



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

Proyecto de investigación previo a la obtención del Título de Licenciada en Turismo
y Hotelería

TEMA:

“TÉCNICAS Y SABERES ANCESTRALES DE LA OFERTA GASTRONÓMICA
DE PATATE”

AUTORA: Vera Páez Joseline Mishell

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri Toro Mg.

Ambato-Ecuador

2019-2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro con C.c. 1802903888 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“TECNICAS Y SABERES ANCESTARLES DE LA OFERTA GASTRONOMICA DE PATATE”**, desarrollado por la egresada Vera Páez Joseline Mishell, 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 Toro

TUTORA

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien, basado en la experiencia profesional en los estudios realizador durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.



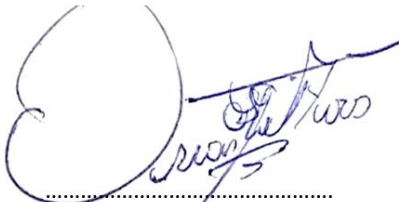
C.T.: 055009512-9
Joseline Mishell Vera Páez

APROBACIÓN 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 Mg. Sonia Armas y Mg. Oscar Abril; 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: “TÉCNICAS Y SABERES ANCESTRALES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE BAÑOS”, elaborado y presentado por la Srta. Vera Páez Joseline Mishell, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; el tema propuesto como trabajo de titulación se sustenta debido a que forma parte del proyecto de investigación “Laboratorio de Cocina Tecnoemocional y de los Sentidos, caso de estudio Patrimonio Alimentario Ecuatoriano” de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, 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 Universidad Técnica de Ambato.



.....
Ing. Sonia Armas Arias, Mg.
Profesor Calificador



.....
Lic. Oscar Abril Flores, Mg.
Profesor Calificador

DEDICATORIA

El proyecto de investigación presentado está dedicado a Dios, a la Virgen María y a mi Niño Divino por permitirme disfrutar cada nuevo día, a la guía y fortaleza diaria de mis padres, al esfuerzo y apoyo de mi hermana y mejor amiga Karen, a mis abuelitos Enrique, Alexis y Leyta por su sabiduría y constantes oraciones, a mi angelito del cielo mi abuelita Sofía por cuidar y proteger mi vida. Ellos son mi fuerza, mis guías y mi bendición, todo lo que soy es por ellos.

Vera Páez Joseline Mishell

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por instruir mi formación profesional a través de autoridades y profesores con áreas que complementen el desarrollo de nuestros estudios.

Al Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Patate y a los propietarios de los negocios con oferta gastronómica tradicional por las facilidades y el tiempo para la obtención de información.

A mi tutora Ing. María Fernanda Viteri por el tiempo y paciencia al guiarme por el último escalón de un triunfo y a cada uno de mis profesores por ayudarme a crecer, aprender y apasionarme por el Turismo y la Hotelería.

Vera Páez Joseline Mishell

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	ii
AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE FICHAS	ix
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
MARCO TEÓRICO	2
1.1 Antecedentes investigativos	2
1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos)	3
1.3 Descripción de variables	4
CAPÍTULO II	9
METODOLOGÍA	9
2.1 Materiales	9
2.2 Métodos	21
CAPÍTULO III	24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	24
3.1 Análisis cualitativos de los resultados de las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)	24

3.2 Análisis y discusión de resultados de la encuesta	28
3.3 Verificación de hipótesis	34
CAPÍTULO IV	35
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	35
4.1 Conclusiones:	35
4.2 Recomendaciones.....	36
MATERIALES DE REFERENCIA	37
ANEXOS	39

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha N°1. A4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	17
--	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N.1: Ejecución de técnicas gastronómicas básicas	4
Tabla N°2. Investigación exploratoria, descriptiva y prospectiva.....	21
Tabla N°3 Investigación documentada y de campo	22
Tabla N°4 Fichaje, encuesta y registro.....	23
Tabla N° 5: Pregunta 1	29
Tabla N° 6: Pregunta 2	30
Tabla N° 7: Pregunta 3	31
Tabla N° 8: Pregunta 4	32
Tabla N° 9: Pregunta 5	33
Tabla N°10: Planteamiento para verificación de hipótesis	34
Tabla N°11: Descripción de los productos gastronómicos de Patate	43
Tabla N°12: Distancia de ciudades a Patate	45
Tabla N°13: Trayectoria y tiempo de la ruta	45
Tabla N°13: Itinerario de la Ruta “Sabores Ancestrales”	47
Tabla N°14: Determinación de costos y gastos.....	48

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1: Alcance Metodológico	13
Gráfico N°2: Pregunta 1	29
Gráfico N°3: Pregunta 2	30
Gráfico N°4: Pregunta 3	31
Gráfico N°5: Pregunta 4	32
Gráfico N°6: Pregunta 5	33
Gráfico N°7: Resumen de prueba de hipótesis	34
Gráfico N°8: Pasos para el diseño de la ruta gastronómica	39
Gráfico N° 9: Mapa Turístico	39
Gráfico N°10: Fases del Modelo Operativo	40
Gráfico N°11: Trayectoria de la ruta	46

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “TÉCNICAS Y SABERES ANCESTRALES DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE PATATE”

AUTORA: Joseline Mishell Vera Páez

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri Toro Mg.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación propone la identificación y reconocimiento de técnicas y saberes que han trascendido en el tiempo dentro del ámbito gastronómico, incorporando la idea de oportunidad en el mercado y aprovechamiento de conocimientos ancestrales dentro del cantón Patate mediante el rescate y valorización de las fortalezas del entorno.

Patate, conocido como “El Valle de la Eterna Primavera” oficialmente certificado como el primer Pueblo Mágico del país se introduce en el mundo turístico competitivo al poseer atractivos naturales, culturales y gastronómicos que contribuyen a mejorar las condiciones de vida de sus habitantes y emprender sus ideas de negocio manteniendo un aprendizaje de origen histórico como es el caso de las arepas de zapallo y la chicha de uva considerados el platillo y bebida preparados por tradición, guardando su identidad propia en el proceso de elaboración que mantienen un sabor y olor único por varias generaciones.

Palabras claves: técnicas, saberes, conocimientos ancestrales, gastronomía, turismo competitivo, tradición.

INTRODUCCIÓN

Patate, perteneciente a la provincia de Tungurahua, es uno de los cantones con riqueza gastronómica y producción frutal, manteniendo una herencia en el uso de técnicas y saberes ancestrales en la oferta del arte culinario tradicional en el cantón; por consiguiente se detallan las partes que constituyen el presente proyecto investigativo:

CAPÍTULO I

Se fundamenta en los antecedentes y compilación de resultados teóricos sobre el tema puesto en investigación desarrollando las variables sustentadas y describiendo los objetivos de proyecto.

CAPÍTULO II

Se identifica la metodología que se va a utilizar para el avance del proyecto con la descripción de los diferentes tipos de investigación, métodos y materiales que se implementan al desarrollar el proyecto investigativo.

CAPÍTULO III

Se obtiene el análisis de resultados e interpretación de los datos recolectados en forma clara mediante tablas estadísticas y gráficos con el objeto de cuestionar los resultados y revisar la hipótesis.

CAPÍTULO IV

Contiene las conclusiones y recomendaciones de todo el proceso investigativo desarrollado.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Se fundamenta en los antecedentes y compilación de resultados teóricos sobre el tema puesto en investigación desarrollando las variables sustentadas y describiendo los objetivos de proyecto.

1.1 Antecedentes investigativos

La importancia de la historia y el fundamento de la sociedad relacionan una variación de conocimientos basados en tradiciones y prácticas convertidos en expresiones de vida culturales con dependencia al lugar y sus características, formando una cosmovisión ancestral profunda que sobrepase la idea de acoger creencias de sociedades imperialistas.

Al considerar lo mencionado, el desarrollo de nuevas actividades dirigidas al turismo y a la entrega de servicios diferenciados con respecto a los deseos y/o necesidades del viajero son razones que conducen a los sectores de destino turístico a buscar y crear una oferta que los haga únicos en el mercado; análogamente Suárez (2011), argumenta que para que la promoción de un destino turístico sea eficaz no se debe enfatizar solo en los recursos culturales, naturales o humanos del lugar, también es importante dar lugar a las emociones y sentimientos, creando una sincronía significativa con el origen geográfico - cultural del turista y la dimensión afectiva que existe en el lugar.

Aunado a esto, Pascarella (2010), en su artículo sobre “Competitividad de los destinos turísticos”, plantea que la actividad turística representa una fuente importante de entrada de divisas y generación de empleo, explicando el interés en crecimiento para el fortalecimiento de competitividad turística y las capacidades dinámicas entendido como la capacidad de una empresa de resolver problemas y tomar decisiones dirigidas al mercado. Para Perrenoud (2008), la competitividad integra los conocimientos, actitudes y habilidades dentro del desarrollo de un trabajo tratándose de un ámbito gastronómico, social o cultural para lograr crecimiento del sector o competitividad.

Como plantea Oliveira (2008), al explotar el potencial turístico de un sector permite a los habitantes llevar una vida activa en el que se conozca la riqueza de la zona, se incentive la permanencia en el lugar y muestre la sustentabilidad del área.

1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).

Objetivo general

Estudiar las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Patate.

Objetivos específicos

Recolectar información sobre la identidad de la gastronomía típica de Patate.

Se desarrolla el objetivo en base al registro de información con los puntos de importancia establecidos en la ficha A4 sobre conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el Instructivo para fichas de registro e inventario.

Analizar las técnicas y saberes ancestrales en la preparación gastronómica de Patate

Se fundamenta en las teorías sustentadas del marco teórico sobre técnicas y saberes ancestrales, además de estar descritas en la descripción de las fichas A4.

Proponer una ruta gastronómica vivencial en base a la identidad de los alimentos de Patate y las emociones que producen.

Se anexa una ruta dirigida a la valorización del proceso de preparación de herencia tradicional con un enfoque en la percepción de información y exploración de sentidos.

1.3 Descripción de variables

Técnicas gastronómicas

Describe Salas (2015), a las técnicas gastronómicas como un desarrollo de procesos dividido en tres partes: tácticas en frío, tácticas tradicionales y tácticas modernistas, estas dos últimas están dentro de las tácticas en calor. El uso de cada una dará paso a la transformación de los alimentos con el objetivo de hacerlos digeribles y apetecibles.

Para Sastre (1999), las técnicas culinarias poseen ventajas como la destrucción de gérmenes contaminados, ablandamiento para un mejor consumo, mejora del aspecto y provoca un olor apetitoso y estimulante, por otro lado, también contienen desventajas como la pérdida de proteínas y la calidad nutritiva del alimento.

Tabla N.1: Ejecución de técnicas gastronómicas básicas

Ejecución de técnicas culinarias básicas				
Son los procesos tanto en frío como en calor para la transformación de alimentos.				
Los cambios pueden ser:			Organolépticos (físicos): gusto, sabor, olor, tacto; químicos y nutricionales.	
Por medio de:	- Radiaciones eléctricas - Ondas - Aire caliente	- Calor seco - Agua - Grasa		
Clasificación:				
Técnicas con aplicación de calor:	Cocción en seco	- A la plancha - A la parrilla - Asar - Gratinar - Baño maría - Al vacío		
	Cocción en líquido	- Cocer - Escalfar - Escaldar o blanquear - Al vapor		
	Cocción en grasa	- Saltear - Rehogar - Freír		
	Cocción mixta en agua y grasa	- Guisar - Estofar - Brasear		
Técnicas con aplicación en frío:	- Abrillantar - Acaramelar - Albardar - Aliñar - Bañar - Saltear - Sazonar	- Batir a punto de nieve - Brochettes - Caramelo - Clarificar - Croutones - Sancochar - Tornear	- Desleír - Enharinar - Glasear - Gratinar - Guarnición - Ligar - Trinchar	- Mechar - Poupiettes - Potaje - Puré - Salpicón - Salpimentar

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fuente: (Salas, 2015)

- Técnicas con aplicación en calor

Al hablar sobre las técnicas de aplicación en calor hace referencia a la cocción de alimentos crudos animales o vegetales que necesitan de una fuente de calor para su preparación, sin embargo, se requiere el conocimiento de las técnicas apropiadas a utilizar en cada alimento ya que cada uno es diferente y contiene diferente composición con respecto a su forma, volumen, calidad, gusto y procedencia.

- Técnicas con aplicación en frío

Por otra parte tenemos las técnicas con aplicación en frío que como se menciona es aplicado normalmente en frío y no hace uso de medios calóricos, este tipo de técnicas presenta procesos fáciles y básicos de preparación.

Saberes ancestrales

Los saberes ancestrales se han formado como un eje central de conocimientos y tradiciones que poseen pueblos y comunidades de acuerdo a sus creencias, siendo transmitidas a lo largo de los años de unos a otros dentro de una dinámica de convivencia comunitaria. Sin embargo, esta herencia de conocimientos pasó por un deterioro cultural, en el que perdió el valor simbólico que le pertenecía a razón de la colonización de los pueblos y de su cosmovisión.

La Unesco (2005), en la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural con respecto a la promoción y protección de expresiones culturales, enfatiza en que los saberes ancestrales y tradicionales forman parte del patrimonio e identifica no solo un pequeño sector, sino que representa un recurso importante para la humanidad. Tal es el caso que mediante la diversidad cultural se crea una fuente de enriquecimiento de la identidad en beneficio de las generaciones actuales y futuras. Por consiguiente el empeño por hacer reconocer y valorar un sentido de pertenencia cultural depende de cada una de las generaciones que forma parte de todos los sectores símbolos en tradiciones y culturas y que desarrolla e inspira la preservación de la identidad histórica como parte fundamental de la comprensión humana.

Los conocimientos tradicionales han formado la sociedad que se conoce en la actualidad que durante años han sido un conjunto de creencias, tradiciones, costumbres y hábitos transferidos de una comunidad representativa de un sector a las generaciones

que los siguieron, de tal manera que la Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica (2011), se refiere a los conocimientos tradicionales desde una perspectiva de protección a los recursos genéticos considerando a la comunidad como custodios y protectores de saberes atávicos. Por otro lado se toma en cuenta la importancia de cada uno de los estudios que parten de una idea hacia el conocimiento generalizado de la memoria ancestral encaminada a formar una revalorización de lo ancestral y mítico construyendo un sendero de identidad empeñada en influir dentro del avance de tecnologías y globalización territorial.

