico, esto incluye creatividad, visualización, dibujo y color. Lo que significa que no solo son importantes las materias primas y la realización del plato, sino todo lo que le acompaña a su presentación. En el acto de comer están inmersos todos los sentidos, los mismos que trabajan individual o conjuntamente, cada uno de ellos desempeña un importante papel en la preparación de las sensaciones culinarias, impulso de satisfacción y el disfrute al momento de valorar un plato.

Resulta difícil separar la alimentación del placer y los sentimientos (Menéndes, 2017). Existen alimentos que reconfortan el ánimo, evocan recuerdos que se inscriben en el mundo interno. Sabores inesperados que afloran recuerdos e imágenes de esas pequeñas cosas que daban sentido a la vida, remembranzas familiares, el compartir con los vecinos, situaciones pasadas, alimentos con los que percibimos estímulos y manifestaciones de sentirse bien con uno mismo, el sabor, el amor, la creatividad en cada uno de los platillos que en casa se preparaba, que al volverlos a probar el cerebro integra toda esta sensación con información almacenada en la memoria brotan amenos recuerdos.

La comida también estimula todos los sentidos siendo así:

La vista. Es el primer sentido que se activa al momento que un plato llega a la mesa, podemos apreciar, el producto, la cantidad, elaboración, organización, su forma y el color. Aquí el cerebro escanea, procesa la imagen, la registra, la codifica, busca en su archivo y lo relaciona con el conocimiento previo. Esta información es objetiva, y toma la decisión de consumirla o no. Aspectos visuales como el color, el tono, el brillo o incluso el envase condicionan el sabor de la comida. Existen investigaciones que correlacionan el color directamente con el sabor, un ejemplo de experimento se

demonstró que, sirviendo el mismo jugo en un vaso rojo y en un vaso azul, se sintió más salado en el vaso rojo.

El olfato. Es el sentido por el cual descubrimos el aroma y la intensidad de los componentes de un platillo, evoca recuerdos y sensaciones. El olfato es el más influyente en el sabor de los alimentos. Los olores afectan en dos tiempos, primero, directo, por el olor que emiten los platos y que se capta por la nariz. Después, el retronasal, que produce cuando se empieza a ensalivar y calentar el alimento en la boca, lo que calienta la temperatura y reacciona nuevas moléculas volátiles, creando nuevos olores. La percepción del olor en el sabor es tan importante que muchos sabores son prácticamente inidentificables sin su aroma.

El gusto. Preferencia de un sabor u otro, sirve para distinguir los sabores está formada por las papilas gustativas. Aprecia los sabores, las preferencias culturales como por ejemplo el refrito de nuestra comida ecuatoriana. Las papilas gustativas son como pequeños bulbos debajo de la membrana mucosa de la lengua. Son un conjunto de receptores sensoriales, receptores gustativos que detectan sustancias químicas liberadas en la boca para identificar el sabor. Se han identificado cinco sabores básicos que podemos percibir por medio de las papilas gustativas en la lengua:

Dulce: Producidos por el azúcar, pero también por sus derivados como la fructosa y la lactosa.

Agrio: Este sabor, asociado sobre todo a los limones, es producido por iones de hidrógeno (H^+) que se separan cuando un ácido se disuelve.

Amargo: existen aproximadamente 35 proteínas diferentes en nuestras células sensoriales que responden a multitud de diferentes sustancias amargas.

Salado: lo asociamos a la sal que usamos en la cocina. Este sabor a sal está compuesto por sodio y cloruro. Sales minerales como la del potasio y magnesio producen este sabor.

Umami: Es una palabra japonesa, representa un sabor intenso y salado (entre salado que no es dulce). Este sabor es producido por el ácido glutámico o glutamato, un aminoácido que se encuentra en tomates maduros, carnes, quesos y soja. El sabor

umami se lo atribuye al ácido aspártico, otro aminoácido que se encuentra en espárragos, brotes, aguacates, ostras.

El tacto. Las manos, los labios y la lengua son las partes del cuerpo que entran en juego. Así como también la textura y la temperatura. Antes de consumir un alimento, si posee las propiedades adecuadas para ingerirlo. La textura y temperatura de los alimentos también afecta de forma directa. En texturas viscosas, el gusto se percibe menos que en líquidos. Una cantidad de azúcar disuelta en agua y al disolver la misma cantidad en gelatina, en el agua se sentirá mucho más dulce.

El oído. El sentido por el cual podemos escuchar el crujir de ciertas texturas, el crujir de un alimento podemos conocer su frescura. Como también el sonido del alimento en la boca y los sonidos que percibimos a nuestro alrededor.

Según un estudio realizado por Charles Spencer director del Crossmodal.Lab de Oxford, investigó la interrelación entre los sentidos y como el sonido afecta al sabor. El experimento consistía en ofrecer dos tipos de dulces a voluntarios, un dulce sirope y otro de vainilla mientras escuchaban sonidos a alta y baja frecuencia, se constató que cuando los sonidos eran de alta frecuencia el postre sabía más dulce y a la baja frecuencia más amargo.

Finalmente, para cumplir con el objetivo se presenta un esquema que contempla la información sobre fiestas tradicionales, gastronomía, sentidos y sentimientos por medio de infografías.

Infografía: Proviene de los acrónimos información más grafía, tiene como objetivo proporcionar información de diferente manera, mediante la utilización de gráficos, esquemas o representaciones convirtiéndola en un medio comunicativo que llega al receptor de forma visual. Según (Colmes, 2012). define a la infografía como la manera de “hacer entendibles los números, los procesos y los hechos”

Es una aportación informativa, realizada con elemento icónicos y tipográficos, que permiten o facilitan la comprensión de los acontecimientos, acciones o cosas de aspectos significativos (Breijo, 2009).

Las infografías facilitan la comprensión de textos pasando al medio digital convirtiéndose en un modelo multimodal independiente, que tiene la capacidad de sintetizar informaciones complejas concordando las ventajas del texto verbal con el no verbal (Abio, 2013) .

Las infografías se han convertido en una herramienta mediante la cual se puede visualizar de manera sencilla, fácil e innovadora las características sobre el lugar turístico que se desea conocer gracias al apoyo gráfico y la esquematización, están ligadas e interactúan con las redes sociales aumentando la visibilidad del mensaje para que sea más efectiva.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

La metodología utilizada en el presente trabajo de investigación es la descriptiva. Es descriptiva porque analiza, estudia y describe los pasos que se realizan con el objetivo de alcanzar los resultados deseados, con el objetivo de identificar las fiestas tradicionales y la gastronomía en la Provincia de Tungurahua.

2.1 Materiales

Tabla N° 1. Descripción de Materiales

Materiales	Descripción
Fichas de investigación de productos primarios del patrimonio alimentario	Al utilizar las fichas de investigación de productos primarios, se puede evidenciar toda la información que es requerida en la aplicación de recetas con sus cantidades, productos, y su elaboración enmarcado en un esquema establecido
Fichas de investigación de productos elaborados del patrimonio alimentario.	Con el manejo de este tipo de fichas en donde se muestra los productos que sirven de base en la elaboración de un plato. Su elaboración, sus propiedades nutricionales, así como el origen del plato, zonas en las cuales su consumo es tradicional y común.
Fichas organolépticas	Mediante la utilización de las fichas organolépticas se pudo evidenciar las características físicas que poseen los platillos tradicionales en los diferentes cantones de la Provincia, y como los sentidos los pueden percibir su color, textura, olor, así como al degustar su sabor, constituyendo una herramienta importante que sirve de apoyo para el desarrollo de esta investigación.
Población	Personas de los cantones de la Provincia de

Tungurahua

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 1. Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común		
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra		
Recolección o cosecha		
Usos Gastronómicos		
Propiedades		
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)

Fuente: Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

Ficha N° 2. Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto		
Ancestralidad		
Época de Consumo		
Lugares de Consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Fuente: Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

Ficha N° 3. Esquema sensorial organoléptico

CANTON	FIESTA	PLATO	DESCRIPCION	MOTIVACION
Ambato				
Patate				
Quero				
Baños				
Tisaleo				
Pelileo				
Cevallos				
Mocha				

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Población

La población para la presente investigación son los asistentes a las fiestas tradicionales misma que se somete a un muestreo no probabilístico, donde la selección se hace sobre la base del criterio del investigador. (Herrera E, 2014).

Cumpliendo con la característica de ser intencional, debido a que el investigador decide quienes conforman la muestra y casual porque los elementos de la muestra son de fácil acceso, encontrándose en cualquier momento y lugar.

2.2 Métodos

La metodología utilizada en el presente trabajo de investigación es la descriptiva. Es descriptiva porque analiza, estudia y describe los pasos que se realizan con el objetivo de alcanzar los resultados deseados, centrándose en el qué en lugar del porque siendo su objetivo describir la naturaleza, sin centrarse en las razones por las que se produce, puede realizarse en diferentes periodos de tiempo. En la investigación descriptiva está inmersa la observación cualitativa que no involucra mediciones o números, solo características de monitoreo, las características son naturales y efectivas convirtiéndose el investigador en un observador completo, que monitorea y rastrea las tendencias y preferencias del visitante.

Modalidad de la Investigación

Investigación de Campo

La investigación de Campo permite conocer las diferentes festividades que se conmemoran a lo largo de la Provincia de Tungurahua. El origen, el porqué de estas celebraciones, sus tradiciones, así como también la gastronomía, los platos tipos que se preparan en cada uno de los cantones de la Provincia del Tungurahua. Esta investigación constituye uno de los recursos primordiales de la información descriptiva. Esta investigación se realizó en cada uno de los nueve cantones, en el lugar donde acontecen los hechos, para lo cual se aplica y se extrae datos que reflejan la realidad, empleando técnicas de recolección de información, el investigador está en contacto directo con el entorno natural

Investigación Bibliográfica- Documental

Se aplica una metodología Bibliográfica-Documental, para lo cual se utiliza libros de contenido científico, folletos, repositorios de tesis, documentos y autores quienes coadyuvan con sus conocimientos para el fundamento de esta investigación. Utilización de recuerdos gráficos y sonoros los que investigan el estudio a través del análisis, la crítica y la comparación de diferentes fuentes de información

Esta investigación forma parte del proyecto de investigación denominado “Laboratorio de cocina tecno emocional y de los sentidos caso de estudio: Fiestas tradicionales y gastronomía de la Provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO III.


RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados que a continuación se presentan dan respuesta a cada uno de los objetivos específicos.

3.1 Análisis y Discusión

Fichas de productos primarios y elaborados, que son la base en la preparación de los platos tradicionales en las festividades de la provincia del Tungurahua.

Ficha N° 4. El llapingacho Productos Primarios.

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	papa	
Nombre científico	Solanum tuberosum	
Otros nombres locales	patata	
Ancestralidad	La patata o papa proviene de las regiones montañosas de Suramérica; sus cultivadores ancestrales fueron los Incas, en los Andes.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Las papas ecuatorianas presentan diversidad de formas, colores y tamaños. Existen papas de formas aplanadas, redondas, comprimidas, alargadas, con ojos profundos; de colores de piel amarilla, roja, rosada o morada (Patrimonio M. d., 2016).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Son zonas de producción intensiva las tierras altas de las provincias de Carchi, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. A nivel familiar se cultivan desde los valles templados en toda la sierra.	Dependiendo de la zona climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio y de septiembre a diciembre. Se cosecha la papa cuando el follaje está amarillento y secándose.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Dependiendo de la zona	las provincias de Carchi,

	climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio	Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja
Recolección o cosecha	Tiempo de cosecha desde el plantado 65-100 días	
Usos Gastronómicos	Fritas, al vapor, guisadas, en puré, en ensalada, asadas, hervidas en potajes, sopas, pasteles salados y dulces.	
Propiedades	El valor nutritivo de la patata reside en su riqueza en fécula (el 19%); en cambio, es pobre en proteínas (2%) y en grasa (1% o menos). La proporción de agua alcanza hasta el 78%.	

Variedades y estados de conservación

Nombre	Características	Observación (estado)
Papa chola	papa chola o súper chola. Tiene forma ovalada, un tono rojizo en la cáscara y un color crema en sus ojuelos. Esta papa ha sido utilizada para las comidas tradicionales del país, como el locro y los llapingachos.	Mediano, forma oval-elípticos, levemente aplanada en su cara superior e inferior. Piel del tubérculo Piel rosada áspera, parte media, de forma bulbosa
Papa Cecilia	La variedad INIAP-Cecilia es una papa para consumo en fresco (sopas, tortillas y puré) y para procesamiento en forma de hojuelas. Los tubérculos son medianos, de forma elíptica. La piel es amarilla clara, con ojos superficiales.	rinde también para el consumo en parrilladas o ensaladas. Su frescura y textura dura dejan que la papa pueda asarse al carbón o mantenerse fresca en platos fríos.

Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 4. 1. El llapingacho Productos Primarios.

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Chorizo	
Nombre científico		
Otros nombres locales	Chorizo ambateño	
Ancestralidad	El chorizo se remonta a la época romana, se los llamaba botulus o botellos (por su forma).	
Forma de obtención	Se lo prepara de forma artesanal, a nivel industrial se utiliza un molino de carne, mezcladora, embutidora y ahumador.	
Descripción	Se trata de un producto cárnico típicamente español El proceso incluye, picado de carne y tocino, se mezcla con los demás ingredientes, se deja reposar por una noche, se introduce la masa en una tripa de cerdo, tiempo de maduración para que adquiera firmeza (Villa, 2011).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Península Ibérica y países con influencia española y portuguesa	Disponibile para el consumo durante todo el año	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Disponibile	Disponibile para el consumo durante todo el año	Península Ibérica y países con influencia española y portuguesa
Usos Gastronómicos	Prepare chorizos fritos o asados a la parrilla o a la plancha para comer en los asados, para acompañar los huevos del desayuno, como parte de un plato, en tapas con pan o con arepa, mezclados en una tortilla. Cocínelos con guisos y estofados de papas y leguminosas, sopas, salsas para pastas, arroces.	
Propiedades	El chorizo es fuente de minerales: hierro, zinc, magnesio, fósforo, selenio y sodio. Hay que destacar el contenido en hierro hemo y zinc de elevada biodisponibilidade. En general, entre un 15 y un 30% del hierro hemo de un alimento se absorbe bien	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
El chorizo parrillero	Se parecen a los ibéricos, con la salvedad de no siempre ser curados o ahumados. También se les conoce como chorizos criollos y, aunque descienden del chorizo español, han sido influenciados por la intensa inmigración	Latinoamérica en donde es común las parrilladas.
Chorizo Artesanal	producto semi-maduro elaborado a base de carne de cerdo, tocino, adicionado de sal curante, especias y aditivos, es sometido a un proceso de deshidratación para favorecer su conservación. Este producto cumple con un periodo de maduración de 9 días a una temperatura de 18°C.	



Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 4. 2. El llapingacho Productos Primarios

PRODUTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Cebolla paiteña	
Nombre científico	Allium cepa	
Otros nombres locales	Cebolla cabeza, de bulbo	
Ancestralidad	Introducida, es de Asia.	
Forma de obtención	cultivo	
Descripción	La cebolla roja forma varios bulbos pequeños que crecen en racimo, con una capa de color morada. Tiene una textura crujiente y pungente, con un sabor algo intermedio entre el ajo y la cebolla por lo que es muy apetecida en la cocina internacional.	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Las provincias de Chimborazo (Riobamba, Guano) y Tungurahua (Quero, Píllaro, Mocha). Santa Elena y Manabí	6 meses según el clima Se siembra en temporada de verano, invierno y primavera, esto de acuerdo al terreno.	El rango de cultivo es muy amplio pudiendo crecer tanto en climas cálidos como fríos. Aproximadamente desde los 0 a los 2.700 msnm. Prefiere suelos ligeramente ácidos, francos arenosos, con buen drenaje. La cebolla necesita ser aporcada durante su cultivo para que el bulbo o tallo, que es la parte comestible, engruese.
Calendario Agro festivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	La época de siembra varía según la variedad y el ciclo de cultivo.	Las provincias de Chimborazo (Riobamba, Guano) y Tungurahua (Quero, Píllaro, Mocha). Santa Elena y Manabí
Cosecha	verano, invierno y primavera, esto de acuerdo al terreno.	las provincias de Chimborazo y Tungurahua
Usos Gastronómicos	Los usos de la cebolla son muchísimos. Se la utiliza tanto cruda, encurtida, en refritos o cocinada. Es la base y el “sazón” de muchos platos, como caldos, sopas, arroces, carnes, salsas, ceviches etc. Debido a que tiene altos contenidos de sustancias bactericidas y fungicidas es utilizada además en cultivos agrícolas.	
Propiedades	Aporta altos contenidos de vitamina E y C. Es utilizada también para las afecciones de las vías respiratorias. Y muy conocida por sus cualidades desinfectantes por lo que ayuda a combatir enfermedades infecciosas, utilizada, inclusive, como funguicida en cultivos agrícolas.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Cebolla blanca o larga	Tallo blanco largo y hojas tubulares.	Común
Cebolla perla	Bulbo blanco con capa de color amarillento, sabor menos intenso.	Común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 4. 3. El llapingacho Productos Elaborado

PRODUCTOS ELABORADOS


Nombre del Producto	El Llapingacho	
Ancestralidad	Procede de los páramos andinos, se lo atribuye a los indígenas salacas, su nombre proviene del kichwa llapin que significa aplastado. Principal ingrediente la papa posee un alimento altamente energético para altitudes extremas. Con el paso del tiempo se ha añadido otros elementos como el chorizo que los ambateños lo elaboran en su propia casa, aguacate, lechuga y un huevo frito	
Época de Consumo	Cotidiano y festivo.	
Lugares de Consumo	Todo el Ecuador, y es típico de la Ciudad de Ambato	
Descripción	Se conocen como Llapingachos a las tortillas de papa, queso y sofrito de cebolla. Son asadas en manteca o grasa sobre latas. Aunque pueden consumirse solas, llegan a ser un plato fuerte según la contundencia de su acompañamiento.	

Zonas tradicionales de consumo

Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
En toda la Sierra ecuatoriana. Plato típico de la Ciudad de Ambato.	Cotidiano y festivo.	Restaurantes y mercados de la Sierra.
Ingredientes	Formas de preparación	
Papa chola, aceite de achiote, cebolla blanca, finamente picada, comino Sal, queso fresco, desmenuzado, manteca de cerdo, huevos, chorizo Aguacates en mitades	Cocine las papas en agua con sal hasta que estén muy suaves, cierna y reserve, Aplaste las papas mientras siguen calientes hasta obtener una masa homogénea, Refría la cebolla blanca con la manteca de cerdo y el aceite de achiote, mezcle el refrito con la masa, añada sal y pimienta, forme bolitas con la masa de aproximadamente 40g, rellene con queso fresco y forme tortillas, fría las tortillas en un sartén hasta que estén doradas, fría el chorizo, fría el huevo, Sirva las tortillas con el chorizo, el huevo frito y el aguacate Terán (2018).	
Estado de conservación	El uso de la paila de bronce, El uso de la manteca de cerdo.	

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 5. Arepas de Patate Productos Primarios


PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	zapallo	
Nombre científico	Cucúrbita máxima	
Otros nombres locales	Calabazas, calabacera	
Ancestralidad	Planta originaria de América, fue base de la alimentación de los Incas, Aztecas	
Forma de obtención	cultivo	
Descripción	<p>Planta rastrera. Los frutos tienen la carne de amarilla a anaranjada, sólida y con semillas en el interior.</p> <p>Los frutos del zapallo gigante son enormes, pueden llegar a tener 70 centímetros de diámetro.</p> <p>Es una planta silvestre, de carne dura y sabor amargo Patrimonio. (2016).</p>	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Valles tropicales, subtropicales y templados, tanto en la sierra como en la costa; aunque es de preferencia una planta de clima caliente.	Se siembra generalmente en junio	no tolera el exceso de lluvia. Se demora de 3 a 10 meses para producir, dependiendo de la especie y la variedad. Se cosecha comúnmente ya maduro, cuando la uña no entra en la cáscara.
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra del Zapallo	Junio	Valles tropicales, subtropicales y templados, tanto en la sierra como en la costa
Cosecha	Se demora de 3 a 10 meses para producir, dependiendo de la especie y la variedad.	Valles tropicales, subtropicales y templados, tanto en la sierra como en la costa
Usos Gastronómicos	<p>coladas, sopas y locros; es ingrediente importante en la fanesca. conservas. Suele acompañar también ciertos platos con carne.</p> <p>Las pepas se secan al sol y se tuestan. Luego se comen directamente o se las prepara enconfitadas, o en salsas.</p> <p>Se consume también en preparados de dulce, como el dulce de zapallo, zapallo enconfitado, colada de zapallo con y sin leche, tarta de zapallo. Las flores masculinas, que suelen abundar, se comen apanadas Patrimonio (2016).</p>	
Propiedades	<p>Tiene un contenido moderado de carbohidratos. Es rico en vitamina A, calcio y fósforo. Poca proteína en la pulpa, pero alto contenido proteico en las semillas, así como elevada concentración de fósforo y hierro en éstas. Es de fácil digestión.</p>	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
El zapallo de burro	Subsiste en estado silvestre y requiere de un nuevo proceso de selección para ser cultivado, pues se ha vuelto amargo y duro.	puede considerarse extinto.
El zapallo gigante	son enormes, pueden llegar a	El sur de Ecuador es una

tener 70 centímetros de diámetro | importante zona de diversificación desde tiempos prehispánicos.

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 5. 1 Arepas de Patate Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común	Achira	
Nombre científico	Cannaceae	
Otros nombres locales	Atzera, achera	
Ancestralidad	Ecuador su cultivo podría remontarse a la Cultura Valdivia, hace unos 5.500 años.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	<p>Es una herbácea perenne de hasta dos metros de altura, con hojas amplias, ovales. El rizoma se sigue expandiendo con cada nueva generación.</p> <p>Existen muchas variedades, entre silvestres y domésticas Es una planta muy rústica, perfectamente adaptada, que no conoce plagas ni enfermedades Patrimonio. (2016).</p>	

Zonas de Producción

Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Se cultiva en el Austro, Loja, Zona de Patate Tungurahua, Cayambe,	2 veces al año, cualquier época.	debido a su ciclo vegetativo y al clima de la región se puede cosechar entre una a dos veces por año.

Calendario Agrofestivo

Actividad	Mes	Lugar
Siembra	No tiene época específica para cultivarla.	El Austro, Loja, Zona de Patate Tungurahua, Cayambe,
Cosecha	Entre 8 y 6 meses	


Usos Gastronómicos	<p>Los rizomas maduros pueden prepararse hervidos, asados, fritos u horneados</p> <p>Las hojas grandes se utilizan para envolver y cocinar varios preparados, principalmente los tamales y quimbolitos.</p>	
Propiedades	<p>Los rizomas tienen un alto contenido de carbohidratos en el almidón y azúcares. Bajo contenido de proteínas, vitaminas y minerales, a excepción del potasio que es relativamente alto en comparación a otras raíces. Alimento energético muy bueno, proporciona 123 calorías por cada 100 gramos de comida, resultando una de las raíces andinas más alimenticias Patrimonio. (2016).</p>	

Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Atzera blanca	Tubérculo de interior blanquecino, hojas y tallo de color verde claro	común
Atzera morada	Hojas y tallo de color morado preferida para extracción de almidón	Escasa.

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 5. 2. Arepas de Patate Productos Elaborados


PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	Aperas de Patate	
Ancestralidad	Criollo. Su base es el maíz, prehispánico, al cual se añadieron después otros productos, algunos nativos y otros introducidos.	
Época de Consumo	Cotidiano y festivo	
Lugares de Consumo	El valle del Chota, Imbabura Patate Tungurahua Otavalo Provincia del Azuay	
Descripción	Es un pan de maíz aplastado y pequeño que puede ser de dulce o de sal, de forma redondeada, a veces envuelto en hoja de achira Patrimonio (2016).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
El valle del Chota, Imbabura Patate Tungurahua Otavalo Provincia del Azuay	Fiestas del Señor del Terremoto se sirve con chica de uva, (todo el tiempo) En la temporada del corpus Christi en Cuenca.	
Ingredientes	Formas de preparación	
Harina de maíz Zapallo Sambo Panela	Luego la harina se mezcla según si se trata de una arepa de dulce o de sal con: sal, manteca de chanco y chicharrón, o zambo / zapallo cocinado y bien escurrido, y panela. Las arepas de dulce con zambo o zapallo habrían sido cocidas tradicionalmente en hojas de achira.	
Propiedades	Contienen proteína, carbohidratos, fibra y grasas. Sus propiedades exactas cambian según la versión de arepa.	
Estado de conservación	En peligro. Exceptuando las localidades, como Pablo Arenas, Patate, donde todavía se puede encontrar este tipo de arepas, en el resto del país es difícil encontrarlas.	

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 5. 3 Champús con mote Productos Primarios

PRODUTOS PRIMARIOS

Nombre común	caña de azúcar (base de la Raspadura)	
Nombre científico	Saccharum officinarum	
Otros nombres locales		
Ancestralidad	El cultivo de la caña de azúcar se introdujo durante el mestizaje culinario, en la época de la conquista española a América.	
Forma de obtención	El tiempo de maduración de la planta oscila entre 12 y 14 meses, momento en el que se puede recoger de forma mecánica y llevarla a los llamados patios de caña. Se miden los niveles de impureza la fibra y calidad del azúcar. Se almacenan y son preparados para limpiarlas y enviarlas a la picadora	
Descripción	planta herbácea perenne que forma parte de la familia de las gramíneas; por lo tanto, está emparentada con el arroz, el maíz, el sorgo, la avena y el bambú. Un grupo de tallos duros, jugosos, no ramificados y con entrenudos crece a partir de una red de rizomas de la que aparecen tallos secundarios. Los tallos miden unos 5 metros de altura, pero el rango es de 3 a 8 metros (Perafán, 2009).	

Zonas de Producción

Parroquia, Cantón	Época de Cosecha
Pastaza, Pichincha, Bolívar, Cotopaxi, Orellana, Chimborazo, Imbabura, Santo Domingo de los Tsáchilas, Manabí, 8 Guayas, Napo, Morona Santiago	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia.


Calendario Agrofestivo

Actividad	Mes	Lugar
Siembra	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia entre 9 a 24 meses.	Pastaza, Pichincha, Bolívar, Cotopaxi, Orellana, Chimborazo, Imbabura, Santo Domingo de los Tsáchilas, Manabí, 8 Guayas, Napo, Morona Santiago
Recolección o cosecha	Primavera y otoño.	
Usos Gastronómicos	Jugo de caña. Azúcar blanca, bebidas alcohólicas, destiladas	
Propiedades	<p>-Ayuda a eliminar los tumores o abscesos.</p> <p>-cura la resaca.</p> <p>-Mantiene las encías en perfecto estado y elimina las bacterias malignas.</p> <p>-Aumenta la energía,</p> <p>Acelera el metabolismo para evitar el estreñimiento</p> <p>Ayuda al proceso de cicatrización</p> <p>Ayuda a mejorar la salud de la piel.</p>	

	Es antioxidante. Alcaliniza el cuerpo.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Variedad criolla	Menor productividad, pero mejor calidad de producto	En casa
Variedades comerciales	Mayor productividad menos calidad de producto	Común.

