



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

**Informe final del trabajo de Graduación o Titulación previo a la obtención del
título de Licenciado en Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO EN EL
CANTÓN PELILEO.”**

AUTOR: Carlos Eduardo Trujillo Chávez

TUTOR: Lic. Mg. Yadira A. Proaño Gómez

AMBATO – ECUADOR

2021

A. PÁGINAS PRELIMINARES

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN Y TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Lcda. Yadira Alexandra Proaño Gómez, Mg. con número de cédula 1803036860 en mi calidad de Tutora del Trabajo de Titulación con el tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO EN EL CANTÓN PELILEO.”** desarrollado por la estudiante Trujillo Chávez Carlos Eduardo, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

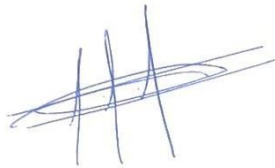
Lcda. Mg. Yadira Alexandra Proaño Gómez

C.C. 1803036860

TUTORA

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basada en la experiencia y los estudios realizados durante la Carrera, revisión bibliográfica y de campo ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios específicos en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.



Trujillo Chávez Carlos Eduardo

C.C 1804409561

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por las señoras Licenciada Johanna Monge, Magíster; e Ingeniera Sonia Armas, Magíster; designadas por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO EN EL CANTÓN PELILEO”**, elaborado y presentado por el señor Trujillo Chávez Carlos Eduardo, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

Lic. Mg. Johanna Gabriela Monge
Miembro del tribunal

Ing. Mg. Sonia Paola Armas Arias
Miembro del tribunal

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a Dios y a mis padres, por culminar una etapa más de mi vida, ya que son el pilar fundamental para mí y mi futuro.

Carlos Trujillo Chávez

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por todas sus bendiciones y poder superar cada problema que se me presentó.

También quiero agradecer a mis padres y hermanos que siempre estuvieron conmigo en los mejores y peores momentos de mi vida y me han apoyado siempre en toda mi carrera.

Agradezco también a mi tutora de tesis Mg. Yadira A. Proaño Gómez que con su paciencia y conocimiento supo guiarme para el desarrollo de mi trabajo de titulación.

Carlos Trujillo Chávez

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

Portada	I
A. PÁGINAS PRELIMINARES	II
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN Y TITULACIÓN	II
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	1
ÍNDICE DE TABLAS	3
ÍNDICE DE IMÁGENES	4
INDICE DE ANEXOS	5
RESUMEN EJECUTIVO	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN	8
CAPÍTULO I	9
MARCO TEÓRICO	9
1.1. Antecedentes investigativos	15
1.2. Fundamentación teórica	10
1.2.1. Gastronomía Típica.....	10
1.2.2. Gastronomía del Ecuador.....	11
1.2.3. Gastronomía Tradicional	11
1.2.4. Gastronomía.....	11
1.2.5. Oferta Gastronómica.....	11
1.2.6. Recurso Turístico.....	12
1.2.7. Recursos Turísticos Naturales y Culturales	13

Objetivos.....	13
CAPÍTULO II.....	15
METODOLOGÍA.....	15
2.1. Materiales.....	15
2.2. Método.....	15
2.2.1. Enfoque.....	15
2.2.2. Alcance de la investigación.....	16
2.2.3. Población o muestra.....	16
2.2.4. Técnicas e instrumentos.....	18
2.2.5. Recolección de la información.....	23
2.2.6. Procesamiento de la información y análisis.....	23
CAPÍTULO III.....	24
ANÁLISIS DE DATOS.....	24
3.1. Análisis Cualitativo y discusión de los resultados.....	24
3.1.1. Exposición de resultados de ficha A4... ..	24
3.2. Exposición de los resultados de la entrevista.....	32
CAPÍTULO IV.....	41
3.3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	41
4.1. Conclusiones.....	41
Recomendaciones.....	42
CAPÍTULO V.....	43
PLAN DE PROYECTO.....	43
PROYECTO PARA INCORPORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO DEL CANTÓN PELILEO.....	43
Recetario.....	56
Bibliografía.....	69

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tipos y subtipos de manifestaciones culturales.....	18
Tabla 2. Recursos	21
Tabla 3. Establecimientos de alimentos típicos en el cantón Pelileo	22
Tabla 4. Dimensiones e indicadores de ficha de registro	25
Tabla 5. Dimensiones e indicadores de entrevista.....	27
Tabla 6. Resultados y discusión de ficha A4.....	30
Tabla 7. Resultados y discusión de entrevista	38
Tabla 8. Actividades	52
Tabla 9. Unidad Ejecutora del Proyecto	55
Tabla 10. Presupuesto.....	58
Tabla 11. Indicadores	59

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Hornado	85
Imagen 2. Cuy Asado	88
Imagen 3. Fritada.....	91
Imagen 4. Tamales de Gallina	94
Imagen 5. Locro de Cuy	97
Imagen 6. Empanadas de Panela en Tiesto.....	100
Imagen 7. Caldo de Gallina	103
Imagen 8. Emborrajado de Pata.....	106
Imagen 9. Caldo de Pata	109
Imagen 10. Yahuarlocro	112
Imagen 11. Picante o Menudo	115
Imagen 12. Conejo Asado	118
Imagen 13. Fritada de Mama América	121
Imagen 14. Local de Carmen Ramos.....	121

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Oficio de compromiso para que se realice la investigación.....	80
Anexo 2. Guía para la entrevista	81
Anexo 3. Ficha A4 (vacía).....	82
Anexo 4: Ficha: Hornado	85
Anexo 5: Ficha: Cuy Asado.....	88
Anexo 6: Ficha: Fritada	91
Anexo 7: Ficha: Tamales de Gallina	94
Anexo 8: Ficha: Locro de Cuy	97
Anexo 9: Ficha: Empanadas de Panela en Tiesto.....	100
Anexo 10: Ficha: Caldo de Gallina	103
Anexo 11: Ficha: Emborrajado de Pata.....	106
Anexo 12: Ficha: Caldo de Pata	109
Anexo 13: Ficha: Yahuarlocro	112
Anexo 14: Ficha: Picante o Menudo	115
Anexo 15: Ficha: Conejo Asado.....	118
Anexo 16. Imágenes Adicionales	121

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO EN EL CANTÓN PELILEO”** y se desarrolló en base a un enfoque cualitativo, dentro de la línea de investigación: Comunicación, sociedad, cultura y tecnología; fue gestada ante la poca promoción de la gastronomía típica, por lo que es importante buscar soluciones factibles para la incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico, por lo que el proceso inició con la revisión de fuentes secundarias. El alcance de la investigación fue no experimental, explicativa, investigación de campo y empleó instrumentos validados por expertos. La técnica utilizada fue la entrevista a través de un cuestionario aplicado a seis expertos, además, se usó la técnica de observación A4 creada por el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC) con indicadores coherentes a las variables para el levantamiento de datos, llegándose a apreciar doce platos típicos; información que fue analizada para determinar las características de la gastronomía típica como recurso turístico en el cantón Pelileo, lo que permitió generar el “Proyecto para la incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo”, como una propuesta con capacitaciones para mejoramiento de servicios y promoción como un recurso turístico, en base de la incorporación a la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo.

PALABRAS CLAVE: GASTRONOMÍA, RECURSO TURÍSTICO, PROMOCIÓN, GASTRONOMÍA TÍPICA.

ABSTRACT

The present research work has as its theme: "TYPICAL GASTRONOMY AS A TOURIST RESOURCE IN THE CANTON PELILEO" and was developed based on a qualitative approach, within the line of research: Communication, society, culture and technology; and, it was developed due to the lack of promotion of typical gastronomy, so it is important to seek feasible solutions for the incorporation of typical gastronomy as a tourist resource, so the process began with the review of secondary sources. The scope of the research was exploratory, explanatory, field research and used instruments validated by experts. The technique used was the interview through a questionnaire applied to six experts, in addition, the A4 observation technique created by the National Institute of Cultural Heritage (INPC) was used with indicators consistent with the variables for data collection, reaching to appreciate twelve typical dishes; This information was analyzed to determine the characteristics of typical gastronomy as a tourist resource in the canton of Pelileo, which allowed the generation of the "Project for the incorporation of typical gastronomy as a tourist resource in the canton of Pelileo", as a proposal with training and improvement of services and promotion as a tourist resource. Based on the incorporation of the typical gastronomy as a tourist resource of the canton Pelileo.