Pazos (2008) en su libro “El sabor de la memoria” menciona que la cocina es cultura y como tal proviene de un inicio ancestral que se ubica en el inicio de la creación de utensilios de cerámica y el desarrollo de la agricultura por los pueblos prehispánicos. Desde ahí nace y se refleja la identidad por territorio desde la cual parte el desarrollo turístico de cada sector.

Dentro de los diferentes conceptos y vista hacia la preservación del crecimiento social y cultural se implementa en la Constitución del Ecuador (2008), el Plan Nacional del Buen Vivir o *Sumak Kawsay* que representa un sistema de vida o todos los aspectos de la vida, en el que se maneja una propuesta de aspecto social, cultural y política que contempla el buen vivir o *Sumak Kawsay*, mismo que hace referencia a la cosmovisión ancestral, en la cual se suma el rescate de conocimientos direccionados a la preservación y divulgación de expresiones culturales correspondientes al país. Este proyecto incluye el reconocimiento de tipos de técnicas y saberes ancestrales que van desde el lenguaje, la agricultura, los medios curativos hasta la producción, la alimentación y la gastronomía. Es necesario destacar lo mencionado por Walsh (2010), sobre el Buen Vivir que distingue un sistema de conocimientos, racionalidades de pensamiento, la lógica y la existencia que interrelaciona a todos los seres dentro de una cosmovisión diferente.

Barandiaran y Vazquez (2013), definen el buen vivir como una manera de preservar y promover un conocimiento libre en la sociedad, un territorio que conozca su cultura, una fuente de información apropiada y accesible para todos. Puesto que para cualquier forma de vida es vital una forma de conocimiento y de entendimiento con el medio, sin confundir el mejor vivir que excluye a otros del acceso al conocimiento con el *Sumak Kawsay* que incluye el conocimiento del *Sumak Yachay* para identificar los

saberes nuevos y viejos. Por lo tanto es de importancia social el aprendizaje de los distintos entornos mostrando la riqueza cultural desde un punto ancestral hasta la interacción con la forma de vida económica y política.

Siendo así, los saberes ancestrales constituyen un orden en la historia y en el proceso del desarrollo de la humanidad de acuerdo a las expresiones culturales y tradicionales formadas por las memorias y los saberes de los pueblos que por el transcurso de los años se va desvalorizando cuando no encuentra el punto de transmisión y se ubica en dirección a la confrontación de una sociedad globalizada. Yépez (2018), afirma en su libro “Proceso y desafío de recuperar la memoria histórica del pueblo indígena en el siglo XXI”, que las condiciones actuales dentro del enfoque económico, social y político conduce a una extinción de conocimientos que pertenecen a la herencia histórica de un lugar, proponiendo una alternativa en la que se reintegre y se recupere los símbolos y elementos culturales basados en la gastronomía, etnografía, saberes y conocimientos ancestrales que da identidad a cada lugar.

Turismo gastronómico

Figuerola (2005), considera que el turismo se desarrolla como una actividad en respuesta a los diferentes desplazamientos que toman las personas buscando satisfacer sus necesidades con un gasto de renta mediante una actividad productiva formada por una inversión, dando espacio a la construcción de beneficios a largo plazo para el sector de objetivo turístico aprovechando sus propios recursos y creando experiencias inolvidables de acuerdo a lo que desea el viajero.

La gastronomía conecta sentidos y etimológicamente significa “ley del estómago”, a lo que la Real Academia Española en su diccionario, define a la gastronomía como un conjunto de platos y usos culinarios que representan a un determinado lugar. Es decir que involucra diferentes componentes para asociar alimentos desde un punto de vista cultural, estudiando el vínculo de las personas con el medio que los rodea, la forma en que obtienen los alimentos y su forma de uso y preparación. Scarpato (2002), al analizar sobre la gastronomía y su evolución considera que las prácticas culturales tienen relación directa con la actividad gastronómica por lo cual lo llama “cultura gastronómica. Por otra parte, Richards (2002), manifiesta que un cambio en los hábitos alimenticios podría suponer un ataque hacia la identidad nacional, regional o personal.

Para la Organización Mundial del Turismo (2017), al unir gastronomía y turismo se obtiene una oferta basada en la conservación del patrimonio material e inmaterial, revitalizando las culturas para empoderar las comunidades y fomentar la comunicación intercultural. De modo que este tipo de turismo al cual hace referencia muestra una mejora potencial para la gestión de destinos, preservación de expresiones culturales y un aporte de progreso para otros sectores diferentes al turismo, como el agrícola. Por consiguiente, “El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio.” (Pololikashvili, 2019) Razón por la que nace el interés hacia lo que representa la conexión de la experiencia del visitante con la identidad propia de un sector y su riqueza en tradición.

Es así como el turismo gastronómico abre caminos hacia la posibilidad de conocer y aprender una cultura gastronómica en el que incluye la participación y beneficio a entornos productivos y transformadores, además es de importancia conocer que el visitante espera encontrar singularidades irrepetibles en los destinos, y la gastronomía genera un valor agregado y es un punto que influye al momento de decidir el lugar al cual viajar.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

Se identifica la metodología que se va a utilizar para el avance del proyecto con la descripción de los diferentes tipos de investigación, métodos y materiales que se implementan al desarrollar el proyecto investigativo.

Henández (2014), explica que la metodología resulta de la revisión y perspectiva del estudio y depende de los objetivos de la investigación.

El trabajo de investigación tendrá como base el análisis a través de una fundamentación técnico científica sobre el tema “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica, caso de estudio: Patate”.

2.1 Materiales:

Se identifica la ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo para el levantamiento de información a través del instructivo para ficha de registro e inventario del Instituto Nacional de patrimonio Cultural Inmaterial

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN: se denomina al área específica para señalar la ubicación geográfica definida en provincia, cantón, parroquia, cuida; de acuerdo con la normalización emitida por el INEC en la codificación de la División Político-Administrativa de la República del Ecuador, 2008.

De este modo se definen los siguientes términos:

- **Provincia:** campo cerrado el cual permite por medio de una lista escoger el nombre de la provincia.
- **Cantón:** permite seleccionar dentro de un campo de elección el nombre del cantón.

- **Parroquia:** campo en el cual se define y limita el nombre de la parroquia, se especifica si la parroquia será rural o urbana.
- **Localidad:** campo abierto en el que se designa el nombre de la ciudad, comunidad, barrio, sector o cualquier otra división territorial, semejante al interior de la parroquia ya seleccionada.
- **Coordenada WGS84 Z17S – UTM:** permite verificar los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS, el cual permite una ubicación geográfica exacta a estudiar.
- **Altitud:** la altitud debe ser anotada sin las siglas msnm.

2. **FOTOGRAFÍA REFERENCIAL:** el siguiente inciso permite ilustrar de manera fotográfica los detalles inventariados dentro la de investigación; de este modo:

Descripción de la fotografía: en este campo se incluye un texto descriptivo, el cual especifique el contenido de la fotografía, con un máximo de 40 palabras y año de registro fotográfico.

- **Código fotográfico:** identificación fotográfica asignada por el sistema. Para este detalle el código será el mismo de la ficha, añadiendo el número ordinal ascendente.

3. **DATOS DE IDENTIFICACIÓN:** Área que permite colocar los datos específicos de la investigación y campos de clasificación en la que se encuentra ubicada, así como un breve resumen.

- **Denominación:** campo abierto el cual señala el nombre de la manifestación, procurando que el nombre usado sea fácil de comprender por usuarios de la información, de este modo:

✓ En todos los casos, se especifica el nombre de la localidad y la provincia a la que perteneces, respetando los signos puntuación.

Ej. CHICA DE CEBADA-QUEVEDO, LOS RIOS.

- ✓ Se podrá señalar el súbambito seguido del nombre de la comunidad para identificar una manifestación en general;
Ej. GASTRONOMIA RITUAL- SELVA ALGRE, ESMERALDAS
 - ✓ Extensión máxima de 40 palabras.
 - **Otras denominaciones:** este hace referencia si existe más de un nombre dentro de la investigación en este caso se podrá adjuntar hasta 2 demonizaciones adicionales.
 - **Grupo social:** permite seleccionar el nombre del grupo social a estudiar, considerado portador primordial de la descripción de la manifestación.
 - **Lengua:** idéntica la lengua origen de la comunidad en la que se realiza la investigación.
 - **Súbambito:** corresponde a las categorías del ámbito de investigación.
 - **Detalle del súbambito:** campo cerrado para detallar el súbambito al que pertenece la caracterización cultural de la investigación.
 - **Breve reseña:** se define en base a los siguientes incisos;
 - ✓ Visibilizar las principales características de la manifestación, resumiendo los elementos y las particularidades de la práctica.
 - ✓ Describir los vínculos con otros ámbitos del patrimonio y elementos del entorno relacionados al desarrollo cultural.
 - ✓ Apoyarse de otras fuentes que complementen la reseña, adjunto al conocimiento del investigador.
 - ✓ Extensión máxima de 250 palabras. Se recomienda que la reseña se redacte a final, con el fin de obtener en su totalidad la información necesaria.
- 4. DESCRIPCIÓN:** se utiliza para describir los detalles de la manifestación inventariada de acuerdo a:
- ✓ Seguir una secuencia cronológica del desarrollo y estructura de la investigación.

- ✓ Identificación de actores, espacios, elementos materiales y herramientas usadas.
- ✓ Aplicar las instrucciones señaladas en el instructivo.
- **Fecha o periodo:** espacio de tiempo en el cual se desarrolla la investigación, relacionado a las siguientes opciones:
- **Anual:** periodo o fecha de un año, detallado dentro de la limitación de tiempo.
- **Continua:** ejecución de manera continua, sin especificación temporal.
- **Ocasional:** fecha específica de realización, misma que debe ser detallada.
- **Otro:** cuando la fecha o periodo no pertenece a ninguna de las anteriores
- **Detalle de la periodicidad:** campo para definir la fecha o periodo en el que se realizara la investigación, bajo los siguientes parámetros:

- Colocar la fecha incluyendo día y mes (Ej. 24 DE SEPTIEMBRE)

-Determinar de manera general si se trata de un ciclo agrícola, calendario religioso o festivo.

- Extensión máxima de 150 palabras. Instructivo de fichas e inventarios 125.

Alcance: En este campo cerrado se especificará la trascendencia de la manifestación. Seleccionar una sola opción de acuerdo a la caja de listas:

Gráfico N°1. Alcance Metodológico



Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fuente: A partir de Instructivo para fichas de registro e inventario (2011).

- **Detalle del alcance:** detalla características específicas del alcance.
- **Elementos:** ámbitos (Gastronómicos y medicina tradicional). Estos elementos relacionan sustancias sólidas, líquidas, materia primas indispensables en la elaboración o proceso.
- **Tipo:** tipo de elemento según su origen (vegetal, animal, mineral otro.)
- **Procedencia:** lugar de donde se obtienen los elementos del inventario. Se define el nombre de la localidad y provincia la cual pertenece: Ej. MACHACHI, PICHINCHA.
- **Forma de adquisición:** selección de un listado.
- **Compra:** intervención de transacción monetaria.
- **Intercambio:** transacción no monetaria.
- **Producción propia:** elaboración por el mismo agente.

Herramientas: Instrumentos más relevantes y que son indispensables en la ejecución de la manifestación.

Tipo: opción dentro de un listado.

- **Tradicional:** herramienta usada en un lapso de 20 años.

- **Actual:** usadas en un lapso menos a 20 años.

Procedencia: lugar de donde se obtiene la herramienta inventariada. Define localidad y provincia de origen. Ej. MACHACHI, PICHICHA.

Forma de adquisición: opción en base a una lista.

- **Compra:** intercambio monetario.
- **Intercambio:** intercambio no monetario.
- **Producción propia:** elaboración por el mismo agente.
- **Otro.**

5. PORTADORES/ SOPORTES: los soportes son las personas, instituciones y colectivos que salvaguardan la cultura inmaterial, por otra parte los interlocutores se encargan del levantamiento de información.

Tipo. Selección del tipo de portador

- Individuos
- Colectividades
- Instituciones

Nombre. El nombre de quién disponga con el formato:

- Apellidos y nombres.
- Nombre comercial o asociativo.
- Nombre de la institución.

Edad/ tiempo de actividad. Puntualizar la edad de la persona o los años de actividad, que no conste la palabra años y sean números.

Cargo, función o actividad. Hace referencia a la actividad que desempeña en el lugar.

Dirección. Detalle de la ubicación con calle, predio o número de casa.

Localidad. Nombre de la localidad de residencia.

Procedencia del saber. Selección en la caja de lista de acuerdo a forma de adquisición del conocimiento.

Detalle de la procedencia. Profundizar sobre la forma de conocimiento adquirido.

Transmisión del saber. Selección en la caja de listas sobre el conocimiento transmitido por el portador.

Detalle de transmisión. Profundizar sobre el conocimiento transmitido.

6. VALORIZACIÓN: carácter de valor patrimonial en el que intervienen la importancia local, vulnerabilidad y cambio.

Importancia para la comunidad. Trascendencia dentro de la comunidad.

Sensibilidad al cambio. Selección en la caja de listas. El cambio es un aspecto sensible al tratarse de manifestación cultural inmaterial.

7. INTERLOCUTORES: respaldar los datos personales del interlocutor.

Apellidos y nombres: de los interlocutores.

Dirección. Ubicación precisa del nombre de la localidad, predio o calle principal.

Teléfono. Número del interlocutor, con el código provincial o prefijo móvil.

Sexo. Selección de listas.

Edad: edad del interlocutor.

8. ELEMENTOS RELACIONADOS: Elementos que intervienen en la manifestación inventariada.

Ámbito. Selección en la caja de listas.

Súbambito. Selección en la caja de listas.

Detalle del subambito. Escoger una opción de la caja de listas.

Código/ nombre del elemento. Al no contar en el inventario se recomienda ingresar el nombre con el que se lo conoce.

9. ANEXOS: Incluir materiales adicionales como documentos, material audiovisual, textos y fotos.

Textos. Se pueden referir a entrevistas, textos, revistas y documentación relevante.

Fotografías. Representativo de la manifestación.

Videos. Apoyo documental de la manifestación.

Audio. Apoyo audiovisual con cuidado en la calidad del audio.

10. OBSERVACIONES: describir hechos, experiencias, dato adicional de tipo novedoso.

11. DATOS DE CONTROL: Nombres de entidades que intervienen en el inventario.

Entidad investigadora. Nombre de la persona encargada del levantamiento de información.