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 6. Champús con mote Productos Primarios

PRODUTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Raspadura, panela	
Nombre científico	Raspadura, panela	
Otros nombres locales	Raspadura, panela	
Ancestralidad	La panela es un producto criollo, en tanto se obtiene de la explotación de la caña de azúcar. Se trata del endulzante más común antes de que se popularizara el azúcar blanco refinado.	
Forma de obtención	es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar moreno.	
Descripción	Nace de la caña de azúcar, en un proceso artesanal y natural, sin pizca de químicos. Al menos así la producen los campesinos del interior del país. Es un azúcar integral conocida como raspadura o chancaca. Es un edulcorante moldeado nutritivo por sus minerales y vitaminas, de color café de sabor dulce y aroma característico obtenido de la concentración del jugo de caña Quezada (2007).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Pastaza, Pichincha, Bolívar, Cotopaxi, Orellana, Chimborazo, Imbabura, Santo Domingo de los Tsachilas, Manabí, 8 Guayas, Napo, Morona Santiago	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia.	
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia entre 9 a 24 meses.	Zonas de producción de la caña
Recolección o cosecha	Primavera y otoño.	
Usos Gastronómicos	La panela es un endulzante de consumo generalizado, preparaciones de dulce.	
Propiedades	alto valor energético ya que contiene principalmente carbohidratos que son utilizados como energía de uso rápido en el cuerpo. la panela tiene una interesante gama de nutrientes, por lo que es más sana y más fácil de metabolizar.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Variedad criolla	Menor productividad	Escasa
Variedad comercial	Mayor producto,	Común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 6. 1. Champús con mote Productos Primarios


PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	mote	
Nombre científico	Zea Mays Amilacea St	
Otros nombres locales	Maíz blanco	
Ancestralidad	Prehispánico. La costumbre de cocinar el maíz en forma de mote es milenaria. No se sabe si es originaria de la zona andina o si fue traída desde Mesoamérica.	
Forma de obtención	Este método consiste en descascar los granos mediante su cocción y remojo en una solución alcalina (cal, lejía o cenizas). Luego, se secan al sol para conservarlos por largos períodos de tiempo. Posteriormente, se utilizan como ingredientes de sopas,	
Descripción	Se trata de una importante guarnición que, por sus cualidades y sabor neutro, equilibra el sabor de los platos También puede ser un ingrediente de sopas, platos fuertes o bebidas, dependiendo del acompañamiento. Según la contundencia del plato, puede consumirse como almuerzo o cena Patrimonio (2016).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Los Ríos, Guayas, Manabí Pichincha, Imbabura, Bolívar, Tungurahua	En mayo a agosto	
Actividad		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Recomendado sembrar en primavera cuando las condiciones de clima sean adecuadas en general dentro del periodo libre de heladas	Los Ríos, Guayas, Manabí Pichincha, Imbabura, Bolívar, Tungurahua
Recolección o cosecha	La época de cosecha varía dependiendo a la variedad cultivada, la temperatura, la altitud y la época de siembra	
Usos Gastronómicos	luego de ser hervido y cocido, se lo sirve pelado como guarnición, acompaña el hornado y la fritada. Se utiliza en el caldo de patas ,También como el mote pillo, el mote sucio y el mote pata. Triturado se lo conoce como morocho, se lo prepara tanto como una colada dulce con leche o como una sopa con cualquier tipo de carne.	
Propiedades	Fuente importante de nutrientes, fibra y energía.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
el mote pillo, el mote sucio y el mote pata.	Común. Se encuentra arraigado profundamente a la tradición culinaria del país en la zona andina, por lo que es un plato que se encuentra con facilidad. Pero algunas de las variaciones, como el Gallo Mote o el Mote sucio, se han vuelto escasas o están en peligro	



Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 6. 2. Champús con mote Productos Primarios

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	EL champús	
Ancestralidad	Prehispánico o criollo. Si tomamos como referencia la base de esta bebida, conformada por maíz, chawarmishki y frutas nativas, se puede concluir que el champús es un producto prehispánico. Sin embargo, algunos historiadores sostienen que en realidad es fruto de la adaptación del maíz a la cultura culinaria africana, y que fueron los afro ecuatorianos los primeros en ofrecerla.	
Época de Consumo	Cotidiano y festivo. Se encuentra tradicionalmente durante las festividades del Inti Raymi, el Corpus Christi y Finados	
Lugares de Consumo	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay	
Descripción	Bebida, postre y refrigerio. Es una colada un tanto agria y espesa, a base de maíz hervido, molido y cocinado. Se coloca en un pondo de barro, se cierne se mezcla con la miel de panela, naranjilla, maracuyá, y canela hervida, se cocina y se agrega el mote hojitas de naranja. En algunos lugares se le agrega capulés y otras frutas (Solarte, 2010).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
En la sierra ecuatoriana	Cotidiano y festivo. Se encuentra tradicionalmente durante las festividades del Inti Raymi, el Corpus Christi y Finados	Hogares, mercados y locales comerciales.
Ingredientes	Formas de preparación	
Harina de maíz blanco, mote pelado, raspadura, canela, clavo de olor, ishpingo, jugo de naranja, hierba luisa, cedrón, naranjilla, babaco.	Se prepara con el maíz seco, al que se le hace cocinar en agua, se le muele y se cierne, se hace “madurar” o fermentar el maíz molido en un pondo antes de cernirlo, durante 3 o 4 días. Se cocina el agua con la raspadura, las especias y las hierbas aromáticas. Se incorpora entonces la harina de maíz cernida. jugo de la naranjilla sin semillas para que tome ese sabor, y se le agrega babaco picado. Se añade el mote pelado y se deja cocinar máximo por una hora más.	
Propiedades	El champús tiene un importante contenido de carbohidratos de buena calidad, siendo una buena fuente energética, gracias también a la presencia de raspadura y de fruta. Es un alimento de fácil digestión. Aporta con vitaminas y minerales. El proceso de fermentación mejora la calidad nutritiva del alimento.	
Estado de conservación	Escaso. Los mayores lo preparan, pero cada vez menos y es casi desconocido por la población joven.	

Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 7. Locro de cuy Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	papa	
Nombre científico	Solanum tuberosum	
Otros nombres locales	patata	
Ancestralidad	La patata o papa proviene de las regiones montañosas de Suramérica; sus cultivadores ancestrales fueron los Incas, en los Andes.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Las papas ecuatorianas presentan diversidad de formas, colores y tamaños. Existen papas de formas aplanadas, redondas, comprimidas, alargadas, con ojos profundos; de colores de piel amarilla, roja, rosada o morada (Patrimonio M. d., 2016).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Son zonas de producción intensiva las tierras altas de las provincias de Carchi, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. A nivel familiar se cultivan desde los valles templados en toda la sierra.	Dependiendo de la zona climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio y de septiembre a diciembre. Se cosecha la papa cuando el follaje está amarillento y secándose.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Dependiendo de la zona climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio	las provincias de Carchi, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja
Recolección o cosecha	Tiempo de cosecha desde el plantado 65-100 días	
Usos Gastronómicos	Fritas, al vapor, guisadas, en puré, en ensalada, asadas, hervidas en potajes, sopas, pasteles salados y dulces.	
Propiedades	El valor nutritivo de la patata reside en su riqueza en fécula (el 19%); en cambio, es pobre en proteínas (2%) y en grasa (1% o menos). La proporción de agua alcanza hasta el 78%.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Papa chola	papa chola o súper chola. Tiene forma ovalada, un tono rojizo en la cáscara y un color crema en sus ojuelos. Esta papa ha sido utilizada para las comidas tradicionales del país, como el locro y los llapingachos.	Mediano, forma oval-elípticos, levemente aplanada en su cara superior e inferior. Piel del tubérculo Piel rosada áspera, parte media, de forma bulbosa
Papa Cecilia	La variedad INIAP-	rinde también para el consumo

Cecilia es una papa para consumo en fresco (sopas, tortillas y puré) y para procesamiento en forma de hojuelas. Los tubérculos son medianos, de forma elíptica. La piel es amarilla clara, con ojos superficiales.	en parrilladas o ensaladas. Su frescura y contextura dura dejan que la papa pueda asarse al carbón o mantenerse fresca en platos fríos.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 7. 1. Locro de cuy Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	cuy	
Nombre científico	<i>Cavia porcellus</i> ,	
Otros nombres locales	Conejillo de indias	
Ancestralidad	Nativo. Su centro de domesticación más probable es el altiplano peruano-boliviano	
Forma de obtención	personas crían cuyes en jaulas fuera de la casa. existen también criaderos comerciales de cuyes,	
Descripción	Es un roedor pequeño, herbívoro, con pelaje en tonos de color café, blanco y negro. Es una de las especies domesticadas en los andes, de fácil manejo, su buena producción de carne, delicada, de sabor profundo y bajo contenido en grasa. En Ecuador, a lo largo de toda la Sierra, no faltan los platos preparados con cuy (Ministerio de Cultura, 2016).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
A lo largo de toda la Sierra: Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja	Se lo consigue durante todo el año. épocas festivas y celebraciones especiales,	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Consumo	Se lo consigue durante todo el año. épocas festivas y celebraciones especiales,	A lo largo de toda la Sierra: Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja
Propiedades	<p>es una valiosa fuente de proteínas, muy superior a otras carnes rojas Tiene muy bajo contenido de grasas y un alto contenido en ácidos grasos esenciales como el omega-3.</p> <p>En la medicina ancestral andina tiene un poder curativo. A través de la “limpia del cuy” o el “pasar el cuy”,</p>	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Criollo o runa	Tamaño pequeño, producción de carne mediana de buena calidad, pelaje mediano con machas oscuras, el cuerpo de las hembras termina en punta	escaso
Peruano	De tamaños grandes que el criollo, con mayor pelaje y color	común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	Locro de cuy	
Ancestralidad	<p>Prehispánico. Las sopas espesas elaboradas con raíces y féculas son un producto ancestral andino; la papa es el ingrediente más importante</p> <p>A lo largo de los años el locro fue adoptando nuevos ingredientes hispánicos, como el refrito de cebolla o la leche.</p>	
Época de Consumo	<p>Cotidiano y festivo locro está condicionada a la época de disponibilidad de algunos ingredientes como el sambo, zapallo, mellocos, habas.</p> <p>En el caso de locros que llevan carne (cuy, borrego, sangre) pueden figurar en eventos festivos.</p>	
Lugares de Consumo	en el hogar, En espacios de venta de alimentos, el locro más difundido es el locro de queso.	
Descripción	<p>Se trata de una sopa de papas de consistencia espesa y algo cremosa, que se acompaña con aguacate</p> <p>Se usan varios tipos de papa, para variar el sabor y la consistencia. Existen muchas variedades, no obstante, todas se realizan bajo el mismo principio que las caracteriza como locro, y es la abundante presencia de tubérculos, principalmente la papa. Su diversificación depende de la presencia local de carnes, hortalizas o tubérculos (Ministerio de Cultura, 2016).</p>	

Zonas tradicionales de consumo

Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
El locro puede encontrarse en toda la sierra.	Todo el año, especial festividades.	en toda la sierra.
Ingredientes	Formas de preparación	
Papas: chola, chaucha, leona, cebolla blanca,	Para elaborar este locro se necesita de un cuy joven, de tres meses, cuya carne es tierna. Se elabora un refrito con cebolla, ajo y achiote, y en agua	

<p>achiote, manteca de cerdo, orégano, ajo, leche, queso, maní, tripas de borrego, cuy, zapallo, zambo, melloco, col, oca, mote, habas.</p>	<p>se ponen a cocinar las papas troceadas y las presas del cuy. Cuando la carne esté blanda, se agrega un poco de leche o maní molido. Al final se agrega un poco de paico picado.</p>
<p>Propiedades</p>	<p>ofrece gran cantidad de carbohidratos, fuente de energía para Al acompañar el locro con aguacate se tiene un aporte de ácidos grasos esenciales. Además, queso y encurtido, son ingredientes que aportan calcio y vitamina C. Al añadir carne aportan proteínas, hierro y fósforo. En cambio, si se lo elabora con cuy, será fuente de niacina además de proteínas. El locro es un plato que porta gran variedad de nutrientes dependiendo del tipo que sea.</p>
<p>Estado de conservación</p>	<p>El locro es una de las preparaciones más actuales de la cocina de la sierra, se ha reemplazado la manteca con aceites vegetales, de inferior calidad. Lo que más urge rescatar es el uso de yuyos nativos para dar un adecuado complemento nutricional a esta emblemática sopa.</p>

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 8. El Chaguarmishqui Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Penco negro	
Nombre científico	Asparagaceae	
Otros nombres locales	Penco azul, chawarquero (kichwa).	
Ancestralidad	Prehispánica no nativa. Originaria del norte de México	
Forma de obtención	Recolección y cultivo. Existen abundantes manchas silvestres que se pueden cosechar.	
Descripción	<p>Roseta grande de hojas correosas con bordes espinosos, de color gris azulado, terminadas en un espino café oscuro a negro. Florece alrededor de los 12 a 15 años, una sola vez, y luego muere. La inflorescencia es un tallo leñoso de hasta 15 metros de altura, coronada por racimos de flores. Solo un 5% de las semillas germinan adecuadamente cada año, pero se puede también multiplicar por hijuelos. Por su modo de reproducción, el penco va formando manchas de individuos de distintas edades (Ministerio de Cultura, 2016).</p>	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Provincias de Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Cañar y Azuay.	El mejor mishque se cosecha en los meses de verano.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Existen cultivos silvestres	Provincias de Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Cañar y Azuay.
Recolección o cosecha	El mejor mishque se cosecha en los meses de verano.	
Usos Gastronómicos	<p>Las flores en capullo o quirillas tiernas se encurten en vinagre.</p> <p>La savia es un líquido que se consume fresco o se cocina para hacer varios productos.</p> <p>Con arroz de cebada se realiza una bebida dulce, no alcohólica, muy alimeticia</p> <p>Guarango, una chicha fermentada con distinto grado de alcohólico.</p> <p>Vinagre de penco, que se hace por fermentación continuada del guarango.</p> <p>Miel de chawarmishki o sirope de agave, un endulzante con consistencia</p>	

	<p>similar a la miel de abeja y delicioso sabor.</p> <p>Varios dulces y almíbares frutales se preparan en chawarmishki para un dulzor delicado y natural</p>	
Propiedades	<p>El guarango de penco maduro, guagua segura”; tiene reputación con fortalecedor del sistema reproductor de la mujer.</p> <p>El chawarmishki tiene bajo nivel glicémico, incluso su miel o sirope, por lo que se recomienda para personas con problemas de gluocsa. El sirope de agave es un endulzante de excelente calidad para la salud.</p> <p>Se considera además que limpia y protege el sistema digestivo, ayuda en casos de anemia, pasmo, resfrío y cáncer.</p>	

Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Penco azul		El estado de conservación está actualmente en transición: durante mucho tiempo fue abundante, pero se dejó de sembrar desde hace más de una década,

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	El Chaguarmishqui	
Ancestralidad	Prehispánico. Se consume desde antes de la llegada de los incas. Probablemente el penco y su cultura de uso llegaron de Mesoamérica en tiempos precolombinos, de la mano de navegantes manteños.	
Época de Consumo	Cotidiano y festivo. En junio se recolecta para elaborar el guarango para las fiestas de Inti Raymi.	
Lugares de Consumo	Hogares, mercados, ventas ambulantes, festividades. Se lo consume durante las mingas, en el campo, y en el lugar de recolección.	
Descripción	Savia dulce del penco maduro. Es de color blanco con tonalidades amarillas, y una consistencia un tanto babosa, según la maduración del penco y el proceso de raspado. El nombre proviene del kichwa chawana que significa ordeñar o exprimir y mishki, que significa dulce (Ministerio de Cultura, 2016).	