KEYWORDS: GASTRONOMY, TOURIST RESOURCE, PROMOTION, TYPICAL GASTRONOMY

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación busca contribuir a la investigación relacionada con la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo, y por medio de documentación investigada se señala que existe una amplia gastronomía con relación a la cultura.

La investigación consta de cinco capítulos que se detallan a continuación:

CAPÍTULO I: En este capítulo se considera los antecedentes investigativos, la descripción de los objetivos y las generalidades de la zona de estudio.

CAPÍTULO II: Se establece la metodología que será utilizada para el levantamiento de información, técnicas e instrumentos y qué materiales han sido empleados para el desarrollo del estudio. También se realiza la estructura del cuestionario para la entrevista.

CAPÍTULO III: Comprende el análisis datos y discusión de los resultados con sus tablas correspondientes. En las mismas se podrá observar los criterios que toparon los entrevistados y a que conclusiones se llegaron, éstas podrán ser leídas en el capítulo IV

CAPÍTULO IV: Se definen las conclusiones y recomendaciones partiendo del análisis de resultados de la entrevista y de los objetivos de la investigación, se puede determinar que se cumplieron con los mismos.

CAPÍTULO V: Se presenta la propuesta en base a la investigación y a la recolección de datos, esta se basará en las necesidades generadas a partir del proceso de la incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

En el presente trabajo se tomó en cuenta los diferentes informes de investigación nacionales:

Según Guerra Danny (2013) en su trabajo menciona que la gastronomía tradicional impulsa el desarrollo de la actividad turística porque conserva el conocimiento heredado para la preparación, sin embargo, es una práctica con deficiencias técnicas y requiere mejoras en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, además de perfeccionar todos los servicios que incluya el cumplimiento de normas arquitectónicas, servicio que necesita también contar con la suficiente difusión para garantizar el consumo.

Haro Francisco (2015) en su tesis concluyó que existen ocho lugares representativos de la gastronomía con ocho diferentes platillos tradicionales, espacios a los que acuden visitantes nacionales y extranjeros a pesar de que no se cuenta con información turística acerca de la oferta gastronómica, identificándose la necesidad de contar con una guía para la difusión.

María José Argüello (2016) en su tesis con el tema, concluye que en la oferta gastronómica. la preparación de platillos tradicionales, constituyen un valor agregado para el consumo; es posible rescatar la cocina tradicional ancestral de Quevedo ya que las técnicas y utensilios para la preparación de estos platos todavía existen y son propios de la zona y podrían competir con una oferta masiva de mariscos, por ser diferente, sin embargo, el lugar donde se establezca el negocio será decisivo al momento de competir.

Según Chicaiza Miguel (2015) en su tesis, concluye que es necesario realizar un inventario turístico para promocionarlos y darlos a conocer.

De acuerdo con Santos Darío (2016) en su trabajo concluye que para un estudio relevante fue muy importante una investigación de campo, como también la implementación de varias actividades culturales donde se promoció toda la oferta y así obtener toda información necesaria para que se convierta en destino turístico.

Teniendo en cuenta a Caiza Jaime (2013), menciona que los turistas que visitan la parroquia de Quisapincha no tienen la información suficiente de los recursos turísticos que existen en el lugar es por esto que hay escasa visita de los turistas a este sitio.

1.2. Fundamentación teórica

1.2.1. Gastronomía Típica

Según Katarzyna y Anete (2015), la gastronomía típica es una combinación de los saberes y sabores ancestrales que son un componente de las costumbres en relación al consumo de alimentos de manera frecuente en una región en una conexión directa con los orígenes y la historia de las personas que allí habitaban.

Es importante conocer los saberes y sabores ancestrales ya que están compuestos por una diversidad de conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida. Estas técnicas culinarias están hechas a base de recetas e ingredientes tradicionales únicos que simbolizan y valoran a la zona (Inga & Villalva, 2020).

Otra de las cosas más importantes al hablar de gastronomía son los hábitos alimenticios que son comportamientos recurrentes que tiene cada ser humano mediante sus conductas y actitudes al momento de consumir cualquier tipo de alimento (Ipiales, 2013).

Finalmente, la gastronomía tiene una relación con los orígenes e historias de las personas porque se transmiten de generación en generación mediante sus propias tradiciones que los fueron desarrollando con las costumbres de sus antepasados (Inga & Villalva, 2020)

1.2.2. Gastronomía del Ecuador

Según Reyes y Martínez (2018) Ecuador posee diversos platos típicos representativos de cada región donde los terrenos donde se cultiva sus productos y la cultura de la gente hacen que cada día Ecuador sea visitado por turistas nacionales y extranjeros.

1.2.3. Gastronomía Tradicional

Según Ojeda (2016), la gastronomía tradicional es un elemento de estudio donde podemos conocer las características y rasgos que identifican a un individuo, así como al grupo social constituyendo por sus particularidades un elemento de distinción cultural. De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la gastronomía tradicional comunica conocimientos y procesos que se mantienen en las poblaciones al ser transmitidos por varias generaciones, por otra parte, cuando se habla de cocina típica o popular es aquella que gusta a la mayoría de la gente de un lugar y se replica masivamente en otros

1.2.4. Gastronomía

La gastronomía es el conjunto de conocimientos y prácticas de alimentación con respecto a sus costumbres, lugares y creencia religiosa (Gastronomía Internacional, 2020).

Es importante saber que la gastronomía es un conjunto de saberes que se conjugan con el uso de herramientas e insumos para la generación de alimentos que satisfacen una necesidad básica humana. La gastronomía puede ser cotidiana, festiva y ritual. (INPC, 2011)

1.2.5. Oferta Gastronómica

Según Santana (2019), la oferta gastronómica hace referencia a los productos que se ofrecen en un periodo de tiempo y a un precio de mercado. Por eso es importante que el turista se sienta satisfecho al momento de recibir un servicio para que sea promocionado dicho establecimiento

1.2.6. Recurso Turístico

Según el MINTUR (2017), el recurso turístico es todo elemento natural o cultural que pueda causar el desplazamiento, pero aún no están dentro de la dinámica turística y carece de bienes y servicios de apoyo.

Es fundamental conocer la clasificación de los atractivos turísticos ya que se agrupan en 2 categorías, la primera categoría es atractivos naturales que contiene 11 tipos y 54 subtipos y la segunda categoría que es las manifestaciones culturales se reconocen 4 tipos y 25 subtipos, en los cuales la gastronomía predomina en 2 tipos de categoría que son acervo cultural y acontecimientos programados.

A continuación, detallaremos los tipos y subtipos que contienen las manifestaciones culturales:

Tabla 1. Tipos y subtipos de manifestaciones culturales

Acervo cultural y popular	Pueblo y/o nacionalidad (etnográfica)
	Fiestas religiosas, tradiciones y creencias populares
	Artesanías y artes
	Medicina ancestral
	Fiestas y mercados
	Música y danza
	Gastronomía

Elaborado por: C. Trujillo (2021)

Fuente: (MINTUR, 2018)

Es importante saber que los elementos o manifestaciones culturales son actividades públicas donde se caracteriza un acto simbólico que dependerá de la vestimenta, música y gastronomía entre los participantes (Roman Pérez).

Y de esta manera podremos tener una motivación del turista mediante la infraestructura, la cultura y el servicio que ofrece cada atractivo de la zona.

Y finalmente para que el atractivo tengo éxito necesitamos un mejor sistema turístico donde la oferta y demanda tengan un buen desarrollo de mercado (Varisco, 2013).

1.2.7. Recursos Turísticos Naturales y Culturales

Según Bertoni (2005), menciona que los recursos naturales es el conjunto de atracciones que tiene una característica muy importante que es la de fomentar las actividades turísticas, recreativas y de ocio y los recursos culturales son todos los elementos que tengan un interés por el visitante, estos pueden ser: históricos y contemporáneos.

