

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

**LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL PUEBLO MÁGICO
PATATE**

AUTOR: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala

TUTOR: Lic. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

Ambato – Ecuador

Octubre 2020 – febrero 2021

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA

Yo, Lcdo. Mg. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero con C.I. 1803236270 en mi calidad de tutor del trabajo de titulación, sobre el tema: “LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL PUEBLO MÁGICO PATATE”, desarrollado por la estudiante Jacqueline Lisette Naranjo Guachambala, 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 Honorable Consejo Directivo.

Lic. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

TUTOR

AUTORIA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Dejo constancia, que el presente trabajo investigativo es el resultado de la investigación de la autora, quien basada en la experiencia adquirida en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, llegó a las conclusiones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a blue oval. The signature appears to read "Lissette N." with a stylized flourish underneath.

Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala

C.C. 1805037288

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal de receptor de Trabajo de Investigación presidido por el Dr. Mg. Segundo Víctor Hernández del Salto, e integrado por el Ing. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos e Ing. Mg. Maria Fernanda Viteri Toro, designados por la Unidad 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: “LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL PUEBLO MÁGICO PATATE”, elaborado y presentado por la estudiante Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala, para optar por el grado académico de Licenciada en Turismo y Hotelería. Una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el documento para uso y custodia en las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg.

Presidente del tribunal

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

Miembro del tribunal

Ing. Maria Fernanda Viteri Toro, Mg.

Miembro del tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedicó a mi madre Beatriz Guachambala por ser la persona que siempre ha estado a mi lado en cada momento difícil durante todo mi trayecto estudiantil.

A mi padre Luis Naranjo por su trabajo y esfuerzo en todos estos años para que yo pueda culminar mi carrera profesional.

A mis hermanos Anderson, Aracelly y a toda mi familia por su cariño y apoyo incondicional, durante todo este proceso, por estar conmigo y acompañarme en todos mis sueños y metas.

Jacqueline Lissette

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por darme salud y permitirme lograr mis objetivos.

A mis padres por su arduo esfuerzo que han realizado para que yo pueda culminar mi carrera profesional, además por haber sido mi apoyo durante todo este tiempo.

A la Universidad Técnica de Ambato y a la carrera de Turismo y Hotelería por haberme brindado tantas oportunidades y enriquecerme en conocimiento.

De manera especial a mi tutor de tesis por haberme guiado durante todo este proceso investigativo, que gracias a sus consejos y correcciones puedo culminar este trabajo.

A mis amigas Belén y Yesse por su apoyo incondicional, por apoyarme y ayudarme en los diferentes aprietos que se han cruzado durante mi trayectoria universitaria.

Jacqueline Lissette

INDICE GENERAL

PORTADA.....	i
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
INDICE GENERAL.....	vii
INDICE DE FIGURAS.....	x
INDICE DE TABLAS	xi
INDICE DE FICHAS.....	xii
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
ABSTRACT.....	xiv
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Antecedentes investigativos	1
1.1.1 Antropología.....	2
1.1.2 Antropología culinaria	4
1.1.3 Etimología.....	7
1.1.4 Pueblo	7
1.1.5 Magia	7
1.1.6 Pueblo Mágico	8
1.1.7 Pueblos Mágicos Ecuador.....	14
1.1.8 Pueblo Mágico Patate	17
1.2 Objetivos	19

1.2.1 Objetivo General.....	19
1.2.2 Objetivos específicos	19
CAPÍTULO II	20
METODOLOGÍA	20
2.1 Materiales	20
2.2 Métodos	21
2.2.1 Enfoque.....	21
2.2.2 Modalidad de la investigación	22
2.2.3 Tipos de investigación	22
2.2.4 Población y muestra.....	23
CAPITULO III.....	24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	24
3.1 Análisis y discusión de los resultados	24
3.1.1 Análisis y discusión de las fichas obtenida del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.....	24
3.1.2 Análisis y discusión de las encuestas.....	28
3.1.2.1 Pregunta 1	28
3.1.2.2 Pregunta 2	30
3.1.2.3 Pregunta 3	31
3.1.2.4 Pregunta 4	33
3.1.2.5 Pregunta 5	34
3.1.2.6 Pregunta 6	36
3.1.2.7 Pregunta 7	37
3.1.2.8 Pregunta 8	39
CAPITULO IV.....	41
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	41
4.1 Conclusiones	41

4.2 Recomendaciones	42
C. MATERIALES DE REFERENCIA.....	43
Referencias Bibliográficas	43
Bibliografía.....	43
ANEXOS	46
Anexo 1. Propuesta.....	46
Anexo 2. Formato de la ficha para la investigación de campo.....	66
Anexo 3. Encuesta.....	124

INDICE DE FIGURAS

Figura 2. Pregunta 2	30
Figura 3. Pregunta 3	32
Figura 4. Pregunta 4	33
Figura 5. Pregunta 5	35
Figura 6. Pregunta 6	36
Figura 7. Pregunta 7	38
Figura 8. Pregunta 8	39

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Pueblos Mágicos de México	9
Tabla 2. Pueblos Mágicos en Ecuador	15
Tabla 3. Requisitos.....	16
Tabla 4. Materiales.....	20
Tabla 7. Parroquia Matriz	28
Tabla 8. Parroquia Los Andes	30
Tabla 9. Parroquia Los Andes	31
Tabla 10. Parroquia El Triunfo	33
Tabla 11. Uso de productos locales	34
Tabla 12. Empleo de técnicas tradicionales	36
Tabla 13. Publicidad de la gastronomía	37
Tabla 14. Medio de difusión	39

INDICE DE FICHAS

Ficha 1. A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.....	66
Ficha 2. Arepas de zapallo	70
Ficha 3. Chicha de uva	73
Ficha 4. Espumilla.....	75
Ficha 5. Camarones apanados	78
Ficha 6. Guatita	81
Ficha 7. Pescado.....	84
Ficha 8. Encocado de camarón.....	87
Ficha 9. Empanadas de babaco	90
Ficha 10. Encebollado.....	92
Ficha 11. Helados de frutas	95
Ficha 12. Guatita y camarón	97
Ficha 13. Empanas de queso	100
Ficha 14. Volquetero.....	103
Ficha 15. Parrillada	106
Ficha 16. Trucha.....	109
Ficha 17. Hornado.....	112
Ficha 18. Caldo de 31.....	115
Ficha 19. Cuy con papas	118
Ficha 20. Librillo.....	121

RESUMEN EJECUTIVO

La importancia de la presente investigación que tiene como objetivo analizar la antropología culinaria como parte del Pueblo Mágico Patate, se debe a que el desarrollo del turismo se ha ido vinculando con la gastronomía de manera significativa, esta se ha convertido en una nueva y fuerte motivación para viajar, pero existe poco interés de la historia detrás de un producto y su proceso de preparación. En la actualidad Patate fue declarado el 29 de septiembre de 2019 como el primer Pueblo Mágico del Ecuador en este cantón ecuatoriano se celebra la Fiesta del Señor del Terremoto, es una tradición que comenzó 223 años atrás, en 1797, una de sus peculiaridades es su gastronomía típica que son las arepas de zapallo acompañadas con chicha de uva. La metodología usada para la recolección de información fue entrevistas y encuestas sobre la gastronomía típica y local del cantón. La línea de investigación es exclusión e integración social. Como resultado se pudo identificar los factores de la antropología culinaria y la caracterización gastronómica de cada una de las cuatro parroquias del cantón, además se pudo identificar que la gastronomía del cantón Patate no es muy amplia y es por lo que los establecimientos gastronómicos incluyen a su servicio comidas no locales aportando en el turismo gastronómico. Con la información analizada se propone la creación de una revista digital con la finalidad de mejorar las actividades turísticas gastronómicas por las cuales se dan a conocer los diferentes productos que ofrece el Pueblo Mágico Patate.

Palabras clave: antropología culinaria, arepas de zapallo, pueblo mágico, Patate, Tungurahua.

ABSTRACT

The importance of this research, which aims to analyze culinary anthropology as part of the Pueblo Mágico Patate, is due to the fact that the development of tourism has been linked to gastronomy in a significant way, this has become a new and powerful motivation for travel, but there is little interest in the story behind a product and its preparation process. At present Patate was declared on September 29, 2019 as the first Magic Town of Ecuador in this Ecuadorian canton the Fiesta del Señor del Terremoto is celebrated, a tradition that began 223 years ago, in 1797, one of its peculiarities is its typical gastronomy that are the pumpkin arepas accompanied with grape chicha. The methodology used for the collection of information was interviews and surveys on the typical and local gastronomy of the canton. The line of research is exclusion and social integration. As a result, it was possible to identify the factors of culinary anthropology and the gastronomic characterization of each of the four parishes of the canton, it was also possible to identify that the gastronomy of the canton of Patate is not very broad and that is why the gastronomic establishments include their non-local food service contributing to gastronomic tourism. With the information analyzed, the creation of a digital magazine is proposed in order to improve gastronomic tourism activities by which the different products offered by the Pueblo Mágico Patate are made known.

Keywords: culinary anthropology, pumpkin arepas, magical town, Patate, Tungurahua.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Para la elaboración del presente proyecto de investigación se tomó como fuente bibliográfica y referencial los antecedentes investigativos de trabajos realizados con anterioridad por universidades e investigadores:

En el proyecto de investigación titulado “Antropología culinaria en el turismo gastronómico, caso de estudio cantón Mocha” tiene como objetivo analizar la antropología culinaria que estudia el origen, estructura y características en la preparación de platos característicos del cantón, realizando una retrospectiva de los platos que tradicionalmente son parte de la gastronomía que son: papas con cuero, papas con cuy, yahuarlocro, habas con queso, choclos con queso, chicha de jora, tostado con chicharrón y caldo de gallina (**Espinoza, 2020**).

De acuerdo con la investigación realizada por Espinoza en el cantón Mocha se logró identificar que en sus platos tradicionales: papas con cuero, papas con cuy, yahuarlocro, habas con queso, choclos con queso, chicha de jora, tostado con chicharrón y caldo de gallina, presentan técnicas precolombinas y orígenes prehispánicos, en la antigüedad se utilizaban técnicas más simples a las que se utilizan actualmente, las famosa papas con cuero y queso tiene ascendencia criolla desde su comienzo, se remonta a la época colonial, pero con el paso del tiempo se ha ido perfeccionando su preparación (**Espinoza, 2020**).

En el estudio realizado por **Tonato (2018)** sobre “Antropología culinaria como recurso turístico en el cantón Salcedo”, menciona que entre la antropología culinaria representativa del cantón Salcedo se encuentra: el pinol, el hornado y su principal atracción el helado de Salcedo, en su investigación él ha logrado determinar mediante

fichas técnicas el nivel de influencia de la antropología en los diferentes productos existentes en el cantón Salcedo.

A pesar de que los habitantes del cantón conocen los procesos de elaboración de los famosos helados de Salcedo, carecen de información sobre la parte antropológica de dicho producto, provocando desinformación al turista, el conocimiento de la historia es muy importante como un complemento de estrategia y rescate cultural (**Tonato, 2018**).

Se debe promocionar de mejor manera su producto gastronómico más conocido, que en este caso es el helado de diferentes sabores, y adjuntar la parte antropológica del producto para que con esto el turista pueda informarse de la historia de cada producto y saber su trascendencia durante los años.

1.1.1 Antropología

La **Real Academia Española (2014)** define la Antropología como “la ciencia que trata de los aspectos biológicos del ser humano y de su comportamiento como miembro de una sociedad. El hombre como elemento protagónico de la sociedad es una unidad somática psicobiológica y moral, acaso espiritual también.”

Según **Morales (2019)** la Antropología “es el estudio de lo que nos hace humanos”; es decir, el estudio del ser humano. También menciona que para una mejor comprensión de la antropología se debe tener presente sus dos grandes mandos:

La Antropología sociocultural cuya perspectiva del fenómeno humano se fundamenta en sus aspectos culturales, es decir, en sus costumbres, mitos, valores, normas, creencias e historias. Por otra parte, la Antropología biológica que se encarga del sobre

el ser humano en los asuntos evolutivos y en la variabilidad biológica, tanto presente como pasada. Sobre la base de tales, la Antropología cuenta con diversas especialidades destinadas a estudiar los diversos aspectos que componen al ser humano **(Morales, 2019)**.

De acuerdo con Asociación de la antropología del estado español **(ASAE, 2018)** menciona que la Antropología estudia la diversidad de los logros socioculturales humanos, incluida la forma en que los humanos surgieron en su entorno ecológico. La antropología no se limita a su tema específico. Cualquier realidad relevante para comprender al hombre puede formar parte de su área de investigación.

Por esta razón, los antropólogos están acostumbrados a la flexibilidad de los enfoques teóricos. Su educación generalmente consiste en una teoría clásica que se especializa cada vez más en un área de interés particular. En la actualidad estas áreas son innumerables: procesos económicos, técnicas y tecnologías, formas de conocimiento, prácticas lingüísticas, formas simbólicas, políticas, religiosas, legales, educativas, escenarios físicos y subjetivos, formas de estructuración social según diferencias étnicas y específicas de género; etc. En cada una de estas áreas, entre muchas otras, los antropólogos buscan expandir la comprensión de cómo las personas crean sociedad y cultura **(ASAE, 2018)**.

La antropología es una ciencia social dedicada al estudio de todos los aspectos de la naturaleza humana. De acuerdo con el **Centro de estudios antropológicos (2014)**:

Es una disciplina que cuenta con diferentes campos de conocimiento o áreas de especialización que se han venido desarrollando durante más de un siglo. En este periodo se ha caracterizado por estar en continuo debate y generación de nuevos conocimientos, lo que le ha permitido abonar al entendimiento y comprensión de las sociedades humanas, tanto del presente como en el pasado. En todo este tiempo, también ha creado un amplio bagaje teórico y

metodológico, gracias al cual, se ha distinguido de otras ciencias sociales y naturales.

Según lo menciona **Raffin (2020)** “la Antropología es probablemente la disciplina que mejor comprende la complejidad humana. No solo porque tiene una perspectiva interdisciplinar y holística, sino también porque va acompañado de los últimos cambios en la forma de entenderse a sí mismo.”

Esto significa que la Antropología puede abarcar la enorme intersección de conocimientos y disciplinas que necesitan para tratar con los humanos, no desde el punto de vista científico de que somos solo animales, ni desde vernos como cosas completamente diferentes, distantes y lejos de la naturaleza (**Raffin, 2020**).

1.1.2 Antropología culinaria

El fuego es muy valioso por razones que todos los seres humanos nos podemos imaginar, y además de servir como una forma para cocinar los alimentos y convertirlos más apetitosos y sabrosos, el fuego era utilizado para muchas más actividades como: protegerse del frío, ahuyentar depredadores, caza, etc. Además, en la cocina extermina parásitos y bacterias, reduciendo el riesgo de enfermedades (**Minue, 2011**).

Minue (2011) menciona que la historia del fuego en la cocina se remonta a miles de años, cuando los primeros humanos descubrieron que pueden asar alimentos (especialmente carne y pescado). Desde entonces, su aplicación en la cocina se ha perfeccionado incluso en estufas modernas, ahora podemos utilizarlo para preparar alimentos de forma segura, y la llama se puede regular según sea necesario.

El descubrimiento del fuego y su uso en la cocina se atribuye al *Homo erectus* (el sucesor del *Homo habilis*), que vivió en la Tierra entre 1.000.000 y 300.000 años antes del presente, en la Edad de hielo. Se estima que fue alrededor de 500.000 años antes

del presente, cuando se descubrió el fuego por primera vez, en cierto sentido, fue domesticado, luego manteniéndolo y preservándolo (**Minue, 2011**).

Durante toda la historia de la humanidad, las fogatas fueron la única forma de cocinar los alimentos. Según el antropólogo **Wrangham (2018)** la gente empezó a cocinar de esta forma hace unos 2 millones de años. Al principio, era muy probable que simplemente se arrojara algunas cosas crudas a la llama y ver cómo chisporrotea.

Aunque esto puede avergonzar a muchos chefs modernos, Wrangham cree que lo más probable es que sea un gran paso para nuestra especie, que no solo nos proporciona más comida deliciosa, sino que también nos proporciona más nutrición y más energía para desarrollar un cerebro más grande (**National Geographic, 2018**).

Con base a lo señalado por la Real Academia Española (RAE), en su diccionario el término culinario deriva del vocablo latino *culinarius*. El concepto se emplea como adjetivo para referirse a aquello vinculado a la cocina (**Porto, 2017**).

La culinaria o el arte culinario es una forma novedosa de preparar los alimentos, que depende en gran medida de la cultura, incluida la comprensión de los alimentos, la forma en que se preparan los alimentos y la etiqueta social establecida en torno a los mismos. No debe confundirse con la gastronomía, ya que esta abarca todo lo relacionado con la cocina en un campo más amplio (**Gardey, 2018**).