Zonas tradicionales de consumo

Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Se consume tradicionalmente en la Sierra, en las partes templadas donde crece el penco.	Cotidiano y festivo. En junio se recolecta para elaborar el guarango para las fiestas de Inti Raymi.	Se consume tradicionalmente en la Sierra, en las partes templadas donde crece el penco.

Ingredientes	Formas de preparación
Penco negro, también llamado penco azul o penco a secas	<p>se extrae haciendo un hueco en la base del penco maduro, de 12 y 15 años de edad. Se quitan un par de hojas de entre la cuarta y la quinta fila y se comienza a raspar hacia adentro.</p> <p>Luego se raspa su interior, una sustancia clara, que es la savia, El primer jugo es amargo. Se vuelve a cubrir el hueco y a partir del siguiente día ya se puede chawar el penco tres veces al día durante cuarenta días aproximadamente.</p> <p>Luego de recolectar el chawarmishki se suele hervir para conservarlo, Al hervirlo se concentran los azúcares, lo cual ayuda a la fermentación.</p>


	<p>Una forma tradicional de usarlo es cocinándolo con arroz de cebada para obtener una bebida dulce y muy nutritiva. Otra es la fermentación del chawarmishki hasta obtener un grado alcohólico, lo que se conoce como guarango.</p>
Propiedades	<p>Es muy bueno para combatir la anemia ya que contiene hierro. También tiene calcio, por lo que se recomienda para prevenir o tratar enfermedades de los huesos y articulaciones, cura enfermedades frías como la artritis.</p> <p>beneficioso para tratar la gastritis, además de la anemia. También alivia el estreñimiento; y favorece la absorción del calcio, siendo entonces buena para los huesos</p>
Estado de conservación	<p>Escaso. Se puede decir que el producto se encuentra todavía en abundancia en la mayoría de espacios de consumo tradicional su producción y consumo han desaparecido.</p> <p>El segundo es que depende de la extracción del chawarmishki que tampoco es común, puesto que involucra conocimientos ancestrales que se han perdido en muchas localidades de la Sierra.</p>

Ficha N° 9. Fritada Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Otros nombres locales	Cebolla paiteña	
Ancestralidad	Introducida, es de Asia.	
Forma de obtención	cultivo	
Descripción	La cebolla roja forma varios bulbos pequeños que crecen en racimo, con una capa de color morada. Tiene una textura crujiente y pungente, con un sabor algo intermedio entre el ajo y la cebolla por lo que es muy apetecida en la cocina internacional (Ministerio de Cultura, 2016).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Las provincias de Chimborazo (Riobamba, Guano) y Tungurahua (Quero, Píllaro, Mocha). Santa Elena y Manabí	6 meses según el clima Se siembra en temporada de verano, invierno y primavera, esto de acuerdo al terreno.	El rango de cultivo es muy amplio pudiendo crecer tanto en climas cálidos como fríos. Aproximadamente desde los 0 a los 2.700 msnm. Prefiere suelos ligeramente ácidos, francos arenosos, con buen drenaje. La cebolla necesita ser aporcada durante su cultivo para que el bulbo o tallo, que es la parte comestible, engruese.
Calendario Agro festivo		
Actividad	Mes	Lugar
Cosecha	verano, invierno y primavera, esto de acuerdo al terreno.	las provincias de Chimborazo y Tungurahua
Usos Gastronómicos	Los usos de la cebolla son muchísimos. Se la utiliza tanto cruda, encurtida, en refritos o cocinada. Es la base y el “sazón” de muchos platos, como caldos, sopas, arroces, carnes, salsas, ceviches etc. Debido a que tiene altos contenidos de sustancias bactericidas y fungicidas es utilizada además en cultivos agrícolas.	
Propiedades	Aporta altos contenidos de vitamina E y C. Es utilizada también para las afecciones de las vías respiratorias. Y muy conocida por sus cualidades desinfectantes por lo que ayuda a combatir enfermedades infecciosas, utilizada, inclusive, como funguicida en cultivos agrícolas.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Cebolla blanca o larga	Tallo blanco largo y hojas tubulares.	Común
Cebolla perla	Bulbo blanco con capa de color amarillento, sabor menos intenso.	Común


Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 9. 1. Fritada Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	ajo	
Nombre científico	Allium sativum, Amaryllidaceae	
Otros nombres locales	Ajo	
Ancestralidad	Criollo. hortaliza de origen del centro de Asia introducido durante la Colonia	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Planta bianual de bulbo comestible. El bulbo está dividido en gajos o “dientes”, de los cuales hay hasta 20 según la variedad, y que son la parte comúnmente usada de la planta. (Ministerio de Cultura, 2016)	
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
climas templados fríos entre 2.000 y 3.2000 msnm. en las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Carchi, Cotopaxi, Azuay, Cañar	Se siembra en época de lluvia. Se cosecha entre los 4 y 6 meses	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Se cosecha entre los 4 y 6 meses	En las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Carchi, Cotopaxi, Azuay, Cañar
Recolección o cosecha		
Usos Gastronómicos	sazonador. es parte de refritos y aliños para todo tipo de preparaciones, en refrigerios, platos fuertes y sopas. Se lo usa pelado y sin pelar, machacado, picado y entero, generalmente cocinado, aunque se lo puede usar crudo. “al ajillo” que se usa en la comida costeña con pescado, camarón y calamar.	
Propiedades	Fuente de vitaminas C, A, B1 y B2. Es un antibiótico natural y facilita la circulación sanguínea. Tonifica los músculos del corazón, fortalece el organismo, disuelve el colesterol y baja la presión arterial.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Pequeño o criollo	Cabeza pequeña, muy buen sabor	Escaso
Grande peruano	Cabeza grande sabor inferior	común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 9. 2. Fritada Productos Primarios


PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Carne de cerdo	
Nombre científico	Sus Scrofa	
Otros nombres locales	Carne de marrano, de cochino,	
Ancestralidad	La domesticación de los Cerdos se remonta a los años 7000 AC, en el Oriente medio.	
Forma de obtención	Producto cárnico procedente del cerdo, una de las carnes más consumidas en el mundo, se utiliza casi todo el cuerpo del animal	
Descripción	<p>Color muscular: El color normal de la carne de cerdo fluctúa entre un rojo y rosado. La uniformidad en el color es usualmente apreciable en músculos individuales; cuando apreciamos los músculos en conjunto, el color puede variar considerablemente. La variación en el color de la carne, bien sea por demasiado pálidos o demasiado oscuros (Betancourt, 2014).</p>	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
El país mayor productor de carne de cerdo es China, seguido de Estados Unidos, Alemania y España. Francia, Polonia, Dinamarca e Italia.		
Calendario Agro festivo		
Actividad	Mes	Lugar
Producción	Todo el año	De las 135 000 toneladas de carne de cerdo que produce Ecuador cada año, el 39% se focaliza en 200 granjas que tienen una mayor productividad. Otras 300 granjas cubren el 36% de la producción (Betancourt, 2014).
Conservación de carne	Con el tiempo, los cocineros han desarrollado varios métodos para modificar la carne con la ayuda de la sal.	
Usos Gastronómicos	La carne de cerdo tiene innumerables formas de preparación y las diferentes culturas del mundo lo preparan empleando diversos métodos de cocinado. Ahumado, al horno, asado, embutidos, frito guisado, al vapor	
Propiedades	elevado contenido de aminoácidos, por lo que constituye una importante fuente de proteínas, el porcentaje de carbohidratos que posee es muy bajo, 1% que está representado por glicolípidos. En igual porcentaje se presentan los minerales, vitaminas	

como complejo B, B6, B12 y B1. (Betancourt, 2014)

Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Razas híbridas	mezclas de razas independientes que son creadas a través de la selección y cambio genético para adaptar a una zona creando razas mejoradas con mayores defensas, mayor supervivencia, aumento de calidad de carne y mayor producción de carne magra	Conservación química, conservación en frío, carnes curadas (Betancourt, 2014)


Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 9. 3. Fritada Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del Producto	Fritada	
Ancestralidad	Criollo. El cerdo, ingrediente esencial, fue introducido en la época colonial.	
Época de Consumo	Festivo, no se le asocia a una fiesta particular	
Lugares de Consumo	Es un plato de consumo en todo el país.	
Descripción	Es un plato fuerte elaborado a partir de carne de cerdo frita en su propia grasa. Sus acompañantes varían, pero tradicionalmente se incluye en el plato el mote, las papas cocidas y habas Otra opción son los llapingachos y el maíz tostado (Ministerio de Cultura, 2016).	
		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Es un plato se lo encuentra en todo el país durante todo el año en mercados, restaurantes, ferias, etc.	Es un plato que puede encontrarse durante todo el año	mercados, restaurantes, ferias de comidas, en hogares.
Ingredientes	Formas de preparación	
Carne de cerdo criollo, ajo Cebolla larga blanca y cebolla paiteña Sal, comino, orégano, pimienta y apio (opcional). . La carne del pecho del cerdo es la preferida.	en una mezcla de ajo, cebolla larga, cebolla paiteña y sal. Una vez aliñada, la carne se pone en una paila de bronce y se añade un poco de agua, sin que ésta cubra totalmente la carne. Se deja cocinar y se remueve constantemente para que se cocinen todos los trozos por igual, hasta que el agua se evapore. Una vez cocida, la carne se fríe en la misma manteca que ha liberado durante la cocción, lo que mejora su sabor y le da un color dorado más atractivo. Una vez lista la carne, se sirve con mote, choclo, maduro frito y tostado,	
Propiedades	Proporciona desarrollo muscular y energía. También contiene niacina, vitamina necesaria para el buen funcionamiento del aparato digestivo y cuidado de la piel. El fósforo, útil en el mantenimiento de huesos, potasio importante para la adecuada actividad cardíaca y selenio, que es antioxidante. Al acompañar la fritada con mote, papa y choclo, es un plato que también provee de una importante cantidad de carbohidratos., el tostado y la yuca aportan buena fibra y fósforo. El maduro potasio del plato y el ají provee vitamina A. Es un plato sumamente nutritivo, aunque no para consumo cotidiano debido a su alta concentración de grasa.	

Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 10. papas con cuero Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	papa	
Nombre científico	Solanum tuberosum	
Otros nombres locales	patata	
Ancestralidad	La patata o papa proviene de las regiones montañosas de Suramérica; sus cultivadores ancestrales fueron los Incas, en los Andes.	
Forma de obtención	Cultivo	
Descripción	Las papas ecuatorianas presentan diversidad de formas, colores y tamaños. Existen papas de formas aplanadas, redondas, comprimidas, alargadas, con ojos profundos; de colores de piel amarilla, roja, rosada o morada. (Ministerio de Cultura, 2016)	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Son zonas de producción intensiva las tierras altas de las provincias de Carchi, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja. A nivel familiar se cultivan desde los valles templados en toda la sierra.	Dependiendo de la zona climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio y de septiembre a diciembre. Se cosecha la papa cuando el follaje está amarillento y secándose.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	Dependiendo de la zona climática y si hay acceso al riego, la papa se siembra a partir de abril hasta julio	las provincias de Carchi, Bolívar, Cotopaxi, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay y Loja
Recolección o cosecha	Tiempo de cosecha desde el plantado 65-100 días	
Usos Gastronómicos	Fritas, al vapor, guisadas, en puré, en ensalada, asadas, hervidas en potajes, sopas, pasteles salados y dulces.	
Propiedades	El valor nutritivo de la patata reside en su riqueza en fécula (el 19%); en cambio, es pobre en proteínas (2%) y en grasa (1% o menos). La proporción de agua alcanza hasta el 78%.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Papa chola	papa chola o súper chola. Tiene forma ovalada, un tono rojizo en la cáscara y un color crema en sus ojuelos. Esta papa ha sido utilizada para las comidas tradicionales del país, como el locro y los llapingachos.	Mediano, forma oval-elípticos, levemente aplanada en su cara superior e inferior. Piel del tubérculo Piel rosada áspera, parte media, de forma bulbosa
Papa Cecilia	La variedad INIAP Cecilia es	rinde también para el consumo

una papa para consumo en fresco (sopas, tortillas y puré) y para procesamiento en forma de hojuelas. Los tubérculos son medianos, de forma elíptica. La piel es amarilla clara, con ojos superficiales.	en parrilladas o ensaladas. Su frescura y textura dura dejan que la papa pueda asarse al carbón o mantenerse fresca en platos fríos.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 10. 1. papas con cuero Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Cuero de cerdo	
Nombre científico	Sus Scrofa	
Otros nombres locales	Cascarita, chicharrón.	
Ancestralidad	Durante la Colonia, era considerado un desecho por los españoles. Nuestros indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas y algunos otros acompañantes, así nació este famoso plato	
Forma de obtención	en corrales pequeños, o sueltos en corto número cerca de la casa, hasta que alcanzan el desarrollo suficiente para enchiquerarlos, significa encerrarlos en un chiquero o cercado estrecho, donde se lleva a cabo su ceba o engorde.	
Descripción	En ciudades como Quito son, actualmente, una comida rápida de fácil acceso, este plato se lo puede encontrar en puestos de ventas en la vía pública, restaurantes, restaurantes gastronómicos tradicionales (Anónimo, 2006).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
En la sierra ecuatoriana, Quito y centro del país.	Toda época	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra		se consume tradicionalmente en algunas localidades de la región Sierra del Ecuador.
Recolección o cosecha		
Usos Gastronómicos	Piel de cerdo cocinada, deshidratada y frita El chicarrón, corteza de cerdo, cueritos, scratchin Se utiliza en la elaboración se cascaritas en la Provincia del Azuay, cuero reventado, papas con cuero	
Propiedades	El cuero contiene 65% de agua, el espesor varía con la edad, sexo, región del cuerpo. Piel de color blanco rosáceo, el olor similar a la carne de cerdo, grasa no exceda de 10% en peso (Espinel, 2010).	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Cerdo raza yorkshire	Son animales de piel blanca se utiliza para la elaboración del pellet (Cuero comprimido y deshidratado) proveedores a Supermaxi, Aki,	

Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 10. 2. Papas con cuero Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del Producto	Papas con cuero	
Ancestralidad	Criollo. Surgió en la Colonia con la introducción del cerdo. A ello se unió un ingrediente de larga tradición andina, la papa.	
Época de Consumo	Cotidiano. Es popular el año entero.	
Lugares de Consumo	Es una preparación muy popular en locales comerciales de venta de alimentos	
Descripción	Es un plato compuesto por cuero de cerdo y papas cocinadas, acompañados de una salsa de maní y aguacate (Ministerio de Cultura, 2016).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Plato popular en toda la sierra ecuatoriana	Cotidiano. Es popular el año entero	Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja
Ingredientes	Formas de preparación	
Cuero de chanco, cebolla Laurel, Culantro, Ajo Sal, Aceite de achiote Maní, Leche, Papas	<p>primera cocción con laurel y cebolla para retirar el tufo y grasa, segunda cocción se agrega papas cortadas y se cocinan hasta que el cuero y las papas se ablanden.</p> <p>Aparte, se elabora un refrito con cebolla, culantro, sal, ajo y achiote, y se prepara el maní tostado que se muele con un poco de leche.</p> <p>El refrito y la salsa de maní se agregan al cuero y se deja un último hervor, hasta que el caldo espese. Se puede acompañar de aguacate y un poco de arroz</p>	
Propiedades	Alto valor energético contenido de carbohidrato, grasa y proteína. Por la presencia de maní y aguacate hay aporte de ácidos grasos esenciales que van a ser benéficos en el cuidado del sistema cardiovascular. También hay aporte de fósforo, calcio, magnesio y potasio; minerales necesarios para el fortalecimiento de huesos, y correcta función cardíaca.	
Estado de conservación	Común. Es un plato muy popular y se encuentra con facilidad.	




Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 11. Melcocha Productos Primarios

PRODUTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Raspadura, panela	
Nombre científico	Raspadura, panela	
Otros nombres locales	Raspadura, panela	
Ancestralidad	La panela es un producto criollo, en tanto se obtiene de la explotación de la caña de azúcar. Se trata del endulzante más común antes de que se popularizara el azúcar blanco refinado.	
Forma de obtención	es un alimento cuyo único ingrediente es el jugo de la caña de azúcar que es secado antes de pasar por el proceso de purificación que lo convierte en azúcar moreno	
Descripción	Nace de la caña de azúcar, en un proceso artesanal y natural, sin pizca de químicos. Al menos así la producen los campesinos del interior del país. es una azúcar integral conocida como raspadura o chancaca. Es un edulcorante moldeado nutritivo por sus minerales y vitaminas, de color café de sabor dulce y aroma característico obtenido de la concentración del jugo de caña Quezada (2007).	
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Pastaza, Pichincha, Bolívar, Cotopaxi, Orellana, Chimborazo, Imbabura, Santo Domingo de los Tsachilas, Manabí, 8 Guayas, Napo, Morona Santiago	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	La siembra de la caña de azúcar se la realiza en época de lluvia entre 9 a 24 meses.	Zonas de producción de la caña
Recolección o cosecha	Primavera y otoño.	
Usos Gastronómicos	La panela es un endulzante de consumo generalizado. preparaciones de dulce	
Propiedades	alto valor energético ya que contiene principalmente carbohidratos que son utilizados como energía de uso rápido en el cuerpo. la panela tiene una interesante gama de nutrientes, por lo que es más sana y más fácil de metabolizar	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Raspadura		La panela es un endulzante de consumo generalizado.

Ficha N° 11. 1. Melcocha Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Maní	
Nombre científico	Arachis hypogaea, fabaceae	
Otros nombres locales	Maní, cacahuete.	
Ancestralidad	zona sur occidental de la Amazonía. La costa norte del Perú, Loja y Manabí conforman uno de los más importantes centros de diversidad de esta planta.	
Forma de obtención	Cultivo.	
Descripción	Es una planta herbácea que en forma erecta puede llegar a tener entre 35 y 50 centímetros de altura, mientras que en forma rastrera puede alcanzar 1,5 metros. La parte comestible se desarrolla debajo de la tierra: en sus raíces se encuentran las semillas, oleaginosas, dentro de una cáscara marrón, y que están envueltas en una capa que puede ser negra, roja o rosada, en algunos casos rayada o pintada (Ministerio de Cultura, 2016).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Provincia de Loja y en la provincia de Manabí. Su cultivo necesita de un clima cálido y seco.	Se siembra hasta 3 veces por año y se cosecha entre 90 y 130 días después de sembrado.	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra	se realiza en la primavera y se recomienda comenzar cuando el suelo tiene, como mínimo, 18°C a 10 cm de profundidad durante tres días consecutivos.	Provincia de Loja y en la provincia de Manabí. Su cultivo necesita de un clima cálido y seco
Recolección o cosecha	El maní se cosecha en otoño, sacando la planta de la tierra cuidadosamente para no romper los maníes.	
Usos Gastronómicos	Del maní se saca un aceite vegetal, la semilla tostada y salada, cruda o cocida con cáscara. Se realiza mantequilla de maní, platos como repe de maní, colada de maní, chicha de maní, refrito de maní, alfeñiques de maní, sal prieta. Como el ají de carne, la fanesca, el corviche, la guatita, También se puede comer maní como dulce al prepararlo garrapiñado.	
Propiedades	El maní proporciona un gran aporte calórico y tiene un alto contenido de fibra. Es rico en vitaminas E, B1, B2, B3 y B6, y en ácido fólico. Es bueno para la digestión y reduce el colesterol. Contiene varios minerales como potasio, sodio, hierro y calcio. También contiene con ácido oleico y linoleico.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Criollo o charapotó	Creoso, de sabor entre dulce y salado y de aroma penetrante. Así es el maní, uno de los granos autóctonos de América del Sur	común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)


Ficha N° 11. 2. Melcocha Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del Producto	Melcocha	
Ancestralidad	Criollo, de herencia árabe.	
Época de Consumo	Cotidiano. Se puede consumir todo el año.	
Lugares de Consumo	Se consume en hogares Se lo adquiere en locales comerciales, pero que no tienen un espacio para comensales, sino que funcionan más bien como tiendas. Por ello, tras adquirir la melcocha, es común consumirla en la calle o llevarla a los hogares.	
Descripción	<p>Es una golosina muy dulce que no suele servirse como postre, y se come cualquier momento del día.</p> <p>Es de color caramelo claro y brillante. Para decorarla, puede presentarse con porciones ligeramente coloradas.</p> <p>Se presenta en porciones relativamente pequeñas, individuales, generalmente en forma de tubo.</p> <p>Cuando está fresca, hecha recientemente, se masticable y relativamente suave. Pero con el pasar del tiempo se vuelve dura (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
En Baños, en la provincia de Tungurahua, Atuntaqui, en la provincia de Imbabura, o Alluriquín en Santo Domingo de los Tsáchilas.	Se puede consumir todo el año.	Se consume en hogares, locales comerciales, en la calle.
Ingredientes	Formas de preparación	
Panela Agua Opcionalmente se puede agregar: Cáscara de naranja (que se quita después de dar sabor y aroma) Maní Nueces	<p>Se hierva la panela con agua hasta que llegue al punto caramelo. Una vez que se llega a ese punto, se detiene la cocción y deja enfriar. El resultado es una masa oscura. Esa masa se debe batir durante largo tiempo para obtener la textura y color característicos de la melcocha. Para ello se usa un gancho de madera sujeto en una pared a una altura suficiente para que la persona que elabore la melcocha esté de pie y en esa posición lance y estire alternadamente la masa hasta obtener la melcocha.</p> <p>Cuando está lista, se corta en porciones individuales que se envuelven en papel celofán (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>	
Propiedades	Es un producto muy alto en azúcar.	
Estado de conservación	Común. Aunque no se elabora en todo el país, es un dulce muy conocido y apreciado en el país.	




Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 12. Yahuarlocco Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS		
Nombre común	Borrego	
Nombre científico	Bovidae	
Otros nombres locales	Oveja, ganado ovino	
Ancestralidad	Criollo. Domesticado en el Cercano Oriente hace alrededor de 9.000 años Su crianza era actividad principal en la España medieval; los españoles trajeron variedades ibéricas durante la Colonia. Durante un tiempo la Real Audiencia de Quito fue una importante fuente de lana de oveja para el imperio español, lo que dejó huellas en la culinaria local	
Forma de obtención	Crianza	
Descripción	Mamífero ungulado, rumiante, se alimenta principalmente de pastos. Su contextura y rendimiento está determinado por el tipo de producción requerida (carne, lana, leche, doble o triple propósito) (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Valles templados y zonas frías de las provincias de Pichincha, Chimborazo, Bolívar y Tungurahua y en menor grado en las otras provincias de la sierra.	Se produce todo el año. Los campesinos viejos recomiendan realizar las labores de acuerdo al calendario lunar	
Calendario Agrofestivo		
Actividad	Mes	Lugar
Reproducción	después de la monta del macho a la hembra, el periodo de gestación dura 5 meses (unos 150 días) Lo habitual es que la hembra tenga una sola cría. Es muy extraño que vengan dos corderos a la vez en un parto, aunque en algunas ocasiones sucede.	Valles templados y zonas frías de las provincias de Pichincha, Chimborazo, Bolívar y Tungurahua y en menor grado en las otras provincias de la sierra.
Usos Gastronómicos	<p>La carne es bastante sana. Se consume asado o en estofados, por ejemplo, el caldo de mondongo o el de calavera, que se hace con la cabeza del borrego.</p> <p>El borrego tiene un “tufó” particular que debe ser eliminado mediante el sazónamiento o cocción prolongados con aliños fuertes, como el laurel.</p>	
Propiedades	Es muy rico en proteínas de alto valor biológico, así como en vitaminas del grupo B y minerales como el hierro, fósforo y zinc.	
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)
Rambouillet	Producción de lana se adapta a climas secos es rustico	Común
Criollo	Son pequeños, rusticos, resistente a las enfermedades, se adaptan a diversos climas	Común

Elaborado por: SUPE, R. (2019)

Ficha N° 12. 1. Yahuarlocro Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS		
Nombre del Producto	Yahuarlocro	
Ancestralidad	Es de origen mestizo.	
Época de Consumo	Su nombre proviene del kichwa , Yawar =sangre y locro=guiso	
Lugares de Consumo	En la región interandina del Ecuador.	
Descripción	<p>Yahuarlocro es un plato típico de la gastronomía de Ecuador. Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza (estómago), librillo (estómago), e hígado de borrego, que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre del mismo animal. Este plato es preparado a nivel nacional Es típico de la Región Interandina del Ecuador y es servido como plato principal. Es de origen mestizo (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>	
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
la región interandina del Ecuador, mercado de Píllaro y restaurantes de comida típica.	Todo el año, en especial en festividades.	mercado de Píllaro y restaurantes de comida típica del Ecuador.
Ingredientes	Formas de preparación	
menudo de borrego sangre de borrego papas peladas y picadas en dados maní tostado y licuado con leche cebolla blanca picada y culantro picado orégano en hojitas ajo molido pimienta aceite	<p>Lave las tripas y la panza con abundante agua. Refriéguelas con sal y limón. Restriéguelas con hierbabuena. Déjelas reposar en agua. El menudo debe quedar muy blanco. Escúrralo. Cocine el menudo en dos litros de agua. En dos cucharadas de aceite, fría dos ramas de cebolla blanca cortadas en trozos largos; añada el ajo picado, la pimienta, la sal y la manteca de color. Agregue el manojo de orégano fresco amarrado con un hilo. Mezcle el maní y la leche; incorpore al caldo. Corte en dados las papas peladas; agréguelas al caldo. Mientras hierve, espolvoree el orégano seco. Cocine la sangre. Escorra. Desmenuce la sangre. Fríala en dos cucharadas de aceite; añada cebolla blanca picada, sal y pimienta. Sirva el yahuarlocro. Acompañe con una porción de sangre frita, condimentada con sal y pimienta. Adorne la sangre con tomate y aguacate (Unigarro, 2010).</p>	
Propiedades	<p>El nivel de proteína de esta preparación es muy alto, además la utilización de vísceras le da un aporte de hierro debido a la hemoglobina animal. La utilización de maní, aguacate y papas le dan una adición de carbohidratos, el sellado y perfumado con especias lo vuelven inocuo ante algún exceso al ingerirlo (Ministerio de Turismo, 2013)</p>	
Estado de conservación	<p>Común. El locro es una de las preparaciones más actuales de la cocina de la sierra, aunque algunas recetas están dejando de producirse. También se ha reemplazado la manteca con aceites vegetales, de inferior calidad. Lo que más urge rescatar es el uso de yuyos nativos para dar un adecuado complemento nutricional a esta emblemática sopa. Elaborado por: SUPE, R. (2019)</p>	

Después de haber aplicado la ficha organoléptica a la gastronomía típica de cada festividad de la provincia de Tungurahua se obtuvieron los siguientes resultados.