Objetivos

1.2.1. Objetivo general:

Estudiar la gastronomía típica como recurso turístico en el cantón Pelileo

1.2.2. Objetivos específicos:

1.2.2.1. Describir la gastronomía típica del cantón Pelileo a través de un inventario.

La gastronomía típica del cantón Pelileo se caracteriza por usar productos locales como el maíz, la cebolla, las papas, los tomates, los cuyes, cerdos, borrego y gallinas, que a través de conocimientos que se han pasado de generación en generación, de madres a hijas, contribuyen a generar platillos típicos como hornado, fritada, cuy asado, conejo asado, caldo de gallina, locro de cuy, picante, yahuarlocro, caldo de pata, emborrajados de cerdo, tamales y empanadas rellenas de panela ; por lo que para la descripción de esta gastronomía se utilizó la ficha A4 del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural (INPC), obteniéndose un total de doce fichas que describen la ubicación del lugar de la oferta, preparación, características, importancia para la comunidad, cómo se transmite estos saberes y manifestaciones culturales y qué herramientas tradicionales se usan.

1.2.2.2. Analizar la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo.

El análisis de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo se basó en la entrevista realizada a expertos del ámbito turístico de la superestructura y de la comunidad receptora, obteniéndose información del H. Gobierno Provincial de Tungurahua, Comité Provincial de Turismo, Cámara Provincial de Turismo y GAD Municipalidad de Pelileo; así como a una propietaria de un establecimiento de alimentos y bebidas que oferta gastronomía típica.

La información se analizó a través de triangulación hermenéutica como un método aplicable al enfoque cualitativo que permitió realizar a la vez una discusión tomando en cuenta datos de libros y artículos científicos para analizar lo expuesto por los entrevistados con relación a la gastronomía típica como recurso turístico y triangulado con la hermenéutica considerando a los recursos turísticos como parte de la oferta del sistema turístico.

La información generada con el uso de la ficha A4 se analizó usando una tabla que permitió discutir los datos en relación con las dos variables en estudio.

1.2.2.3. Proponer una alternativa de solución para la problemática planteada. Luego de describir la gastronomía típica del cantón Pelileo y analizarla como un recurso turístico, en base a la presente investigación, se redactó una propuesta para solucionar el problema de la escasa promoción, planteándose un proyecto que podría ser usado por el GAD Municipalidad de Pelileo como una estrategia para fortalecer al destino, incorporar a los proveedores de este segmento al sistema turístico, mejorar los servicios de alimentos y bebidas de gastronomía típica y difundirla como recursos turísticos.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

La presente investigación se realizó en el cantón Pelileo, ubicado en la provincia de Tungurahua.

Coordenadas geográficas

Latitud: -1.330556°

Longitud: -78.542778°

2.1. Materiales

Los materiales y recursos que se utilizaron en el presente trabajo de investigación son humanos, institucionales, materiales de escritorio y equipos electrónicos

Tabla 2. Recursos

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Biblioteca digital de la Facultad Tutora: Lcda. Yadira Proaño, Mg.	
Tecnológicos	Computador	\$425
	Internet	
Materiales	Esfero	
	Cuaderno	
	Hojas	
Otros	Transporte Alimentación	\$45
		TOTAL \$ 470

Elaborado por: C. Trujillo (2021)

2.2. Método

2.2.1. Enfoque

El enfoque fue cualitativo, pues según el Instituto Nacional de Aprendizaje (2019), no requiere de medición a través de números para generar una información que contribuya al proceso de análisis de las variables. No pretende probar una hipótesis, utiliza técnicas como la observación y entrevistas, el análisis no es estadístico y se orienta hacia la exploración (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2014).

El método empleado usa un enfoque cualitativo porque se busca determinar la gastronomía típica y analizarla como un recurso turístico por lo que se apoyara en la dialéctica y hermenéutica.

2.2.2. Alcance de la investigación

El alcance de la investigación es de tipo exploratoria porque utilizó aproximaciones a un objeto de estudio poco investigado (Bernal, 2010), considerando las dos variables. El diseño es no experimental y explicativo porque utilizó la observación, la entrevista y el análisis usando la hermenéutica. Las fuentes secundarias han sustentado la investigación (Sampieri, 2017), y la investigación de campo ha permitido obtener información de fuentes primarias.

2.2.3. Población o muestra

La muestra es no probabilística o dirigida porque la selección está orientada por las características de la investigación, más que por un criterio estadístico de generalización (Hernández, Fernández, & Baptista, Metodología de la investigación, 2014), razón por la que la muestra fue a criterio del investigador.

La investigación tomó en cuenta a expertos y a los establecimientos de servicios de alimentos catastrados por el Ministerio de Turismo (MINTUR), así como a los no catastrados y que dentro de su oferta disponen de gastronomía típica.

Tabla 3. Establecimientos de alimentos típicos en el cantón Pelileo

Nº	Nombre del establecimiento	Catastrado en el MINTUR	Propietario	Dirección	Producto
1	Asadero doña Leo	Si	Sánchez Guatumillo María Leonor	Av. Confraternidad, sector el tambo	Cuyes Caldo d eGallina
2	Típico mi tierra	Si	Myriam silva	Parroquia García moreno, vía a	Fritada Tortilla s

				Catimbo, a 200 m del estadio	
3	Turismo restaurant los auténticos cuyes de Pelileo	Si	Ramos Castro Sandra Jacqueline	Calicuchima s/n y Antonio Clavijo	Cuyes asados
4	Fannicita	Si	Fanny Chicaiza	Principal vía baños sector Salasaka	Conejo asado Gallina asada
5	Hornados doña Carmita	No	Carmen Ramos	Reinaldo Miño y Juan de Velasco	Hornado Mote Cueritos
6	Fritada la gata	No		Av. García Moreno Ref.: (estadio García moreno)	Fritada Mote
7	Tamales	No	Delia Pilataxi	Av. Confraternid ad y 22 de julio	Tamales de Gallina
8	Paradero las fritadas de mama América 2	Si	Llagua Pillapa Homero Bladimir	Rocafuerte y sucre principal barrio central	Fritada Yahuarlocros, locros de cuy, fritada, caldo de gallina, tamales.
9	Asadero La Cocha	No	Rosa Chávez		Cuy asado Fritada
10	Picantería Tamarita	No	Zoila Acosta	A pocos metros del	Fritada

				parque García moreno	Conejo e npaila Chicharrones Picante Caldo de pata Locro de cuy
11	Las fritadas	No	Gloria Marina Sánchez	Av. Confraternida d y Calicuchima	Fritada co nmote Tamales
12	Fritadas Pelileo grande	No	Néstor Llagua	Pelileo Grande frenteal parque central.	Fritada co ntortillas
13	Empanadas de tiesto	No	Carmen Llerena	Av. Confraternid ad y 22 de julio (alado del Banco del Pichincha)	Empanadas de trigo rellenas de panela en tiesto.

Elaborado por: C. Trujillo (2021)

2.2.4. Técnicas e instrumentos

En la recolección de información se utilizó la técnica entrevista a través de un cuestionario para estudiar la gastronomía típica como recurso turístico en el cantón Pelileo; y, la ficha técnica A4 “Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo”, instrumento (INPC, 2011), para describir la gastronomía típica del cantón Pelileo a través de un inventario.