Consecuentemente según **Armenta (2013)** la Antropología culinaria o de la alimentación se encuentra en el segundo grupo de las actividades turísticas del mundo. Por lo cual se puede definir Antropología de la alimentación, como rama de la Antropología especializada en el estudio y la interpretación de la alimentación humana.

Sin embargo, al contrario que las ciencias exactas, se la estudia desde una perspectiva cultural, en la que son varios factores los que determina la alimentación del ser humano, ya sea economía, espacio en el que vive, creencias, género, religión. Por tanto, cada persona o grupo de personas se ve afectado por los factores antes mencionados y otros componentes que dependen de cada país y tradición **(Armenta, 2013)**.

La Antropología de la alimentación o Antropología nutricional es una rama de la antropología que se ha desarrollado fuertemente en las últimas dos décadas. Muchos antropólogos y científicos sociales están interesados en un enfoque multidisciplinario de la desnutrición. Esto llevó al surgimiento de esta subdisciplina, que aplicó teorías y métodos de antropología, economía, ecología y nutrición **(Romo, 2002)**.

El enfoque central de la disciplina son los factores que influyen en la elección de alimentos, como:

Características sensoriales; factores económicos y ecológicos; percepción que tienen de los alimentos y como los clasifican; factores simbólicos ligados a ellos en relación con elementos de estatus social, de género, de edad, creencias, conocimientos y valores asignados a los mismos. Por otra parte, existen encadenamientos con otros campos simbólicos, tales como la salud y la enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, todos los que poseen profundos componentes socioculturales **(Romo, 2002)**.

1.1.3 Etimología

Como etimología, se le denomina asignatura de la filosofía, que se encarga de estudiar el origen y evolución de las palabras y su significado y forma. Por tanto, cuando hablamos de etimología de las palabras, nos referimos a todos estos aspectos. La etimología es un campo de investigación relacionado con la filosofía y la lingüística histórica, que tiene como objetivo estudiar, analizar y determinar el origen de las palabras, las razones de su aparición, la evolución del significado (si lo hubiera) y sus formas. Para ello, la etimología desglosa y analiza las raíces de las palabras y sus elementos constitutivos, como las terminaciones, los temas, los radicales o las terminaciones (**Significados, 2015**).

1.1.4 Pueblo

La palabra en sí proviene del latín *popŭlus* En términos generales, el término "pueblo" se refiere a un grupo de personas que conforman un país, aunque la misma palabra también se usa para referirse a personas que conforman solo una parte de un país, como una ciudad o región. Se encuentra fuera de las grandes ciudades, en lo que llamamos áreas rurales, en muchas partes del mundo, estas áreas comúnmente se llaman pueblos (**Gallegos, 2015**).

1.1.5 Magia

La magia se define como una ciencia o arte desconocido que se utiliza para proporcionar calidad a eventos sobrenaturales provocados por hechiceros. De este concepto se derivan el ocultismo, la superstición y el esoterismo. También se lo puede definir como encanto, hechizo o atractivo de alguien o algo (**RAE, 2014**).

Según la filosofía la magia es una forma de religión primitiva; un conjunto de rituales diseñados para influir en personas, animales y espíritus imaginarios para lograr resultados específicos. La magia se basa en la creencia de que existe una conexión sobrenatural entre las personas y el mundo que las rodea. Distinguir diferentes tipos de magia: trabajo, maldad, curación, etc. La creencia en la magia se mantuvo hasta finales de la Edad Media. Actualmente renace en el ocultismo. Los elementos mágicos también se pueden encontrar en las religiones del mundo, como el cristianismo y el islam (**Rosental & Iudin, 1965**).

1.1.6 Pueblo Mágico

La fundación Universidad Nacional Autónoma de México (**UNAM, 2017**) menciona que en México existen muchos destinos turísticos y entre ellos se encuentran los famosos Pueblos Mágicos, estos pueden ser de gran interés para turistas tanto nacionales como extranjeros, mediante estos lugares los visitantes pueden realizar turismo y adentrarse en la historia y cultura de una zona.

Algunos de los destinos más llamativos para turistas nacionales y extranjeros son: Acapulco, Los Cabos o Cancún. Pero los diferentes Pueblos Mágicos del país brindan una experiencia inigualable con su diferente historia, cultura, gastronomía y cotidianeidad representan una opción distinta para los visitantes (**UNAM, 2017**).

La Secretaría de Turismo es la encargada de crear diversos programas con la finalidad de promover las actividades económicas y turísticas del estado. Actualmente existen seis programas regionales, a saber: Programa Norte de México, Programa Mundo Maya, Ruta de Los Dioses, Proyecto Tesoros Coloniales, Proyecto Corazón de México, Proyecto Centro de Playa y Pueblo Mágico (**Armas & Arévalo, 2018**).

La Secretaría de Turismo de México comienza el programa Pueblos Mágicos en 2001 como una propuesta dentro del marco del Programa Nacional de Turismo 2001 – 2006, con la finalidad de impulsar desarrollo turístico de las diferentes localidades del país que cuentan con potencial turístico y no es aprovechado lo suficiente, las zonas se caracterizan por su arquitectura histórica, extraordinarios paisajes naturales y tradiciones arraigadas (UNAM, 2017).

Entonces, el nombramiento de Pueblo Mágico es definido por la Secretaría de Turismo de México (SECTUR, 2014) como: “una localidad que tiene atributos simbólicos, leyendas, historia, hechos trascendentes, cotidianidad, en fin magia que te emanan en cada una de sus manifestaciones socio-culturales, y que significan hoy día una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico.”

La Doctora **Alvarado (2017)** del Instituto de Geografía de la Universidad Nacional de San Martín (UNSMa) menciona que la mayoría de ellos se concentran en la región central del país. Esto es una respuesta a varios factores: En esta zona hay una gran población con herencia virreinal y turismo interior. Aquí es más notorio debido a la alta densidad de población y la proximidad a la capital del país.

En el programa Pueblos Mágicos en México se encuentran actualmente 121 lugares reconocidos por la Secretaría de Turismo del país:

Tabla 1. Pueblos Mágicos de México

Nro.	Pueblo Mágico	Ubicación
1	Aculco	Estado de México
2	Álamos	Sonora
3	Amealco de Bonfil	Querétaro
4	Aquismón	San Luis Potosí
5	Arteaga	Coahuila
6	Atlixco	Puebla
7	Bacalar	Quintana Roo
8	Batopilas	Chihuahua

9	Bernal	Querétaro
10	Bustamante	Nuevo León
11	Cadereyta de Montes	Querétaro
12	Calvillo	Aguascalientes
13	Candela	Coahuila
14	Capulálpam de Méndez	Oaxaca
15	Casas Grandes	Chihuahua
16	Chiapa de Corzo	Chiapas
17	Chignahuapan	Puebla
18	Cholula	Puebla
19	Coatepec	Veracruz
20	Comala	Colima
21	Comitán	Chiapas
22	Comonfort	Guanajuato
23	Compostela de Indias	Nayarit
24	Cosalá	Sinaloa
25	Coscomatepec	Veracruz
26	Creel	Chihuahua
27	Cuatro Ciénegas	Coahuila
28	Cuetzalan del Progreso	Puebla
29	Cuitzeo del Porvenir	Michoacán
30	Dolores Hidalgo	Guanajuato
31	El Oro	Estado de México
32	El Rosario	Sinaloa
33	El Fuerte	Sinaloa
34	Guadalupe	Zacatecas
35	Guerrero	Coahuila
36	Huamantla	Tlaxcala
37	Huasca de Ocampo	Hidalgo
38	Huauchinango	Puebla
39	Huautla de Jiménez	Oaxaca
40	Huichapan	Hidalgo
41	Isla Mujeres	Quintana Roo
42	Ixtapan de la Sal	Estado de México
43	Izamal	Yucatán
44	Jala	Nayarit
45	Jalpa de Cánovas	Guanajuato
46	Jalpan de Serra	Querétaro
47	Jerez de García Salinas	Zacatecas
48	Jiquilpan de Juárez	Michoacán
49	Lagos de Moreno	Jalisco
50	Linares	Nuevo León
51	Loreto	Baja California Sur

52	Magdalena de Kino	Sonora
53	Malinalco	Estado de México
54	Mapimí	Durango
55	Mascota	Jalisco
56	Mazamitla	Jalisco
57	Mazunte	Oaxaca
58	Melchor Múzquiz	Coahuila
59	Metepec	Estado de México
60	Mier	Tamaulipas
61	Mineral de Angangueo	Michoacán
62	Mineral de Pozos	Guanajuato
63	Mineral del Chico	Hidalgo
64	Mocorito	Sinaloa
65	Nombre de Dios	Durango
66	Nochistlán de Mejía	Zacatecas
67	Orizaba	Veracruz
68	Pahuatlán	Puebla
69	Palenque	Chiapas
70	Palizada	Campeche
71	Papantla	Veracruz
72	Parras de la Fuente	Coahuila
73	Pátzcuaro	Michoacán
74	Pinos	Zacatecas
75	Real de Asientos	Aguascalientes
76	Real de Catorce	San Luis Potosí
77	Real de Monte	Hidalgo
78	Salvatierra	Guanajuato
79	San Cristóbal de las Casas	Chiapas
80	San Joaquín	Querétaro
81	San José de Gracia	Aguascalientes
82	San Juan Teotihuacán y San Martín de las Pirámides	Estado de México
83	San Pablo Villa de Mitla,	Oaxaca
84	San Pedro Tlaquepaque	Jalisco
85	San Pedro y San Pablo Teposcolula	Oaxaca
86	San Sebastián del Oeste	Jalisco
87	Santa Clara del Cobre	Michoacán
88	Santiago	Nuevo León
89	Sayulita	Nayarit
90	Sombrerete	Zacatecas
91	Tacámbaro	Michoacán
92	Talpa de Allende	Jalisco
93	Tapalpa	Jalisco

94	Tapijulapa	Tabasco
95	Taxco de Alarcón	Guerrero
96	Tecate	Baja California
97	Tecoautla	Hidalgo
98	Tepotzotlán	Estado de México
99	Tepoztlán	Morelos
100	Tequila	Jalisco
101	Tequisquiapan	Querétaro
102	Teúl de González Ortega	Zacatecas
103	Tlatlauquitepec	Puebla
104	Tlayacapan	Morelos
105	Tlalpujahua de Rayón	Michoacán
106	Tlaxco	Tlaxcala
107	Todos Santos	Baja California Sur
108	Tula	Tamaulipas
109	Tulum	Quintana Roo
110	Tzintzuntzan	Michoacán
111	Valladolid	Yucatán
112	Valle de Bravo	Estado de México
113	Viesca	Coahuila
114	Villa del Carbón	Estado de México
115	Xico	Veracruz
116	Xicotepec	Puebla
117	Xilitla	San Luis Potosí
118	Yuriria	Guanajuato
119	Zacatlán de las Manzanas	Puebla
120	Zimapán	Hidalgo
121	Zozocolco de Hidalgo	Veracruz

Fuente: SECTUR (2020)

Para que una localidad pueda formar parte de este programa tiene que esperar el comunicado de convocatoria por parte de la Secretaría de Turismo del país, esto se hace en un periodo de tiempo limitado, durante este tiempo las diferentes localidades deberán presentar una serie de documentación además de cumplir una serie de requisitos. Según la página **Entorno Turístico (2014)** menciona que entre la documentación plantada por el SECTUR se encuentran los siguientes puntos:

- Acreditar que en la localidad existe un área o unidad administrativa encargada del Turismo en la región.
- Tener un directorio de los servicios turísticos de la localidad.
- Presentar un inventario de recursos y atractivos turísticos, al igual que los que pueden ser declarados monumentos históricos.
- Información georreferenciada sobre la conectividad, comunicación y cercanía con una ciudad principal.
- Tener un plan de desarrollo turístico municipal.

Además, una vez después de presentar los documentos mencionados anteriormente y que los resultados sean satisfactorios, se deberá presentar los siguientes puntos para que se cree un expediente del lugar:

- Crear un comité o grupo de trabajo de Pueblo Mágico.
- Demostrar que el cabildo del municipio aprueba la incorporación como pueblo mágico.
- Aprobación del Congreso del Estado sobre recursos que se le entregarán a la localidad en caso de ser Pueblo Mágico.
- Tener recursos asignados por la autoridad municipal para el desarrollo turístico de la localidad y un portafolio de proyectos.
- Tener un programa de acción para el desarrollo turístico de la localidad a los próximos 3 años.
- Tener normas establecidas en pro del desarrollo turístico.
- Presentar evidencia de un atractivo natural o cultural único, auténtico y emblemático de la localidad, que sea diferente a otras localidades.
- Contar con servicios de salud y seguridad pública para los turistas en caso de emergencia.
- Demostrar que se cuenta con inversión privada y social para el desarrollo turístico de la localidad.

Uno de los requerimientos que plantea la Secretaria de Turismo es que se consideren la población de dicho lugar interesado en el programa, debe contar con una población base de 20,000 habitantes, si alguna zona que se haya postulado y no cumpla con el número de habitantes, pero en su caso cuente con una riqueza cultural necesaria, se pasará al Comité Interinstitucional de Evaluación y Selección para que se dictamine su situación. Por otra parte, la zona deberá ubicarse en una distancia que no supere los 200 Km, o el equivalente a 2 horas de distancia vía terrestre, a partir de un destino turístico consolidado o bien de una población considerada como mercado emisor **(Armas & Arévalo, 2018)**.

1.1.7 Pueblos Mágicos Ecuador

En 2018, el Ministerio de Turismo anunció el programa "Pueblo Mágico", que tiene como objetivo promover a las diferentes localidades ecuatorianas con atributos culturales y naturales únicos, es decir, atractivos turísticos identificados y jerarquizados. El 02 de agosto de 2018, el Ministerio de Turismo del Ecuador - MINTUR y la Secretaria de Turismo de México - SECTUR firmaron el “Programa de Cooperación en Materia Turística para la transferencia de metodología y procesos del Programa Pueblos Mágicos” **(MINTUR, 2019)**.

El ministro de Turismo, Enrique Ponce De León, dio a conocer el 11 de septiembre de 2018 el Proyecto “Pueblos Mágicos” entre los Gobiernos Autónomos Descentralizados del país; un programa que tiene como objetivo implementar un modelo de gobernanza turística como una herramienta para impulsar el desarrollo sustentable y competitivo de los destinos turísticos del país **(Turismo.gob, 2018)**.

Ecuador es un país privilegiado por su ubicación geográfica, posee características únicas en el mundo: riqueza natural y cultural inigualable con paisajes, montañas volcánicas nevadas, playas, cascadas y una gastronomía variada y deliciosa por lo que

es conocido como el país de los cuatro mundos (Costa, Sierra, Amazonía y las Islas Galápagos) (García, 2020).

Algunos lugares de Ecuador poseen características semejantes a los pueblos mágicos de México, por lo que el Ministerio de Turismo propuso la implementación de la metodología y lineamientos del programa Pueblos Mágicos. Se pretende promover la dinamización del turismo en localidades con atributos culturales y naturales únicos, las cuales cuentan con excelente ubicación geográfica, agricultura, riqueza gastronómica, historia, cultura y otros elementos que reúnen las condiciones básicas para el desarrollo y fortalecimiento turístico (MINTUR, 2019).