Inventariado por. Nombre del que realizó levantamiento de la información.

Fecha de inventario. Fecha de realización de la ficha.

Revisado por. Nombres del supervisor.



Fecha de revisión. Anotar el día de revisión de la ficha.

Aprobado por. Restringido al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Fecha aprobación. Anotar la fecha de aprobación de la ficha.

Registro fotográfico: nombres de la persona que realizó la fotografía.

Ficha N°1. A4 conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 Gobierno Nacional de la República del Ecuador		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				CODIGO	
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACION					
Provincia: Tungurahua			Cantón: Patate		
Parroquia:		Urbana		Rural	
Localidad:					
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este): Y(Norte): Z(Altitud):					
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACION					
Denominación			Otra denominación		
			D1		
			D2		
Grupo social			Lengua		
			L1		
			L2		
Subambito			Detalle del subambito		
Breve reseña					

4. DESCRIPCION					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1					
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					

Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/ Nombre	Ámbito	Subambito	Detalle del subambito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora:				
Inventariado por:		Fecha de inventario:		
Revisado por:		Fecha de revisión:		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:				

Elaborado por: Vera, J (2019)

Fuente: Instructivo para fichas de registro e inventario

El desarrollo de la ficha y los puntos de referencia tienen por objeto el levantamiento de información con los aspectos más representativos y de interés social dirigido a el valor simbólico que representa para una comunidad destacando la importancia de la interacción con el entorno natural mediante el conjunto de técnicas, prácticas y conocimientos que describen la medicina tradicional, espacio simbólicos y gastronomía como principales objeto de transmisión por generaciones. Sin embargo para la revalorización del tema propuesto a los lugares que ofrecen un servicio de alimentos y bebidas es importante completar cada uno de los puntos que establece la ficha y así conocer todos los aspectos que fortalecen y debilitan un sector, además de la importancia que representa en la movilidad y visitas varias en el cantón.

Por medio de la ficha la recolección de datos tiene un orden que representa las características de aspecto primordial para conocer con claridad los aspectos como ubicación, reseña, forma de transmisión, importancia para la comunidad, sensibilidad al cambio y todos los puntos descriptivos que detallen el manejo, usos y funcionamiento de las técnicas y saberes ancestrales que comprenden la cultura y tradición del lugar.

Para la obtención de resultados se emplea el uso de una encuesta corta de preguntas basadas en las percepciones sobre las técnicas y saberes ancestrales con una opción de respuesta en SÍ o NO con 5 preguntas de referencia al turismo y el desarrollo de actividades.

1. Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado a los productos?
2. Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado en los productos?
3. Cree usted que los productos como arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son parte del patrimonio cultural del cantón Patate?
4. ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser ofertados como práctica del Turismo Vivencial?
5. ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser incluidos en una ruta turística del cantón Patate?

2.2 Métodos

El trabajo de investigación tendrá como base el análisis a través de una fundamentación técnico científica sobre el tema “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica, caso de estudio: Patate”.

2.2.1 Tipo de investigación

Tabla N°2. Investigación exploratoria, descriptiva y prospectiva.

<i>Exploratoria</i>	<p>El objetivo es examinar un tema del cual se tiene muchas dudas, sea poco estudiado o no se haya abordado antes. Como es el caso de una investigación detallada sobre la oferta gastronómica del cantón Patate con su variación limitada de platillos tradicionales del sector pero que conlleva una responsabilidad de aspecto histórica en las técnicas y saberes ancestrales de la forma de preparación y los diferentes lugares que se han comprometido en precautelar e incentivar a una tradición por generaciones, con la necesidad de visitar y recorrer las calles del cantón.</p>
<i>Descriptiva</i>	<p>Considera los fenómenos estudiados y los componentes de la investigación como propiedades, características y descripción de tendencias de población.</p> <p>Patate y sus alrededores mantiene extensas características que comprenden el valor de una herencia en constante desarrollo por lo que se necesita una descripción en el que predomine los aspectos que hacen especial a las técnicas de preparación de un platillo, a través de este tipo de investigación se conoce las razones por las que la oferta gastronómica ha prevalecido a lo largo de la historia y capturar las diferencias que han existido en la transmisión de conocimientos.</p>

<i>Prospectiva</i>	Anticiparse a los cambios mediante decisiones acertadas con métodos que anticipan amenazas y oportunidades. En esta parte distinguimos el hecho de los posibles problemas que han suscitado al mantener una tradición tan antigua y la forma en que se ha solucionado como la falta de un horno de leña en el caso de hornear las arepas de zapallo. La manera de anticiparse a los cambios es continuar fortaleciendo y persistiendo convirtiendo las amenazas en oportunidades.
--------------------	---

Elaborado por: Vera, J. (2019)

2.2.2 Diseño de investigación

Tabla N°3 Investigación documentada y de campo

<i>Investigación Documental</i>	Se fundamenta en el uso de libros, artículos de revistas y periódicos, ensayos, informes, debates que sustenten el proyecto de investigación sobre las diferentes técnicas gastronómicas y los saberes ancestrales que intervienen en el proceso de preparación de acuerdo con la oferta gastronómica del cantón Patate. Encontrar referencias históricas y distinguir el año de funcionamiento de los lugares que conservan sus orígenes.
<i>Investigación de Campo</i>	Se considera como hecho importante la visita a cada uno de los lugares que ofertan una tradición gastronómica todos los días para palpar frente a frente el funcionamiento y movimiento del sector. Desde otra perspectiva se va describiendo lo que se ve a simple vista y se aprovecha el momento para charlar y hacer preguntas directas a los propietarios y a los clientes.

Elaborado por: Vera, J. (2019)

2.2.3 Técnicas e instrumentos

Tabla N°4 Fichaje, encuesta y registro

<i>Fichaje</i>	Para el levantamiento de la información se utilizará el Instructivo para fichas de registro e inventario del Patrimonio Alimentario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) del Patrimonio Inmaterial, ficha A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
<i>Encuesta</i>	Se realizaran cuestionarios estructurados, con preguntas cerradas de una sola opción de respuesta. Se mide la confiabilidad con Alpha de Cronbach y validado por expertos, este cuestionario servirá para probar la hipótesis estadísticamente.
<i>Registro</i>	Se llevara a cabo mediante diario de campo y el uso de fotografías.

Elaborado por: Vera, J. (2019)

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se obtiene el análisis de resultados e interpretación de los datos recolectados en forma clara mediante tablas estadísticas y gráficos con el objeto de cuestionar los resultados y revisar la hipótesis.

3.1 Análisis cualitativos de los resultados de las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)

Las Arepas de Mama Lucha **Cód. IM-18-05-50-004-19-000001**

En la provincia de Tungurahua, cantón Patate se ubica el local de la señora Luisa Cárdenas de 78 años de edad denominado “Arepas de Mama Lucha”. El local funciona hace más de 40 años conservando los secretos culinarios y el sabor a horno de leña entre paredes de adobe y techo de teja, que dan un toque de historia al ofertar las tradicionales arepas de zapallo, chicha de uva y empanadas de babaco; la preparación original de los alimentos y bebidas utilizadas hasta la actualidad fueron heredadas de la madre de Luisa Cárdenas, la señora Zoila Torres. Los ingredientes utilizados tanto para las arepas de zapallo como para la chicha de uva en Arepas de Mama Lucha la propietaria los encuentra en el mercado de fin de semana en el cantón o cantones cercanos. Las herramientas para el proceso son varias, sin embargo, lo que distingue a este local es el uso del horno de leña que ha formado parte del sabor durante varios años y es de los pocos que se mantienen en el cantón.

La atención es continua en un horario de 08:00 a 17:00, en días normales la venta es reducida y la preparación empieza a las 6:00am, mientras que en fines de semana y días festivos por la gran afluencia de personas que visitan la Iglesia Señor del Terremoto la preparación empieza a las 4:00am con el propósito de alcanzar grandes ventas; siendo así que la familia de Luisa Cárdenas se ha comprometido cada día a mantener la tradición y costumbre que caracteriza a su hogar, tomando como punto importante las técnicas y saberes de generaciones pasadas dentro de la gastronomía.

Las Originales Arepas de Patate

Cód. IM-18-05-50-004-19-000002

La venta de Arepas de Zapallo para la familia Parra comprende la perseverancia por mantener una tradición familiar desde 1890 y que los representa como parte de la cultura del Valle de la Eterna Primavera, es así como las hermanas Parra Caicedo, actuales propietarias y forjadoras de un camino de emprendimiento se preparan los días viernes, sábado y domingo para compartir el sabor a horno de leña con todos los que se guían por lo que es una gran sombrilla que identifica su negocio.

Las Originales Arepas de Patate son de los pocos lugares que ofrecen las arepas de zapallo hechas en horno de leña, además de implementar a su menú una deliciosa fritada que con su olor característico llama la atención de los que pasean por las calles del cantón los días viernes. En un horario de diez de la mañana a siete de la noche se puede encontrar la sombrilla colorida de las hermanas Parra Caicedo.

Tradición Patateña

Cód. IM-18-05-50-004-19-000003

Tradición Patateña como su nombre lo dice mantiene durante 40 años una tradición familiar hecha para compartir, es así como la señora Lila Cisneros instruyó a sus hijas para que aprendan sobre la gastronomía de su cantón tal como lo hizo ella de sus antecesoras. En 1994 toma la decisión de hacer de ese conocimiento su propio negocio. Por ello la señora Cisneros se cambia a una casa ubicada en el centro del sector y empieza a ofertar las tradicionales arepas de zapallo acompañadas de chicha de uva, conserva las técnicas de preparación y la cantidad exacta de ingredientes que contiene el platillo, sin embargo, aunque la receta original incluye un horno de leña aquí lo prepara en un horno de cocina mencionando que no influye en el sabor final.

Durante esos 25 años logró establecerse como uno de los locales principales para degustar el platillo y bebida tradicional del sector, dejando la mejor de las herencias a sus hijas Mercy y Mónica Barrionuevo actualmente propietarias desde la partida de Lila Cisneros. A demás de ofrecer arepas de zapallo y chicha de uva dentro del menú se incluyen las espumillas de varios sabores destacadas por el sabor que proviene de la pulpa de la fruta entre ellos: mandarina, mora, tamarindo, durazno y más. El precio de venta al público es de un dólar por bandeja que contiene cuatro arepas y el precio del vaso de chicha en cincuenta centavos. El horario de atención es de 8am a 9pm en días normales, fines de semana y feriados.

Arepas Especiales

Cód. IM-18-05-50-004-19-000004

En el centro de los varios locales que ofrecen el platillo y la bebida principal del cantón Patate se encuentra el local de “Las Arepas Especiales” que desde la llegada llama la atención por su gran cartel y las máquinas de espumilla de diferentes sabores frutales expuestas a la entrada. Bladimir Pimbo propietario del lugar lleva el menor tiempo de actividad en la oferta del platillo y la bebida de tradición gastronómica al compararse con los locales que lo rodean, sin embargo ha puesto gran empeño en llamar la atención de visitantes y una apuesta de inversión por sacar adelante su negocio.

El oficio diario de Pimbo es tener listo su platillo principal que son las arepas de Zapallo pero además ofrece una carta variada en el que las frutas como mora, fresa, guayaba, maracuyá y babaco son las estrellas para la preparación de espumilla. El horario de atención incluye días festivos, feriados y fines de semana que abre sus puertas a las ocho de la mañana y cierra a las nueve de la noche, sus precios se mantienen de acuerdo a todos los negocios cercanos en relación con las arepas de zapallo y la chicha de uva.

Las Delicias de Patate

Cód. IM-18-05-50-004-19-000005

El negocio especializado en arepas y chicha de uva conocido con el nombre de “Las Delicias de Patate” se formó por Mariana Cisneros y Rafael Cárdenas que al contraer matrimonio hace 39 años vieron una oportunidad en el centro del cantón en una pequeña casa abandonada de estilo tradicional que al establecerse en 1993 empezaron con una tienda de abarrotes que no tenía la acogida esperada, hasta que una mañana mientras Mariana Cisneros recordaba la receta tradicional de su suegra se dio cuenta que esa sería su mejor oferta y su forma de desarrollar su negocio. Al notar la mejora significativa Cárdenas busca la manera de optimizar la presentación del producto, y nace la idea de colocar cuatro arepas en una bandeja desechable empacada y lista para los clientes.

A partir de ese paso emprendedor el negocio de las Delicias de Patate mantiene la costumbre de levantarse cada mañana y empezar un proceso tradicional de importancia local, es un negocio familiar e intentan mantener la transmisión de conocimientos sin importar que sean fines de semana o feriados las puertas se abren a las 8am y se cierran a las 9pm, el precio de las arepas normalmente está en \$0.25 c/u y un vaso de chicha

en \$0.50. La clientela varía entre nacionales y extranjeros en busca del sabor de productos hechos con alimentos de origen vegetal y que identifique a la zona como el zapallo y la uva.

El Palacio de las Arepas

Cód. IM-18-05-50-004-19-000006

EL Palacio de las Arepas conserva la tradición culinaria que proviene de la señora Mercedes Vásconez quien fue la transmisora de conocimientos sobre el platillo representativo del cantón que la vio crecer. Es así como su hijo Marcelo García junto a su esposa Jimena Torres convierten ese conocimiento en su fuente de trabajo y ganancia, ponen en práctica todo lo aprendido desde los ingredientes y su medida hasta las técnicas de preparación.

En la actualidad forma parte importante del desarrollo del cantón por llevar 30 años aproximadamente de funcionamiento, razón por la que llama la atención de propios y extraños a querer compartir el sabor tradicional. La atención es continua de lunes a domingo en un horario de 8am a 9 pm, pero para los propietarios del lugar en días normales empieza a las 5am y fines de semana y festivos a las 4am por una mayor cantidad de visitantes y feligreses.

Los precios de los productos se mantienen de acuerdo a la facilidad o dificultad de conseguir los ingredientes, análogamente es inusual encontrar las bandejas de cuatro arepas en un precio mayor a un dólar y un vaso de chicha a cincuenta centavos de dólar.