Tabla 4. Dimensiones e indicadores de ficha de registro

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	
Según Katarzyna y Anete (2015), la gastronomía típica es una combinación de los <u>saberes y sabores ancestrales</u> que formaron parte de los <u>hábitos alimentarios</u> de un lugar en una unión directa con su <u>linaje y la vida</u> de los individuos que allí residían.	Saberes y sabores ancestrales: Es importante conocer los saberes y sabores ancestrales ya que están compuestos por una diversidad de conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida. Estas técnicas culinarias están hechas a base de recetas e ingredientes tradicionales únicos que simbolizan y valoran a la zona (Inga & Villalva, 2020).	Conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida Técnicas culinarias Recetas Ingredientes tradicionales Simbolismo Valoración	Datos de identificación Descripción Elementos y herramientas Importancia para la comunidad
	Hábitos alimenticios Son conductas frecuentes que posee cada individuo a través de sus comportamientos y actitudes al momento de consumir cualquier tipo de alimento (Ipiales, 2013).	Comportamiento recurrente Conductas y actitudes Cuando se consumen	Detalle de la periodicidad Sensibilidad al cambio
	Orígenes e historia de las personas La gastronomía tiene una relación con los orígenes e historias de las personas porque se transmiten de generación en generación a través sus propias tradiciones que los fueron formadas con las	Transmitidos de generación en generación En qué contextos son transmitidos Práctica y costumbre Funciones socioculturales Relevancia histórica y significado social	Detalle de la procedencia Detalle de la transmisión Interlocutores

	costumbres de sus antepasados (Inga & Villalva, 2020).		
Según el MINTUR (2017), el recurso turístico “es un componente natural o cultural que pueden originar o motivar el desplazamiento, pero no se todavía no están incorporados en la dinámica turística, y carece de infraestructura de apoyo”.	Manifestación cultural	Manifestación cultural	Breve reseña Elementos relacionados
	Motivación para visita	Motivación de visita	Detalle del alcance
	Sistema turístico	Sistema turístico	Portadores soportes Descripción

Elaborado por: C.Trujillo (2021)

Tabla 5. Dimensiones e indicadores de entrevista

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	PREGUNTAS
<p>Según Katarzyna y Anete (2015), la gastronomía típica es una combinación de los <u>saberes y sabores ancestrales</u> que <u>formaron parte de los hábitos alimentarios</u> de un lugar en una unión directa con su linaje y la vida de los individuos que allí residían.</p>	<p>Saberes y sabores ancestrales: Están compuestos por una diversidad de conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida. Estas técnicas culinarias están hechas a base de recetas e ingredientes tradicionales únicos que simbolizan y valoran a la zona (Inga & Villalva, 2020).</p>	<p>Conocimientos, prácticas y tradiciones como forma de vida Técnicas culinarias Recetas Ingredientes tradicionales Simbolismo y valoración</p>	<p>¿Qué platos típicos se ofrecen en Pelileo? ¿Disponen de fichas del patrimonio alimentario de Pelileo?</p>
	<p>Hábitos alimenticios: Son conductas frecuentes que posee cada individuo a través de sus comportamientos y actitudes al momento de consumir cualquier tipo de alimento (Ipiales, 2013).</p>	<p>Comportamiento recurrente Conductas y actitudes Cuando se consumen</p>	<p>¿Antes de la pandemia se realizaban actividades públicas para el consumo de gastronomía típica?</p>
	<p>Orígenes e historia de las personas: La gastronomía tiene una relación con los orígenes e historias de las personas porque se transmiten de generación en generación a través sus propias tradiciones que los fueron</p>	<p>Transmitidos de generación en generación En qué contextos son transmitidos Práctica y costumbre Funciones socioculturales</p>	<p>¿Disponen de fichas del patrimonio alimentario de Pelileo?</p>

	formadas con las costumbres de sus antepasados (Inga & Villalva, 2020).	Relevancia histórica y significado social	
Según el MINTUR (2017), el recurso turístico “es un <u>componente natural o cultural</u> que pueden <u>originar o motivar el desplazamiento</u> , pero no está incorporado en la <u>dinámica turística</u> , y carece de infraestructura de apoyo”.	Componente (manifestación) cultural	Manifestación cultural	¿La gastronomía típica forma parte del inventario turístico?
	Motivación para desplazamiento	Motivación de visita	¿Considera que la gastronomía típica de Pelileo motiva visitas al cantón? ¿La gastronomía típica es un recurso para competir con destinos turísticos?
	Dinámica turística (sistema turístico)	Sistema turístico	¿Cuál es la razón que motiva principalmente la visita del cantón Pelileo? ¿La gastronomía típica forma parte de la oferta turística? ¿Existe señalética turística acerca de la gastronomía típica de Pelileo? ¿Se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica del Cantón, en procesos de capacitación turística? ¿Se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica del Cantón, en la planificación, gestión y desarrollo del destino? ¿El Cantón dispone de recursos que promocionen la gastronomía típica?

Elaborado por: C.Trujillo (2021)

2.2.5. Recolección de la información

La recolección de información se realizó, a través de un trabajo de campo, utilizando la ficha A4 (INPC, 2011) para el registro escrito y visual y descripción de la gastronomía típica de Pelileo; y, se aplicó, además, un cuestionario para la técnica entrevista, de manera presencial e individual, a seis expertos del sector turístico y gastronomía típica, obteniéndose información acerca de las dos variables con los instrumentos seleccionados.

2.2.6. Procesamiento de la información y análisis

Los datos levantados fueron resumidos, ordenados y procesados en tablas y analizados usando la dialéctica y la hermenéutica del recurso turístico, considerando a esta técnica de interpretación de textos para el análisis dentro del enfoque y alcance de la investigación desarrollada.

CAPÍTULO III
ANÁLISIS DE DATOS

3.1. Análisis Cualitativo y discusión de los resultados

3.1.1. Exposición de resultados de ficha A4

Tabla 6. Resultados y discusión de ficha A4

RESULTADOS		DISCUSIÓN	
Gastronomía Típica	Resultados	Uso de la gastronomía típica como recurso turismo	Observación
Cuy asado	El cuy asado se basa en el consumo de un animal silvestre de la zona Andina, del que actualmente existen criaderos debido al alto consumo, en especial en festividades en la Sierra ecuatoriana. La preparación de este platillo refleja la transmisión de generación en generación de saberes y técnicas, así como su consumo fortalece el vínculo social y la identidad colectiva. El platillo se sirve acompañado de papas,	Esta gastronomía típica, festiva y cotidiana a la vez, es ofertada en 3 locales en Pelileo, donde acuden consumidores residentes del sector y visitantes. En este platillo se utiliza tres productos ancestrales: el cuy, las papas y el ají	El proceso de crianza, técnica culinaria, transmisión de saberes, emplatado y degustación de texturas, olor y sabores son actividades que deben ser aprovechadas como generadoras de experiencias que deben ser puestas en valor como un recurso turístico

	una salsa en base de maní, lechuga y ají molido en piedra.		
Hornado	Es un plato típico de Ecuador. En el cantón Pelileo se lo disfruta de una manera especial ya que aquí lo prepara la campeona mundial del Hornado 2018. La técnica incluye la preparación de aliño molido en piedra, el uso de un cerdo joven, y cocción en horno de leña durante tres horas para luego servirse acompañado de tortillas, lechuga y encurtido, líquido agrio y dulce que resalta el sabor de la proteína y sus texturas combinadas por una piel crujiente y carne suave	Este plato típico se ofrece solo un local del cantón Pelileo, reconocido a nivel nacional por el Ministerio de Turismo como el mejor hornado en el año 2018, allí acuden personas de la localidad y visitantes. En este platillo se usan productos originarios de los Andes: la papa y el tomate	Es parte de la cocina criolla y evidencia el sincretismo cultural que se expresa de la mejor forma en las texturas y sabores con el uso de sabores conjugados: salado, dulce y agrio.
Fritada	La fritada se elabora en base de la carne de cerdo en trozos, en paila de bronce y cocina de leña para impregnar un sabor ahumado combinado con sal, ajo y cebolla que	Este plato típico criollo es ofertado en 2 locales en el cantón Pelileo que atienden a la población local y en especial a	Este probablemente es el platillo más consumido por visitantes quienes acuden al cantón por degustar de

	resaltan a la proteína que se acompaña en el emplatado con papas, maduro frito en manteca de cerdo, mote cocinado y cebolla y tomate encurtidos	visitantes. En este platillo se usan productos originarios de los Andes: la papa y el tomate y como herramienta tradicional: la paila que es elaborada de forma manual por artesanos	esta gastronomía típica o porque están de paso en Pelileo
Tamales de Gallina	Este plato es antiguo, originario de los pueblos indígenas, está elaborado a base de harina de maíz, producto originario de los Andes y catalogado como patrimonio junto a sus manifestaciones. La masa se elabora con maíz, azúcar y anís y contiene en su interior un guiso de pollo con cebolla y especias, todo envuelto con una hoja de achira. El producto se cuece a vapor, en una paila de bronce, con ayuda de una cocina de	Existen 3 locales ofertan tamales, sin embargo, cada uno posee una receta diferente. Los tamales de gallina se comercializan en un local, mientras que los otros tienen relleno de cerdo. Todos los locales tienen buena afluencia de clientes porque tienen inclusive una tradición de ochenta años. En este platillo se el maíz, producto	Este platillo generalmente se consume como un complemento al resto de la oferta gastronómica