Tabla N° 2. Esquema sensorial

CANTON	FIESTA	PLATO	DESCRIPCION	MOTIVACION
Ambato	Fiesta de la fruta y de las flores	Llapingacho	Llapingachos son tortillas de papa, queso y sofrito de cebolla. Son asadas en manteca o grasa sobre latas. Aunque pueden consumirse solas, llegan a ser un plato fuerte según la contundencia de su acompañamiento.	Resulta difícil separar la alimentación del placer y los sentimientos (Menéndez, 2017). Relacionando con la comida típica de la ciudad donde se ha nacido y vivido el vínculo es muy angosto. El recuerdo del rincón gastronómico el mercado Modelo, en donde se podía degustar de la comida tradicional como el llapingacho ambateño. Un plato que ha formado parte de varias generaciones, el olor a tortillas de papas combinadas con queso, acompañadas de mote, aguacate, y el infaltable ají, sin el cual no tiene ese gustito. Javier Paredes, manifiesta que le trae a la memoria los días domingos que después de la misa en la iglesia Santo Domingo solía con sus padres trasladarse al mercado Modelo hacer compras, y en el segundo piso del mercado degustar de éste tradicional platillo acompañado de jugos naturales. Hoy al volver a saborear el llapingacho ambateño florecen esos recuerdos e imágenes de esas pequeñas cosas que daban sentido a nuestras vidas.
Patate	Señor del Terremoto	Arepas de Patate	Es un pan de maíz aplastado y pequeño que puede ser de dulce o de sal, de forma redondeada, a veces envuelto en	Las arepas de zapallo típicas de Patate dan vida a la masa tostada, un sabor predominante símbolo de una cultura, sensación de dulzura que produce en los comensales una

			hoja de achira. Patrimonio. (2016)	percepción agradable y llamativa por su envoltura con hojas de achira, eventos reales como el de degustar de una chicha de uva acompañada de las arepas de zapallo durante las festividades del señor del Terremoto. Acotó Luis Barrionuevo.
Quero	Octavas de Quero	Champús con mote	Bebida, postre y refrigerio. Es una colada un tanto agria y espesa, a base de maíz hervido, molido y cocinado. Se coloca en un pondo de barro, se cierne se mezcla con la miel de panela, naranjilla, maracuyá, y canela hervida, se cocina y se agrega el mote hojitas de naranja. En algunos lugares se le agrega capulíes y otras frutas (Solarte, 2010).	Sorprender al paladar con sabores inesperados, es una forma de hacer que la gente se reconecte con lo que está comiendo, disfrutar al contrastar algo de sal con el dulce (el mote y la colada de dulce) el no solo juzgar los alimentos únicamente con la vista, sino también tocar, saborear, vienen a la mente esa información almacenada de los platos y el origen de sus productos que devuelven infinidad de recuerdos gratos como cuando asistíamos a las fiestas del Antón Quero s las octavas. Recuerda que su madre preparaba esta bebida, la misma que caliente era servida a la familia y se compartía con la gente de la localidad.
Baños	Fiesta en honor a la virgen de Agua Santa	Melcochas	Es una golosina muy dulce que no suele servirse como postre, y se come cualquier momento del día. Es de color caramelo claro y brillante. Para decorarla, puede presentarse con porciones ligeramente	Existen alimentos que re confortan el ánimo, el dulce da una sensación de delicia indescriptible, cuando estamos tristes o ansiosos (Solarte, 2010). Las melcochas de Baños evocan deseos que se inscriben en el mundo interno, el entorno familiar, los primos Una, sensación

			<p>coloradas.</p> <p>Se presenta en porciones relativamente pequeñas, individuales, generalmente en forma de tubo.</p> <p>Cuando está fresca, hecha recientemente, se masticable y relativamente suave. Pero con el pasar del tiempo se vuelve dura (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2016).</p>	<p>de alegría que produce en los niños pequeños cuando los sábados o domingos por las mañanas los familiares hacían los viajes a la ciudad de Baños en donde además de deleitarse de las dulces cañas, los alfeñiques se degustan de las deliciosas melcochas. Un alimento rico en energía que provoca respuestas afectivas positivas, asegura Sandrita Vargas</p>
Tisaleo	Fiesta del Inga palla	Locro de cuy	<p>Se trata de una sopa de papas de consistencia espesa y algo cremosa, que se acompaña con aguacate</p> <p>Se usan varios tipos de papa, para variar el sabor y la consistencia.</p> <p>Existen muchas variedades, no obstante, todas se realizan bajo el mismo principio que las caracteriza como locro, y es la abundante presencia de tubérculos, principalmente la papa. Su diversificación depende de la presencia local de carnes, hortalizas o tubérculos. (Ministerio de Cultura, 2016).</p>	<p>Hay que comer para vivir y no vivir para comer “Moliére” (Hayas, 2017). Es de relevancia que comer es un acto fisiológico necesario, influenciados por causas emocionales. Indígenas y campesinos de la serranía ecuatoriana al descubrir en el ambiente el aroma cálido de una sopa de papas a la cual se la conoce como locro y si a esta se le añade un cuy que nos da como resultado el tradicional locro de cuy, gastronomía con aroma que rescata el temporal olvidado del recuerdo, platillo típico que lo elaboraban en los sectores rurales de nuestra Provincia, en el que un simple aroma consigue desenterrar felices recuerdos a tierra mojada, las cosechas de papas y habas que luego irían a las ollas para ser cocinadas y formar parte de este menú,</p>

				gastronomía representativa y apetecida por los habitantes de esta tierra. Comentario de Santiago Borja.
Pelileo	Inti Raymi-Salasaca	Chaguarmishqui	Savia dulce del penco maduro. Es de color blanco con tonalidades amarillas, y una consistencia un tanto babosa, según la maduración del penco y el proceso de raspado. El nombre proviene del kichwa chawana que significa ordeñar o exprimir y mishki, que significa dulce. (Ministerio de Cultura, 2016).	Para Rosa Masaquiza, habitante de la Parroquia Salasaca, relaciona emociones con imágenes al recordar que su padre se solía ir a los pencos, cortarlos y extraer el líquido de los cabuyos este néctar conocido como yaguarmishqui, tristeza y depresión es una de las manifestaciones menos placenteras que generan desaliento y melancolía, hoy su padre no esta es una pérdida irreversible manifiesta, pero ella como parte de esa comunidad tiene presente que es una bebida típica que y espera que no se pierda y perdure aun cuando esta bebida le traiga recuerdos no gratos que se aliviaran con el paso del tiempo
Cevallos	Fiestas de Cantonización	Fritada de cajón	Es un plato fuerte elaborado a partir de carne de cerdo frita en su propia grasa. Sus acompañantes varían, pero tradicionalmente se incluye en el plato el mote, las papas cocidas y habas Otra opción son los llapingachos y el maíz tostado. (Ministerio de Cultura, 2016)	Mientras comemos, el cerebro integra todas estas sensaciones con información almacenada en la memoria. Situaciones pasadas, alimentos con el cual percibimos estímulos similares, relacionamos este plato con información acerca del origen de los productos, desde una perspectiva cultural, platillo que nos devuelven infinidad de recuerdos gratos como las tardes que visitábamos el cantón Cevallos con la

				<p>finalidad de comprar calzado a precios cómodos, una vez cumplido con el propósito en mi caso personal se me hacía agua la boca ante un plato de fritada, que en la actualidad asocio a los paseos en aquellas tardes de verano y que en cada mordisco me devuelve el vínculo emocional que existe entre la familia. Afirma Kasandra Guevara.</p>
Mocha	Fiesta en honor a San Juan Bautista	Papas con cuero	<p>Es un plato compuesto por cuero de cerdo y papas cocinadas, acompañados de una salsa de maní y aguacate. (Ministerio de Cultura, 2016).</p>	<p>El sabor, el amor al cocinar y la creatividad que encontramos en los platos típicos de mocha como es el caso de las papas con cuero acompañado de un trozo de queso, conquista a propios y visitantes en el cantón Mocha, es algo que se aprende en el entorno familiar como parte de nuestra costumbre, Manifiesta Tamia Ortiz, pero el cuero deber ser de chacho tierno porque el de chanco viejo es duro y no se cocina bien, a más de estos consejos existen secretos divulgados por parte de sus antepasados, esos secretos culinarios, informaciones que le traen sensaciones que ella registra en su memoria, situaciones agradables que evocan emociones cuando prepara este alimento en su restaurante.</p>

Píllaro	Diablada Pillareña	Yahuarlocro	Yahuarlocro es un plato típico de la gastronomía de Ecuador. Se trata de una sopa a base de papas (un locro), que también contiene panza, librillo e hígado de borrego que se acompaña con aguacate, cebollas y sangre del mismo animal. Este plato es preparado a nivel nacional Es típico de la Región Interandina del Ecuador y es servido como plato principal. Es de origen mestizo (MInisterio de Cultura y Patriminio, 2016).	El yahuarlocro plato típico del cantón Píllaro, es un platillo llamativo, el mirar los alimentos preparados, el color transmite una información crítica que proporciona una pista sobre su consumo , la expectativa sensorial que tienen las personas cuando relacionan color con sabor son manifestaciones de sentirse bien con uno mismo al momento de alimentarse, pero no todos se sienten bien con ello, porque hay personas que manifiestan que saber comer y saber escoger solo con la mirada no es suficiente sino más bien el saborear, el tocar , el oler o incluso escuchar cuenta mucho al momento de alimentarse. Cintia Simbaña oriunda de este cantón manifiesta que el olor del yahuarlocro es muy llamativo, la combinación de locro de papa con menudencias, el aguacate e incluso la sangre que se le añade al plato hace que este plato sea una delicia al momento de consumirlo que le hace recordar los días de feria cuando la mayoría de pillareños acuden al mercado a degustar de este plato tradicional.
---------	--------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Elaborado por: Supe 2019

Estas fichas de levantamiento e información están validadas por expertos, en propiedades organolépticas, así como un experto en el área de investigación como es el caso del Chef de la carrera de Turismo y Hotelería Mg. Francisco Torres, conjuntamente con el Mg Psicólogo Danny Rivera profesor de la carrera de Psicología

Discusión.

Mediante la observación sensorial las personas evaluadas denotaron los siguientes parámetros:

Si bien es cierto, se dice que la comida entra por los ojos, éste es un aspecto general al momento de consumir un alimento, en donde se pone de manifiesto la idiosincrasia de la gente cuando adquiere y se sirve un platillo típico tradicional de los cantones de la Provincia de Tungurahua, se pone atención al color y brillo se analiza y se pone en práctica el olfato- gustativo donde se mide el olor, el aroma y el sabor. Mediante una escala de más a menos, se traduce las expresiones sensoriales para medir el sabor por separado el dulce del amargo. Al realizar pruebas de degustación o cata se puede también determinar la calidad del producto, es una prueba subjetiva donde intervienen directamente el gusto y el olfato que tienen relación con el sentido y el tacto, los colores son parámetros indicadores de reacciones químicas, tomando en cuenta que la textura es diferente entre los alimentos, ésta es clave en la preferencia de los consumidores se centra en el análisis del aspecto como la viscosidad, el grosor, la dureza, el olor percibido por el receptor, hay que destacar que nuestra nariz es capaz de percibir más de 10 000 aromas diferentes. Mientras comemos, el cerebro integra todas estas manifestaciones y sensaciones con información ya existente en la memoria, son situaciones pasadas, alimentos con los cuales percibimos estímulos, relacionamos estos platillos con su origen, anécdotas y recuerdos gratos y a veces no tanto.

Análisis de la Encuesta

El instrumento que se aplicó como encuesta consta de 3 preguntas con 5 opciones de respuestas, mismo que fue validado estadísticamente con la herramienta Alpha de Cronbach con la siguiente fórmula construida a partir de 100 variables observadas:

$$\alpha = \left[\frac{k}{k-1} \right] \left[1 - \frac{\sum_{i=1}^k S_i^2}{S_t^2} \right],$$

Obteniendo como resultado cuantificado del nivel de fiabilidad una escala de 0,798 mismo que al ser superior de 0,5 y encontrarse más cerca al 1 se lo considera fiable estadísticamente

Tabla N° 3: Alpha de Cronbach

Alfa de Cronbach	N de elementos
0,798	3

Elaborado por: SUPE, R. (2019)
Fuente: SPSS

PREGUNTA 1

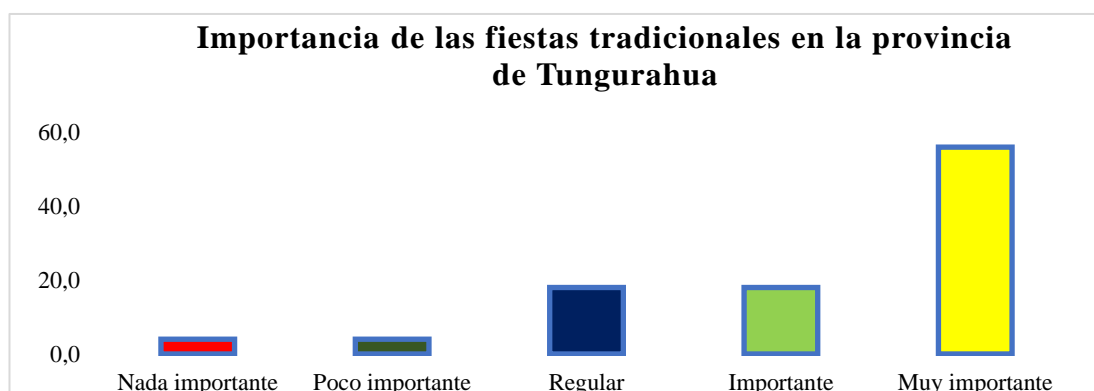
¿Qué tan importante cree usted que son las fiestas tradicionales en la provincia de Tungurahua?