Actualmente en Ecuador se han declarado 16 lugares que obtuvieron el reconocimiento como Pueblos Mágicos por parte del Ministerio de Turismo, estos lugares cumplieron con los diferentes requisitos y especialmente por tener atractivos particulares que los diferencie de las demás localidades del país:

Tabla 2. Pueblos Mágicos en Ecuador

Nro.	Pueblo Mágico	Provincia
1	Patate	Tungurahua
2	Alausí	Chimborazo
3	Zaruma	El oro
4	San Gabriel	Carchi
5	Cotacachi	Imbabura
6	Portoviejo	Manabí
7	San Antonio de Ibarra	Imbabura
8	Guano	Chimborazo
9	Rumiñahui	Pichincha
10	Azogues	Cañar
11	Chordeleg	Azuay
12	Agua Blanca	Manabí
13	Shushufindi	Sucumbíos
14	San Pedro de Pimampiro	Imbabura

15	Lago Agrio	Sucumbíos
16	Floreana	Galápagos

Elaborado: El autor (2020)
Fuente: Ministerio de Turismo (2020)

De igual forma que en México, en Ecuador el Ministerio de Turismo (**MINTUR, 2019**) ha planteado una serie de requisitos para que una localidad sea reconocida como Pueblo Mágico:

Tabla 3. Requisitos

ETAPA	Nro.	REQUISITOS
Obtener expediente	1	Documento que acredite la existencia de un área, unidad administrativa oficial o dirección encargada de la gestión del turismo en la localidad.
	2	Catastro de prestadores de servicios turísticos.
	3	Inventario de atractivos turísticos aprobados por el Ministerio de Turismo
	4	Datos e información georeferenciada de conectividad, cercanía a centros urbanos de distribución, distancia en kilómetros y tiempos de traslado desde estos puntos que no deberán exceder las dos horas en tiempo.
	5	Plan y/o Programa de desarrollo turístico municipal vigente.
Incorporación	6	Conformación de un comité ciudadano del Pueblo Mágico.
	7	Aprobación y acuerdo del Consejo Municipal para el ingreso al Programa Pueblos Mágicos.
	8	Carta de respaldo y apoyo del GAD Provincial a la localidad postulante que establezca líneas de apoyo para el desarrollo de la actividad turísticas.
	9	Documento de asignación presupuestaria para implementación de acciones de desarrollo turístico.
	10	Programas o proyectos para implementarse por el gobierno local, provincial o nacional en los siguientes 4 años, que

	podieran tener impacto en el desarrollo turístico de la localidad.
11	Ordenanzas municipales vigentes que tengan influencia en la actividad turística de la localidad.
12	Existencia de un atractivo turístico o característica excepcional única que dote de singularidad a la localidad.
13	Descripción de los servicios de salud y seguridad pública para la atención del turista que se encuentran habilitados en la localidad.
14	Documento que demuestre la inversión pública y privada en desarrollo turístico de la localidad.
15	Documento de compromiso del municipio para fomentar en la localidad las cadenas productivas que beneficien la actividad turística de la localidad.

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Patate (2020)

1.1.8 Pueblo Mágico Patate

Patate fue el primer cantón en el país en ser declarado Pueblo Mágico el 29 de septiembre del 2019. El cantón Patate también conocido como el “Valle de la eterna primavera” se encuentra ubicado en la provincia de Tungurahua a 30 minutos de la ciudad de Ambato. Una de sus principales tradiciones es la fiesta en honor al Señor del Terremoto, que se realiza en los primeros días del mes de febrero, una de las peculiaridades es su gastronomía típica que son las arepas de zapallo y la chicha de uva, además cuenta con diferentes actividades turísticas muy llamativas para los visitantes (**Tungurahua.gob, 2019**).

La fiesta del Señor del Terremoto aparece como conmemoración del terremoto de 1797, **Egred (2000)** menciona que es la tradición que más ha perdurado, con diferentes versiones, relacionada con el Cristo de la Pasión conocido desde entonces hasta ahora con el nombre de “Señor del Terremoto”. Los hechos se resumen de la siguiente manera: Durante el terremoto la avalancha que arrasó las ruinas de Pelileo se llevó

consigo la imagen del Cristo, que quedó enterrada bajo el lodo. Cuando éste se solidificó, un pastor oyó el repiquetear de una campanilla bajo tierra, lo cual informó a un sacerdote. Los pueblos vecinos de Pelileo y Patate cavaron en el sitio y encontraron un cajón con el Cristo. Hubo disputa entre los vecinos de los dos pueblos y finalmente se lo llevaron a Patate, donde en la actualidad se le guarda gran veneración.

Estos hechos permiten comprender las motivaciones que han impulsado a los patateños a mantener la Fiesta del Señor del Terremoto, elemento que, está enmarcado por la fe cristiana. Para muchos este acontecimiento es un recordatorio de un pueblo que sobrevivió ante la adversidad más severa, constituye un canto a la vida, porque es una forma de agradecer a Dios por una segunda oportunidad de permanecer en este mundo. Una de las consecuencias de esta catástrofe fue la de reconocer esta generosa acción de Dios es que los pobladores de Patate hacen el compromiso histórico de realizar una fiesta en honor al Señor del Terremoto. Fue así como, en 1798, se realizó la primera Fiesta, desde una capilla y unas casas improvisadas (**Velasco, Solano, & Jurado, 2019**).

Por otro lado, tenemos la gastronomía típica del cantón, en la que se puede destacar las deliciosas arepas de zapallo las mismas que son elaboradas de los siguientes ingredientes: Zapallo, harina de maíz, canela, huevos, mantequilla, manteca, panela (raspadura), esencia de vainilla. Y también se encuentra la chicha de uva. El origen de las arepas de zapallo se da con el paso de Simón Bolívar por las tierras patateñas durante su gesta libertaria, decidió tomarse un descanso con sus tropas y abastecerse de comida. Usando el ingenio de las damas patateñas, se añaden a la preparación ingredientes especiales como el zapallo, junto con queso y panela, para formar la famosa receta de Arepa de Patate (**GoRaymi, 2013**).

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

- Analizar la antropología culinaria como parte del Pueblo Mágico Patate

1.2.2 Objetivos específicos

- Identificar los factores de la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate
- Caracterizar la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate
- Promocionar los factores de la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Para el presente trabajo de investigación se consideró los siguientes materiales, los mismos que se utilizaron para la recolección de información necesaria para el análisis:

Tabla 4. Materiales

Materiales	Descripción
Humanos	<ul style="list-style-type: none">• Gobierno Autónomo Descentralizado Patate (GAD Patate)• Investigador: Jacqueline Naranjo• Tutor: Lic. Mg. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero• Propietarios de establecimientos gastronómicos
Infraestructura - tecnología	<ul style="list-style-type: none">• Computadora• Teléfono inteligente
Recursos operativos	<ul style="list-style-type: none">• Servicio de internet• Libros físicos y digitales• Ficha obtenida del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural• Encuestas• Entrevistas

Fuente: Elaborado por el autor (2020)

2.2 Métodos

Para poder realizar el presente trabajo de investigación de “La Antropología culinaria y el Pueblo Mágico Patate”, se consideró varios factores que sirvieron para que la información requerida sea adecuada y factible:

2.2.1 Enfoque

Enfoque cualitativo: “Se guía por áreas o temas significativos de investigación, utiliza la recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (Sampieri, 2014). Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica, como las descripciones y las observaciones. (Bernal, 2010). El presente trabajo de investigación es de enfoque cualitativo, porque se pudo recolectar la información necesaria para cumplir con los objetivos planteados y hacer recomendaciones factibles para el estudio del caso propuesto, mediante fichas de inventario del INPC y entrevistas a los dueños de los diferentes sitios gastronómicos existentes en el cantón, para más información sobre los productos gastronómicos y su historia.

Enfoque cuantitativo: Se utilizó la recolección de datos con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con la finalidad de establecer patrones de comportamiento y probar teorías, se realizó por medio de una encuesta la cual obtenga preguntas elaboradas en base a los objetivos planteados en la investigación. (Sampieri, 2014).

2.2.2 Modalidad de la investigación

De campo. Es de campo debido a que se recolectó información a las personas que tienen negocios dedicados a la gastronomía tanto típica como local del cantón, logrando la observación directa en el lugar de la producción, para la obtención de información veraz y de acuerdo con los objetivos planteados. Además se llenaron las fichas obtenidas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, se realizó encuestas para saber el conocimiento sobre los productos gastronómicos y su historia (**Herrera, Medina, & Naranjo, 2008**).

Documental bibliográfico. Es una investigación documental bibliográfica debido a que se obtuvo apoyo para el levantamiento de información por medio de libros, revistas, publicaciones e internet (**Herrera, Medina, & Naranjo, 2008**). Se realizó una búsqueda en diferentes textos científicos, artículos de revista, libros, páginas oficiales relacionadas con el turismo nacional, la Antropología culinaria y sobre el programa Pueblos Mágicos en México y Ecuador.

2.2.3 Tipos de investigación

Exploratoria. Se empleó el tipo de investigación exploratoria debido a que la antropología culinaria y el pueblo mágico Patate es un tema poco estudiado, se realizó una investigación a profundidad, para poder obtener la suficiente información y de esa manera cumplir con los objetivos propuestos anteriormente. (**Herrera, Medina, & Naranjo, 2008**).

Descriptiva. Es una investigación descriptiva debido que se identificaron y describieron las diferentes características tanto del cantón como de su diferente

gastronomía, mediante esto se podrá realizar un análisis de la situación actual del lugar donde se realizó la investigación. **(Herrera, Medina, & Naranjo, 2008).**

2.2.4 Población y muestra

Para la presente investigación debido a la inexistencia de información estadística de los visitantes que ingresan al cantón Patate la población es indeterminada.

La muestra en el caso de las encuestas realizadas en línea es un muestreo probabilístico al azar en este tipo de muestreo probabilístico, todos los miembros de la población tienen las mismas posibilidades de ser seleccionados. En las entrevistas para conseguir la información necesaria para las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural será un muestreo no probabilístico intencional debido a que las entrevistas se realizaran en base al criterio de la investigadora, que es quien decide de forma justificada, quienes conforman la muestra **(Herrera, Medina, & Naranjo, 2008).**

CAPITULO III
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

3.1.1 Análisis y discusión de las fichas obtenida del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Tabla 6. Factores

Factor Plato típico	Tiempo de preparación	Costo	Dificultad de preparación	Ingredientes	Método de preparación	Estado de conservación
Arepas de zapallo	1 hora	Alto	Alta	Zapallo Manteca Mantequilla Levadura Harina de maíz y trigo Panela Anís Hierbas aromáticas Esencia de vainilla Queso Hojas de achira	Horno	Al ambiente
Chicha de uva	1 día	Medio	Baja	Uvas Azúcar	No tiene cocción	Al ambiente
Espumilla	20 minutos	Bajo	Baja	Claras de huevo Azúcar Saborizantes Fruta	No tiene cocción, batido	Al ambiente
Trucha	45 minutos	Alto	Alta	Trucha Papas Maduro Lechuga Tomate Aceite Limón Ajo Harina	Frito	Al ambiente
Guatita	1 hora	Medio	Alta	Mondongo Pasta de maní Papas Arroz Huevo	Cocción	Al ambiente

				Aguacate		
Camarones apanados	20 minutos	Alto	Alta	Camarones Sal Ajo Papas Lechuga Arroz Tomate	Frito	Al ambiente
Pescado	20 minutos	Alto	Alta	Pescado Papas Yuca Limón Aceite Lechuga Tomate Cebolla morada Chocos	Frito	Al ambiente
Encocado de camarón	40 minutos	Alto	Alta	Camarón Pimiento rojo Pimiento verde Pimiento amarillo Ajo Coco Arroz Plátano maduro Culantro	Cocción	Al ambiente
Empanadas de babaco	1 hora	Medio	Media	Babaco Harina de trigo Mantequilla Royal Huevos	Horno	Al ambiente
Encebollado	1 hora y media	Alto	Alta	Albacora Cebolla morada Yuca Tomate Ají seco Pimiento verde Aceite Canguil Verde Apio	Cocción	Al ambiente
Helados	30 minutos	Medio	Media	Crema de leche Fruta natural	No tiene cocción, congelación	Frio

				Saborizantes Azúcar		
Guatita y camarones	1 hora	Alto	Alta	Mondongo Pasta de maní Papas Camarones Sal Ajo Aceite Arroz Aguacate	Cocción y frito	Al ambiente
Empanadas de queso	30 minutos	Bajo	Media	Harina blanca Cebolla blanca Queso Azúcar Aceite	Frito	Al ambiente
Volquetero	10 minutos	Alto	Baja	Atún Cebolla morada Limón Verde Chochos Tostado	No tiene cocción	Al ambiente
Parrillada	1 hora	Alto	Alta	Pollo Cerdo Res Choclo Lechuga Tomate Aceite Papas Queso	A la parrilla	Al ambiente
Hornado	1 hora y media	Alto	Alta	Cerdo Papas Lechuga Tomate Cebolla morada Ajo Aceite Maduro Aguacate	Horno	Al ambiente
Caldo de 31	1 hora	Medio	Alta	Tripas de res Panza de res Cebolla blanca Cebolla morada Ajo Aceite	Cocción	Al ambiente

				Culantro Sal		
Cuy con papas	1 hora	Alto	Alta	Cuy Ajo Sal Papas Maní Lechuga	Asado	Al ambiente
Librillo	1 hora	Medio	Alta	Librillo de res Cebolla blanca Cebolla morada Ajo Huevo Culantro Sal Arroz Remolacha	Cocción	Al ambiente

Fuente: Entrevistas
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis

- Se identificaron 6 factores de la antropología culinaria: tiempo de preparación, gasto, dificultad de preparación, ingredientes, método de preparación y estado de conservación.

Discusión

- Se identificaron 19 platos entre típicos y locales del Pueblo Mágico Patate: arepas de zapallo, chicha de uva, espumilla, trucha, guatita, camarones apanados, pescado, encocado de camarón, empanadas de babaco, encebollado, helados, guatita y camarones, empanadas de queso, volquetero, parrillada, hornado, caldo de 31, cuy con papas y librillo.
- El plato con menos tiempo de preparación es el volquetero
- El plato con mayor tiempo de preparación es la chicha de uva
- El 58% de los platos tienen costo alto, el 32% costo medio y 10% costo bajo.
- El 68% de los platos tienen una dificultad alta, el 16% dificultad media y 16% dificultad baja.

- El 42% de los platos utilizan al menos un producto local y el 58% no utiliza ningún producto de la zona.
- El método de preparación de los platos del 16% es al horno, el 21% no tiene cocción, el 21% es frito, el 32 % tiene cocción, el 5% es a la parrilla y el 5% es asado.
- El método de conservación del 100% de los platos es al ambiente.

3.1.2 Análisis y discusión de las encuestas.

3.1.2.1 Pregunta 1

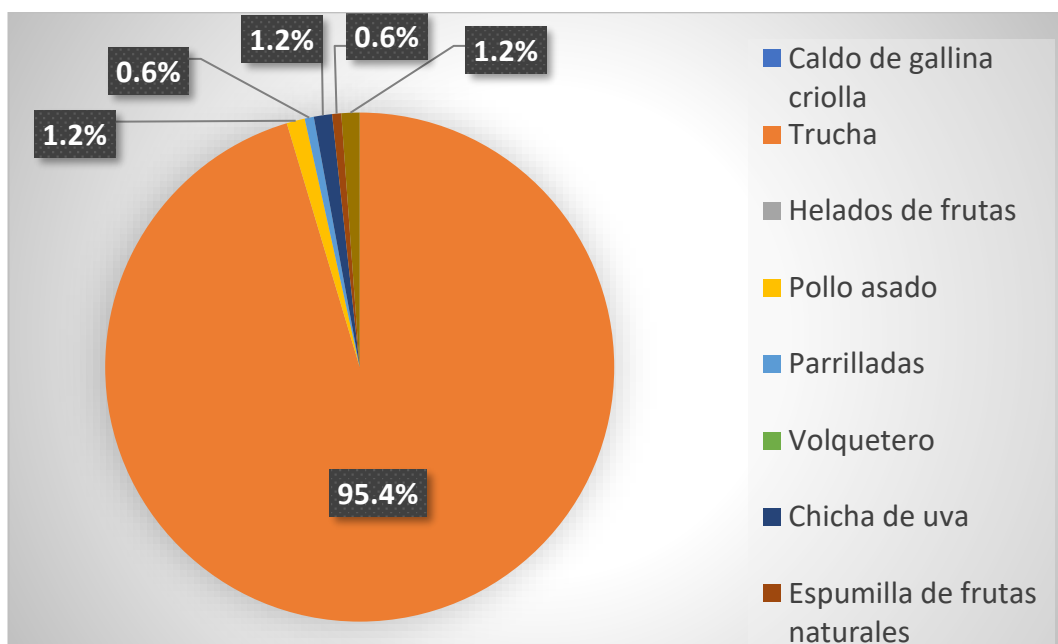
De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Matriz del Pueblo Mágico Patate

Tabla 7. Parroquia Matriz

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Caldo de gallina criolla	0	0
Arepas de zapallo	165	95.4
Caldo de 31	0	0
Cuy asado	2	1.2
Helados de frutas	1	0.6
Parrilladas	0	0
Chicha de uva	2	1.2
Espumilla de frutas naturales	1	0.6
Fritada de cerdo	0	0
Hornado	2	1.2
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 1. Pregunta 1



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que corresponden al 100%, 0 responden caldo de gallina criolla, 165 que corresponde al 95.4% eligen arepas de zapallo, 0 responden caldo de 31, 2 que es el 1.2% seleccionan cuy asado, 1 que corresponde 0.6% escoge helados de frutas, 0 responden parrilladas, 2 que representa el 1.2% seleccionan chicha de uva, 1 que es 0.6% escoge espumilla de frutas naturales, 0 responden fritada de cerdo y por último 2 que corresponde al 1.2% seleccionan hornado.