	leña, lo que le da un sabor distintivo.	originario de los Andes	
Locro de Cuy	El locro de cuy es apetezido por su reconocido valor nutricional y energético. Se caracteriza por el uso de cuyes tiernos, papa variedad chola que se produce en la zona, achiote y aliños, el proceso de cocción es lento, lo que garantiza la concentración de los deliciosos sabores que caracterizan a este platillo que puede servirse acompañado con aguacate	Este plato típico es ofertado en 2 locales en el cantón Pelileo. Usa productos originarios de los andes como la papa y cuy	Este platillo más consumido por los residentes del cantón
Empanadas de Panela en Tiesto	Las empanadas de dulce, conservan la técnica de cocción sobre tiesto, a fuego generado con leña. Se elaboran con harina de trigo y se rellenan de panela en polvo. La tradición de su consumo es de 34 años y su venta de 15 años. El secreto para una buena cocción es el tiesto muy	Esta gastronomía típica se ofrece por la asociación 12 de octubre, concentrada mayormente junto al mercado de Pelileo centro. Esta tradición conserva el uso de tiesto, herramienta que se mantiene	El consumo de este producto es tanto de residentes como visitantes

	caliente, rotar las empanadas constantemente y para verificar que la harina está cocida solo basta con observar que la panela se ha disuelto en el interior.	desde la sabiduría ancestral	
Caldo de Gallina	El caldo de gallina denominado también sopa de flecha por las personas del cantón es una sopa que a menudo se sirve con una presa de gallina tierna acompañado de una papa. Es considerado un remedio casero contra el chuchaqui y los catarros y apreciado por su valor nutricional. Este platillo forma parte de la cocina cotidiana y festiva.	Este plato típico es ofertado en 2 locales en el cantón Pelileo. Utiliza un producto originario de los Andes: la papa	A los locales acuden clientes locales y visitantes
Emborrajado de Pata	El emborrajado de pata de cerdo forma parte de la gastronomía típica criolla. Su elaboración requiere de la cocción de las patas en agua con especias hasta que estén blandas, luego se	Este plato típico se ofrece en un local del cantón Pelileo y suele ser el complemento de los otros productos gastronómicos que se ofertan	Al local asisten consumidores de la localidad y visitantes

	<p>escurren y se envuelven en una masa a base de huevo, harina, agua y sal y se fríen.</p> <p>Se sirven con tortillas de papa y ensalada.</p>		
Caldo de Pata	<p>El caldo de pata de res es parte de la gastronomía típica criolla y cotidiana de la región Sierra. Su cocción es lenta para garantizar la concentración de sabor y la textura suave de la proteína, que se cuece con abundante orégano, sal y el mote, salsa de maní y refrito, se sirve con una papa cocida y suele acompañarse con un limón. Es apreciado por su alto contenido proteico que incluye al colágeno</p>	<p>Se comprobó que este plato se elabora en un solo lugar en el cantón Pelileo.</p> <p>Usa dos productos originarios de los Andes: la papa, el mote y el maní</p>	<p>Al local asisten consumidores de la localidad.</p>
Conejo Asado	<p>Este plato de origen prehispánico es muy tradicional en la Sierra, pero actualmente es criollo porque inició con el consumo del animal silvestre propio de la</p>	<p>Solo un local oferta esta gastronomía.</p>	<p>Al local asisten clientes del cantón</p>

	<p>zona andina y actualmente se utiliza especies de origen europeo, forma parte de la gastronomía cotidiana y festiva. La preparación inicia incorporando el adobo, se asan hasta que la piel del animal esté crujiente (muy similar a la preparación del cuy asado), la guarnición consiste en papas y salsa de maní</p>		
<p>Picante o Menudo</p>	<p>Este plato criollo a manera de un estofado está elaborado con las vísceras del cerdo que se cuecen en agua con hierbabuena y laurel, esta agua se elimina para cocer nuevamente en agua con sal, pero la proteína estará ya cortada. La menudencia ya cocida se incorpora a un refrito con orégano, achiote, leche y maní molido, se mantiene en el fuego hasta que espese y se lo sirve con</p>	<p>Este plato se elabora en un solo lugar en el cantón Pelileo. Utiliza dos productos originarios de los Andes: el mote y el aguacate</p>	<p>Al establecimiento acuden clientes solo del cantón</p>

	mote cocinado y aguacate		
Yahuarlocro	Es un plato complejo elaborado con las vísceras y sangre del borrego, que implica la limpieza exhaustiva de los intestinos del animal, para esto se utiliza hierbabuena y limón, una vez limpio se deja reposar en la refrigeradora con una nueva porción de hierbabuena y jugo de limón, esa fase es muy importante, luego se continúa según la tradicional receta transmitida de generación en generación. Otra característica es la sangre cocida. El yahuarlocro se sirve bien caliente acompañado de aguacate y la sangre acompañada de tomate, cebolla, perejil y cilantro	Se expende en un local al que acuden consumidores residentes del sector	Este platillo de la gastronomía típica criolla constituye una tradición que en otras zonas del país ha permitido el desarrollo del turismo gastronómico mientras que en Pelileo los consumidores son locales

Elaborado por: C. Trujillo (2021)

3.2. Exposición de los resultados de la entrevista

Tabla 7. Resultados y discusión de entrevista

Nº	Preguntas	Reacciones /respuestas de los participantes	Análisis inicial	Triangulación con la hermenéutica del recurso turístico
1	¿Qué platos típicos se ofrecen en Pelileo?	Los entrevistados mencionan que los platos típicos de Pelileo son: hornado, fritada, cuy asado, trucha, tamales, empanadas de tiesto.	Se identifica que existen 6 platos típicos representativos de la gastronomía estudiada	El turismo es una actividad, en la que se involucran una serie de factores como los atractivos junto con los servicios que conforman la oferta turística, la cual satisface necesidades de los turistas (Medina, M. 2008) por lo que la gastronomía típica de Pelileo es un componente del subsistema oferta y evidencia su importancia para el destino.
2	¿Considera que la gastronomía típica de Pelileo motiva visitas al cantón?	4 de los 5 entrevistados mencionan que la gastronomía típica del cantón Pelileo si motiva para su visita	Las manifestaciones culturales, de entre ellas la gastronomía son motivadores al momento de elegir desplazamientos , como se evidencia en las	La oferta turística incluye servicios de alimentos y bebidas; en este caso la gastronomía típica constituye un recurso turístico, pues según lo expresado por Lemoide, F. (2018) son los productos presentes en un determinado lugar son capaces de atraer por sí

			respuestas de los encuestados	mismos visitantes y que hacen posible la actividad turística
3	¿La gastronomía típica forma parte del inventario turístico?	Todos los 5 entrevistados han coincidido que la gastronomía típica si forma parte de un registro turístico.	Observando las respuestas se puede determinar que la gastronomía típica debe tener una investigación ordenada de los factores físicos y culturales para que sea parte de un inventario turístico	El turismo desde la perspectiva de la oferta, contribuyen a que los proveedores de servicios brinden a los turistas una variedad de actividades para su satisfacción (Gestión y dirección de empresas turísticas., 2001). Por esta razón la gastronomía contiene diversos platillos para ofertar a los visitantes para que de esta manera tener una planificación turística a través de un inventario turístico
4	¿Disponen de fichas del patrimonio alimentario de Pelileo?	La gran parte de respuestas mencionan que no disponen en el cantón Pelileo fichas del patrimonio alimentario.	Con las respuestas obtenidas se puede concluir que existe una escasa información acerca de las recetas para la preparación de los platillos.	Se demostró que un recurso turístico del patrimonio alimentario tiene una sencilla selección de componentes para que el producto llegue de una manera muy fácil al mercado (Espeitx, E. 2004).