3.2 Análisis y discusión de resultados de la encuesta

Se desarrollan los resultados obtenidos en la recolección y análisis de datos por medio de la encuesta realizada a un número de población en lugares estratégicos del sector en cuestión, bajo el tema de técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica del cantón Patate, por lo que se cuenta con información comprobable, clara y concisa a través de la visita constante a locales y habitantes pertenecientes al cantón con el objeto de conseguir datos de información interna que implica el reconocimiento del área por observación y descripción siendo de importancia en el problema de investigación.

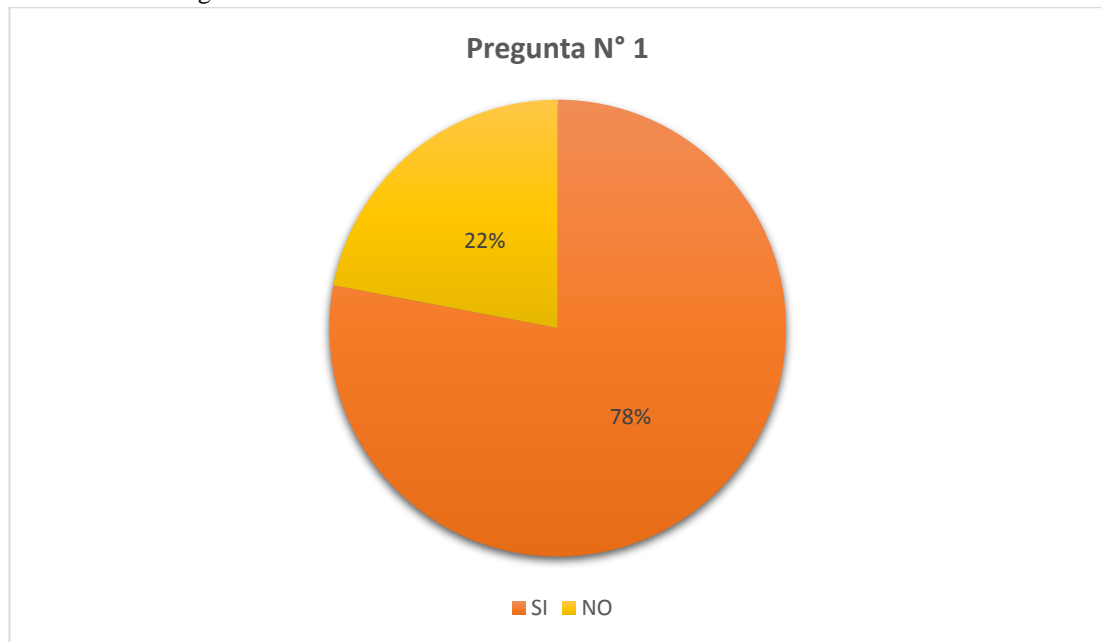
Pregunta 1: Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado a los productos?

Tabla N° 5: Pregunta 1

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	78%	22%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Gráfico N°2: Pregunta 1



Elaborado por: Vera, J. (2019)

En relación al resultado se resuelve determinar que un 78% de personas encuestadas opinan que las técnicas ancestrales utilizadas en la preparación de arepas de zapallo y chicha de uva SI representan el valor agregado, mientras que un 22% sostiene que las técnicas ancestrales no son un valor agregado.

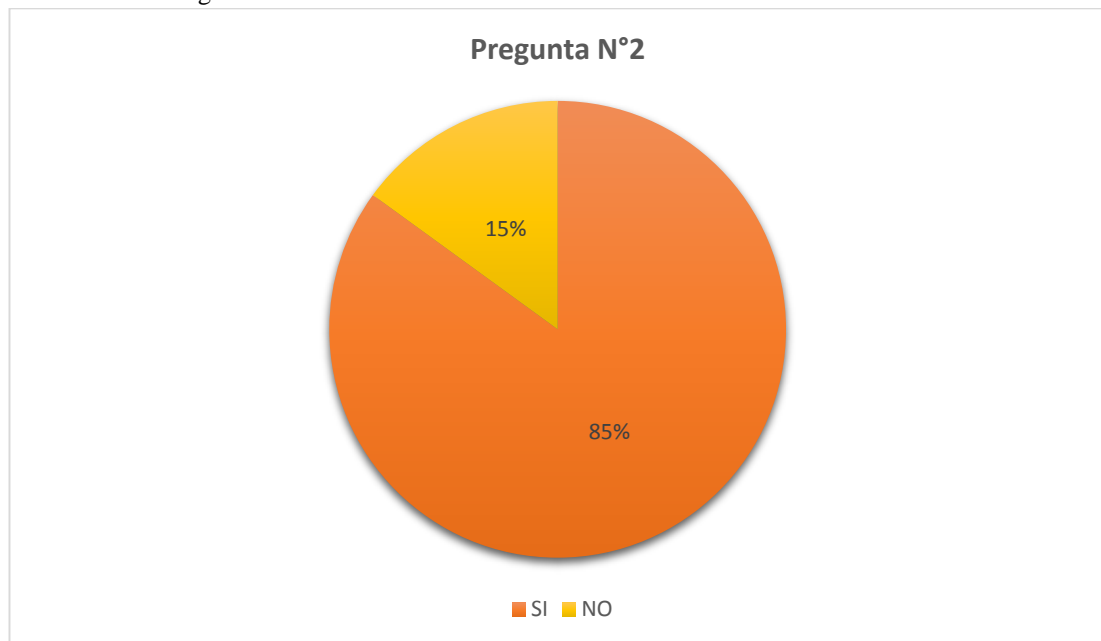
Pregunta 2: Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado en los productos?

Tabla N° 6: Pregunta 2

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	85%	15%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Gráfico N°3: Pregunta 2



Elaborado por: Vera, J. (2019)

De acuerdo al criterio de un total de 100 personas, 85 de ellas que representan el 85% consideran que los saberes ancestrales transmitidos por generaciones en la elaboración de las arepas de zapallo y chicha de uva SI son parte del valor agregado en los productos, por otro lado el 15% restante NO comparte dicho criterio sobre los saberes ancestrales.

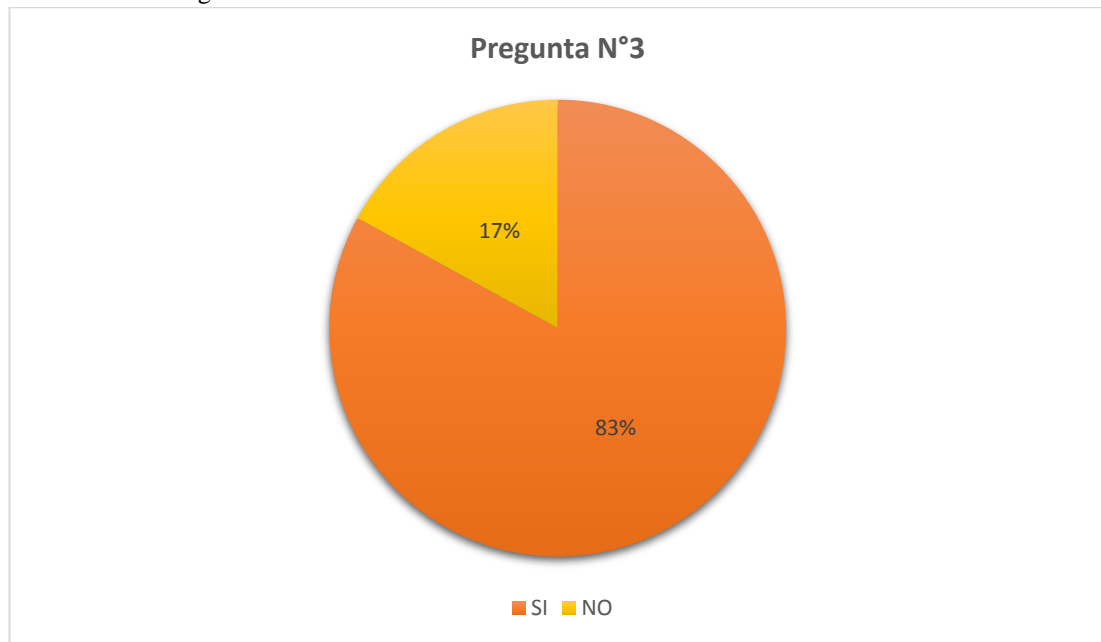
Pregunta 3: Cree usted que los productos como arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son parte del patrimonio cultural del cantón Patate?

Tabla N° 7: Pregunta 3

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	83%	17%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Gráfico N°4: Pregunta 3



Elaborado por: Vera, J. (2019)

En la presente pregunta el 83% de la población encuesta responde SI al hecho de creer que los productos de oferta gastronómica como arepa de zapallo y chicha de uva son parte del Patrimonio Cultural del cantón Patate, mientras que para el otro 17% considera que NO es parte del Patrimonio Cultural.

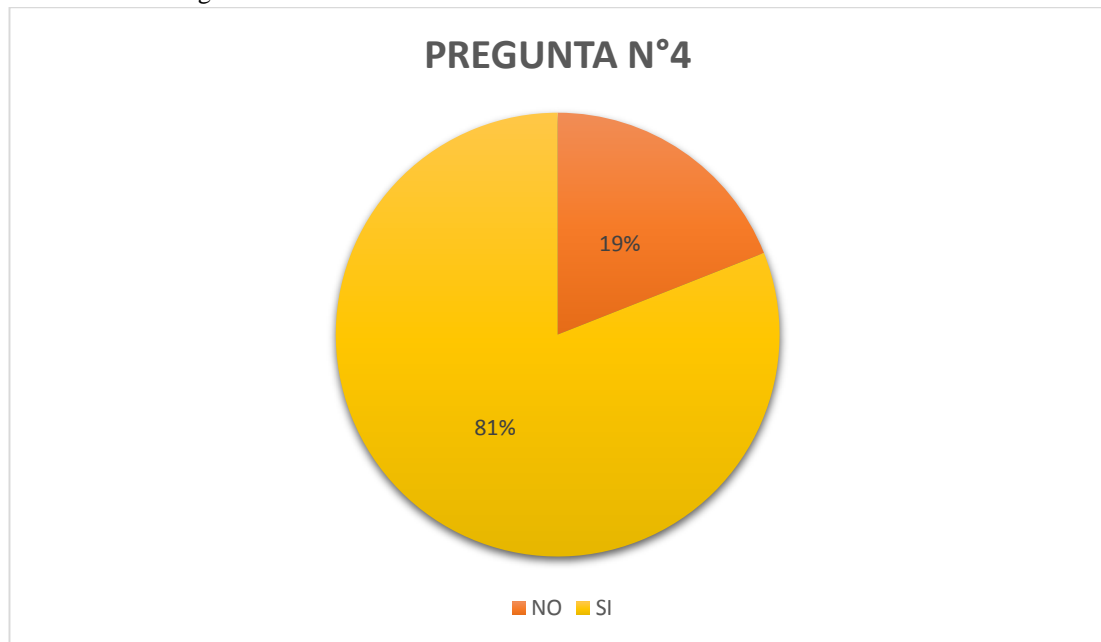
Pregunta 4: ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser ofertados como práctica del Turismo Vivencial?

Tabla N° 8: Pregunta 4

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	81%	19%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Gráfico N°5: Pregunta 4



Elaborado por: Vera, J. (2019)

En respuesta a la pregunta n°4 sobre la práctica del Turismo Vivencial vinculado a la oferta de la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva, del 100% de encuestas realizadas, el 81% tiene una respuesta AFIRMATIVA por el hecho de conocer los sitios y vivir momentos, mientras que el 19% restante considera lo contrario, respondiendo de forma NEGATIVA al Turismo Vivencial y la oferta gastronómica.

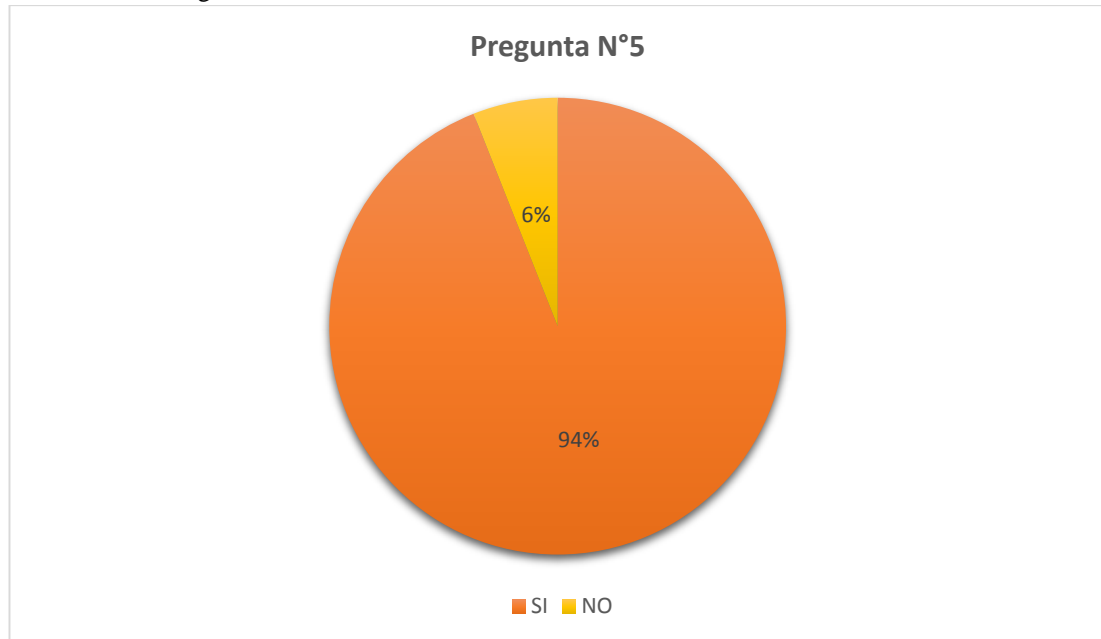
Pregunta 5: ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser incluidos en una ruta turística del cantón Patate?

Tabla N° 9: Pregunta 5

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	94%	6%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Gráfico N°6: Pregunta 5



Elaborado por: Vera, J. (2019)

Como pregunta final las personas encuestas respondieron al criterio de la creación de una ruta turística en la que se incluya la elaboración de la gastronomía tradicional del cantón Patate como son las arepas de zapallo y la chicha de uva en los diferentes locales que se encargan de ofertar el producto, es así como un 94% del total responde SI y apenas el 6% responde que NO está de acuerdo.