Discusión. Con base al análisis anterior se evidencia que el plato típico principal de la parroquia Matriz del pueblo mágico Patate son las arepas de zapallo con el 95.4%.

3.1.2.2 Pregunta 2

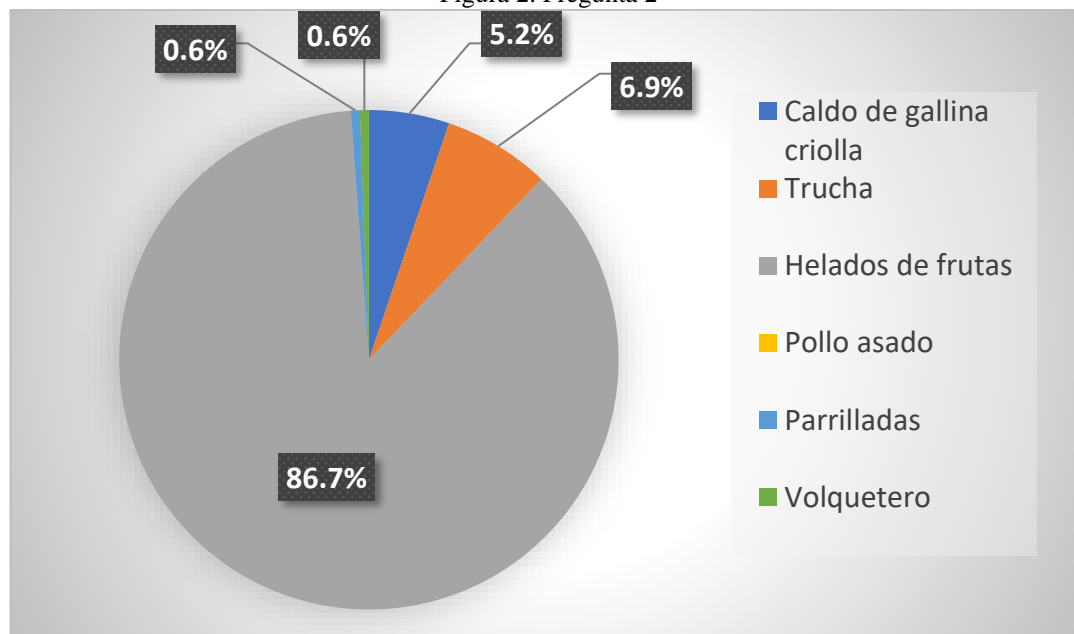
De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Los Andes del Pueblo Mágico Patate.

Tabla 8. Parroquia Los Andes

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Caldo de gallina criolla	9	5.2
Trucha	12	6.9
Helados de frutas	150	86.7
Pollo asado	0	0
Parrilladas	1	0.6
Volquetero	1	0.6
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 2. Pregunta 2



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que corresponden al 100%, 9 responden caldo de gallina criolla que corresponde el 5.2%, 12 que corresponde al 6.9% eligen

trucha, 150 responden helados de frutas que representa el 86.7%, 0 responden pollo asado, 1 que es 0.6% escogen parrilladas y por último 1 que corresponde al 0.6% seleccionan volquetero.

Discusión. Con base al análisis anterior se demuestra que el plato típico principal de la parroquia Los Andes del Pueblo Mágico Patate son los helados de frutas con el 86.7%, seguido de la trucha con un 6.9% y el caldo de gallina criolla con 5.2%.

3.1.2.3 Pregunta 3

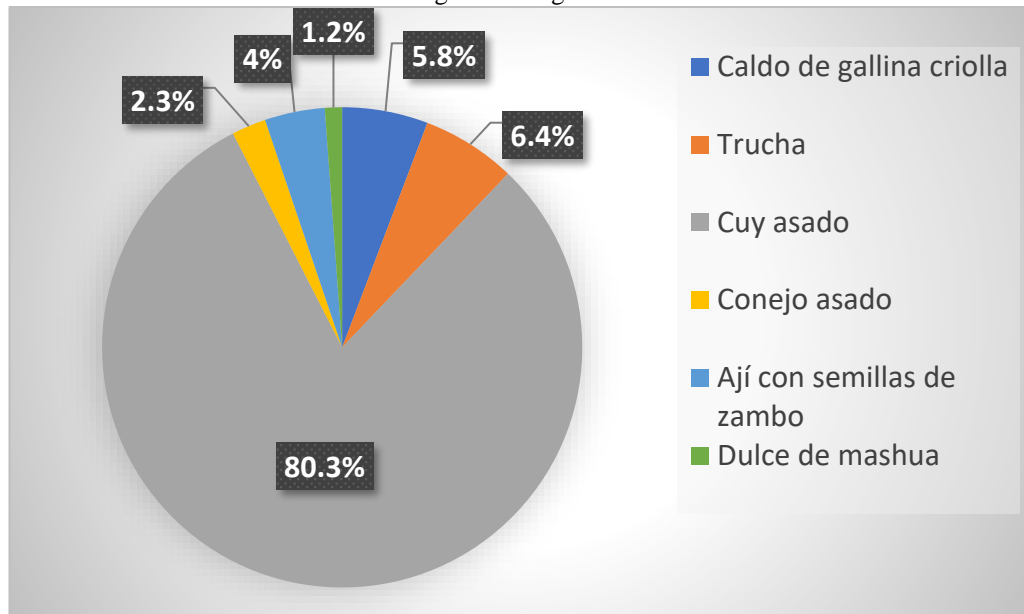
De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Sucre del Pueblo Mágico Patate

Tabla 9. Parroquia Los Andes

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Caldo de gallina criolla	10	5.8
Trucha	11	6.4
Cuy asado	139	80.3
Conejo asado	4	2.3
Ají con semillas de zambo	7	4
Dulce de mashua	2	1.2
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 3. Pregunta 3



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que corresponde al 100%, 10 escogen caldo de gallina criolla que representa el 5.8%, 11 seleccionan trucha que corresponde al 6.4%, 139 que es el 80.3% escogen el cuy asado. 4 seleccionan conejo asado con el 2.3%, 7 eligen ají de semilla de zambo con el 4% y por último 2 seleccionan dulce de mashua con el 1.2%.

Discusión. Con base al análisis anterior se evidencia que el plato típico principal de la parroquia El Sucre del Pueblo Mágico Patate es el cuy asado con el 80.3%, seguido de la trucha con un 6.4% y el caldo de gallina criolla con 5.8%.

3.1.2.4 Pregunta 4

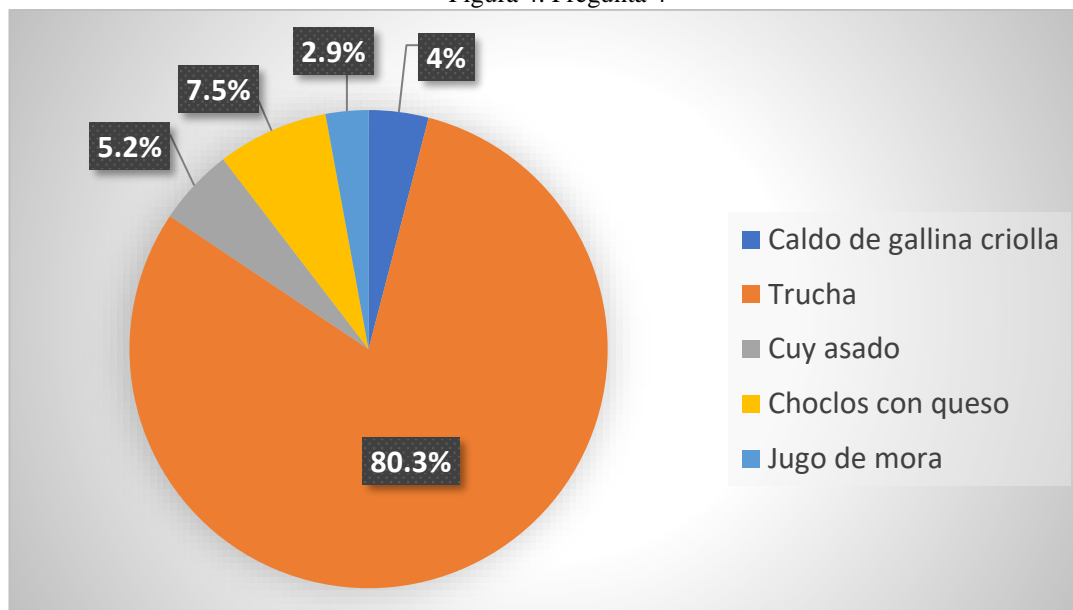
De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia El Triunfo del Pueblo Mágico Patate

Tabla 10. Parroquia El Triunfo

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Caldo de gallina criolla	7	4
Trucha	139	80.3
Cuy asado	9	5.2
Choclos con queso	13	7.5
Jugo de mora	5	2.9
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 4. Pregunta 4



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que corresponde al 100%, 7 eligen caldo de gallina criolla que representa el 4%, 139 escogen trucha que corresponde al 80.3%, 9 que representa el 5.2% escogen el cuy asado. 13 seleccionan choclo con queso con el 7.5% y por último 5 eligen jugo de mora con el 2.9%.

Discusión. Con base al análisis anterior se evidencia que el plato típico principal de la parroquia El Triunfo del Pueblo Mágico Patate es la trucha con el 80.3%, seguido del choclo con queso con un 7.5% y el cuy asado con 5.2%.

3.1.2.5 Pregunta 5

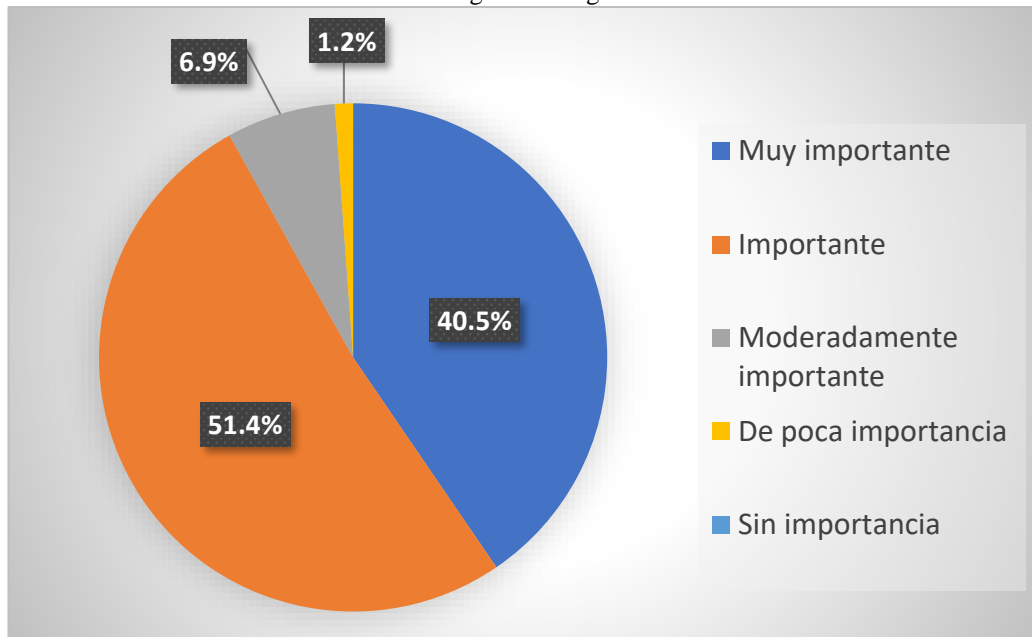
Seleccione la importancia del USO DE PRODUCTOS LOCALES en la preparación de los platos típicos del Pueblo Mágico Patate.

Tabla 11. Uso de productos locales

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Muy importante	70	40.5
Importante	89	51.4
Moderadamente importante	12	6.9
De poca importancia	2	1.2
Sin importancia	0	0
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 5. Pregunta 5



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que representa el 100%, 70 que equivale al 40.5% contestan muy importante, 89 que representa el 51.4% seleccionan importante, 12 que es el 6.9% contestan moderadamente importante, 2 que equivale al 1.2% escogen de poca importancia y ninguna persona señaló sin importancia es decir equivale al 0%.

Discusión. Con base al análisis anterior se identifica que la predominancia recae en la categoría “importante” con más de la mitad de las respuestas, seguido de la categoría “muy importante” que representa 4 de cada 10 encuestados.

3.1.2.6 Pregunta 6

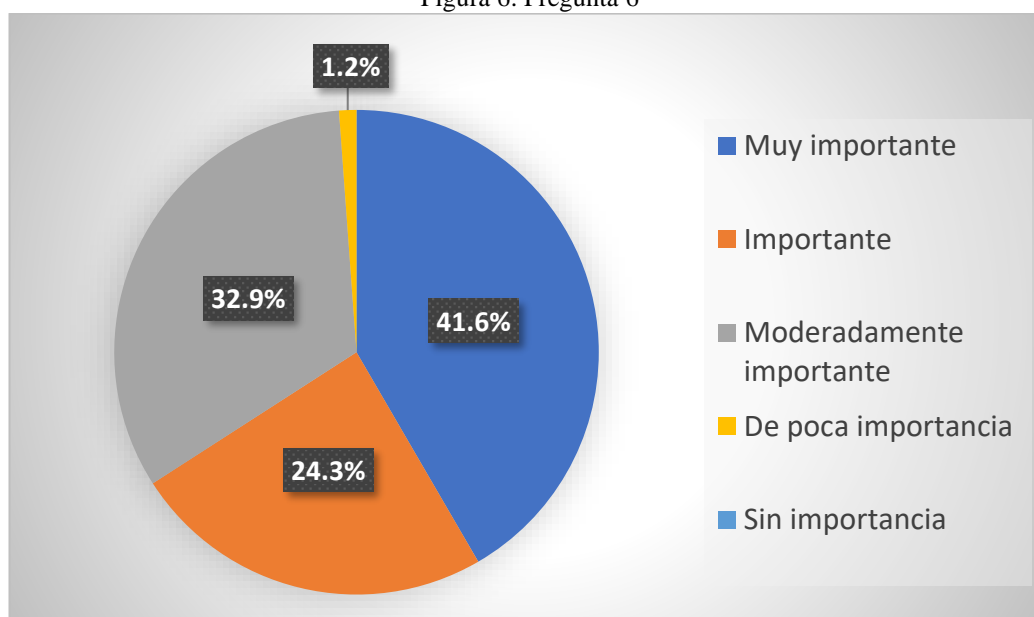
Seleccione la importancia del EMPLEO DE TÉCNICAS TRADICIONALES para la preparación de los platos típicos del Pueblo Mágico Patate

Tabla 12. Empleo de técnicas tradicionales

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Muy importante	72	41.6
Importante	42	24.3
Moderadamente importante	57	32.9
De poca importancia	2	1.2
Sin importancia	0	0
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 6. Pregunta 6



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que representa el 100%, 72 que equivale al 41.6% contestan muy importante, 42 que representa el 24.3% seleccionan importante, 57 que es el 32.9% contestan moderadamente importante, 2 que equivale al 1.2% escogen de poca importancia y ninguna persona señalo sin importancia es decir equivale al 0%.

Discusión. Con base al análisis anterior se identifica que los encuestados consideran “muy importante” el empleo de técnicas tradicionales en las preparaciones de platos del Pueblo Mágico Patate, seguido de las categorías “moderadamente importante” e “importante”.

3.1.2.7 Pregunta 7

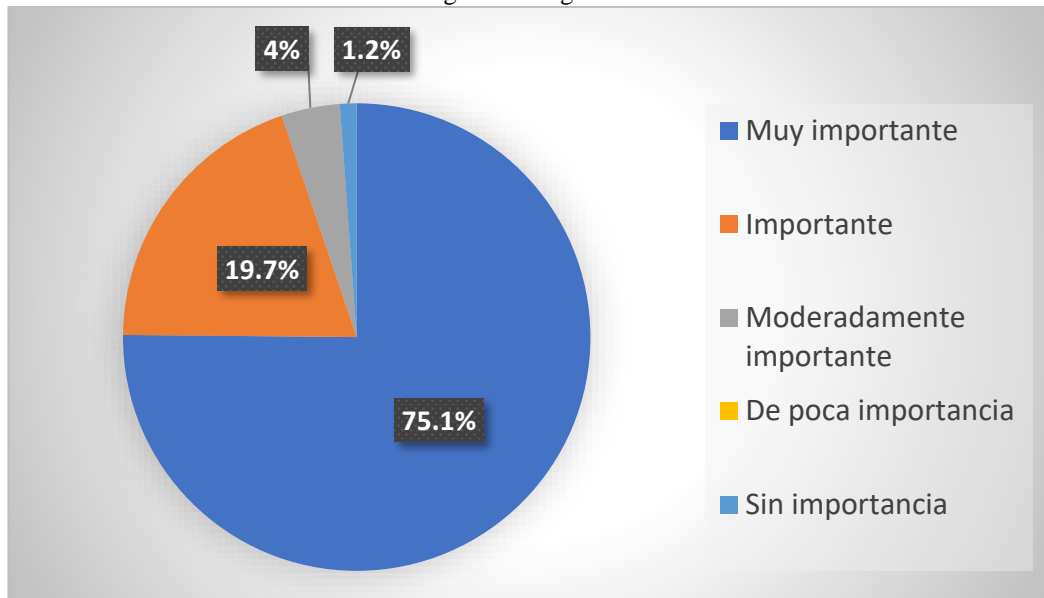
Seleccione el nivel de importancia de la PUBLICIDAD DE LA GASTRONOMÍA del Pueblo Mágico Patate.