Tabla N° 4. Pregunta 1

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Poco importante	2	2,0	2,0	2,0
	Regular	6	6,0	6,0	8,0
	Importante	44	44,0	44,0	52,0
	Muy importante	48	48,0	48,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua
Elaborado por: Supe (2019)

Gráfico N° 1. Pregunta 1



Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua
Elaborado por: Supe (2019)

Análisis y Discusión.

De acuerdo con la tabla de resultados podemos manifestar que el 48% de los encuestados contestaron que las fiestas tradicionales son muy importantes, porque son una fuente que coadyuva para el desarrollo económico de los pueblos, mientras que el 44% determinó una importancia relevante, que al ser parte del desarrollo aún falta la difusión a nivel nacional, en comparación con el 6% de los encuestados contestó que considera que las fiestas tienen una importancia regular, además el 2% respondieron que las fiestas tienen poca importancia, porque consideran que estas conllevan diferentes problemas sociales para la colectividad.

PREGUNTA 2

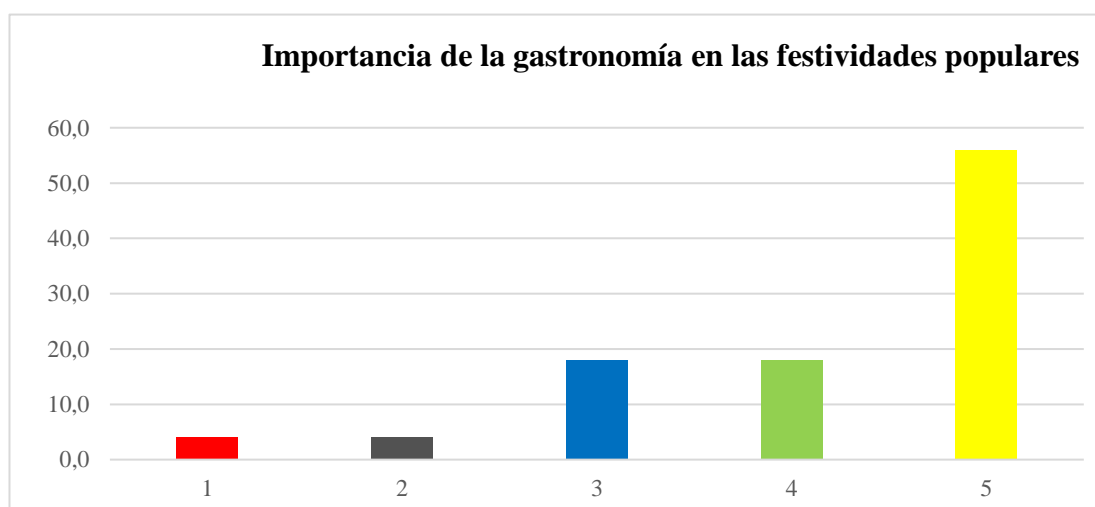
¿Qué tan importante es para usted la gastronomía en las festividades populares?

Tabla N° 5. Pregunta 2

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Poco importante	4	4,0	4,0	4,0
	Regular	2	2,0	2,0	6,0
	Importante	30	30,0	30,0	36,0
	Muy importante	64	64,0	64,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua
Elaborado por: Supe (2019)

Gráfico N° 2. Pregunta 2



Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua
Elaborado por: Supe (2019)

Análisis y Discusión

Según la pregunta dos que manifiesta la importancia de la gastronomía en las fiestas populares el 64% de los encuestados manifestó que la gastronomía es muy importante porque es parte de la identidad de un pueblo, el legado y sus orígenes, mientras que el 30% de los encuestados reveló que la gastronomía es importante pero que lo primordial sería las actividades culturales, por otro lado el 2% de respondieron que la gastronomía tiene una importancia regular, que debería existir mayor variedad de alimentos para el bienestar de las personas que visitan el lugar, en comparación a un 4% que consideran de poca importancia y piensan que hay otras cosas de mayor relevancia.

PREGUNTA 3

¿Cree usted que el expendio de productos gastronómicos es una motivación para la visita de turistas?

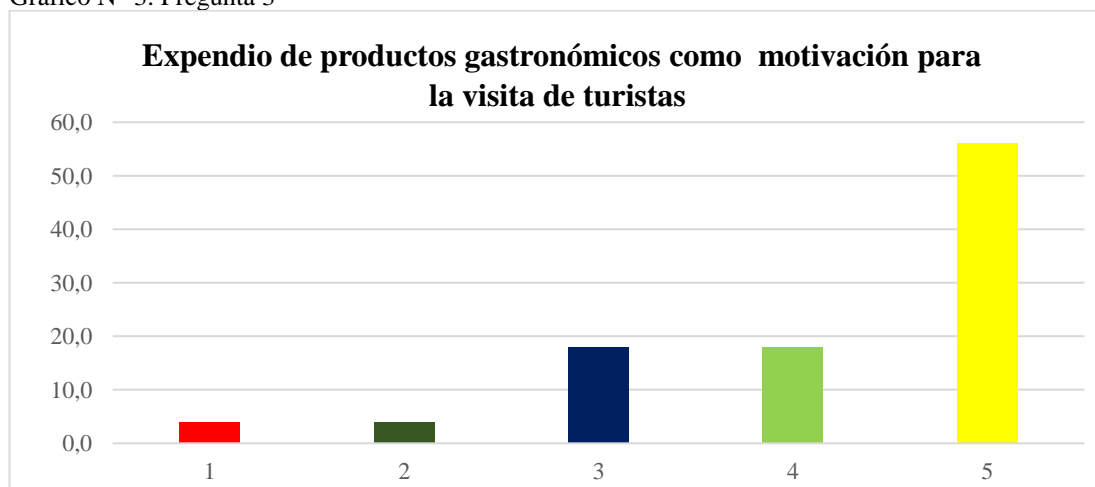
Tabla N° 6. Pregunta 3

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Nada importante	4	4,0	4,0	4,0
	Poco importante	4	4,0	4,0	8,0
	Regular	18	18,0	18,0	26,0
	Importante	18	18,0	18,0	44,0
	Muy importante	56	56,0	56,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

Elaborado por: Supe (2019)

Gráfico N° 3. Pregunta 3



Fuente: Encuesta aplicada en los cantones de la provincia de Tungurahua

Elaborado por: Supe (2019)

Análisis y Discusión

En consideración al expendio de productos gastronómicos como motivación para los visitantes el 56% de los encuestados manifestaron que esta actividad es muy importante para que de esta manera haya un desarrollo económico para las familias a la vez que los visitantes conozcan y degusten de las bondades que produce la tierra, en consideración al 18% que consideran que si bien es cierto es importante el expendio de los productos gastronómicos, prevalece otras formas de llamar la atención de los turistas para que visiten el cantón. Mientras 18% de los encuestados dieron su opinión a regular la importancia del expendio de productos gastronómicos fundamentando que la población debería ocuparse ser prolija en lo que se quiere brindar a los turistas que visitan un lugar determinado, hubo un 4% de la población que respondió que el expendio de productos gastronómicos tiene poca importancia que se debería mirar a cosas de mayor interés para la población, por último un 4% manifestaron que no tiene importancia el expendio de productos gastronómicos puesto que los visitantes en muchas ocasiones vienen solo por unas horas y no consumen la gastronomía que se pone al servicio de los mismos.

De acuerdo con los resultados de las encuestas realizadas a los turistas que visitan los diferentes cantones de la provincia de Tungurahua durante las festividades que se realizan, manifestaron que la gastronomía es muy importante porque es parte de la identidad de un pueblo, el legado y sus orígenes

En consideración al expendio de productos gastronómicos como motivación para los visitantes el 56% de los encuestados manifestaron que esta actividad es muy importante para que de esta manera haya un desarrollo económico para las familias a la vez que los visitantes conozcan y degusten de las bondades que produce la tierra.

Tomando en consideración las opiniones de cada uno de los encuestados durante el recorrido por los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, ellos consideran que el expendio de los productos gastronómicos si son un motivo para que los turistas acudan a los cantones, por lo que consideran que es una actividad muy importante que coadyuva al desarrollo económico para las familias del lugar y por otra parte los

turistas conozcan de las bondades que produce los campos, siendo estos base fundamental en la exquisita gastronomía que da origen a la identidad de un pueblo .

A su vez, para dar respuesta al tercer objetivo específico a continuación se presenta la infografía, misma que está estructurada en las siguientes partes:

Fotografías que hagan alusión a cada uno de los cantones, así como a la fiesta tradicional de la cual se va a tratar.

Nombre de la fiesta tradicional de cada cantón

Datos relevantes de cada uno de los cantones

Datos relevantes de cada una de las fiestas tradicionales

Infografías N° 1 Fiesta de la Fruta y de las Flores



Elaborado por: Supe (2019)



Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 3 La Diablada Pillareña

Pillaro

SUS FIESTAS EN 10 DATOS

Fiesta de la Diablada Pillareña

- 1 desde el oriente llegaron los **Quechuas**. Luego los **Incas**, quienes tuvieron que enfrentar la gran resistencia de los nativos pillareños.
- 2 El vocablo **Pillaro** proviene del quechua **Pila** que significa **Relámpago** y **Ro** significa **Huaco** u **Hornos de adobe**, entonces **Pillaro** significa **Cuerno del relámpago**.
- 3 Durante la conquista española destaca **Sancti Spiritus** general que se refugió para salvarse.
- 4 Arribo de **Diego Fernández** al punto de **Pillaro** en **1570**.
- 5 Como pillareños **hablamos** se oían a los **asentamientos Peruanos**.
- 6 La **Diablada de Pillaro** llegó al **centro de Pillaro** con los **tradiciones de los indios mitimados de Bolivia y Perú**.
- 7 **Señores conquistadores** que **hacían** **las conversiones** que los **indios** **realizan** **tradiciones** **distintas** **de ellos** **como** **hacer** **de los** **indios** **en** **respuesta** **a** **la** **presión** **colonizadora** **y** **multitud** **de** **los** **españoles**.
- 8 Esta **Fiesta** **se** **origina** **en** **los** **comunidades** **de** **Tungurahua** **y** **Morona** **Espinoza** **de** **Pillaro**, **según** **se** **cuenta** **que**, **durante** **el** **cortejo** **a** **sus** **mujeres** **por** **comunidades** **de** **indios**, **los** **señores** **varones** **se** **disfrazaban** **de** **diablos** **para** **ahuyentar** **a** **sus** **esposas**, **luego** **de** **lograr** **su** **cometido** **los** **gritaban** **en** **su** **idioma** **por** **los** **indios**.
- 9 **Personajes de la Diablada:**
La **quechua**,
Cachilla,
El **caparicho**,
Los **pajaritos** **de** **lino**,
La **banda** **de** **cañón**,
Los **Diablos**.
- 10 **Características de la careta:**
Hay **regos** **característicos** **de** **los** **diablos** **de** **Pillaro**:
Malla **agujada**
Mallas **con** **arreglos** **de** **hilos**
Fronte **angosto** **con** **arreglos**
Menton **abulto** **hacia** **delante**
Cabellos, **sevan** **cuatro** **o** **cinco** **grandes**
Cuernos **la** **cantidad** **y** **representación** **depende** **de** **la** **creatividad** **del** **artesano**.

Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 4 Fiestas en Honor a San Juan Bautista



Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 5 Fiesta en Honor al Señor del Terremoto



Elaborado por: Supe (2019)



Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 7 Octavas de Quero



Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 8 Fiesta del Inga Palla



Elaborado por: Supe (2019)

Infografías N° 9 Fiestas de Cantonomización de Cevallos



Elaborado por: Supe (2019)

3.2 Verificación de Hipótesis

Planteamiento de la Hipótesis

H_1 : Las fiestas tradicionales si se relacionan con la gastronomía en la provincia de Tungurahua

H_0 : Las fiestas tradicionales no se relacionan con la gastronomía en la provincia de Tungurahua

3.3.1.1 Cálculos Estadísticos

Para la verificación de la hipotesis, de acuerdo a la naturaleza de las preguntas y el número de individuos se elige la prueba Kolmogorov – Smirnov de una muestra donde se compara la función de distribución acumulada observada de una variable con una distribución teórica determinada.