3.3 Verificación de hipótesis

Se plantea que:

Tabla N°10: Planteamiento para verificación de hipótesis

<i>H1</i>	Las técnicas y saberes ancestrales SI se relacionan con la oferta gastronómica de Patate.
<i>H2</i>	Las técnicas y saberes ancestrales NO se relacionan con la oferta gastronómica de Patate.

Elaborado por: Vera, J. (2019)

La prueba no paramétrica o conocida como prueba de distribución libre de tipo binomial que se basa en determinadas hipótesis y compara dos categorías desde las frecuencias observadas de una variable dicotómica, siendo un tipo de variable cualitativa que puede adoptar solamente dos valores, que contiene una distribución binomial con un parámetro de probabilidad especificado, con el siguiente resumen de prueba de hipótesis:

Gráfico N°7: Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías definidas por VAR00001 = 1,000 y 0,000 se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por VAR00002 = 1,000 y 0,000 se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías definidas por VAR00003 = 1,000 y 0,000 se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías definidas por VAR00004 = 1,000 y 0,000 se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
5	Las categorías definidas por VAR00005 = 1,000 y 0,000 se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Decisión

Al analizar los resultados de la prueba estadística se observa un 0,000 como resultado de todas las preguntas de la encuesta, siendo menor al 0,05 considerado el nivel de significancia, lo que demuestra el rechazo a la hipótesis nula y confirmando la siguiente hipótesis:

Las técnicas y saberes ancestrales SI se relacionan con la oferta gastronómica de Patate.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones:

Reconocer las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica del cantón Patate como una herencia histórica que al pasar de los años va perdiendo su valor dentro de los conocimientos de importancia en la nueva generación, sin embargo las personas que se dedican por varios años a la preparación de un plato y bebida tradicional fortalecen la práctica de técnicas y saberes a partir de la transmisión dentro de su ambiente familiar lo que muestra un importante paso que se adapta a los cambios generados con el desarrollo del tiempo y el uso de elementos y herramientas para la producción de la oferta gastronómica.

Al identificar los actores que constituyen la trascendencia de un conocimiento basado en la gastronomía local, el uso de las fichas del inventario del patrimonio cultural inmaterial contiene los puntos que van desde la descripción de ubicación, procedencia y transmisión del saber, portadores e importancia para la comunidad; datos que dan significancia al registrar información variada en la práctica y funcionamiento de una tradición gastronómica.

El análisis en la preparación de una distinción gastronómica incorpora un conocimiento desde su fuente histórica enfocado en el uso de materiales y herramientas con técnicas por tradición como el uso de las manos para extraer el jugo de la uva en la chicha, o la mezcla de ingredientes para obtener un panecillo con sabor y olor característico envuelto en una hoja.

El turismo es un área con varias ramas que representa una oportunidad para la comunidad y el sector en el que se quiere aplicar, es así como se reconoce el atractivo gastronómico histórico que contiene el cantón Patate y la propuesta de una ruta implica el fortalecimiento económico para los lugares con oferta gastronómica tradicional y los sectores cercanos.

4.2 Recomendaciones

La promoción es un paso importante para el desarrollo del cantón Patate, por ello es recomendable hacer uso de herramientas que facilitan la propagación de información como programas televisivos, radio, publicaciones en periódicos, folletos turísticos, vallas publicitarias y redes sociales que despierten el interés de los turistas por conocer la cultura, la tradición y oferta que proporciona un lugar que tiene tanto por conocer y ofrecer al enfoque turístico.

Para el desarrollo en beneficio de todo el sector se debe tomar en cuenta la importancia de involucrar a direcciones encargadas de turismo en el cantón Patate para conseguir un mayor alcance y apoyo válido.

La presentación actual de los locales dedicados a la oferta gastronómica típica del lugar se ha mantenido por varios años para lo cual se recomienda agregar un servicio que le haga vivir un momento directo con las expectativas del cliente o turista en el que incluya una corta base histórica que explique las razones que hacen de un platillo una receta popular, para lo que es necesario reconocer el valor de una herencia que se adapta de generación en generación.

MATERIALES DE REFERENCIA

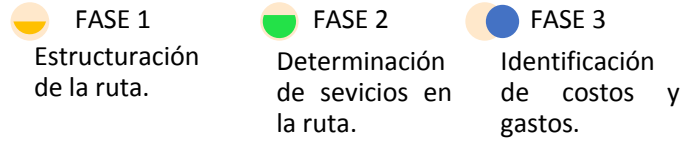
- Barandiaran, X., & Vazquez, D. (2013). *Sumak Yachay: Devenir Sociedad del Conocimiento Común y Abierto*.
- Chan, N., Rospini, N., Guevara, V., & Vecchi, Y. (2011). *Cuaderno de Planificación en Turismo*. Buenos Aires, Argentina: Universidad de Morón.
- Constitución del Ecuador. (2008). *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito.
- Figuerola, M. (18 de Noviembre de 2005). "Turismo y desarrollo regional: Hacia una perspectiva multidisciplinaria". Universidad de Guadalajara, México.
- MINTUR. (2012). *Identificación, Priorización y Planificación de circuitos turísticos*. Quito, Ecuador.
- OECD. (2008). *Tourism in OECD Countries: Trends and Policies*. París: OECD.
- Pascarella, R. (2010). Competitividad de los destinos turísticos. *Estudios y perspectivas en turismo.*, Vol. 19 pp 1-17.
- Perrenoud, P. (2010). Construir las competencias, ¿es darle la espalda a los saberes? *Las competencias y las profesiones.*, 1-8.
- Pololikashvili, Z. (2019). Prefacio OMT. En O. M. Turismo, & B. C. Center, *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico* (pág. 6). Madrid.
- Richards, G. (2002). "Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption". London: In. Hjalager, A. & Richards, G.
- Salas, F. (2015). *Técnicas en cocina*. España: Editorial Síntesis, S.A.
- Sastre, A. (1999). Tratado de nutrición. En A. Sastre, & M. Hernández. Madrid: Díaz de Santos, S.A.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspectives of gastronomy studies. London: In. Hjalager & Richards.

- Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica. (2011). *Conocimiento tradicional*. Montreal: ABS.
- Suarez, M. (2011). La formación de la imagen turística desde la perspectiva de la distancia cultural del viajero: Marco teórico y estudio de caso. En *Estudios y Perspectivas en Turismo* (págs. 1237-1257).
- Turismo, O. M. (25 de Mayo de 2017). *UNWTO*. Obtenido de <https://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- UNESCO. (2005). *Hacia las sociedades del conocimiento*. Ediciones UNESCO.
- Walsh, C. (2010). *Development as Buen Vivir: Institutional arrangements and colonial entanglements*.
- Zurita, R. (2010). *Diseño de la Ruta Turística del chagra para el Cantón Mejía*. Machachi: ESPOCH.

ANEXOS

Anexo 1: Ruta gastronómica vivencial en base a la identidad de los alimentos de Patate. Los pasos puestos a consideración para la creación de la ruta son:

Gráfico N°8: Pasos para el diseño de la ruta gastronómica



Elaborado por: Vera, J. (2019)

1. Datos informativos

1.1 Título

Propuesta de una ruta gastronómica vivencial en base a la identidad de los alimentos de Patate.

1.2 ubicación de la intervención

Provincia: Tungurahua

Cantón: Patate

Parroquia: San Cristóbal de Patate

Gráfico N° 9: Mapa Turístico



Fuente: Tungurahua Turismo (2019)

1.3 Beneficiarios:

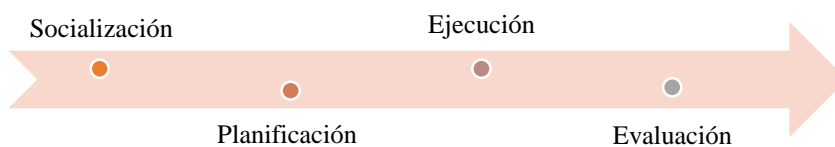
- Habitantes del cantón
- Turistas

2. Justificación

La propuesta en consideración parte de la importancia histórica de las técnicas y saberes ancestrales, mismos que se consideran una variación de conocimientos en cuanto a tradiciones y prácticas como expresión de vida en relación directa con los habitantes del cantón y su identidad gastronómica como fuente de labor diaria capaz de promover el interés del visitante direccionado en el conocimiento de una ruta que abarca como idea principal la oferta gastronómica, la herencia histórica y el proceso de preparación para entregar un producto final al turista.

3. Modelo Operativo

Gráfico N°10: Fases del Modelo Operativo



Elaborado por: Vera, J. (2019)

Para la implementación de una ruta turística gastronómica se parte desde la socialización de la investigación para hacer partícipes a los actores que producen la oferta gastronómica y tengan conocimiento del proyecto, por consiguiente es importante planificar las actividades y procedimientos que se van a tomar para la creación de la ruta, en este punto se direcciona a ejecutar las acciones con hechos reales como el inventario y descripción de los lugares con potencial culinario tradicional y finalmente se procede a una evaluación de las funciones que desempeña cada lugar dentro de la ruta. El responsable de socializar, planificar, ejecutar y evaluar es Joseline Vera como autora del proyecto de investigación.

4. Metodología

La ruta turística para el MINTUR (2012), en la identificación, priorización y planificación de circuitos turísticos, considera que es una herramienta previamente

planificada y desarrollada para recorrer diferentes puntos que se conecten con una temática establecida entre los atractivos que contengan productos o actividades y servicios con una zona influencia.

Chan (2011), describe que el objetivo de una ruta es promocionar un lugar o temática con potencial turístico que facilite el vínculo con el visitante y el sentimiento de libertad para que el turista se dirija en un destino determinado. Por otra parte Zurita (2010), identifica a las rutas turísticas como la composición de lugares organizados en una red que los conecta dentro de un sector y producen un reconocimiento de interés.

De acuerdo a las puntos de vista a considerar sobre las rutas turísticas se capta la orientación por los productos gastronómicos en los que según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (2008), menciona que en un porcentaje del 25% el turista se ve atraído por la comida al momento de decidir un lugar para viajar y un 58% se ve interesado por todos los componentes que integran un producto gastronómico y turístico.

Fase 1. Estructuración de la ruta

2.1 Características de las Rutas Turísticas

✓ Selección de la zona de objeto de estudio

Patate representa uno de los cantones con aspectos culturales que trascienden y tradiciones y costumbres de identidad propia que la hace propicia para la creación de una ruta gastronómica en relación a los conocimientos ancestrales.

✓ Recolección de información sobre el sector con datos históricos, ubicación geográfica, medios de conexión, clima.

Patate conocido por muchos como “El Valle de la Eterna Primavera” por sus características climáticas templado – seco, primaveral apropiadas para la producción natural de frutas y vegetales que en tiempos prehistóricos fue uno de los sectores en los que poblaban grupos indígenas pertenecientes a la etnia Panzaleo como Pillaros, Tisaleos, Queros, Pelileos y Patates con un centro político ubicado en Mocha.

En 1570 se fundó San Cristóbal de Patate por Antonio de Clavijo que a favor del clima y suelo la población se formó con rapidez, llamando la atención de españoles para el sembrío de frutas con origen europeo. Los habitantes pasaron por una devastación completa de población en cuestión del terremoto en 1797 dirigiendo una reconstrucción de Patate en el lugar antes llamado Capillapamba, razón por la que guardan un total respeto a la imagen del Señor del Terremoto y se entiende desde el vocablo Jaco-Maya el motivo posible entre el fuerte terremoto suscitado o la cercanía a la actividad eruptiva del volcán Tungurahua, por el que significa: “El que estalla con estruendo”.

En búsqueda de la independencia junto a Pillaro y Pelileo toman la decisión de escoger representantes parroquiales en 1813 y se proclamó libertad con otras poblaciones de la provincia en 1820 y en 1851 Patate y Baños se consideraron como parroquias del cantón que perteneció a la provincia de León o Cotopaxi, Píllaro. Hasta 1860 Patate forma parte del cantón Pelileo y llegado el año 1973 bajo el gobierno del General Rodríguez Patate es considerado cantón.

Patate es el lugar entre montañas que corresponde a gran parte del Parque Nacional Llanganates y el tesoro de Rumiñahui, lo que lo distingue con una perspectiva ecológica en riqueza natural y el reconocimiento de un privilegio de ubicación geográfica, paisajes, clima y el desarrollo agrícola e industrial, hacen de este sitio un destino de experiencias.

✓ *Selección de atractivos gastronómicos: locales*

Cada uno de los locales en elección para el desarrollo de la ruta representa toda una herencia tradicional en la que aplican un valor agregado y diferencia uno de otro en el servicio y en la entrega final del producto.