Tabla 13. Publicidad de la gastronomía

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Muy importante	130	75.1
Importante	34	19.7
Moderadamente importante	7	4
De poca importancia	0	0
Sin importancia	2	1.2
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 7. Pregunta 7



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que representa el 100%, 130 que equivale al 75.1% contestan muy importante, 34 que representa el 19.7% seleccionan importante, 7 que es el 4% contestan moderadamente importante, ninguna persona señaló de poca importancia es decir equivale al 0% y 2 que equivale al 1.2% escogen sin importancia.

Discusión. Con base al análisis anterior se determina que las respuestas consideran “muy importante” la publicidad de la gastronomía del Pueblo Mágico Patate, seguido de la categoría “importante”.

3.1.2.8 Pregunta 8

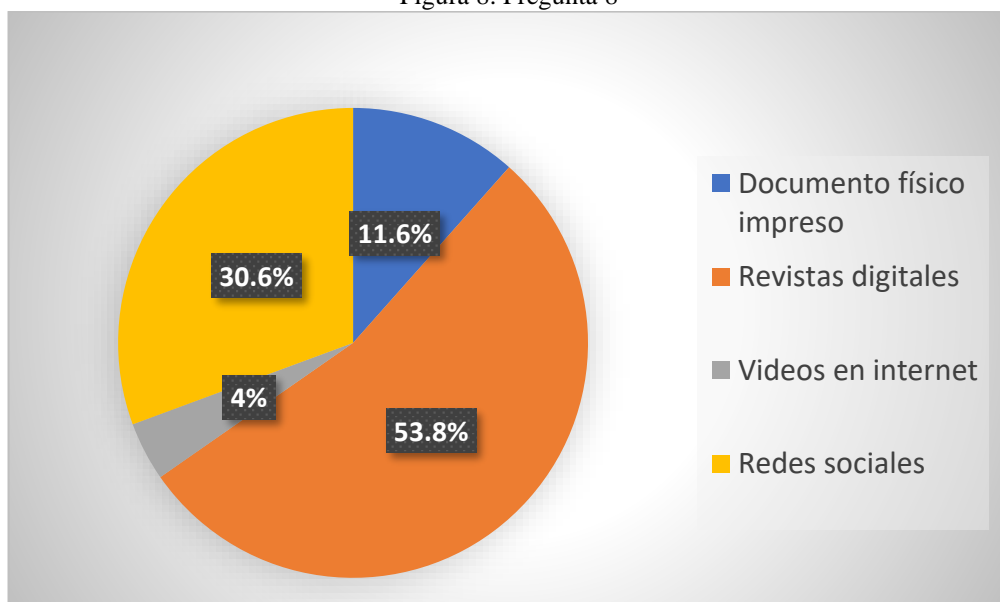
Seleccione el MEDIO DE DIFUSIÓN que considera más adecuado para promocionar la antropología culinaria que ofrece el Pueblo Mágico Patate

Tabla 14. Medio de difusión

Categoría	Frecuencia	Porcentaje %
Documento físico impreso	20	11.6
Revistas digitales	93	53.8
Videos en internet	7	4
Redes sociales	53	30.6
Total	173	100

Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Figura 8. Pregunta 8



Fuente: Encuesta en línea
Elaborado por: El autor (2020)

Análisis. De las 173 personas encuestadas que representa el 100%, 20 que equivale al 11.6% contestan documento físico impreso, 93 que representa el 53.8% seleccionan revista digital, 7 que es el 4% contestan videos en internet y 53 que equivale al 30.6% escogen redes sociales.

Discusión. Con base al análisis anterior se identifica que los encuestados prefieren una “revista digital” como el medio de difusión de la gastronomía del Pueblo Mágico Patate, seguido de “redes sociales”.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- Los factores de la antropología culinaria analizados tienen pertinencia con el requisito número 12: Existencia de un atractivo turístico o característica excepcional única que dote de singularidad a la localidad, incluido en la etapa de incorporación.
- Seis son los factores que se identificaron en la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate: tiempo de preparación, gasto, dificultad de preparación, ingredientes, método de preparación y estado de conservación.
- Los platos más representativos del Pueblo Mágico Patate son: arepas de zapallo, chicha de uva, espumilla, trucha, guatita, camarones apanados, pescado, encocado de camarón, empanadas de babaco, encebollado, helados, guatita y camarones, empanadas de queso, volquetero, parrillada, hornado, caldo de 31, cuy con papas y librillo.
- La antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate se caracteriza por: arepas de zapallo en la parroquia Matriz, helados de frutas en la parroquia Los Andes, trucha en la parroquia El Triunfo y cuy asado en la parroquia Suces.
- El medio de difusión de los factores de la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate es una revista digital, acorde con los resultados de la encuesta en línea. También se considera el uso de redes sociales.

4.2 Recomendaciones

- Comunicar los factores de la antropología culinaria que tienen pertinencia con el requisito número 12: Existencia de un atractivo turístico o característica excepcional única que dote de singularidad a la localidad, incluido en la etapa de incorporación.
- Transmitir los factores tácitos de la antropología culinaria a través de un medio explícito.
- Documentar la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate, caracterizada por: arepas de zapallo en la parroquia Matriz, helados de frutas en la parroquia Los Andes, trucha en la parroquia El Triunfo y cuy asado en la parroquia Sucre.
- Diseñar una revista digital para promocionar la antropología culinaria del Pueblo Mágico Patate, y con el uso de la red social Facebook crear un fan page para publicitar los resultados de este trabajo.

C. MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias Bibliográficas

Bibliografía

- Alvarado, I. (2017). *Fundacionunam*. Obtenido de Pueblos Mágicos :
<https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/pueblos-magicos-historia-y-tradicion/#:~:text=En%202001%2C%20la%20Secretaría%20de,paisajes%20naturales%20y%20tradiciones%20arraigadas>.
- antropológicos, C. d. (2014). *Políticas* . Obtenido de La antropología:
<https://www.politicas.unam.mx/cea/?p=1>
- Armas, E., & Arévalo, J. (2018). En *TURISMO Y DESARROLLO, EL CASO DE LOS PUEBLOS MÁGICOS EN GUANAJUATO Y MICHOACÁN* (pág. 523).
- Armenta, U. (3 de 10 de 2013). Obtenido de
https://prezi.com/8oodbf_6hcw7/antropologia-culinaria/
- ASAE. (22 de febrero de 2018). *¿Qué es la antropología?* Obtenido de Asociación de la antropología del estado Español: <https://asaee-antropologia.org/antropologia/que-es-la-antropologia/>
- Egred, J. (2000). *EL TERREMOTO DE RIOBAMBA* . Obtenido de
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=53830>
- EntornoTuristico. (26 de septiembre de 2014). *Entorno Turistico Hablemos de Turismo* . Obtenido de *¿Cuáles son los requisitos para poder ser Pueblo Mágico en México?*: <https://www.entornoturistico.com/cuales-son-los-requisitos-para-poder-ser-pueblo-magico-en-mexico/>
- Española, R. A. (2014). *DLE*. Obtenido de DLE: <https://dle.rae.es/antropología>
- Espinoza, T. J. (2020). Antropología culinaria en el turismo gastronómico, caso de estudio cantón Mocha. En *Proyecto de Investigación, previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería* . Ambato - Ecuador.
- Gallegos, A. (2015). *Significados.com*. Obtenido de Pueblo:
<https://www.significados.com/pueblo/>
- Garcia, M. (14 de septiembre de 2020). *Issuu*. Obtenido de ECUADOR - DESTINOS, ATRACTIVOS Y ACTIVIDADES:
https://issuu.com/marko.garcia/docs/destinos__actividades_y_atractivos
- Gardey, A. (2018). *IPPFM*. Obtenido de Artes Culinarias:
<https://ippfm.wordpress.com/artes-culinarias/>
- GoRaymi. (2013). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-aead5198f>

- Herrera, L., Medina, A., & Naranjo, G. (2008). MODALIDADES DE INVESTIGACIÓN, TIPOS DE INVESTIGACIÓN. En *TUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA* (págs. 87-89). Ambato.
- MINTUR. (2019). Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/PueblosMagicos/Bases-Programa-Pueblos-Magicos-2020.pdf>
- MINTUR. (13 de febrero de 2019). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/15-requisitos-para-acceder-al-programa-pueblos-magicos-en-ecuador/>
- MINTUR. (2019). Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/pueblos-magicos>
- Minue. (02 de noviembre de 2011). *Historia del fuego en la cocina*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/historia-del-fuego-en-la-cocina>
- Morales, S. (04 de marzo de 2019). *Ciencias del sur*. Obtenido de Qué es realmente la antropología: <https://cienciasdelsur.com/2019/03/04/antropologia-importancia-cientifica/>
- NationalGeographic. (09 de agosto de 2018). *¿Cómo llegamos a cocinar con fuego?* Obtenido de <https://www.ngenespanol.com/15/una-breve-historia-sobre-cocinar-con-fuego/>
- Porto, J. P. (2017). *Definicion.de*. Obtenido de Culinario: <https://definicion.de/culinario/>
- RAE. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Obtenido de Magia: <https://dle.rae.es/magia>
- Raffin, M. E. (05 de noviembre de 2020). *Concepto.de*. Obtenido de Antropología: <https://concepto.de/antropologia/>.
- Romo, M. (2002). *Scielo*. Obtenido de METODOLOGÍAS DE LAS CIENCIAS SOCIALES APLICADAS AL ESTUDIO DE LA NUTRICIÓN: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000100003
- Rosental, & Iudin. (1965). *Filosofía*. Obtenido de Magia: <http://www.filosofia.org/enc/ros/magi.htm>
- SECTUR. (03 de enero de 2014). *Secretaría de Turismo de México*. Obtenido de Pueblo Mágico: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/pueblos-magicos/>
- Significados. (07 de marzo de 2015). *Etimología*. Obtenido de <https://www.significados.com/etimologia/>
- Tonato, M. A. (2018). Atropología culinaria como recurso turístico en el cantón Salcedo. En *Proyecto de Investigación, previo a la obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería*. Ambato - Ecuador.

- Tungurahua.gob. (23 de octubre de 2019). Obtenido de https://www.tungurahua.gob.ec/~tungura2/main/index.php?option=com_content&view=archive&Itemid=183
- Turismo.gob. (11 de septiembre de 2018). *Turismo.gob*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/mintur-socializa-con-los-gad-del-pais-el-proyecto-pueblos-magicos/#:~:text=%2D%20El%20ministro%20de%20Turismo%2C%20Enrique,competitivo%20de%20los%20destinos%20tur%2C%20ADsticos>
- UNAM, F. (17 de agosto de 2017). *Fundaciónunam*. Obtenido de Pueblos Mágicos: Historia y tradición : <https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/pueblos-magicos-historia-y-tradicion/#:~:text=En%202001%2C%20la%20Secretaría%20de,paisajes%20naturales%20y%20tradiciones%20arraigadas>.
- Velasco, M., Solano, E. S., & Jurado, R. (abril de 2019). *Researchgate*. Obtenido de La Fiesta del Señor del Terremoto - Primer acercamiento historico y cultural para su conservacion: https://www.researchgate.net/publication/333561474_La_Fiesta_del_Senor_d_el_Terremoto_-_Primer_acercamiento_historico_y_cultural_para_su_conservacion
- Wrangham, R. (09 de agosto de 2018). *NATIONAL GEOGRAPHIC*. Obtenido de <https://www.ngenespanol.com/15/una-breve-historia-sobre-cocinar-con-fuego/>

ANEXOS

Anexo 1. Propuesta



**PUEBLO
MÁGICO
PATATE**



ANTROPOLOGÍA
CULINARIA



HISTORIA

En tiempos prehistóricos la región de Patate estuvo poblada por el grupo indígena de los Patates que junto con los Pillaros, Tisaleos, Queros y Pelileos pertenecían a la etnia Panzaleo cuyo centro político fue en Mocha. Por su ubicación, tenían estrechas relaciones con los indígenas amazónicos a través de Baños. A su vez, el grupo de los Patates incluía los Tontapis, Patateurcos y Pítulas quienes participaron en la defensa contra la invasión incaica y posteriormente contra el avance de los españoles.

En 1540 Francisco Pizarro dio en encomienda las tierras de Patate y Pillaro a Antonio Días. Existió un obraje con el nombre de San Ildefonso a orillas del río Patate. Siendo Presidente de la Real Audiencia de Quito Hemando de Santillán; Antonio de Clavijo fundó San Cristóbal de Patate en 1570. Por sus ventajas naturales de clima y de suelo, pronto se convirtió en una amena y floreciente población. Vecinos españoles plantaron huertos para cultivar frutas de origen europeo.

En 1586 los Jesuitas entraron en posesión de varias haciendas en la región y promovieron el cultivo de la caña de azúcar y del algodón hasta su expulsión en 1767. El terremoto de 1797 destruyó la población y los habitantes se refugiaron en Capillapamba cerca de Pitula. El Corregidor de Ambato Bernardo Darquea dirigió la reconstrucción de Patate en el sitio actual. En Patate se venera la antigua imagen del Señor del Terremoto. Junto con Pillaro y Pelileo, Patate se adhirió al movimiento de la Independencia eligiendo representantes parroquiales en 1813 y el 12 de noviembre de 1820 proclamó la libertad con las demás poblaciones de la provincia. Cantonizado Pillaro en 1851, Patate y Baños fueron parroquias de ese cantón que perteneció a la Provincia de León. En 1860, cuando Ambato fue elevado a provincia, Patate formó parte del Cantón Pelileo. El 13 de septiembre de 1973, bajo el gobierno del General Guillermo Rodríguez Lara, Patate se hizo cantón.

The background of the page is a photograph of a park. In the center, there is a large, leafy tree that partially obscures a gazebo with a brown roof. The path is paved, and there are other trees and greenery around. The overall scene is bright and natural.

ESTE TRABAJO ESTA VINCULADO AL PROYECTO
DE INVESTIGACIÓN

"Innovación sostenible de la cocina local
ecuatoriana con enfoque en la
antropología culinaria y el turismo
gastronómico"

AUTOR

Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala

TUTOR

Lic. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

INSTITUCIÓN

Universidad Técnica de Ambato

CARRERA

Turismo y Hotelería

MAPA TURÍSTICO



CANTÓN PATATE

Descripción general

San Cristóbal de Patate, es uno de los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, ubicado estratégicamente en la zona central de los Andes, cuenta con una extensión de 316.98 Km², en un rango altitudinal que va desde los 2.000 msnm en los valles, hasta los 4.000 msnm en lo alto del páramo. Su clima oscila de 16 a 20°C, estas condiciones han permitido el desarrollo de sus principales actividades económicas basadas en la agricultura, y ganadería.

El centro de la localidad pese a no mantener la arquitectura original, conserva su herencia histórica gastronómica, visible en la producción de la chicha de uva y las tradicionales arepas.

Todas estas características naturales y culturales han permitido que Patate sea conocido a nivel nacional como "Valle de la Eterna Primavera"



Patate tiene cuatro parroquias:

Parroquias urbanas

1. Patate (cabecera cantonal)

Parroquias rurales

2. Sucre (Cab. en Sucre-Patate Urcu)

3. El Triunfo

4. Los Andes (Cab. en Poatug)



*Antropología culinaria
característica por parroquias*





LA MATRIZ

Patate conocido como el "Valle de la eterna primavera" el 55% de su territorio forma parte del Parque Nacional Llanganates, está ubicado do a 40 minutos de la ciudad de Ambato y 30 minutos de Baños.



AREPAS DE ZAPALLO

El Valle de Patate es famoso por su gran riqueza en frutas y por sus deliciosos bocadillos, entre ellos las arepas de zapallo hechas al horno.

Preparación

Cocinar el zapallo y cernirlo, después se agrega la harina de maíz, la mantequilla, los huevos, canela, manteca de cerdo, panela y levadura. Todo se mezcla en una batea de madera y con una cuchara de palo.