				Por lo tanto, la gastronomía tiene diversos elementos para su preparación a través de las fichas del patrimonio alimentario.
5	¿Antes de la pandemia se realizaban actividades públicas para el consumo de gastronomía típica?	Los 5 entrevistados mencionan que si se realizaban actividades públicas como las fiestas de cantonización para el consumo de la gastronomía típica antes de la pandemia.	Observando las respuestas se puede determinar que el confinamiento debido a la pandemia produjo graves pérdidas en el sector gastronómico ya que antes si se realizaban actividades donde se ofertaba la gastronomía típica del cantón Pelileo	El sector turístico es importante para el desarrollo del Ecuador ya que al hablar de reactivación turística debe existir una reestructuración estratégica gracias apoyo del gobierno a través de actividades que satisfagan las necesidades de los visitantes (Becerra, F. 2021) por lo que la gastronomía a sufrido mucho debido a la pandemia por lo tanto deben realizar actividades o ferias donde se oferten la gastronomía típica
6	¿La gastronomía típica es un recurso para competir	todos los entrevistados mencionan que la gastronomía típica si es un recurso como para competir con otros destinos turísticos	Se evidencia que la promoción de sus productos son estrategias para competir como un destino	La gastronomía típica establece que un recurso gastronómico se determina por un producto turístico el cual se diferencia por su grado

	con destinos turísticos?		turístico a partir de sus recursos gastronómicos.	de complementariedad con el resto de los destinos turísticos, Daniela (2015) menciona que el el turismo gastronómico o turismo culinario se refiera a destinos donde la comida y las bebidas locales son los principales elementos al momento de elegir un destino turístico.
7	¿Cuál es la razón que motiva principalmente la visita del cantón Pelileo?	Los 5 entrevistados indican que la principal motivación de la visita al cantón Pelileo es el comercio de productos.	Los visitantes acuden al Cantón Pelileo para realizar el Comercio de productos ya sean agropecuarios y de ropa, como se determina en las respuestas de los encuestados.	el comercio al igual que el turismo son los medios y sistemas que han sido impulsados por el desarrollo de vías de comunicación y de transporte, Víctor (2015) señala que el comercio y turismo son los ejes básicos dentro del sector terciario de la economía. Estas actividades han conseguido un reconocimiento específico. Ya que los turistas de compras y compradores de turismo agrupan una demanda creciente que despierta el

				interés del sector empresarial
8	¿El Cantón dispone de recursos que promocionen la gastronomía típica?	3 de los 5 entrevistados indicaron que el Cantón Pelileo si dispone de procesos para la promoción de la gastronomía típica	Se determino que existen productos turísticos que promueven la gastronomía típica del Cantón Pelileo como mencionan en las respuestas los entrevistados.	Los recursos para la promoción gastronómica destacan un aspecto fundamental en el aprovechamiento de la calidad y servicio de un producto ofertado, Clemente, Hernández y López (2014) menciona que la promoción gastronómica son todos los platos y comidas típicas de un determinado lugar los mismos que se convierten en un conjunto de cultura, estilo de vida e identidad local.
9	¿La gastronomía típica forma parte de la oferta turística?	Todos los entrevistados coinciden en que la gastronomía típica si forma parte de la oferta turística.	La gastronomía típica se ha convertido en un producto de calidad donde la oferta turística desarrolla un valor muy importante para el incremento de la economía local.	El desarrollo turístico apuesta por la gastronomía típica para el progreso del turismo y por lo tanto forma parte de la oferta turística ya que incorpora actividades con el fin de generar un mejor servicio para la satisfacción del turista, Oliveira (2011) manifiesta que el turismo

				gastronómico ha ganado mayor dimensión en los últimos tiempos, debido a que forma parte de la oferta turística ya que existen nuevos productos que llaman la atención del turista.
10	¿Existe señalética turística acerca de la gastronomía típica de Pelileo?	3 de los encuestados mencionaron que no existe señalética turística de la gastronómica típica del cantón, mientras que 2 entrevistados menciona que si existe.	La señalética turística de la gastronomía es escaza en el cantón Pelileo, ya que algunos establecimientos no están incorporados en el catastro turístico como mencionan en la respuesta de los entrevistados.	En la actualidad la gastronomía turística más desarrollada usa una señalética que la caracteriza por su información clara acerca de un establecimiento de alimento, Gómez (2020) considera que, para que la gastronomía típica tenga éxito debe incorporar todos los elementos como son cultural, natural, histórico y gastronómico para que se convierta en un recurso turístico único al momento de ser visitados.
11	¿Disponen de recursos de difusión–propaganda	3 de los 5 entrevistados indicaron que el Cantón Pelileo no dispone de propaganda acerca de la gastronomía típica,	Se identifica que la difusión –propaganda de la gastronomía típica de Pelileo	La difusión de la gastronomía es una actividad cultural que atrae al turismo mediante una buena publicidad ya

	acerca de la gastronomía típica de Pelileo?	mientras que 2 mencionaron que si disponen.	es escasa ya que los medios digitales donde promocionan la gastronomía típica no cuentan con los suficientes métodos como son los videos publicitarios para llegar a las personas	sea por televisión o redes sociales, Iglesias (2018) propone que el estudio de difusión permite aclarar que la propaganda en los medios digitales no son los suficientes para una buena promoción de información
12	¿Existen paquetes turísticos que incluyan el consumo de gastronomía típica del Cantón?	3 de los 5 entrevistados indicaron que no incluyen la gastronomía típica dentro de un paquete turístico, mientras que 2 mencionaron que si está incluido la gastronomía en los paquetes turísticos.	Los paquetes turísticos donde se incluya la gastronomía no se promocionan en el cantón como lo mencionan los encuestados	Los paquetes gastronómicos es una forma adecuada para atraer al visitante y así desarrollar la economía local, Folgado, Palos, Campón y Hernández (2017) menciona que el patrimonio gastronómico está basado en la promoción de la cultura local en base a alimentos únicos y tradicionales.
13	¿Se ha incluido a los	3 de los 5 entrevistados indicaron que no se ha incluido a los	Los procesos de capacitación turística a	La importancia de promover las buenas prácticas en los

	<p>proveedores de gastronomía típica del Cantón, en procesos de capacitación turística?</p>	<p>proveedores de gastronomía típica en capacitaciones turísticas mientras que 2 mencionaron que si se han aplicado capacitaciones turísticas.</p>	<p>proveedores de gastronomía no se realizan en el cantón ya que no tiene el conocimiento en las buenas prácticas al momento de preparar los platillos.</p>	<p>establecimientos de alimentos ayuda a mejorar los aspectos generales del establecimiento, Gurimendi (2017) manifiesta que en la actualidad los propietarios de los establecimientos de trabajo tienen un déficit de conocimiento en normas de higiene por lo tanto la capacitación es muy importante ya que ayuda a mejorar el servicio que brinda al cliente</p>
14	<p>¿Se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica del Cantón, en la planificación, gestión y desarrollo del destino?</p>	<p>3 de los 5 entrevistados indicaron que no se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica en la planificación, gestión y desarrollo de destino mientras de 2 mencionaron que si se han incluido a los proveedores de gastronomía.</p>	<p>Los proveedores de gastronomía típica no tienen una buena planificación al momento de ofertar sus productos lo cual genera impactos negativos para la comunidad.</p>	<p>La planificación, organización y la gestión es un aporte de potencial turístico para estos establecimientos de alimentos e instituciones turísticas, Bombón (2017) menciona que el desarrollo de los destinos turísticos constituye un grado de competitividad aceptable,</p>

				promueve la oferta, la diferenciación de los productos,
--	--	--	--	---

Elaborado por: C. Trujillo (2021)

CAPÍTULO IV

3.3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

Se describió la gastronomía típica del cantón Pelileo a través de un inventario, obteniéndose un total de doce fichas A4 que describen los productos, preparación, atributos del platillo, valor y simbolismo para la comunidad, transferencia de saberes para mantenerlo vivo en la memoria colectiva y herramientas tradicionales que se usan durante el proceso de cocción, esta información además de estar registrada en las fichas, también se ha plasmado en un inventario a manera de catálogo que consta como anexo de la propuesta.