✓ *Descripción de los productos gastronómicos*

Tabla N°11: Descripción de los productos gastronómicos de Patate

Producto gastronómico	Descripción	Actividad propuesta	Ubicación
Las Arepas de Mama Lucha	En la provincia de Tungurahua, cantón Patate se ubica el local de la señora Luisa Cárdenas de 78 años de edad denominado “Arepas de Mama Lucha”. El local funciona hace más de 40 años conservando los secretos culinarios y el sabor a horno de leña entre paredes de adobe y techo de teja, que dan un toque de historia al ofertar las tradicionales arepas de zapallo, chicha de uva y empanadas de babaco; la preparación original de los alimentos y bebidas utilizadas hasta la actualidad fueron heredadas de la madre de Luisa Cárdenas, la señora Zoila Torres.	En el local de Las Arepas de Mama Lucha se atraviesa un camino al pasado con la compañía de la propietaria que con 78 años y el calor del horno de leña, cuenta como fue el proceso de aprendizaje y esfuerzo por mantener la herencia valiosa de su madre y lo que ha significado para ella mantener un saber ancestral por más de 40 años.	Av. Ambato y Gonzales Suarez
Las Originales Arepas de Patate	La venta de Arepas de Zapallo para la familia Parra comprende la perseverancia por mantener una tradición familiar desde 1890 y que los representa como parte de la cultura del Valle de la Eterna Primavera, es así como las hermanas Parra Caicedo, actuales propietarias y forjadoras de un camino de emprendimiento se preparan los días viernes, sábado y domingo para compartir el sabor a horno de leña con todos los que se guían por lo que es una gran sombrilla que identifica su negocio.	En este punto la familia Parra Caicedo se hace notar con una sombrilla colorida que llama a los visitantes a acercarse, cuentan su experiencia como antecesoras de una tradición familiar y la importancia para ellas de salir con su sombrilla cada fin de semana a ofrecer arepas con olor y sabor a horno de leña.	Calle Abdón Calderón y Pablo Dávila
Tradición Patateña	Tradición Patateña como su nombre lo dice mantiene durante 40 años una tradición familiar hecha para compartir, es así como la señora Lila Cisneros instruyó a sus hijas para que aprendan sobre la gastronomía de su cantón tal como lo hizo ella de sus antecesoras. En 1994 toma la decisión de hacer de ese conocimiento su propio negocio. Por ello la señora Cisneros se cambia a una casa ubicada en el centro del sector y empieza a ofertar las tradicionales arepas de zapallo acompañadas de chicha de uva, conserva las técnicas de	En una casa amplia y que mantiene la estructura tradicional los propietarios del local Tradición Patateña comentan la importancia por conservar un saber ancestral por generaciones y la manera en que se adapta al cambio con la ampliación de productos ofertados, en los que las arepas y chicha ocupan el primer lugar pero además invita a degustar de los variados sabores de espumilla que se exponen desde la entrada.	Av. Ambato

	preparación y la cantidad exacta de ingredientes que contiene el platillo.	
Arepas Especiales	<p>En el centro de los varios locales que ofrecen el platillo y la bebida principal del cantón Patate se encuentra el local de “Las Arepas Especiales” que desde la llegada llama la atención por su gran cartel y las máquinas de espumilla de diferentes sabores frutales expuestas a la entrada. Bladimir Pimbo propietario del lugar lleva el menor tiempo de actividad en la oferta del platillo y la bebida de tradición gastronómica al compararse con los locales que lo rodean, sin embargo ha puesto gran empeño en llamar la atención de visitantes y una apuesta de inversión por sacar adelante su negocio.</p>	<p>A pesar de que el propietario es el que menos tiempo lleva entre los locales cercanos, en su negocio brinda varias opciones como panadería y pastelería y varios sabores de espumilla con frutos que se producen en el cantón, sin embargo no deja de lado su producto estrella como son las arepas de zapallo y la chicha de uva.</p>
Las Delicias de Patate	<p>El negocio especializado en arepas y chicha de uva conocido con el nombre de “Las Delicias de Patate” se formó por Mariana Cisneros y Rafael Cárdenas que al contraer matrimonio hace 39 años vieron una oportunidad en el centro del cantón en una pequeña casa abandonada de estilo tradicional que al establecerse en 1993 empezaron con una tienda de abarrotes que no tenía la acogida esperada, hasta que una mañana mientras Mariana Cisneros recordaba la receta tradicional de su suegra se dio cuenta que esa sería su mejor oferta y su forma de desarrollar su negocio.</p>	<p>La pareja propietaria de Las Delicias de Patate comparte sus historias de emprendimientos fallidos y la idea acertada de mantener una receta típica, comentan sobre su propuesta inicial entre todos los locales de proporcionar a los clientes las arepas listas en bandejas y selladas al vacío para un mejor servicio. Desde aquí se propaga la idea a todos los locales.</p>
El Palacio de las Arepas	<p>EL Palacio de las Arepas conserva la tradición culinaria que proviene de la señora Mercedes Vásconez quien fue la transmisora de conocimientos sobre el platillo representativo del cantón que la vio crecer. Es así como su hijo Marcelo García junto a su esposa Jimena Torres convierten ese conocimiento en su fuente de trabajo y ganancia, ponen en práctica todo lo aprendido desde los ingredientes y su medida hasta las técnicas de preparación. En la actualidad forma parte importante del desarrollo del cantón por llevar 30 años aproximadamente de funcionamiento.</p>	<p>Se reconoce la importante labor y trayectoria de trabajo de una pareja de esposos que mantienen una herencia culinaria por casi 30 años, comentan historias que han suscitado en el tiempo y la opción de escoger la arepa a gusto del consumidor con ciertos ingredientes agregados como pasas, permitiendo comparar el sabor en el horno a gas.</p>

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fase 2. Determinación de servicios en la ruta

3. Nombre de la ruta gastronómica

Basados en el tema de investigación sobre las técnicas y saberes ancestrales en la oferta gastronómica del cantón Patate la ruta a desarrollarse lleva el nombre de: “Sabores ancestrales” o “*Yachik Kallari*”.

4. Tiempo y duración del recorrido – medios de desplazamiento

Para llegar al cantón Patate desde las principales ciudades, se detalla la distancia y tiempo aproximado en la tabla:

Tabla N°12: Distancia de ciudades a Patate

Ciudades	Distancia	Tiempo aproximado
Ambato	26 km	30 minutos
Quito	151 km	3 horas
Guayaquil	276 km	6 horas
Cuenca	321 km	6 horas 30 minutos

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fuente: Vive Tungurahua

Tomando como referencia la ciudad de Ambato para viajar en transporte público existe la cooperativa de transporte Patate y la cooperativa de transporte Trans. Valle Patate que salen desde el terminal intercantonal del Mercado América a un valor de 0, 95 centavos de dólar, por otro lado al viajar en vehículo propio hay que tomar la panamericana que conecta Ambato – Baños y al llegar a la ciudad de Pelileo tomar el desvío hacia Patate.

El transporte público llega a unos pasos del centro del cantón por lo que es fácil dirigirse por toda la Av. Ambato, encontrar la iglesia del Señor del Terremoto y ubicar la ruta de los locales de oferta gastronómica que se detalla a continuación:

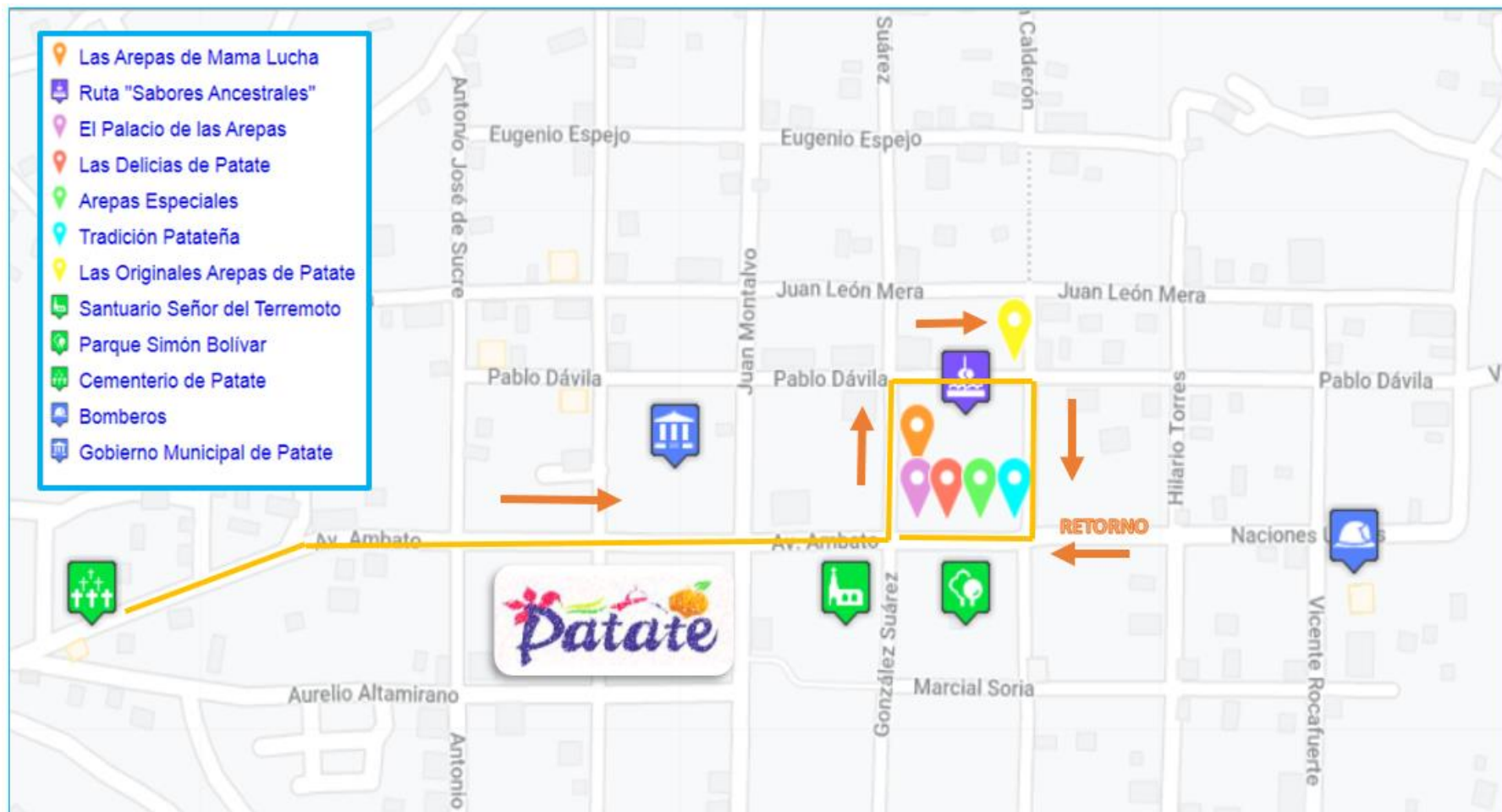
Tabla N°13: Trayectoria y tiempo de la ruta

Ruta	Tiempo aproximado
Las Arepas de Mama Lucha	30 minutos
Las Originales Arepas de Patate	45 minutos
Tradición Patateña	30 minutos
Arepas Especiales	35 minutos
Las Delicias de Patate	20 minutos
El Palacio de las Arepas	20 minutos
Total de Tiempo Recorrido	3 horas

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fuente: Investigación de campo

Gráfico N°11: Trayectoria de la ruta



Elaborado por: Vera, J. (2019)

5. Itinerario de la ruta

Se detallan la ruta con horas aproximadas para el cumplimiento de actividades:

Tabla N°13: Itinerario de la Ruta “Sabores Ancestrales”

Hora de inicio	Hora de finalización	Tiempo aproximado	Actividad propuesta
9:00 am	9:30 am	30 minutos	Las Arepas de Mama Lucha – Bienvenida y breve reseña de la gastronomía típica del cantón Patate. Desayuno con arepas de zapallo hechas en horno de leña y chicha de uva caliente.
9:35 am	9:55 am	20 minutos	Las Originales Arepas de Patate – visita al lugar donde se encuentra el horno de leña que incluye la explicación sobre como limpiar y calentar el horno previo al ingreso de las arepas. Degustación de fritada como uno de los productos agregados en su gastronomía tradicional.
10:00 am	10:20 am	20 minutos	Tradición Patateña – Ronda de preguntas sobre la preparación de chicha de uva y arepas de zapallo, además de explicación en la combinación de sabores en la espumilla. Participación del turista para preparar y crear la espumilla de su gusto.
10:25 am	11:00 am	35 minutos	Arepas Especiales – Reconocimiento de todos los productos ofertados en el local y explicación paso a paso de como mezclar los ingredientes para conseguir la masa especial de la arepa. Degustación de tres tipos de sabores de espumilla entre mandarina, mora y tamarindo.
11:05 am	11:35 am	30 minutos	Las Delicias de Patate – Breve reseña de la historia del local y explicación de la preparación ancestral de la chicha de uva. Participación de los turistas en la técnica de estrujar las uvas con las manos y degustación de empanadas de babaco.
11:40 am	12:25 pm	45 minutos	El Palacio de las Arepas – Se muestran los elementos y herramientas utilizadas por tradición en el proceso de creación de la arepa de zapallo y las originales combinaciones en la receta. Degustación de Arepas con ingredientes agregados como pasas. “ <i>Yachik Kallari</i> ” Agradecimiento y despedida por finalización de la ruta

Elaborado por: Vera, J. (2019)

Fuente: Investigación de campo

Fase 3. Determinación de costos y gastos

Se coloca en consideración un presupuesto base para la visita y actividades en la ruta gastronómica.

Tabla N°14: Determinación de costos y gastos

Costos fijos	
• Transporte al cantón Patate	\$0,95
• Pago por comisión en lugares visitados	\$7,00
• Guía turístico	\$2,00
Costos variables	
• Alimentación en el recorrido	\$2,00
• Suvenires	\$0,00
Total	\$11,95

Elaborado por: Vera, J. (2019)

ANEXO N°2: Encuesta sobre las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Patate.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN



CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA: ENCUESTA SOBRE LAS TÉCNICAS Y SABERES ANCESTRALES DE LA OFERTA GASTONÓMICA DE PATATE

Objetivo: Identificar los criterios de los turistas sobre las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica y el patrimonio alimentario del cantón Patate.

Instrucciones: En la lista de preguntas a continuación, responda en base a su criterio las opciones sí o no.

PREGUNTAS	SI	NO
1. Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado a los productos?		
2. Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son el valor agregado en los productos?		
3. Cree usted que los productos como arepas de zapallo y chicha de uva. ¿Son parte del patrimonio cultural del cantón Patate?		
4. ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser ofertados como práctica del Turismo Vivencial?		
5. ¿Cree usted que la elaboración de los productos como arepas de zapallo y chicha de uva pueden ser incluidos en una ruta turística del cantón Patate?		

ANEXO N°3: Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) de los atractivos gastronómicos de Patate.