Al terminar de mezclar los ingredientes se debe dejar reposar la preparación unos 10 minutos.

Poner una cucharada de la masa en las hojas de achira previamente lavadas con una porción de queso, acomodarlas en una lata engrasada y ponerlas al horno. Toma aproximadamente 20 minutos para que la arepa se cocine.

Ingredientes

Zapallo maduro
Huevos
Azúcar
Levadura
Canela
Harina de maíz
Mantequilla
Manteca
Panela en polvo
Queso
Hojas de achira



Dificultad de
preparacion

Costo



La Matriz

CHICHA

DE UVA

Con los conocimientos ancestrales, en la preparación de las diferentes chichas, se dio paso a esta fusión, modificando el uso de las harinas y en este caso empleando las uvas para su fermentación.

Preparación

Remoje las uvas con agua fría en una olla de barro por dos días. Antes de preparar majee sobre una chuspa (colador de tela), hasta que todo el producto quede totalmente cernido. De este proceso obtendrá un líquido de agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce, que se acompaña muy bien con las arepas de zapallo.

Ingredientes

Uvas negras
Azúcar
Agua hervida
1 olla de barro o madera



Costo

Dificultad de
preparacion





La Matriz

ESPUMILLA DE FRUTAS

La espumilla es considerada como uno de los postres tradicionales de la cocina ecuatoriana. Este postre parece un helado pero tiene la particularidad de que no se derrite y es muy fácil de preparar. La espumilla sigue siendo uno de los postres preferidos de los ecuatorianos, su delicioso sabor y su precio accesible hacen de este postre uno de los más apetecidos a nivel nacional..

Preparación

Para realizar este delicioso postre se bate las claras de huevo junto con azúcar y la diferente fruta hasta obtener una mezcla tipo merengue formando picos firmes. Este postre tiene un nivel bajo de dificultad y el gasto es medio. Esta preparación no requiere de cocción, y para su conservación es recomendable mantenerlo al ambiente.

Ingredientes

Claras de huevo
Azúcar
Saborizantes
Fruta



Dificultad de
preparacion

Costo



La Matriz

EMPANADAS DE BABACO

Las empanadas de babaco nacieron como una iniciativa para darle un nuevo uso a esta deliciosa fruta. Fueron hechos solo para la familia. Sin embargo, actualmente son un bocadillo muy deseable.

Su receta contiene harina de trigo, mantequilla, royal y dulce de babaco. En el cantón se pueden adquirir 3 empanadas por un dólar.

Preparación

Ponga la harina, el azúcar, y la sal en un procesador de alimentos, y mezcle bien.

Añada los pedazos de mantequilla y mezcle bien.

Agregue los huevos y el agua, continúe mezclando hasta que se forme una masa grumosa o bolitas pequeñas de masa.

Formar discos con la masa y rellenar con babaco cortado en cubitos pequeños. aplastar muy bien los bordes y hornear por 25 a 30 minutos.

Ingredientes

Babaco
Harina de trigo
Mantequilla
Huevos
Azúcar
Sal



Dificultad de
preparación

Costo



La Matriz

CALDO DE 31

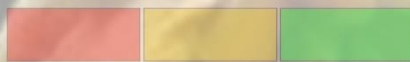
Uno de los platos apetecidos por muchos comensales en la región andina es el 'Caldo de 31', también llamado 'Caldo de la vida', el cual es preparado con las vísceras del borrego o de la res..

Preparación

Para su preparación se debe cocer el menudo de res con vegetales. En una sartén sofreír la cebolla morada, la cebolla blanca y el ajo. Agregue el menudo de res cocida y cortada en cubitos, el caldo de res y un poco del fondo de cocción del menudo. Condimente con comino, orégano y cilantro. Sirve con mote y limón. Difundir picadillo al momento del servicio.

Ingredientes

Tripas de res
Panza de res
Cebolla blanca
Cebolla morada
Ajo
Aceite
Culantro
Sal



Dificultad de preparación Costo

The background image shows a park-like setting with a blue ornate fountain in the foreground, a paved walkway, and a building with a red-tiled roof in the background. The sky is overcast and foggy.

LOS ANDES

Tierra generosa y fecunda de gente trabajadora que ha dedicado su vida a la agricultura, de corazón bondadoso son el retrato de lucha, resistencia y superación a partir del terremoto de 1949, son la mezcla de muchas cualidades bonitas reflejadas en la sonrisa y fragilidad con la cual tratan a sus visitantes, tierra en donde encontrarás lujos sencillos.

La Parroquia Los Andes se caracteriza por ser un referente de producción del mejor durazno a nivel nacional, además, los huertos llenos de aguacates, mandarinas, tomates, variedad en frutas y hortalizas denotan la generosidad de esta tierra privilegiada, sus granjas y el cuidado de animales son parte del ritmo de vida llevado en el entorno local.



HELADOS

DE FRUTAS

El helado es un alimento congelado que generalmente se elabora a partir de productos lácteos como la leche o la nata. Suele estar endulzado con azúcar, edulcorantes o miel.

En la parroquia Los Andes se puede encontrar helados artesanales sin químicos, sin preservantes, ni colorantes, son realizados con pura crema y frutas naturales.

Preparación

Para realizar este delicioso postre se bate la crema de leche, despues de unos minutos se agrega el endulzante junto con los saborizantes y la fruta triturada. Se decora con mas fruta y es llevado al congelados por 3 o más horas.

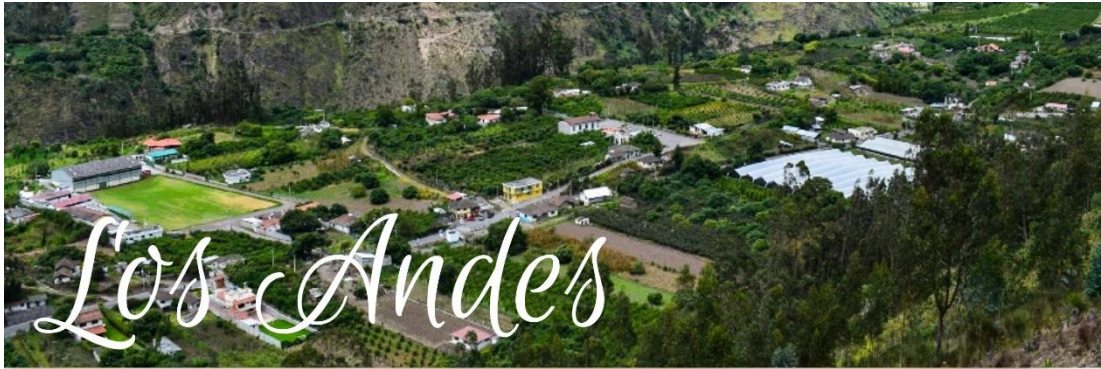
Ingredientes

- Crema de leche
- Fruta natural
- Saborizantes
- Azúcar



Dificultad de preparacion

Costo



EMPANADAS DE QUESO

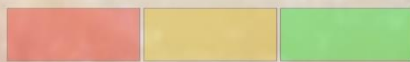
Las empanadas de queso ecuatorianas son empanadas tradicionales en Ecuador, a menudo se las llama empanadas de viento porque se expanden y quedan muy ligeras cuando se fríen

Preparación

Mezcle la harina, la sal, el azúcar (si lo desea agregar), y el polvo de hornear
Añada la mantequilla cortada en pedazos y mezcle bien
Agregar agua poco a poco. La masa esta lista cuando se formen bolitas pequeñas de masa.
Mezclar el quesillo y la cebolla blanca. Poner una cucharada de la mezcla anterior en el centro de cada tapa o disco doble las tapas y sellar los bordes presionando suavemente con los dedos. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.

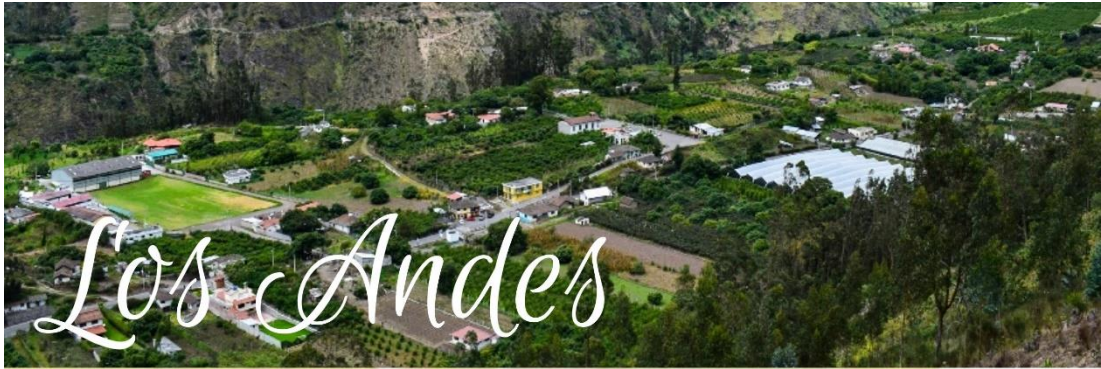
Ingredientes

Harina blanca
Cebolla blanca
Queso
Azúcar
Aceite
Mantequilla
Agua
Polvo de hornear



Dificultad de preparación Costo





VOLQUETERO

El ceviche volquetero es un ceviche de atún ecuatoriano que se prepara con atún enlatado, cebolla, tomate, jugo de limón, cilantro, y se sirve con chifles, chochos, maíz tostado, y aji o salsa picante al gusto.

Preparación

Coloque en agua a los chochos. Añada cilantro, sal, pimienta y un poco de limón. Corte la cebolla paiteña en pluma y encurta con limón, sal y agua. Luego añada tomate cortado en cubitos. Coloque los chochos en un plato, añada el atún y sobre esto el encurtido. Sirva con maíz y chifles de plátano seda verde.

Ingredientes

Atún
Cebolla morada
Limón
Verde
Chochos
Tostado
r



Costo

Dificultad de
preparacion



EL SUCRE

Tierra de gente trabajadora que conserva sus tradiciones y costumbres como identidad, Sucre descendientes de la cultura Pazaleo Puruhá, dinastía aborigen, son los herederos de un pasado histórico, pueblo rico en tradiciones, folclore, música, danza, creencias y conocimientos.

Chacras de maíz, cebada, quinua, trigo y papas son solo algunos de los productos que se puede apreciar cultivados en lo alto de la montaña, Sucre es un poblado eminentemente agrícola y ganadero de alta producción y de gente que ha encontrado en esta actividad su forma de vida y fuente de ingreso económico.



CUY ASADO

Los restos más antiguos del cuy han sido encontrados en cuevas prehistóricas de la ciudad de Ayacucho y datan de hace 5.000 años, lo que nos lleva a imaginar que los antiguos ancestros andinos ya disfrutaban de este delicioso plato tradicional.

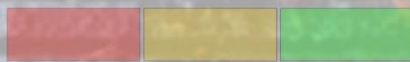
En Ecuador, Azuay, Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi son los principales sitios que contienen este emblemático platillo de la cocina ancestral ecuatoriana.

Preparación

Para su preparación primero se debe lavar el cuy sacándole las vísceras, aliñelo con sal, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy para asarlo se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Asarlo sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní.

Ingredientes

Cuy
Ajo
Sal
Papas
Maní
Lechuga



Costo

Dificultad de
preparación



EL TRIUNFO

Se caracterizan por ser habitantes visionarios en mostrar el encanto natural en el que se hallan envueltos, especialmente por ser personas abiertas y serviciales, muestran mucho entusiasmo al darles la bienvenida a los visitantes.

Es una parroquia con mucho por ofrecer su estilo de vida gira entorno a la agricultura, ganadería, piscicultura, producción de vinos y derivados de lácteos; en este sector estos elementos a más de proporcionar alimentos y materias primas son oportunidades de empleo y comercialización



El Triunfo

TRUCHA

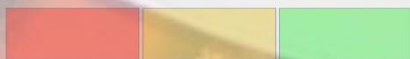
La trucha es un pescado azul de agua dulce, la trucha frita es una preparación muy exquisita en el país..

Preparación

Primero se retira las escamas, se lava la trucha, luego se retiran los órganos internos; lo condimentan con ajo, sal, pimienta y comino; lo marinan durante media hora, luego lo cubren con harina para freirlo en abundante aceite caliente hasta que esté dorado amarillo. Al mismo tiempo, las papas se cocinan o se fríen. Cuando esté listo se sirve con alguna salsa de preferencia del cliente, papas cocinadas, maduro cocinado y ensalada fresca..

Ingredientes

Trucha
Papas
Maduro
Lechuga
Tomate
Aceite
Limón
Ajo
Harina



Costo
Dificultad de
preparacion

Anexo 2. Formato de la ficha para la investigación de campo

Ficha 1. A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

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		
		CÓDIGO:
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:		Cantón:
Parroquia:	Urbana:	Rural:
Localidad: LOS ANDES		
COORDENADAS	X(Este)	Y(Norte)
Z(Altitud)		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA:		


CODIGO FOTOGRAFICO:					
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)			
		D1	N/A		
		D2	N/A		
GRUPO SOCIAL		LENGUA			
		L1	ESPAÑOL		
		L2	N/A		
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO			
		N/A			
BREVE RESEÑA					
4.LA DESCRIPCIÓN					
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 O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO	CARGO, FUNCIÓN	DIRECCIÓN	LOCALIDAD

		DE LA ACTIVIDAD	O ACTIVIDAD		
Individuos					
Colectivas					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
	Padres -Hijos				
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Sensibilidad al cambio					
	Alto				
	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEX O	EDAD
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		

9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora:			
Inventariada por:		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro fotográfico:			

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2020)

Ficha 2. Arepas de zapallo


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201211_151741
AREPAS DE ZAPALLO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		URBANAJ
Localidad:		
COORDENADAS	X(Este) 78.506860	Y(Norte) 1.311713 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: AREPAS DE ZAPALLO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201211_151741		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
AREPAS DE ZAPALLO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Según versión dada por el Padre Felipe Cepeda, Frayle Franciscano patateño, a la llegada de Simón Bolívar y su paso por este territorio en su gesta libertaria, decidió con sus tropas hacer un descanso y proveerse de alimentos, al observar la dedicación y laboriosidad de las damas patateñas, pidió que se pueda traer harina de maíz para elaborar las tradicionales arepas venezolanas, pero no se imaginó que la gente de Patate le iba a poner su originalidad, adicionando un ingrediente especial del lugar que era el zapallo, acompañado de queso y panela dando como resultado la fórmula de la famosa arepa de Patate.</p> <p>Hoy en día, muchos patateños han conservado esta tradición y continúan elaborando en viejos hornos de leña construidos con cangagua y ladrillos las famosas arepas junto con la chicha de uva, lo que se ha convertido en un atractivo gastronómico único en todo el Ecuador.</p>		

4.LA DESCRIPCIÓN					
<p>Las arepas de zapallo es una de las principales comidas típicas por la cual se reconoce al cantón Patate, es un bocadillo a base de zapallo además el ingrediente principal que proporciona un sabor único es la hoja de achira.</p> <p>Para su preparación en un recipiente se mezclan el zapallo, harina de maíz, azúcar, levadura, mantequilla, manteca y se deja reposar por una hora, se realiza un dulce con la panela y después de la hora de reposo se envuelve en la hoja de achira y se hornea por 30 minutos.</p> <p>En el cantón se venden 4 arepas de zapallo por un dólar.</p>					
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
ü	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Es una de las principales comidas por la que se conoce al cantón Patate en todo el país.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
ü	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	Zapallo	Vegetal	Ambato	Compra	
E2	Manteca	Otros	Ambato	Compra	
E3	Mantequilla	Otros	Ambato	Compra	
E4	Levadura	Otros	Ambato	Compra	
E5	Harina de maíz y trigo	Otros	Ambato	Compra	
E6	Panela	Otros	Ambato	Compra	
E7	Anís	Otros	Ambato	Compra	
E8	Hierbas aromáticas	Otros	Ambato	Compra	
E9	Esencia de vainilla	Otros	Ambato	Compra	
E10	Queso	Otros	Ambato	Compra	
E11	Hojas de achira	Otros	Patate	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	Horno industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Veronica Guamit	39	Artesana	Patate, avenida Ambato	El Rosal
	Olger Pimbo	37	Artesano	Patate, avenida Ambato	El Rosal
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones		N/A	N/A	N/A	N/A
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
ü	Padres -Hijos	La procedencia del saber de la preparación de las arepas de zapallo en el cantón, es una procedencia de generación en generación por parte de la población patateña.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRANSMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
ü	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicionales se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
<p>Las arepas de zapallo aportan de forma significativa a la economía local, ya que al ser un producto principal de la gastronomía patateña los visitantes optan por comprar y saborear ese delicioso manjar.</p>					