Se analizó la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo, en base a las fichas y a las entrevistas realizadas a expertos del ámbito turístico de la superestructura y de la comunidad receptora, con participación del H. Gobierno Provincial de Tungurahua, Comité Provincial de Turismo, Cámara Provincial de Turismo y GAD Municipalidad de Pelileo; así como de una propietaria de un establecimiento de alimentos y bebidas que oferta gastronomía típica. La información se analizó a través de la triangulación hermenéutica con relación a la gastronomía típica como recurso turístico como parte de la oferta del sistema turístico.

Se ha propuesto una alternativa de solución para el problema planteado, una vez realizada la descripción y el análisis, se diseñó un proyecto – propuesta para solucionar el problema de la escasa promoción, planteándose como una estrategia para fortalecer al destino al incorporar a los proveedores de gastronomía típica al sistema turístico, lo que incluye mejorar los servicios de alimentos y bebidas de gastronomía típica y difundirla como recursos turísticos anexando al proyecto un catálogo – inventario con imágenes y descripciones de la oferta de gastronomía típica.

Recomendaciones

Luego de realizada la investigación se recomienda incorporar al sistema turístico a los proveedores de la gastronomía típica de Pelileo, como un recurso turístico que favorecería la consolidación del destino, ampliando su oferta al consumo de alimentos de producción local


CAPÍTULO V

**GAD MUNICIPALIDAD
DE PELILEO**



**[PROYECTO PARA INCORPORACIÓN DE
LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO
RECURSOS TURÍSTICO DEL CANTÓN
PELILEO]**

Asunto:	Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo
Fecha:	30 de julio de 2021

	<p>PROYECTO</p> <p>Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo</p>	
---	---	---



PLAN DE PROYECTO

PROYECTO PARA INCORPORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO DEL CANTÓN PELILEO

1. Introducción

El proyecto para la incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo está orientado a todos los establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen gastronomía típica, quienes se beneficiarán de capacitaciones que contengan diferentes temas, así como un proceso de verificación de implementación de lo aprendido y la promoción provincial y a nivel nacional.

El presente proyecto brindará capacitaciones que serán de gran aporte para estos establecimientos de alimentos y bebidas, como: Buenas prácticas de manufactura, diseño de productos turísticos, atención al cliente, implementación de procesos y sistemas de gestión integrada (SGI) y marketing digital, actividades que serán un primer paso para integrar al sistema turístico a los proveedores de servicios de gastronomía típica, estén o no catastrados por el Ministerio de Turismo, de esta manera se generará interés para su desarrollo y trabajo conjunto con los demás subsistemas, en especial con la superestructura: GAD Municipalidad de Pelileo y Coordinación Zonal del Ministerio de Turismo, considerando inclusive a futuro su incorporación al catastro cuando hayan implementado el sistema de gestión integrada, esto requiere del compromiso de las partes, en especial de los proveedores de servicios, quienes deberán a lo largo del proceso mantenerse altamente motivados.

	<p>PROYECTO</p> <p>Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo</p>	
--	---	---

2. Antecedentes



Pelileo es uno de los cantones con gastronomía típica muy variada desarrollada a través de generación en generación por lo que el siguiente proyecto tiene como objetivo otorgar un crecimiento económico y una buena difusión de su gastronomía típica y de esta manera potencializar el turismo en el cantón.

3. Marco legal

Según el Código Orgánico de Organización Territorial, COOTAD, Art. 54, de las funciones, literal g, establece: “Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo”

4. Problema o necesidad a ser solucionado

El sistema turístico está conformado por cinco subsistemas, dentro de los que se encuentra la oferta, con componentes como los atractivos turísticos naturales y manifestaciones culturales y servicios. La gastronomía típica se encuentra tanto en las manifestaciones culturales como en los servicios de alimentos y bebidas, sin embargo no todos los locales que ofrecen platillos típicos están catastrados por el Ministerio de Turismo, aunque sean generadores de atracción y motiven visitas, razón por la que no están incorporados en el sistema turístico y en la promoción realizada por la superestructura tanto municipal como provincial, evidenciándose además que no son considerados por este subsistema como un recurso turístico, lo que ha ocasionado que no formen parte en la toma de decisiones para la planificación, gestión y desarrollo del destino Pelileo y que no se encuentren en los itinerarios de los paquetes ofertados en la zona, desperdiciándose una oportunidad para cumplir una de las competencias municipales que es el de contribuir a los procesos de desarrollo económico local, en este caso, el sector de alimentos y bebidas.

	<p>PROYECTO</p> <p>Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo</p>	
--	---	---

5. Descripción del proyecto

a. ¿Qué se va a hacer?



Incorporar a la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo con acciones que incluyan el fortalecimiento de la oferta a través de capacitaciones y mejoramiento del servicios y promoción como un recurso turístico.

b. ¿Quién lo va a hacer?

El GAD Municipalidad de Pelileo, a través de sus técnicos y con el apoyo de los componentes de la superestructura del sistema turístico: Zonal del Ministerio de Turismo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua.

Tabla 8. Actividades

Tema	Responsable
1. Socialización del proyecto	GAD Municipal de Pelileo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua
2. Capacitación: Buenas prácticas de manufactura en alimentos	GAD Municipal de Pelileo
3. Capacitación: Diseño de productos turísticos	Zonal MINTUR
4. Capacitación: Atención al cliente	H. Gobierno Provincial de Tungurahua
5. Capacitación: Implementación de procesos y SGI	GAD Municipal de Pelileo
6. Capacitación: Marketing digital	H. Gobierno Provincial de Tungurahua
7. Entrega de certificados a los locales de gastronomía típica que aprobaron todas las capacitaciones e implementaron los conocimientos adquiridos	GAD Municipal de Pelileo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua
8. Rueda de prensa para lanzamiento de catálogo de gastronomía típica del cantón Pelileo	GAD Municipal de Pelileo, Zonal MINTUR y H. Gobierno Provincial de Tungurahua

	PROYECTO Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo	
--	--	---

9. Press trip	Zonal MINTUR, GAD Municipal de Pelileo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua
10. Video promocional	Comisión filmica MINTUR, GAD Municipal de Pelileo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua

Elaborado por: C. Trujillo, 2021



c. ¿Cómo se lo va a hacer?

Este proyecto se ejecutará a través de la cooperación entre el GAD Municipalidad de Pelileo, la Zonal del Ministerio de Turismo y H. Gobierno Provincial de Tungurahua, que por medio del Comité Provincial de Turismo contribuirán a incorporar a la gastronomía típica como recurso turístico, según las responsabilidades y competencias de las instituciones de la superestructura, considerando que se requiere de capacitaciones y luego acciones para la promoción del servicio de alimentos y bebidas.

El proyecto iniciará con la visita a cada local para invitar a una socialización acerca del alcance y beneficios de este proyecto, simultáneamente los establecimientos, a través de sus representantes, podrán adherirse por medio de un acta compromiso voluntaria, debiendo cumplir con la totalidad del proceso.

El proyecto se ejecutará en el GAD Municipalidad de Pelileo, en el salón de capacitaciones.

Los cursos tendrán la modalidad de taller, como un espacio de co-aprendizaje, donde todos los participantes construyen socialmente conocimientos y valores, desarrollan habilidades y actitudes, a partir de sus propias experiencias que serán fortalecidas a través de los expertos.

	<p>PROYECTO</p> <p>Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo</p>	
---	---	---

Los contenidos y recursos serán proporcionados por cada responsable y serán utilizados para retroalimentar a los beneficiarios y mejorar la aplicación de la metodología dada y para la toma de decisiones que coadyuven al mejoramiento de la ejecución del proyecto.

d. ¿Cuándo?

Esta actividad se llevará a cabo durante el año 2022 porque estará contenida dentro de las tácticas para el logro de indicadores del plan operativo anual de la Municipalidad.



La duración del proyecto será de seis meses para la implementación con el desarrollo total de las actividades propuestas.

El presupuesto requerido constará en el Plan anual de contrataciones, debiendo certificarse el presupuesto antes de adquirir compromisos para la ejecución.

Los días para las capacitaciones se identificarán según los acuerdos establecidos con las instituciones cooperantes.

e. ¿Dónde?

La visita a los locales se realizará en la zona urbana y las capacitaciones en las instalaciones del GAD Municipalidad de Pelileo.