 Gobierno Nacional de la República del Ecuador		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACION					
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PATATE			
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE				<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: CABECERA CANTONAL					
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este): 777418,1 Y(Norte): 9854916,8 Z(Altitud): 2254					
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: DETALLE DE LA SEÑORA LUCHA PROPIETARIA DEL LOCAL JUNTO AL HORNO DE LEÑA. FOTO: VERA, J. (2019)					
Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000001_2.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACION					
Denominación		Otra denominación			
AREPAS MAMA LUCHA - PATATE, TUNGURAHUA		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua			
MESTIZO		L1	ESPAÑOL		
		L2	N/A		

Subambito		Detalle del subambito		
GASTRONOMÍA		N/A		
Breve reseña				
Las arepas de Mama Lucha es uno de los sitios que mantiene la tradición culinaria y técnicas de realización como el uso de horno de leña que le da el sabor único a la gastronomía propia del cantón Patate, entre los cuales encontramos las típicas arepas de zapallo, vino de uva y la implementación de empanadas de babaco.				
4. DESCRIPCION				
<p>Patate es un cantón rico en producción de frutas y verduras es así que oferta una gastronomía tradicional en diferentes locales del lugar; entre ellos encontramos uno de los más conocidos que es la casa de Mama Lucha con más de 40 años de funcionamiento en el que su propietaria es la señora Luisa Cárdenas con 78 años de edad es la base principal de mantener una tradición familiar: las arepas de zapallo y la chicha de uva.</p> <p>Las arepas de zapallo llamadas así por el ingrediente principal, atrapa los diferentes sabores que lo acompañan, entre los que podemos encontrar dos tipos de harinas de maíz y trigo, para que consiga un sabor dulce se agrega panela y canela, un toque de esencia de vainilla, manteca, mantequilla, levadura y huevos. Para preparar las arepas Cárdenas inicia su día a las seis de la mañana entre semana y a las cuatro de la mañana los fines de semana; lo primero es cocinar el zapallo y cernir, a parte se sigue mezclando los otros ingredientes en una tina grande para luego agregar el zapallo y amasar durante 60 minutos, se deja reposar unos 15 minutos para que la masa se expanda. Finalmente se calienta al horno a unos 180° con ramas de eucalipto, se mide con una cuchara la cantidad de la mezcla suficiente en una hoja de achira y se coloca en grandes bandejas listas para hornear durante 20 minutos.</p> <p>A demás combina distintas técnicas gastronómicas de preparación como:</p> <p>Hervido. Para cocinar el zapallo.</p> <p>Tamizado. Al cernir el zapallo.</p> <p>Horneado. Al ingresar las arepas en el horno de leña.</p> <p>Uno de los mejores acompañantes de las arepas de zapallo es la chicha de uva reconocida por su tradicional preparación que empieza en la recolección de uvas para ser aplastadas con las manos para obtener el jugo y agregar azúcar, agua y dejar fermentar como mínimo tres días.</p> <p>Las técnicas gastronómicas utilizadas son:</p> <p>Estrujar. Para aplastar las uvas.</p> <p>Fermentar. Para conseguir el sabor a chicha.</p> <p>Las Arepas de Mama Lucha ofrecen sus productos a precios cómodos incluyendo empanadas de babaco; los horarios de atención son de 08:00 a 17:00 horas todos los días, incluyendo fines de semana y feriados.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La atención del local de Arepas Mama Lucha todos los días de 08:00 a 17:00. sin embargo, se registra mayor presencia de personas los días domingo a razón de la celebración religiosa.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que visitan el lugar son de nacionalidad ecuatoriana y extranjera, puesto que la visita continua es de personas propias de la parroquia y el cantón.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
x	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	QUESO	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E3	PANELA	VEGETAL	QUITO, PICHINCHA	COMPRA
E4	MANTECA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA

E5	HOJA DE ACHIRA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
E6	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E7	CANELA	VEGETAL	PELILEO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	MANTEQUILLA	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E10	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E11	HUEVOS	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
CHICHA DE UVA					
E12	UVAS	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E13	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E14	AZÚCAR	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICIONAL	PATATE, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
H2	COLADOR	TRADICIONAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	TINAS PLASTICAS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	COLADOR DE TELA	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H5	TANQUES PLASTICOS	ACTUAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	LUISA CÁRDENAS	78	PROPIETARIA	AV. AMBATO Y GONZALES SUAREZ	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La preparación y diferentes técnicas utilizadas para realizar las arepas y chicha de uva vienen del aprendizaje diario entre generaciones de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	La transmisión de conocimientos impartido de unos a otros, dentro de la gastronomía del local de Mama Lucha se mantiene por Zoila, abuela de Luisa Cárdenas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Las Arepas Mama Lucha tiene una representación significativa para el cantón, puesto que tiene más de 40 años de funcionamiento y el sabor que entrega en cada uno de sus productos ofertados llaman la atención de propios y extraños aumentando así la visita a lugares turísticos.					

Sensibilidad al cambio					
	Alta	El conocimiento que tiene Luisa Cárdenas por esta tradición del cantón la conocen sus nietas por ser parte de la preparación diaria de arepas y chicha de uva; además el uso del horno de leña lo diferencia de cualquier sabor.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/ Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. OBSERVACIONES					
El local en donde se oferta el producto es una casa tradicional con paredes de adobe, por lo que la hace más acogedora. Es uno de los últimos lugares en utilizar horno de leña y conserva el sabor típico desde hace 40 años.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO					
Inventariado por: MISHHELL VERA PAEZ			Fecha de inventario: 30/10/2019		
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI			Fecha de revisión: 01/11/2019		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					



Gobierno Nacional de la
República del Ecuador



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

CODIGO

IM-18-05-50-004-19-000002

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** PATATE

Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE Urbana Rural

Localidad: CABECERA CANTONAL

Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este):777501 **Y(Norte):** 9854967 **Z(Altitud):** 2254

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DETALLE DEL EXTERIOR DE “LAS ORIGINALES AREPAS DE PATATE”. FOTO: TUSTÓN, F. (2019)

Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000002_2.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACION

Denominación	Otra denominación	
LAS ORIGINALES AREPAS DE PATATE - PATATE TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMIA		N/A		
Breve reseña				
Las Originales Arepas de Patate mantienen el sabor de un platillo acompañado de la bebida tradicional de la herencia familiar desde 1890, que en la actualidad su forma de presentarse a sus visitantes es a las afueras de casa con una sombrilla que la caracteriza a la hora de vender, las hermanas Parra Caicedo son sus actuales propietarias.				
4. DESCRIPCION				
<p>Hace 129 años era una costumbre de cada día dentro del hogar de la familia Parra compartir un momento para preparar la receta tradicional del cantón en horno de leña, es así como conseguían el mejor sabor en las arepas de zapallo y para los días que querían una bebida fresca se conservaba en varias vasijas de barro la chicha de uva de sabor ancestral.</p> <p>En la preparación de la masa para las arepas es donde mas tiempo llevan, puesto que su labor empieza en la mañana con la cocción del zapallo y mientras se cocina siguen preparando los diferentes ingredientes entre ellos dos tipos de harina de maíz y trigo, canela, mantequilla, levadura, huevos, panela y tener listas y limpias las hojas de achira. Para ello hay que conocer las técnicas gastronómicas que se utilizan, en este caso son tres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnica de cocido - Técnica de tamizado - Técnica de horneado <p>Para cumplir con las siguientes dos técnicas se mezclan los ingredientes en grandes tinas y se pasa el zapallo por el colador para no tener grumos en la mezcla, lo último en agregar son las harinas y se bate por varios minutos seguidos hasta notar que todos los ingredientes formen parte de la misma masa. Con la masa lista se va poniendo en una cantidad medida en las hojas de achira y se acomoda en latas para ingresar al horno que previamente se lo caliente con leña.</p> <p>Es una tradición ancestral acompañar los alimentos secos con chicha, y en el cantón Patate se la prepara a base de uva con el detalle importante de usar las manos para sacar el jugo de la fruta, se lo cocina con agua y azúcar y se lo deja reposar por un par de días. Para esta preparación se utilizan dos técnicas gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnica de estrujar - Técnica de fermentar <p>Las hnas. Parra son las propietarias y ofrecen estos productos los días sábado y domingo y los viernes agregan a su menú una deliciosa fritada.</p> <p>El lugar atiende a las afueras de la casa con una sombrilla colorida, la que es el distintivo para reconocer el puesto de Las Originales Arepas de Patate.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La atención es de viernes a domingo de 10:00 a 19:00.		
	Continua			
x	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que ubican el lugar son de diferentes lugares del país.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E3	QUESO	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E4	CANELA	VEGETAL	PELILEO, TUNGURAHUA	COMPRA

E5	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E6	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E7	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	MANTEQUILLA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	HUEVOS	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
CHICHA DE UVA					
E10	UVA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E11	AZUCAR	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E12	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICIONA L	AMBATO, TUNGURAHUA	PRODUCCION PROPIA	
H2	TINAS PLASTICAS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	COLADOR	ACTUAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	HNAS. PARRA CAICEDO	29 AÑOS DE ACTIVIDAD	PROPIETARIO	ABDÓN CALDERÓN Y PABLO DÁVILA	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La tradición de preparación de los platos típicos del sector procede de un aprendizaje familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Es una herencia familiar desde 1890			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Es una parte fundamental porque mantiene una tradición ancestral desde la preparación hasta el uso de horno de leña.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La venta de los platillos solo se las hace fin de semana por lo que no es continua.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
Las originales arepas de Patate son de los últimos lugares que utiliza el horno para la preparación de la arepa, sin embargo, el lugar en donde se ubica no es central y no es de fácil ubicación.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO			
Inventariado por: MISHHELL VERA PAEZ		Fecha de inventario: 04/11/2019	
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI		Fecha de revisión: 05/11/2019	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			



Gobierno Nacional de la
República del Ecuador



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

CODIGO

IM-18-05-50-004-19-000003

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** PATATE
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE x **Urbana** **Rural**
Localidad: CABECERA CANTONAL
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este): 777459,8 **Y(Norte):** 9854881,2 **Z(Altitud):** 2254

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DETALLE DEL EXTERIOR DEL LOCAL “TRADICION PATATEÑA”. FOTO: VERA, J. (2019)

Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000003_3jpg.

3. DATOS DE IDENTIFICACION

Denominación	Otra denominación	
TRADICION PATATEÑA - PATATE, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña				
Tradición Patateña actualmente pertenece a la cuarta generación de la familia, se dedica directamente a la elaboración de las arepas tradicionales del sector y sigue manteniendo la receta original de preparación cada día. El local se ubica en el centro del cantón e implica una jornada de trabajo continua.				
4. DESCRIPCION				
<p>Hace 40 años la señora Lila Cisneros preparaba arepas de zapallo que era una tradición compartida en familia desde que siguió los conocimientos de su abuela y madre, en aquella época aún se mantenían los hornos de leña, sin embargo, en la actualidad al ubicar el local en el centro del cantón no se pudo colocar un horno de leña. Aun así, la familia decidió hacer de esa tradición una fuente de vida que prevalece hasta hoy en el local conocido como “Tradición Patateña” con casi 25 años de funcionamiento que lo fundo la señora Cisneros que al fallecer paso a ser propiedad de sus hijas Mónica y Mercy Barrionuevo.</p> <p>En la receta intervienen alimentos de origen vegetal y que pertenecen a los cantones cercanos, el principal ingrediente es el zapallo y sus complementos para la preparación de la masa son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Canela - Clavo de olor - Panela - Queso - Manteca - Mantequilla - Harinas de maíz y trigo - Huevos - Hoja de achira <p>El día empieza a las 5 de la mañana cuando las hermanas se levantan y empiezan a pelar y picar el zapallo para dejarlo cocinar durante dos horas; esta técnica es la del cocido o hervido, en el momento se sigue preparando la masa con la mezcla de todos los ingredientes y probando sabores hasta que sea un dulce al paladar.</p> <p>Se continua a utilizar la técnica del tamizado para combinar el zapallo cocinado con la mezcla de los ingredientes, para conseguir una masa lista se tiene que batir por casi una hora.</p> <p>Llega el momento de tomar una cuchara y con esa medida empezar a colocar en las hojas de achira que ordenadamente se van colocando en latas para ingresar al horno que tiene una temperatura de 180° para que la arepa salga en 15 o 20 minutos, esta es la técnica del horneado.</p> <p>La bebida tradicional que se oferta como acompañante de la arepa de zapallo es la chicha de uva en la que como su nombre lo dice es esencial la recolección de la uva en el que bastan dos técnicas gastronómicas para su realización, las cuales son: estrujar con las manos para conseguir el jugo de la fruta y dejarlo fermentar tres días para un sabor suave y más días para los gustos complejos y fuertes.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Atención todos los días de 8am a 9pm		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Maneja una oferta a nivel interno del país sin embargo en días festivos y feriados recibe turistas extranjeros.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
x	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PELILEO, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	QUESO	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E3	MANTECA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E4	PANELA	VEGETAL	QUITO, PICHINCHA	COMPRA
E5	HOJA DE ACHIRA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA

E6	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E7	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	HUEVOS	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	MANTEQUILLA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E10	CANELA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E11	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
CHICHA DE UVA					
E12	UVA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E13	AZUCAR	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E14	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE COCINA	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	COLADOR	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	EMBUDO	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	TINAS PLASTICAS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	MONICA Y MERCY BARRIONUEVO	25 AÑOS DE ACTIVIDAD	PROPIET ARIAS	AV. AMBATO	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La gastronomía típica de Patate se transmite de generación en generación durante varios años y se mantiene hasta el momento por saberes ancestrales.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Las actuales propietarias del local rescatan la receta que les dejó su madre Lila Cisneros por herencia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
El local es de herencia familiar por lo cual es una forma de mantener y motivar a la comunidad a respetar el aprendizaje y la cultura gastronómica del sector. A demás fomenta el turismo y la visita de personas a caminar por las calles cercanas de Patate.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Están en la cuarta generación de un aprendizaje familiar que hasta ahora se ha mantenido por el intercambio de conocimientos de padres a hijos, pero existe ciertos cambios de origen como el uso de horno de leña.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
El local ofrece varios productos de atracción a los turistas como espumillas de varios sabores en los que el ingrediente importante es la fruta. Se ubica en la zona central y el aspecto colorido con techos de teja permite sentir comodidad. En días normales hay 3 empleados de planta y se contratan personas eventuales en días festivos y feriados.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO			
Inventariado por: MISHELL VERA PAEZ		Fecha de inventario: 06/11/2019	
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI		Fecha de revisión: 07/11/2019	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			



Gobierno Nacional de la
República del Ecuador



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

CODIGO

IM-18-05-50-004-19-000004

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** PATATE
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE Urbana Rural
Localidad: CABECERA CANTONAL
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este): 777442,7 **Y(Norte):** 9854879,5 **Z(Altitud):** 2254

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DETALLE DEL EXTERIOR DEL LOCAL “AREPAS ESPECIALES”.
FOTO: VERA, J. (2019)

Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000004_4jpg.