Sensibilidad al cambio				
ü	Alto	Las arepas de zapallo son una parte importante en el turismo gastronómico del cantón		
	Medio			
	Bajo			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Veronica Guambo	Patate, avenida Ambato	993590823	Femenino	39
Olger Pimbo	Patate, avenida Ambato	993590823	Masculino	37
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG_20201211_151741			
10.OBSERVACIONES				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)


Ficha 3. Chicha de uva

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201211_152113
CHICHA DE UVA		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		URBANA <input type="checkbox"/> R
Localidad: EL ROSAL		
COORDENADAS	X(Este) 78.506860	Y(Norte) 1.311713 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: CHICHA DE UVA		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201211_152113		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
CHICHA DE UVA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA TRADICIONAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>La Chicha de Uva se elabora en grandes recipientes en los que se guarda la uva para su fermentación. Con agua hervida y templada dicen: "El secreto mejor guardado de la Chicha es que la uva se macera a mano. Luego adquiere ese sabor que no se puede comparar con nada".</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
ii	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año
	CONTINU A	
	OCASION AL	
	OTRO	

ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Es una de las principales razones por la que se conoce al cantón Patate en todo el país.			
	PROVINCIAL				
ü	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Uvas	Vegetal	Patate	Compra	
E3	Azúcar	Otros	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Recipiente	Otros	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Veronica Gu	39	Artesana	Patate, avenida Ambato	El Rosal
	Olger Pimbo	37	Artesano	Patate, avenida Ambato	El Rosal
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABOR		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
ü	Padres -Hijos	La procedencia de la chicha de uva se viene dado de generación en generación por parte de los patateños			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRANSMISIÓN DEL SABOR		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
ü	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
ü	Alto	La chicha de uva es una parte fundamental en el turismo gastronómico del cantón			
	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
PELLIDOS Y NOMBRE	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Veronica Guambo	Patate, avenida Ambato	993590823	Femenino	39	
Olger Pimbo	Patate, avenida Ambato	993590823	Masculino	37	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO		DETALLE DEL	
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO		
	IMG_20201211_152113				
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato					
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:		
Revisada por:			Fecha de Revisión:		
Aprobada por:			Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:					

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 4. Espumilla


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20201211_151726
ESPUMILLA		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL ROSAL		
COORDENADAS X(Este) 78.506860 Y(Norte) 1.311713 Z(Altitud) 2254m		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: ESPUMILLA CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201211_151726		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
ESPUMILLA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>La espumilla es un postre tradicional Ecuatoriano, es una espuma cremosa tipo merengue preparada con pulpa de frutas, claras de huevo y azúcar.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>La espumilla es un postre tradicional ecuatoriano hecho con claras de huevo, azúcar y fruta, es de textura cremosa. Para realizar este delicioso postre se bate las claras de huevo junto con azúcar y la diferente fruta hasta obtener una mezcla tipo merengue formando picos firmes. Este postre tiene un nivel bajo de dificultad y el gasto es medio. Esta preparación no requiere de cocción, y para su conservación es recomendable mantenerlo al ambiente.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	La espumilla al ser un producto nuevo en la gastronomía patateña, no tiene un alcance muy grande.			
✓	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Claras de huevo	Animal	Ambato	Compra	
E2	Azúcar	Otros	Ambato	Compra	
E3	Saborizantes	Otros	Ambato	Compra	
E4	Fruta	Frutas	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Batidora	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Veronica Guambo	39	Artesana	Patate, avenida Ambato	El Rosal
	Olger Pimbo	37	Artesano	Patate, avenida Ambato	El Rosal
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto reciente tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Veronica Guambo		Patate, avenida Ambato	993590823	Femenino	39
Olger Pimbo		Patate, avenida Ambato	993590823	Masculino	37
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	

9.ANEXOS							
TEXTOS		FOTOGRAFIAS			VIDEOS		AUDIO
		IMG_20201211_151726					
10.OBSERVACIONES							
11.DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato							
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala					Fecha de inventario:		
Revisada por:					Fecha de Revisión:		
Aprobada por:					Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:							

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 5. Camarones apanados

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201227_112419
CAMARONES APANADOS		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS	X(Este) 78.511248	Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: CAMARONES APANADOS		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_112419		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)
CAMARONES APANADOS		D1 N/A
		D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL
		L2 N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO
GASTRONOMIA LOCAL		N/A
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>Los camarones apanados, empanizados o a la milanesa son otra de las muchas formas de preparar camarón en el país, quedan dorados y crujientes por fuera y cocidos perfectamente por dentro.</p> <p>Para su preparación se necesita camarones, apanadura, huevo, harina, aceite, sal, pimienta molida y sazónador adicional para un mejor sabor del producto final. Se lavan muy bien los camarones para poder sazónarlos, después se bate un huevo en un recipiente y en otro aparte de mezcla harina con apanadura y un poco de pimienta molida, para la fritura del camarón se lo pasa primero por harina, por huevo y después por la apanadura para sumergirlo en aceite bien caliente y una vez que se doren (3 a 5 min), retirarlos del fuego y escurrir el exceso del aceite.</p> <p>Al momento de servir se los acompaña con una porción de arroz, papas fritas y ensalada fresca.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
ü	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Es un platillo realizado en todo el mundo.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
ü	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Camarones	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Sal	Otros	Patate	Compra	
E3	Ajo	Otros	Patate	Compra	
E4	Papas	Vegetal	Patate	Compra	
E5	Lechuga	Vegetal	Patate	Compra	
E6	Arroz	Otros	Patate	Compra	
E7	Tomate	Vegetal	Patate	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocina industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
	Beatriz Guachambak	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
ü	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
ü	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto reciente tiene un bajo impacto			
	Medio				
ü	Bajo				

7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco	Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala	Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG_20201227_112419			
10.OBSERVACIONES				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato				
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:				

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 6. Guatita


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		
GUATITA		IMG_20210102_125619
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> R
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS	X(Este) 78.511248	Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: GUATITA		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20210102_125619		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
GUATITA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>La guatita es un plato costeño muy popular en la gastronomía ecuatoriana especialmente en Guayaquil, lleva pedazos de mondongo, papa cocinados, mezclados con maní y especias.</p> <p>Para su preparación en una olla se cocina el mondongo limpio junto con comino, pimienta y un diente de ajo, hasta que ablande. En otra olla se cocina los cuadros de papas. Licuar el maní junto con la leche, aparte sofreír cebolla, pimiento y tomate con un poquito de achiote cuando esté dorado incorporar el maní licuado. Verificar que el mondongo esté suave y cortar en cuadritos para incorporarlos a la salsa de Maní y también la papa cocida. Dejar cocinar por 5 minutos, picar culantro y por último se sirve con una porción de arroz, un huevo cocido y un trozo de aguacate.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
ü	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	La guatita es un plato típico ecuatoriano conocido por todo el país.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
ü	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Mondongo	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Pasta de maní	Otros	Patate	Compra	
E3	Papas	Vegetal	Patate	Compra	
E4	Arroz	Otros	Patate	Compra	
E5	Huevo	Animal	Patate	Compra	
E6	Aguacate	Vegetal	Patate	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	te, Avenida Manuel Zap	La Delicia
	Beatriz Guachamba	8 meses	Cocinar	te, Avenida Manuel Zap	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
ü	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
ü	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto reciente tiene un bajo impacto			
	Medio				
ü	Bajo				

7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco		Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala		Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	
9.ANEXOS					
TEXTOS		FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
		IMG_20210102_125619			
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato					
Inventariada por: Jacqueline Lisette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:		
Revisada por:			Fecha de Revisión:		
Aprobada por:			Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:					

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 7. Pescado

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20210102_125856
PESCADO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS	X(Este) 78.511248	Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: PESCADO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20210102_125856		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
PESCADO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>Un pescado frito es un platillo clásico del Ecuador, aun que se lo puede encontrar con mayor facilidad en la costa ecuatoriana, también existen establecimientos que ofrecen este delicioso plato, que no es mas que un pez frito en abundante aceite. Su preparación es muy sencilla, al pescado se le retiran todas las escamas y se le agrega aliño al gusto. Freír en abundante aceite muy caliente alrededor de 10 a 15 minutos o hasta que su piel este crocante y amarillenta. Por ultimo se lo sirve con una porción de yuca o papas fritas, ensalada fresca y limón.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El pescado frito es un plato típico de la costa ecuatoriana conocido por todo el país.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Pescado	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Patate	Compra	
E3	Yuca	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Limon	Vegetal	Patate	Compra	
E5	Aceite	Otros	Patate	Compra	
E6	Lechuga	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Tomate	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Cebolla morada	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Chocos	Vegetal	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5. PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	te, Avenida Manuel Zap	La Delicia
	Beatriz Guachamba	8 meses	Cocinar	te, Avenida Manuel Zap	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
ü	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
ü	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitacion				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto reciente tiene un bajo impacto			
	Medio				
ü	Bajo				

7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco		Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala		Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	
9.ANEXOS					
TEXTOS		FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
		IMG_20210102_125856			
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato					
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:		
Revisada por:			Fecha de Revisión:		
Aprobada por:			Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:					

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 8. Encocado de camarón


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG-20210105-WA0012	
ENCOCADO DE CAMARÓN			
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE	
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: LA DELICIA			
COORDENADAS		X(Este) 78.511248 Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m	
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: ENCOCADO DE CAMARÓN			
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG-20210105-WA0012			
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)	
ENCOCADO DE CAMARÓN		D1	N/A
		D2	N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL		N/A	
BREVE RESEÑA			
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.			
4.LA DESCRIPCIÓN			
El encocado de camarón es un plato típico de Ecuador, de la provincia de Esmeraldas, su nombre se debe a que uno de los ingredientes principales es el coco además de algún marisco como, pescado, camarón, concha, etc.			
El encocado se hace mayoritariamente con corvina, pero una popular preparación es con camarón. Lo primero es limpiar bien el camarón. El siguiente paso es realizar el refrito con los aliños y vegetales. Es necesario rallar el coco, luego exprimirlo y extraer la primera leche agregando media taza de agua. Esta leche se coloca en un recipiente, luego se agrega una taza de agua al afrecho y se licúa para extraer la segunda leche. Uno de los secretos para hacer este plato es licuar un poco de pulpa de coco con el agua extraída de la propia leche, y esta sería la tercera leche que se añadiría a ebullición con los aderezos. Se cocina todo junto a fuego lento hasta que espese.			
Se sirve con una porción de arroz y plátano maduro frito.			

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El encocado de camarón es una preparación tradicional ecuatoriana por lo que se conoce en todo el país.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Camarón	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Pimiento rojo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E3	Pimiento verde	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Pimiento amarillo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Ajo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Coco	Fruta	Pelileo	Compra	
E6	Arroz	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Platano maduro	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Culantro	Vegetal	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5. PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
	Beatriz Guachambala	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				

7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco	Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachambala	Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-20210105-WA0012			
10.OBSERVACIONES				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato				
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:	
Revisada por:			Fecha de Revisión:	
Aprobada por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:				

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)


Ficha 9. Empanadas de babaco

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		
EMPANADAS DE BABACO		IMG_20201228_856338
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS		X(Este) 78.506860 Y(Norte) 1.311713 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: EMPANADAS DE BABACO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201228_856338		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)
EMPAADAS DE BABACO		D1 N/A
		D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL
		L2 N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO
GASTRONOMIA LOCAL		N/A
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>Las empanadas de babaco nacieron como una iniciativa para darle un nuevo uso a esta deliciosa fruta. Fueron hechos solo para la familia. Sin embargo, actualmente son un bocadillo muy deseable.</p> <p>Su receta contiene harina de trigo, mantequilla, royal y dulce de babaco.</p> <p>En el cantón se pueden adquirir 3 empanadas por un dólar.</p>		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
ANUAL		Se lo realiza todos los días del año
✓ CONTINUA		
OCASIONAL		
OTRO		

ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	En Tungurahua se produce en gran cantidad el babaco, y la provincia ha aprovechado para realizar un producto con esta deliciosa fruta.			
✓	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Babaco	Fruta	Patate	Compra	
E2	Harian de trigo	Otos	Ambato	Compra	
E3	Mantequilla	Otros	Ambato	Compra	
E4	Royal	Otros	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Horno industrail	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Veronica Guambo	39	Artesana	Patate, avenida Ambato	El Rosal
	Olger Pimbo	37	Artesano	Patate, avenida Ambato	El Rosal
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitacion				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Veronica Guambo		Patate, avenida Ambato	993590823	Femenino	39
Olger Pimbo		Patate, avenida Ambato	993590823	Masculino	37
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO		DETALLE DEL	
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO		
	IMG_20201228_856338				
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato					
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala			Fecha de inventario:		
Revisada por:			Fecha de Revisión:		
Aprobada por:			Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:					

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 10. Encebollado

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		
ENCEBOLLADO		IMG_20201227_111319
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS		X(Este) 78.511248 Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: ENCEBOLLADO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_111319		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
ENCEBOLLADO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>El encebollado, también conocido como picante de pescado, es un plato típico de la gastronomía costeña ecuatoriana. Esta deliciosa sopa se prepara con albacora, yuca, cebolla morada, tomate, cilantro, ají seco y comino. Su origen está en la época precolombina, cuando se cocinaba pescado en una olla de cerámica.</p> <p>Para su preparación se inicia con cocer la albacora en un caldo con tomate, pimiento, cebolla colorada y apio. Agregar ají seco, pimienta picante, ajo, comino y sal. Una vez cocido el pescado, dejarlo enfriar y trocearlo en láminas. El caldo de cocción licuarlo y reservarlo. Curtir la cebolla colorada cortada en juliana con sal y limón, luego aceite y cilantro picado. Cocer la yuca en parte del caldo de cocción del pescado, y cortarla en cubos pequeños.</p> <p>Armar el plato colocando primero la yuca, sobre el pescado, luego la cebolla curtida y al final el caldo. Servir con una porción de canguil, chufles y tostado para una mejor degustación.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El encebollado es un plato típico ecuatoriano originario de la región costa, pero se ha extendido por todo el país. Es considerado el plato insignia de la gastronomía ecuatoriana.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Albacora	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Cebolla morada	Vegetal	Pelileo	Compra	
E3	Yuca	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Tomate	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Ají seco	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Pimiento verde	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Aceite	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Canguil	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Verde	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Apio	Vegetal	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
	Beatriz Guachambala	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco		Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala		Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	

9.ANEXOS															
TEXTOS				FOTOGRAFIAS				VIDEOS				AUDIO			
				IMG_20201227_111319											
10.OBSERVACIONES															
11.DATOS DE CONTROL															
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato															
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala								Fecha de inventario:							
Revisada por:								Fecha de Revisión:							
Aprobada por:								Fecha de aprobación:							
Registro Fotografico:															

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)


Ficha 11. Helados de frutas

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20201226_153937
HELADOS		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LOS ANDES		<input type="checkbox"/> RBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LOS ANDES		
COORDENADAS		X(Este) 78.5108254 Y(Norte) 1.2660984 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: HELADOS		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201226_153937		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(ES)
HELADOS		D1 N/A D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL L2 N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO
GASTRONOMÍA TRADICIONAL		N/A
BREVE RESEÑA		
En la parroquia Los Andes del cantón Patate, 2 mujeres, madre e hija, tuvieron la visión de transformar las frutas de su huerto familiar en exquisitos sabores de helados.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
El helado es un alimento congelado que generalmente se elabora a partir de productos lácteos como la leche o la nata. Suele estar endulzado con azúcar, edulcorantes o miel. Los helados de Tu Heladería se presentan con 28 sabores y tienen un costo de 85 centavos. Son helados artesanales sin químicos, sin preservantes, ni colorantes, son realizados con pura crema y frutas naturales.		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
ANUAL		Se lo realiza todos los días del año
<input checked="" type="checkbox"/> CONTINUA		
OCASIONAL		
OTRO		

ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	Iniciativa propia de un lugar gastronómico.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Crema de leche	Otros	Ambato	Compra	
E2	Fruta natural	Fruta	Patate	Compra	
E3	Saborizantes	Otros	Ambato	Compra	
E4	Azúcar	Otros	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Refrigeradora	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Tu Heladería Los Andes	5 años	Turismo gastronómico	Vía Pillaro - Patate	Los Andes
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
✓	Alto	Es una parte importante en el turismo gastronómico del cantón.			
	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO		DETALLE DEL
9.ANEXOS					
TEXTOS		FOTOGRAFÍAS		VIDEOS	AUDIO
		IMG_20201226_153937			
10.OBSERVACIONES					
11.DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato					
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala				Fecha de inventario:	
Revisada por:				Fecha de Revisión:	
Aprobada por:				Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:					