Esta prueba contrastó si las observaciones podrían razonablemente proceder de la distribución especificada, obteniendo como resultados

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	La distribución de p1 es normal con la media 4,380 y la desviación típica 0,69.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	La distribución de p2 es normal con la media 4,540 y la desviación típica 0,73.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	La distribución de p3 es normal con la media 4,180 y la desviación típica 1,11.	Prueba Kolmogorov-Smirnov de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Decisión

Debido a que el resultado de normalidad de las tres preguntas es 0,000 menor al p valor de significancia 0,05 se rechaza la hipótesis nula, lo que indica también que la estimación de la distribución de probabilidad entre los parámetros de las dos variables estudiada es alta, lleva a aceptar la hipótesis alterna que dice: Las fiestas tradicionales si se relacionan con la gastronomía en la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- En base al trabajo investigativo realizado se concluye que, al describir las fiestas tradicionales y gastronomía en la provincia de Tungurahua, se ha fortalecido el conocimiento de la cultura, sus tradiciones y la riqueza culinaria que posee la provincia, factores que constituyen una fuente importante en el desarrollo turístico de los pueblos, expresiones e idiosincrasia, legado que se deja a futuras generaciones.
- Al identificar los productos y gastronomía tradicionales en las festividades de la provincia de Tungurahua, se concluye que, estos son un referente gastronómico por su valor tradicional, el sabor, la sazón, a más de la explicación en la forma de preparar los platillos, que son degustados por propios y extraños durante las festividades en los distintos cantones de la provincia de Tungurahua. Los productos y la gastronomía coadyuban con la difusión de la riqueza convirtiéndose en un atractivo turístico que poseen los pueblos.
- Al esquematizar los elementos sensoriales que provocan la gastronomía en las fiestas tradicionales, se ha reunido varios hechos en un compendio mediante la utilización de la tabla organoléptica de los sentidos, en donde se concluye que, es difícil separar el deleite y el gusto por los alimentos que se consume de los sentimientos, costumbres, emociones que permiten ser parte de una comunidad, el legado de nuestras raíces culturales, expectativas sensoriales que tienen las personas, la manifestación de sentirse bien con

ellas. Situaciones pasadas, alimentos con el cual percibimos estímulos similares, relacionamos este plato con información acerca del origen de los productos, desde una perspectiva cultural, en donde afloran recuerdos.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda que se trabaje en campañas de difusión y se genere estrategias que coadyuben en la promoción de las fiestas tradicionales, así como de la cocina ancestrales de la provincia de Tungurahua, con la finalidad de dar a conocer la riqueza cultural y gastronómica de cada uno de los cantones, logrando de esta manera un impacto positivo para el desarrollo turístico de los mismos.
- Se recomienda hacer conciencia a las nuevas generaciones sobre la importancia del legado cultural y gastronómico de nuestros antepasados, con la finalidad de que los conocimientos transmitidos por varias generaciones no se pierdan para que sigan degustando a propios y extraños en las diferentes festividades existentes en la provincia de Tungurahua.
- Difundir la fuerte relación que existe entre la gastronomía como afluencia turística a las fiestas tradicionales al momento que una persona deguste de un plato típico, con la finalidad de conocer su sentir sensorial o remembranzas al saborear de los diferentes platillos que podemos encontrar a lo largo de la provincia de Tungurahua.

BIBLIOGRAFÍA

- Abio, G. (2013). UNA APROXIMACIÓN A LAS INFOGRAFÍAS Y SU PRESENCIA EN LOS LIBROS. *marcoel-e REVISTA DIDÁCTICA ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA*, 1.
- Acosta, C. (2014). Las fiestas populares más famosas de América Latina. *publimetro*, 1-10.
- Aguaguiña I, M. L. (2015). : FORTALECIMIENTO HISTÓRICO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA. *FACULTAD DE DIRECCIÓN DE EMPRESAS*, 2-16-24
- Alvia E, M. X. (2017). ESTUDIO GASTRONÓMICO DE LAS AREPAS DE ZAPALLO DEL CANTÓN PATATE DE. *UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL*, 66.
- Andresito. (15 de mayo de 2015). <http://andrescr710.blogspot.com/>. Obtenido de <http://andrescr710.blogspot.com/>: <http://andrescr710.blogspot.com/>
- Anónimo. (2006). Papas con Cuero Plato Típico Ecuatoriano. *PLAY MAGAZINE*, 2.
- Aquiles, P. (2013). *HISTORIA DEL CANTÓN PÍLLARO*. Ambato.
- Balseca, C. (2015). "INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL CANTÓN. *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*, 22.
- Barrera, D. J. (2017). LA GASTRONOMIA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *GUÍA GASTRONOMICA DE TUNGURAHUA Ecuador Ama la vida*, 6.
- Bernal, C. (2010). Metodología de la Investigación. *PEARSON*, 1-20.
- Betancourt, R. (2014). "ESTUDIO INVESTIGATIVO SOBRE CARNES CURADAS DE CERDO Y. *UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL*, 30-62.
- Breijo, H. (2009). Definición de infografía. *infografía*, 1.
- Carranza, G. (2009). GUÍA DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y HOTELEROS DE BAÑOS DE. *INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR INTERNACIONAL*, 12.
- Carrasco, C. (2017). Latencia cultural en la máscara del diablo de Píllaro. *Universidad Andina Simón Bolívar*, 28-30-42-56.
- Casa de la cultura ecuatoriana. (29 de JUNIO de 2017). Las ñustas participaron en las festividades del Inti Raymi. *EL COMERCIO*, pág. 4.
- Cevallos, C. (2016). "PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO PARA EL CANTÓN. *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*, 74-75.

- Colmes, N. (2012). Infografía usos , técnicas, aplicaciones. *LA INFOGRAFIA*.
- Cossin, Z. (2019). Community and the Contours of Empire: The Hacienda System in the Northern Highlands of Ecuador. *Springer link*, 1-24.
- Cruz, E. (2015). LAS REDES SOCIALES Y LA FIDELIZACIÓN DE LOS. *UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS*, 55.
- Cultural, I. N. (2008). LA DIABLADA PILLAREÑA. *INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL*, 1-2.
- Ecuador, P. O. (2019). Fiestas Tradicionales. *ECUADOR TRAVEL*, 10-12.
- Espinel, N. (2010). Establecimiento de las condiciones de elaboración de pellet de cerdo destinado para snack. *Politécnica Nacional*, 42.
- Estrada, E. (23 de MARZO de 2019). LA HORA. *Llapingacho, la identidad del ambateño*, pág. 1.
- Farinango, J. (2011). ANÁLISIS HISTÓRICO DE LAS FESTIVIDADES DEL INTI- RAYMI, EN LAS. *UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA*, 17.
- Freire, L. O. (2017). “LA FIESTA RELIGIOSA DEL INGA PALLA Y SU INCIDENCIA EN LA. *UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO*, 5-10.
- GAD Municipal de Cevallos. (2015). GUÍA DE LA RUTA AGROTURISTICA DEL CANTÓN CEVALLOS. *GUÍA DE LA RUTA AGROTURISTICA DEL CANTÓN CEVALLOS*, 16-17.
- Geovanny. (2016). LUGARES TURISTICOS. *GOBIERNO PARROQUIAL DE SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO*, 2.
- Guarderas, A. (2018). La fiesta de las flores y las frutas. *CLAVE TURISMO ECUADOR*, 1.
- Haro, J. M. (2015). “BOLSOS COMO ACCESORIOS DE VESTIR EN BASE AL ESTUDIO. *ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL*, 36.
- Herrera E, M. F. (2014). *Tutoría de la Investigación Científica*. Ambato: Corona Quito.
- Hurtado M, M. M. (2018). Análisis gastronómico de la ciudad de Baños de Agua Santa provincia de Tungurahua . *UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL* , 20.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural . (2017). Fiesta Inti Raymi del Pueblo Salasaka. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 12.

- Jimenez, D. (2013). 50.
- La Hora. (5 de Julio de 2015). En Salasaca el Inti Raymi es una fiesta sagrada. *La Hora*, pág. 2.
- Llerena A, R. (2016). "DIFUSIÓN PUBLICITARIA DE LAS TRADICIONES,. *ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO*, 23.
- López, S. (2019). Food Motivations in a Tourist Destination: North American Tourists Visiting the City of Cuenca, Ecuador. *journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 1-4.
- Mejía, B. (2011). "LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA Y. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 105.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Melcocha. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Borrego. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2016). Locro. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*.
- Ministerio de Cultura, P. (2016). Ilapingacho. *Ministerio de Cultura y patrimonio*, 1.
- Ministerio de Cultura, P. (2016). Locro. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Ministerio de Turismo. (2013). Guía Gastronómica. *Ecuador- ama la vida*, 22-29.
- Ministerio de Turismo. (2013). BAÑOS, Aventura, descanso y diversión. *Guía Gastronómica*.
- Ministerio de Turismo. (2013). Yahuarlocro. *Guía Gastronómica*, 84-85.
- Ministerio de Turismo. (2013). Guía Gastronómica. *Ecuador- ama la vida*, 22-29.
- Miranda, D. J. (2014). *HISTORI DEL ARTE Y LA CULTURA DEL ECUADOR*. Ambato: MENDIETA.
- Muñoz, E. (2015). RESCATE DE COSTUMBRES Y TRADICIONES PARA EL. *UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES*, 53.
- Novoa, C. (18 de julio de 2018). El chocolate da prestigio a la gastronomía ambateña. *El telegrafo-sociedad*, pág. 5.

- P. Stromquist, N. (2019). In Search of the Good Life: Promises and Challenges of Buen Vivir for Knowledge, Education, and Gender. *Springer Link*, 32-63.
- Páez, T. P. (2019). Tungurahua and the Tourist Brand Within the Perceptive Tourist Development. *Springer Nature Switzerland AG*, 5-14.
- Patrimonio, M. d. (2016). Achira. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Patrimonio, M. d. (2016). Ministerio de Cultura y Patrimonio. *Apera*, 5.
- Patrimonio, M. d. (2016). Papa. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 2.
- Patrimonio, M. d. (2016). Zapallo. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Patrimonio, M. d. (2016). Zapallo. *Ministerio de Cultura y Patrimonio*, 1.
- Pazmiño, M. (9 de mayo de 2019). Una delicia ambateña con sabor a chocolate. *LA HORA noticias*, pág. 4.
- Pazos, F. (2012). Cocinas Regionales ANDinas. *UDLA*, 186.
- Perafán, F. (2009). La caña de azúcar. *Azúcar fe caña*, 11.
- Pierrí, M. (2018). Food Diversity Between Human and Cultural Rights, Food Sovereignty and Protection of Intangible Cultural Heritage. *Springer Link*, 1.
- Pinto, W. (15 de jun de 2015). Pan de Pinlo, una tradición artesanal de zona ambateña. *Univerzo INTERCULRURAL*, pág. 12.
- Pinto, W. (05 de 03 de 2019). Ambato recibió a más de 100.000 turistas durante el feriado. *miles de turistas locales y extranjeros visitaron Ambato en este feriado*, pág. 7.
- Pinto.Wilson. (25 de Junio de 2016). Mocha celebró sus octavas por Juan Bautista. *EL UNIVERZO*, pág. 14.
- Quezada, W. (2007). *GUÍA TÉCNICA DE LA AGROINDUSTRIA DE LA PANELA*. CREADORES GRÁFICOS.
- Reyes, P. A. (2013). "APLICACIÓN DEL FOOD DESING COMO UNA EXPERIENCIA SENSORIAL" . *UNIVERSIDAD DE CUENCA*, 1.
- Rivera, M. (2013). "ELABORACIÓN DE LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA COCINA TRADICIONAL DEL. *UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES*, 50.
- Rodríguez, C. (2013). COSTUMBRES Y TRADICIONES INDÍGENAS Y SU IMPACTO EN EL. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 26.

- Rodríguez M, S. E. (2016). Leading Ecuadorian Companies in the Wine Tourism Sector and Their Positioning on the Social Medium Facebook. *Springer*, 3.
- Rodríguez, A. (2016). Gastronomy as a Part of the Ecuadorian Identity: Positioning on the Internet and Social Networks. *Springer Link*, 2-3.
- Sánchez, D. C. (2017). LAS FIESTAS POPULARES EN EL ECUADOR: UN FACTOR DE INTERACCIÓN COMUNITARIA. *LAS FIESTAS POPULARES* , 28-31.
- Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Telégrafo, E. (4 de agosto de 2013). El turismo gastronómico, una opción ambateña. *eltelégrafo*, pág. 4.
- Telégrafo, E. (4 de 2 de 2019). Fiestas del Señor del Terremoto en Patate
- Terán, B. (2018). Receta de Gallinas de Pinllo. *COMIDA TÍPICA ECUADOR*, 3.
- Terán, B. (2018). Receta de los Llapingachos. *Llapingachos*, 1.
- Tirado, A. (2019). Diablada Pillareña. *GoRaymi*, 2.
- Torres, J. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *SCIELO*, 7.
- Torres, V. I. (2019). Heritage Cooking as Tourist Motivation: Ambato Case Study. *Springer link*, 109-114.
- Turismo, M. D. (2019). Fiestas Patrimoniales. *ECUADOR. travel*, 1.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Valarezo, J. P. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Villa, A. (2011). Introducción a través de la historia de la carne. *ESPOCH*, 25.
- Villavicencio, C. (2013). "LOS VALORES CULTURALES Y LA INCIDENCIA EN LAS FIESTAS. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 100.
- Vivir, B. (10 de 01 de 2016). pág. 2016.

ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
 FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y EDUCACIÓN
 TURISMO Y HOTELERÍA

Encuesta del proyecto de investigación del Título de licenciado a Turismo y
 Hotelería

TEMA: “Fiestas tradicionales y gastronomía en la provincia de Tungurahua”

Objetivo de la Encuesta: Obtener información de las fiestas tradicionales y la
 Gastronomía en la provincia de Tungurahua

CONTESTE EL SIGUIENTE CUESTIONARIO SEGÚN SU CRITERIO.

		Muy importante	Importante	Regular	Poco	Nada importante
SOCIAL						
1	¿Qué tan importante cree usted que son las fiestas tradicionales en la provincia de Tungurahua?					
2	¿Qué tan importante es para usted la gastronomía en las festividades populares?					
3	¿Cree usted que el expendio de productos gastronómicos es una motivación para la visita de turistas?					

Ficha N° 13. Productos Primarios

PRODUCTOS PRIMARIOS

Nombre común		
Nombre científico		
Otros nombres locales		
Ancestralidad		
Forma de obtención		
Descripción		
Zonas de Producción		
Parroquia, Cantón	Época de Cosecha	
Calendario Agro festivo		
Actividad	Mes	Lugar
Siembra		
Recolección o cosecha		
Usos Gastronómicos		
Propiedades		
Variedades y estados de conservación		
Nombre	Características	Observación (estado)

Fuente: Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”

Ficha N° 14. Productos Elaborados

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto		
Ancestralidad		
Época de Consumo		
Lugares de Consumo		
Descripción		
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Ingredientes	Formas de preparación	
Propiedades		
Estado de conservación		

Fuente: Manual metodológico para la Elaboración del Atlas “patrimonio alimentario”