3. DATOS DE IDENTIFICACION

Denominación	Otra denominación	
AREPAS ESPECIALES - PATATE, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña				
<p>En el año 2010 al ahora propietario Bladimir Pimbo le nace la necesidad de continuar una tradición del cantón Patate, pero hasta el año 2012 aproximadamente decide abrir su local apoyándose en la oferta de panadería y pastelería. A manera de mostrar la riqueza frutal se combinaron sabores en la venta de espumilla, perdurando aún más la tradición de pueblos.</p>				
4. DESCRIPCION				
<p>Hace aproximadamente 8 años el señor Bladimir Pimbo decidió prevalecer un platillo que llena de historia al cantón Patate, combinando el sabor tradicional de las arepas de zapallo y la chicha de uva con la elaboración de espumilla y los diferentes sabores provenientes de los frutos que crecen en las cercanías del lugar.</p> <p>La receta de las arepas es de conocimiento amplio para las personas del sector y Pimbo explica los ingredientes y preparación del platillo representativo del lugar, para ello el trabajo empieza a las cinco de la mañana, que es el tiempo suficiente para picar y dejar cocinar el zapallo durante una hora y media y continuar preparando la masa en tinas grandes con los ingredientes como: panela, mantequilla, manteca, canela, hierbas aromáticas, harina de maíz y harina de trigo.</p> <p>En las tinas se combinan todos los ingredientes a excepción de las harinas, puesto que a medida que se va agregando el zapallo cocinado se incluye las harinas para evitar grumos y un mejor manejo de la masa y el dulce.</p> <p>A medida que la mezcla se va poniendo espesa como la masa de un pastel y va tomando un color naranja es el momento de dejarla reposar por un momento; mientras tanto se escogen las hojas de achira y se limpian.</p> <p>Con la masa y las hojas listas se toma una cuchara y se va colocando con esa medida en todas las hojas colocadas sobre latas para el horno. A 180° y durante 15 minutos el panecillo está listo.</p> <p>La preparación implica diferentes técnicas gastronómicas que son:</p> <p>Hervir, para que el zapallo sea manejable.</p> <p>Tamizar, para agregar el zapallo a la mezcla.</p> <p>Hornear, como paso final para ser consumido.</p> <p>Al probar la arepa de zapallo se nota la necesidad de una bebida, y que mejor manera de implementar un plato y una bebida típica, que en este caso es la chicha de uva; de sabor tradicional, natural y distintivo.</p> <p>Las técnicas gastronómicas a utilizar son:</p> <p>Estrujar, para extraer el jugo de la uva en el que es importante usar las manos.</p> <p>Fermentar, para obtener el sabor a chicha basándose en tres días de reposo o más.</p> <p>La atención del local es todos los días de 8 a 21 horas, con más frecuencia de clientes los fines de semana y feriados</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Atención todos los días de 8am a 9pm		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Su oferta es a nivel nacional, pero en días festivos se esperan la visita de personas tanto fuera del cantón como del país.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
x	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	MANTECA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E3	QUESO	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E4	PANELA	VEGETAL	QUITO, PICHINCHA	COMPRA
E5	HOJA DE ACHIRA	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA

E6	MANTEQUILLA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E7	CANELA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E10	HUEVOS	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
CHICHA DE UVA					
E11	UVAS	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E12	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E13	AZUCAR	VEGETAL	PELILEO, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE COCINA	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	TINAS PLATICAS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	CERNIDOR	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	ENVASES PLASTICOS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	BLADIMIR PIMBO	8 AÑOS DE ACTIVIDAD	PROPIETARIO	AV. AMBATO Y CALLE GONZALES SUAREZ	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Es un intercambio de saberes durante generaciones de personas cercanas en referencia familiar.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Comparte una herencia que cuida la tradición cultural dentro de la familia.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Al encontrarse en el centro del cantón muestra siempre un aspecto colorido para atraer a los turistas que mientras recorren las calles del lugar se sienten atraídos por ver y probar una tradición de varios años en conjunto de otros sabores combinados.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El local ofrece varios productos por lo que la Arepa de zapallo y la chicha de uva pierden cierto protagonismo.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
El local de “Las Arepas Especiales” se conserva entre una casa de construcción antigua en donde se ofertan varios productos por ser panadería y pastelería, además de llamar la atención de clientes con espumillas de sabores frutales. En el local se encargan dos personas del servicio en días normales y en días festivos, fines de semana y feriados se contrata personal eventual.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO			
Inventariado por: MISHHELL VERA PAEZ		Fecha de inventario: 08/11/2019	
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI		Fecha de revisión: 11/11/2019	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			



Gobierno Nacional de la
República del Ecuador



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

CODIGO

IM-18-05-50-004-19-000003

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** PATATE
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE **Urbana** **Rural**
Localidad: CABECERA CANTONAL
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este):777431 **Y(Norte):** 9854880 **Z(Altitud):** 2254

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DETALLE DEL EXTERIOR DEL LOCAL “LAS DELICIAS DE PATATE”. FOTO: VERA, J. (2019)

Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000003_3.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACION

Denominación	Otra denominación	
LAS DELICIAS DE PATATE - PATATE TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña				
Mariana Cisneros es la propietaria de las “Delicias de Patate” que al contraer matrimonio con Rafael Cárdenas y hereda de su suegra la receta tradicional de las arepas de zapallo y la chicha de uva, que tras un intento fallido el negocio y su economía mejora al ofertar estos productos. Se ubica frente al parque central y el sabor y olor invitan a todos a probar este platillo tradicional.				
4. DESCRIPCION				
<p>Una casa abandonada, pequeña y ubicada en frente del parque central de Patate fue la gran oportunidad de Mariana Cisneros y Rafael Cárdenas, una pareja de esposos pertenecientes al cantón de la eterna primavera decidieron poner su primer negocio que fue una tienda de abarrotes, pero no tuvo la acogida que esperaban, puesto que perdieron parte de su inversión. Es así como nace la idea de poner en práctica lo que aprendió de su suegra, una herencia familiar y tradicional conocida como arepas de zapallo y chicha de uva, siendo la gastronomía típica del lugar.</p> <p>La receta de las arepas se prepara principalmente con zapallo que es el que domina el sabor, harina de maíz, queso, panela, canela molida, anís, manteca de chanco, esencia de vainilla y hojas de achira; estos son ingredientes que varios de ellos se producen en la provincia. Para darle el sabor es esencial conocer las técnicas gastronómicas utilizadas por tradición:</p> <p>En la preparación se inicia con la técnica de hervido para suavizar el zapallo.</p> <p>Mientras esperamos que el zapallo esté listo se continúa con la mezcla de todos los ingredientes dentro de grandes tinajas, dejando la harina como último ingrediente que agregar.</p> <p>Al tener la mezcla se saca el zapallo de la cocina y se utiliza la técnica de tamizado para agregar el ingrediente principal con la razón de no crear grumos en la masa.</p> <p>Es así como se va probando y rectificando sabores mientras se amasa durante una hora aproximadamente. Para finalizar se limpian las hojas de achira y se agrega en cada hoja una porción de la masa, siguiendo a la técnica del horneado en el que se espera de 15 a 20 minutos para obtener la típica arepa dulce de Patate.</p> <p>Para complementar el consumo de la arepa se prepara la chicha tradicional de los pueblos, con ingredientes que se pueden encontrar en los jardines de las viviendas de Patate como la uva, que es el ingrediente principal y de la cual se obtiene el proceso de fermentación.</p> <p>La preparación incluye dos técnicas gastronómicas:</p> <p>Estrujar. Esta técnica se refiere a conseguir el contenido de la fruta, pero con la característica de aplastar las uvas con la mano.</p> <p>Fermentar. El sabor se consigue en dejar reposar un mínimo de tres días.</p> <p>Esta es la combinación tradicional del sector y presente cada día en la casa de la familia Cárdenas Cisneros que durante 20 años mantienen el sabor de una receta que identifica las características del cantón de la eterna primavera.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La atención es de martes a domingo de 8:00 a 21:00.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	En días normales personas propias del sector visitan el lugar, en fines de semana y feriados recibe turistas nacionales y extranjeros.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
x	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E3	QUESO	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA
E4	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA

E5	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E6	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E7	CANELA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	MANTEQUILLA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	HOJAS DE ACHIRA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	PRODUCCION PROPIA	
CHICHA DE UVA					
E10	UVA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E11	AZUCAR	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E12	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE COCINA	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	TINAS PLASTICAS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	COLADOR	ACTUAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	TANQUES PLASTICOS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	MARIANA CISNEROS	58	PROPIETARIO	AV. AMBATO Y GONZALES SUAREZ	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La preparación del plato típico del cantón es histórica y una tradición para las generaciones.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Mariana Cisneros recrea cada día la receta de su suegra que intenta mantener cada día como una costumbre familiar			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Las delicias de Patate muestran una tradición familiar y la conservación de saberes, que con cada día de la preparación de este platillo mantienen la gastronomía del cantón viva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Con el tiempo las cosas cambian y herramientas como el horno de leña no se utiliza en el local, pero la tradición de mantener el intercambio de conocimiento continuo.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
La constancia de la pareja de esposos se convirtió en la su fuente de vida, manteniendo siempre una tradición con las técnicas utilizadas durante varios años de sabores familiares. El local se ubica en una calle principal frente al parque por lo que es fácil encontrar el lugar para los turistas.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO			
Inventariado por: MISHELL VERA PAEZ		Fecha de inventario: 12/11/2019	
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI		Fecha de revisión: 13/11/2019	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			



Gobierno Nacional de la
República del Ecuador



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

CODIGO

IM-18-05-50-004-19-000006

1. DATOS DE LOCALIZACION

Provincia: TUNGURAHUA **Cantón:** PATATE
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE **Urbana** **Rural**
Localidad: CABECERA CANTONAL
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este): 77415,9 **Y(Norte):** 54877,8 **Z(Altitud):** 2254

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DETALLE DEL EXTERIOR DEL LOCAL “EL PALACIO DE LAS AREPAS”. FOTO: VERA, J. (2019)

Código fotográfico: IM-18-05-50-004-19-000006_6.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACION

Denominación	Otra denominación	
EL PALACIO DE LAS AREPAS - PATATE, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña				
El Palacio de las Arepas se ha dedicado a la oferta gastronómica típica de Patate por más de 30 años, tiempo en el que se ha convertido en uno de los locales principales para consumir deliciosas arepas de zapallo y chicha de uva, conservando los ingredientes y el sabor tradicional por los propietarios del lugar.				
4. DESCRIPCION				
<p>En el centro del cantón Patate se encuentra el local de Marcelo García de 81 años y Jimena Torres de 75 años, con más de 30 años el Palacio de las Arepas ofrece a propios y extraños una receta histórica y representativa del lugar como son las arepas de zapallo acompañadas de la chicha de uva. La preparación de este aperitivo empieza a las cuatro de la mañana con el ingrediente principal, que es el zapallo, se cose en una cocina industrial y mientras se ablanda se sigue preparando en bateas amplias la mezcla de los ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panela - Canela - Harina de maíz - Esencia de vainilla - Mantequilla - Manteca - Levadura y huevos. <p>Para finalizar la preparación de la masa se cierne el zapallo y se agrega a la batea, se mezcla bien hasta conseguir una buena homogeneidad y pasar a colocar en una medida de una cuchara en la hoja de achira listas para ser envueltas e ingresadas al horno. Se espera 20 minutos y el olor se escapa por todo el lugar hasta esperar la llegada de clientes. Las técnicas gastronómicas utilizadas son:</p> <p>Hervido y tamizado para el zapallo y horneado para la mezcla lista en la hoja de achira.</p> <p>La chicha de uva es una de las bebidas de tradición ancestral en Patate, que para su proceso incluye la recolección, maceración y fermentación de la uva; al momento de escoger la uva se limpia, se aplasta a mano para conservar el sabor y se le deja fermentar por 4 días o más para satisfacer el gusto de los comensales.</p> <p>Las técnicas gastronómicas usadas en la chicha de uva son:</p> <p>Estrujar, al momento de usar las manos para conseguir el jugo de la fruta.</p> <p>Fermentar, para captar el sabor a chicha en el que importan los días que se deja reposar para cubrir el gusto de los clientes.</p> <p>La forma de preparar las recetas propias del Palacio de las Arepas viene de la madre de Marcelo García, Mercedes Vásconez quien fue una de las primeras personas en preparar arepas y chicha de uva en Patate. El Palacio de las Arepas ofrece varios productos para sus clientes y está abierta todos los días de ocho de la mañana a nueve de la noche.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El local atiende de lunes a domingo de 8:00am a 9:00pm		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El local tiene un alcance nacional por los más de 30 años laborando, sin embargo, por la falta de promoción no ha llegado a un nivel internacional.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
AREPAS DE ZAPALLO				
E1	ZAPALLO	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	VEGETAL	QUITO, PICHINCHA	COMPRA
E3	MANTECA	ANIMAL	AMBATO, PICHINCHA	COMPRA
E4	QUESO	ANIMAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA
E5	HOJAS DE ACHIRA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA
E6	LEVADURA	HONGO	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA

E7	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E8	HARINA DE TRIGO	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E9	CANELA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E10	HUEVOS	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
E11	MANTEQUILLA	ANIMAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
CHICHA DE UVA					
E12	AGUA	MINERAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
E13	UVA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
E14	AZUCAR	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	BATEAS	TRADICIONAL	ZULETA, IMBABURA	COMPRA	
H2	HORNO DE COCINA	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	COLADOR	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	ENVASES PLASTICOS	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
H5	EMBUDO	ACTUAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo	Dirección	Localidad
Individuos	MARCELO GARCIA	81	PROPIETARIO	AV. AMBATO Y GONZALES SUAREZ	CABECERA CANTONAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La forma de preparación es una receta ancestral y tradicional dentro del cantón que pertenece a la herencia de familias patateñas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	El propietario Marcelo García conserva la receta de su madre Mercedes Vásconez.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
Importancia para la comunidad					
Por el largo tiempo de trabajo y sabor en el cantón, las personas visitan el local del Palacio de las Arepas de forma constante; siendo así que las ventas de los locales cercanos son beneficiados y son parte de un lugar de tradición gastronómica que históricamente empezó hace más de 200 años.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Ancestral-mente las arepas se preparaban en horno de leña, sin embargo, en el Palacio de las arepas se prepara en horno de gas.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
FIESTAS DEL SEÑOR DEL TERREMOTO	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. OBSERVACIONES			
El conocimiento sobre la preparación es una tradición familiar para El Palacio de las Arepas, sin embargo, los años transcurridos han dejado de lado el uso del horno de leña que para algunos el sabor es diferente y para otros es igual. El local tiene 5 empleados de planta y eventuales en días festivos y feriados.			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO			
Inventariado por: MISHELL VERA PAEZ		Fecha de inventario: 14/11/2019	
Revisado por: MARIA FERNANDA VITERI		Fecha de revisión: 15/11/2019	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico:			