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 12. Guatita y camarón

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20210103_125507
GUATITA Y CAMARÓN		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS		X(Este) 78.511248 Y(Norte) 1.310031 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: GUATITA Y CAMARÓN		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20210103_125507		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
GUATITA Y CAMARÓN	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>La guatita y camarón es una combinación de dos platos ecuatorianos. Para su preparación en una olla se cocina el mondongo limpio junto con comino, pimienta y un diente de ajo, hasta que ablande. En otra olla se cocina los cuadros de papas. Licuar el maní junto con la leche, aparte sofreír cebolla, pimienta y tomate con un poquito de achiote cuando esté dorado incorporar el maní licuado. Verificar que el mondongo esté suave y cortar en cuadritos para incorporarlos a la salsa de Maní y también la papa cocida. Dejar cocinar por 5 minutos. Para la preparación de los camarones apanados se necesita: camarones, apanadura, huevo, harina, aceite, sal, pimienta molida y sazónador adicional para un mejor sabor del producto final. Se lavan muy bien los camarones para poder sazonarlos, después se bate un huevo en un recipiente y en otro aparte de mezcla harina con apanadura y un poco de pimienta molida, para la fritura del camarón se lo pasa primero por harina, por huevo y después por la apanadura para sumergirlo en aceite bien caliente y una vez que se doren (3 a 5 min), retirarlos del fuego y escurrir el exceso del aceite.</p> <p>Al momento de servir se los acompaña con una porción de arroz la guatita y los camarones apanados.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	Iniciativa propia de un lugar gastronómico			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Mondongo	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Pasta de maní	Otros	Patate	Compra	
E3	Papas	Vegetal	Patate	Compra	
E4	Camarones	Animal	Pelileo	Compra	
E5	Sal	Otros	Patate	Compra	
E6	Ajo	Otros	Patate	Compra	
E6	Aceite	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Arroz	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Aguacate	Vegetal	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
	Beatriz Guachambala	8 meses	Cocinar	ate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco		Patate, Barrio La Delcia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala		Patate, Barrio La Delcia	979132859	Femenino	39

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20210103_125507		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 13. Empanas de queso


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201226_153937
EMPANADAS DE QUESO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LOS ANDES		<input type="checkbox"/> RBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LOS ANDES		
COORDENADAS	X(Este) 78.5108254	Y(Norte) 1.2660984 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: EMPANADAS DE QUESO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201226_153937		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
EMPANADAS DE QUESO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>Las empanadas de queso ecuatorianas son empanadas tradicionales en Ecuador, a menudo se las llama empanadas de viento porque se expanden y quedan muy ligeras cuando se fríen.</p> <p>Para la preparación de las empanadas, mezclar el queso y la cebolla blanca. Poner una cucharada de la mezcla anterior en el centro de cada tapa o disco doble las tapas y sellar los bordes presionando suavemente con los dedos. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Es un plato ecuatoriano extendido por todo el país, pero se las encuentra con las frecuencia en la región andina.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Harina blanca	Otros	Ambato	Compra	
E2	Cebolla blanca	Vegetal	Ambato	Compra	
E3	Queso	Otros	Ambato	Compra	
E4	Azúcar	Otros	Ambato	Compra	
E5	Aceite	Otros	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocina industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Tu Heladería Los Andes	5 años	Turismo gastronómico	Vía Pillaro - Patate	Los Andes
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitacion				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20201226_153937		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 14. Volquetero


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20181130_141735
VOLQUETERO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LOS ANDES	<input type="checkbox"/> URBANA	<input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: LOS ANDES		
COORDENADAS	X(Este) 78.5108254	Y(Norte) 1.2660984
Z(Altitud) 2254m		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: VOLQUETERO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20181130_141735		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
VOLQUETERO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
El ceviche volquetero es un ceviche de atún ecuatoriano que se prepara con atún enlatado, cebolla, tomate, jugo de limón, cilantro, y se sirve con chifles, chochos, maíz tostado, y ají o salsa picante al gusto.		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Es un plato ecuatoriano extendido por todo el país, pero con mayor frecuencia en la región amazónica.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Atún	Animal	Ambato	Compra	
E2	Cebolla morada	Vegetal	Ambato	Compra	
E3	Limón	Vegetal	Ambato	Compra	
E4	Verde	Vegetal	Ambato	Compra	
E5	Chochos	Vegetal	Ambato	Compra	
E5	Tostado	Vegetal	Ambato	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1					
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	DE LA ACTIVIDAD	FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Tu Heladería Los Andes	5 años	Turismo gastronómico	Vía Pillaro - Patate	Los Andes
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20181130_141735		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 15. Parrillada

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG-20210105-WA0008
PARRILLADA		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: LA DELICIA		
COORDENADAS X(Este) 78.511248		Y(Norte) 1.310031
Z(Altitud) 2254m		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: PARRILLADA		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG-20210105-WA0008		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
PARRILLADA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
Desde el descubrimiento de la fuente de fuego, este método de asado a la parrilla también se llama asado, carne a la parrilla o tornado, es un método de cocción de diferentes carnes de animales (principalmente de res) a través de fuego ardiente. Una parrillada puede incluir carne de res, cerdo o pollo, chorizo, además un choclo cocinado, papas cocinadas, ensalada fresca y una salsa de queso. Las carnes se las cocina a través de fuego ardiente y al final se sirve en un plato grande extendido.		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	Iniciativa propia de un lugar gastronómico			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Pollo	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Cerdo	Animal	Pelileo	Compra	
E3	Res	Animal	Pelileo	Compra	
E4	Choclo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Lechuga	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Tomate	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Aceite	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Papas	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Queso	Otros	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Asadero	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	Lorena Franco	8 meses	Cocinar	Patate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
	Beatriz Guachambala	8 meses	Cocinar	Patate, Avenida Manuel Zapa	La Delicia
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Lorena Franco		Patate, Barrio La Delicia	959408811	Femenino	30
Beatriz Guachamabala		Patate, Barrio La Delicia	979132859	Femenino	39

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG-20210105-WA0008		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 16. Trucha


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201227_829612
TRUCHA		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA	Canton: PATATE	
Parroquia: EL TRIUNFO	<input type="checkbox"/> URBANA	<input checked="" type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL TRIUNFO		
COORDENADAS	X(Este) 78.6485266	Y(Norte) 1.3055332 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: TRUCHA		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_829612		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
TRUCHA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMIA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>La trucha es un pescado azul de agua dulce, la trucha frita es una preparación muy exquisita en el país. Primero se retira las escamas, se lava la trucha, luego se retiran los órganos internos; lo condimentan con ajo, sal, pimienta y comino; lo marinan durante media hora, luego lo cubren con harina para freírlo en abundante aceite caliente hasta que esté dorado amarillo. Al mismo tiempo, las papas se cocinan o se fríen. Cuando esté listo se sirve con alguna salsa de preferencia del cliente, papas cocinadas, maduro cocinado y ensalada fresca.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza todos los días del año			
✓	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	Iniciativa propia de un lugar gastronómico			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	Trucha	Animal	Patate	Pesca	
E2	Papas	Vegetal	Pelileo	Compra	
E3	Maduro	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Lechuga	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Tomate	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Aceite	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Limón	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Ajo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Harina	Otros	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	Cocina industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Finca turística Monte María	14 años	Turismo	Patate, vía Poatug - Sucre	Poatug
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
✓	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón por lo cual tiene un alto valor en el turismo gastronómico.			
	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20201227_829612		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 17. Hornado


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20201227_98725
HORNADO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL ROSAL		
COORDENADAS		X(Este) 78.506860 Y(Norte) 1.311713 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: HORNADO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_98725		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
HORNADO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
El hornado, nombre que proviene de la palabra "hornear", es un plato típico de Ecuador. Se trata de un plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente es cocinado en leña, acompañado de distintas salsas y vegetales cocidos, como por ejemplo papas, plátano maduro frito, aguacate, lechuga, tomate y demás ingredientes dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare.		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza los fines de semana			
	CONTINUA				
✓	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El hornado es conocido en todo el país, pero más en la región andina.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Cerdo	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Papas	Vegetal	Patate	Compra	
E3	Lechuga	Vegetal	Patate	Compra	
E4	Tomate	Vegetal	Patate	Compra	
E5	Cebolla morada	Vegetal	Patate	Compra	
E6	Ajo	Vegetal	Patate	Compra	
E6	Aceite	Otros	Patate	Compra	
E6	Maduro	Vegetal	Patate	Compra	
E6	Aguacate	Vegetal	Patate	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20201227_98725		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 18. Caldo de 31


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		CÓDIGO: IMG_20201227_98725
CALDO DE 31		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL ROSAL		
COORDENADAS		X(Este) 78.510508 Y(Norte) 1.311621 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: CALDO DE 31		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_98725		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
CALDO DE 31	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.		
4.LA DESCRIPCIÓN		
Uno de los platos apetecidos por muchos comensales en la región andina es el 'Caldo de 31', también llamado 'Caldo de la vida', el cual es preparado con las vísceras del borrego o de la res. Para su preparación se debe cocer el menudo de res con vegetales. En una sartén sofreír la cebolla morada, la cebolla blanca y el ajo. Agregue el menudo de res cocida y cortada en cubitos, el caldo de res y un poco del fondo de cocción del menudo. Condimente con comino, orégano y cilantro. Sirve con mote y limón. Difundir picadillo al momento del servicio.		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza los fines de semana			
	CONTINUA				
✓	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El caldo de 31 es conocido en todo el país, pero más en la región andina.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Tripas de res	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Panza de res	Animal	Pelileo	Compra	
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Cebolla morada	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Ajo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Aceite	Otros	Pelileo	Compra	
E6	Culantro	Vegetal	Pelileo	Compra	
E6	Sal	Otros	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Asadero Alexandder	8 años	Gastronomía	Avenida Ambato	El Rosal
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					

8.ELEMENTOS RELACIONADOS			
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
	IMG_20201227_98725		
10.OBSERVACIONES			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato			
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala		Fecha de inventario:	
Revisada por:		Fecha de Revisión:	
Aprobada por:		Fecha de aprobación:	
Registro Fotografico:			

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 19. Cuy con papas


INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG_20201227_12345
CUY CON PAPAS		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: EL SUCRE		<input type="checkbox"/> RBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL SUCRE		
COORDENADAS	X(Este) 78.6485266	Y(Norte) 1.3055332 Z(Altitud) 2254m
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: CUY CON PAPAS		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG_20201227_12345		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION	OTRA DENOMINACION(ES)	
CUY CON PAPAS	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA LOCAL	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>El consumo del cuy asado es muy frecuente en la Sierra ecuatoriana. Para su preparación primero se debe lavar el cuy sacándole las vísceras, aliñarlo con sal, comino y ajo machacado. Refriega una cebolla blanca sobre el cuy para asarlo se lo atraviesa de extremo a extremo con un madero o varilla. Ásaralo sobre carbón haciéndolo girar hasta que este se cocine por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní.</p>		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
	ANUAL	Se lo realiza todos fines de semana
	CONTINUA	
✓	OCASIONAL	
	OTRO	

ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El cuy asado es una preparación que se lo conoce en todo el país pero su consumo en su mayoría es en la región andina			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	Cuy	Animal	Patate	Pesca	
E2	Papas	Vegetal	Pelileo	Compra	
E3	Maní	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Lechuga	Vegetal	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	Asadero	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRASMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
✓	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón por lo cual tiene un alto valor en el turismo gastronómico.			
	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	

9.ANEXOS							
TEXTOS		FOTOGRAFIAS		VIDEOS		AUDIO	
		IMG_20201227_12345					
10.OBSERVACIONES							
11.DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato							
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala				Fecha de inventario:			
Revisada por:				Fecha de Revisión:			
Aprobada por:				Fecha de aprobación:			
Registro Fotografico:							

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Ficha 20. Librillo

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		CÓDIGO:
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO		
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
FICHA DE INVENTARIO		
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS		IMG-20210106-WA0020
LIBRILLO		
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Canton: PATATE
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL
Localidad: EL ROSAL		
COORDENADAS X(Este) 78.510508 Y(Norte) 1.311621 Z(Altitud) 2254m		
2.FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
DESCRIPCION DE LA FOTOGRAFIA: LIBRILLO		
CODIGO FOTOGRAFICO: IMG-20210106-WA0020		
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACION		OTRA DENOMINACION(NES)
LIBRILLO		D1 N/A
		D2 N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO		L1 ESPAÑOL
		L2 N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO
GASTRONOMIA LOCAL		N/A
BREVE RESEÑA		
<p>Los diferentes platos gastronómicos que ofrece el cantón en su mayoría no son locales, pero han sido acogidos de manera positiva por los clientes de los sitios gastronómicos existentes.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>El librillo es una preparación de la región andina, realizada con librillo de res y se lo acompaña con arroz, remolacha, llapingachos, lechuga y encurtido.</p> <p>Para su preparación en primer lugar se debe cocinar bien el librillo de res, cortarlo en cuadrillos pequeños, realizar una salsa con maní y agregar el librillo en cuadrillos, dejar cocinar por 10 minutos y servir con llapingachos, arroz, lechuga, remolacha y encurtido.</p>		

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Se lo realiza los fines de semana			
	CONTINUA				
✓	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El librillo es conocido en todo el país, pero más en la región andina.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
E1	Librillo de res	Animal	Pelileo	Compra	
E2	Cebolla blanca	Vegetal	Pelileo	Compra	
E3	Cebolla morada	Vegetal	Pelileo	Compra	
E4	Ajo	Vegetal	Pelileo	Compra	
E5	Huevo	Animal	Pelileo	Compra	
E6	Culantro	Vegetal	Pelileo	Compra	
E7	Sal	Otros	Pelileo	Compra	
E8	Arroz	Otros	Pelileo	Compra	
E9	Remolacha	Otros	Pelileo	Compra	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE	
H1	Cocian industrial	Electrodoméstico	Ambato	Compra	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos					
Colectividades					
Instituciones	Asadero Alexandder	8 años	Gastronomía	Avenida Ambato	El Rosal
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
	Padres -Hijos	Iniciativa propia			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas de preparación se lleva a cabo dentro de la familia observando e imitando las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Aporta en la economía local					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Al ser un producto no muy común en el cantón tiene un bajo impacto			
	Medio				
✓	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada					
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE		ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL	

9.ANEXOS							
TEXTOS		FOTOGRAFIAS			VIDEOS		AUDIO
		IMG-20210106-WA0020					
10.OBSERVACIONES							
11.DATOS DE CONTROL							
Entidad Investigadora: Universidad Tecnica de Ambato							
Inventariada por: Jacqueline Lissette Naranjo Guachambala					Fecha de inventario:		
Revisada por:					Fecha de Revisión:		
Aprobada por:					Fecha de aprobación:		
Registro Fotografico:							

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El autor (2020)

Anexo 3. Encuesta

LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL PUEBLO MÁGICO PATATE

La siguiente encuesta forma parte del trabajo de investigación: "La antropología culinaria y el Pueblo Mágico Patate" y tomará 3 minutos en responder.

1. De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Matriz del Pueblo Mágico Patate

- Caldo de gallina criolla
- Arepas de zapallo
- Caldo de 31
- Cuy asado
- Helados de frutas
- Parrilladas
- Chicha de uva
- Espumilla de frutas naturales
- Fritada de cerdo
- Hornado

2. De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Los Andes del Pueblo Mágico Patate

- Caldo de gallina criolla
- Trucha
- Helados de frutas
- Pollo asado
- Parrilladas
- Volquetero

3. De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia Sucre del Pueblo Mágico Patate

- Caldo de gallina criolla

- Trucha
- Cuy asado
- Conejo asado
- Ají con semillas de zambo
- Dulce de mashua

4. De las siguientes opciones, seleccione una como el plato típico principal de la parroquia El triunfo del Pueblo Mágico Patate

- Caldo de gallina criolla
- Trucha
- Cuy asado
- Choclos con queso
- Jugo de mora

5. Seleccione la importancia del USO DE PRODUCTOS LOCALES en la preparación de los platos típicos del Pueblo Mágico Patate.

- Muy importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- Sin importancia

6. Seleccione la importancia del EMPLEO DE TÉCNICAS TRADICIONALES para la preparación de los platos típicos del Pueblo Mágico Patate

- Muy importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- Sin importancia

7. Seleccione el nivel de importancia de la PUBLICIDAD DE LA GASTRONOMÍA del Pueblo Mágico Patate.

- Muy importante
- Importante
- Moderadamente importante
- De poca importancia
- Sin importancia

8. Seleccione el MEDIO DE DIFUSIÓN que considera más adecuado para promocionar la antropología culinaria que ofrece el Pueblo Mágico Patate

- Documento físico impreso
- Revistas digitales
- Videos en internet
- Redes sociales