	<p>PROYECTO</p> <p>Proyecto para incorporación de la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo</p>	
--	---	---

6. Unidad Ejecutora del Proyecto

Tabla 9. Unidad Ejecutora del Proyecto

Nombre de la sección ejecutora:	Turismo
Cargo del Líder del proyecto:	Técnico de Turismo

Elaborado por: C. Trujillo, 2021

7. Justificación del proyecto

El trabajo como un sistema turístico evidencia la interrelación de los subsistemas y las funciones que cumple cada uno de los de ellos: oferta, demanda, superestructura, infraestructura y comunidad receptora.

Cuando el funcionamiento y el objetivo del sistema están acordes con los intereses locales y con los intereses y necesidades de la demanda, tenemos equilibrio, pero caso contrario se requiere reorientar el funcionamiento del sistema, con una replanificación y nuevas estrategias.

Este proyecto es una estrategia que fortalece al sistema e incluye a los proveedores de alimentos y bebidas considerando a la gastronomía típica, aunque los locales no estén catastrados por el Ministerio de Turismo. El cumplimiento de este proyecto mejorará la manipulación de alimentos, la imagen de los locales y del destino, la atención al cliente, así como contribuirá con la difusión como patrimonio alimentario y como recurso turístico, es decir como un elemento primordial del subsistema oferta que en la actualidad no se encuentra incorporado en la dinámica turística, ni cuenta con ningún tipo de infraestructura de apoyo.

El aporte de este proyecto parte de entender que la demanda habitualmente consume alimentos, aunque adquiera otro tipo de servicios, esto también permite comprender por qué los proveedores de alimentos y bebidas son más abundantes, debido a dos

probabilidades de adquisición de servicios de gastronomía típica, por quienes se alimentan fuera de su lugar de residencia; y, aquellas personas que seleccionan un destino por la oferta gastronómica como recurso turístico, lo que no debe ser desaprovechado por el cantón.

El proyecto requiere de un compromiso de todas las partes, incluidos los locales que ofertan gastronomía típica, así iniciará el proceso de mejoramiento de la oferta del cantón y del trabajo sistémico.

8. Objetivos del Proyecto

Objetivo General:

Promover el desarrollo de la actividad turística cantonal incorporando a la gastronomía típica como recurso turístico.

Objetivos Específicos:

Establecer nexos de cooperación para fortalecer la oferta turística considerando a la gastronomía típica del cantón como un recurso turístico

Fortalecer los servicios de alimentos y bebidas que ofertan gastronomía típica en el Cantón Pelileo a través de capacitaciones

Difundir la gastronomía típica como recurso turístico del cantón Pelileo

9. Alcance

Se pretende llegar a los proveedores de gastronomía típica del cantón Pelileo para incorporarlos en la oferta como un recurso turístico; y, la difusión será a nivel provincial y nacional.

Para esto se han definido las siguientes actividades para dar cumplimiento al proyecto establecido

Gestión para trabajo mancomunado con instituciones de la superestructura
Gestión de reunión y acta con acuerdos (responsabilidades y fechas)
Desarrollo de contenidos de cada tema de capacitación
Capacitación
Recopilación de información de aprobación
Seguimiento a implementación de conocimientos adquiridos (check list)
Entrega de certificados
Evento de entrega de certificados
Difusión - Promoción
Rueda de prensa para lanzamiento de catálogo, se informará el avance del proyecto y siguientes actividades
Press Trip
Difusión del video elaborado por la Comisión Fílmica
Análisis de resultados
Informe

Elaborado por: C. Trujillo, 2021

10. Beneficiarios directos e indirectos

- a. Propietarios de locales que ofertan gastronomía típica
- b. Superestructura del sistema turístico de la Provincia
- c. Visitantes

11. Análisis financiero

El GAD de Pelileo será el responsable de proporcionar recursos de promoción y recursos de apoyo para la ejecución del proyecto

12. Análisis Técnico (Recurso Humano, Tecnológico, Suministros y materiales, infraestructura)

Tabla 10. Presupuesto

PRESUPUESTO TOTAL				
Material	Características	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
CUADERNO CON LOGO INSTITUCIONAL TIPO AGENDA	Portada en couche de 300gr. Plastificado brillante. Medidas de 15 cm x 21 cm. Incluye 3 separadores de papel couche full color. Hojas internas de un solo color bon cuadriculado. Contiene 60 páginas.	20	\$ 2,00	\$ 40,00
CATÁLOGO IMPRESO DE GASTRONOMÍA TÍPICA DE PELILEO	Portada en UV, en couche de 70 gr. Medidas de 15 cm x 15 cm. Incluye 20 páginas internas en papel couche full color. Contraportada en couche de 120gr con detalle UV	5000	\$ 0,65	\$ 3250,0
CERTIFICADOS	Impresión full color en cartulina de 120 tamaño A4 con detalle UV para 3 logos	20	\$1,25	25
TOTAL				\$ 3310,00

Elaborado por: C. Trujillo, 2021

Estos valores no incluyen IVA.

Los valores detallados deberán encontrarse en el presupuesto anual 2022

El Press Trip se desarrollará con gestión y uso de salvoconductos

13. Indicadores

Tabla 11. Indicadores

Indicador	Unidad de Medida	Descripción	Fórmula
Cumplimiento del Proyecto	Porcentaje	Este indicador medirá el cumplimiento de las actividades planteadas dentro del proyecto y del tiempo establecido	$(\text{Fases y actividades ejecutadas en el tiempo establecido}) / (\text{fases y actividades planteadas}) * 100$
Nivel de satisfacción de las capacitaciones	Porcentaje	Este indicador mide el nivel de satisfacción de las capacitaciones ejecutadas	$(\text{promedio alcanzado}) / (\text{valor máximo calificable}) * 100$

Elaborado por: C. Trujillo, 2021

14.cronograma de actividades o fases del proyecto

MESES	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
SEMANAS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Gestión para trabajo mancomunado con instituciones de la superestructura	■																			
Gestión de reunión y acta con acuerdos (responsabilidades y fechas)	■																			
Desarrollo de contenidos de cada tema de capacitación		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Capacitación		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Recopilación de información de aprobación													■							
Seguimiento a implementación de conocimientos adquiridos (check list)													■	■	■					
Entrega de certificados																	■			
Evento de entrega de certificados																	■			
Difusión - Promoción																		■	■	■
Rueda de prensa para lanzamiento de catálogo, se informará el avance del proyecto y siguientes actividades																		■	■	■
Press Trip																			■	
Difusión del video elaborado por la Comisión Fílmica																				■
Análisis de resultados																				■
Informe																				■

15. Firmas de responsabilidad

Nombre del Líder del proyecto	Cargo/ unidad	Firma

SABORES DE PELILEO

LA
GASTRONOMÍA
TÍPICA COMO
RECURSO
TURÍSTICO



EL CUY ASADO



El cuy asado es parte de la gastronomía prehispánica que se basó en el consumo de este animal silvestre de la zona Andina, del que actualmente existen criaderos debido al alto consumo, en especial en festividades en la Sierra ecuatoriana.

Este platillo refleja la transmisión de generación en generación de saberes y técnicas, así como su consumo fortalece el vínculo social y la identidad colectiva porque es señal de respeto e interacción con invitados en eventos de importancia social y familiar y forma parte de ritos funerarios al servirse como banquete en homenaje a los difuntos.

La preparación requiere de un buen adobo que se impregnará durante toda la noche, para luego ser asado a la brasa, girándolos para garantizar su cocción homogénea, mientras se los barniza con achiote durante 1 a 2 horas. El platillo se sirve acompañado de papas, una salsa en base de maní, lechuga y ají molido en piedra.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: el cuy, papas, maní y ají.



EL EMBORRAJADO DE PATA



El emborrajado de pata de cerdo forma parte de la gastronomía típica criolla. Su elaboración requiere de la cocción de las patas en agua con especias, hasta que estén blandas, luego se escurren y se envuelven en una masa a base de huevo, harina, agua y sal y se fríen en manteca de cerdo hasta que estén doradas. Se sirven con tortillas de papa y ensalada.

Es apreciado por su contenido proteico, por ser marcadamente diferente a la gastronomía que se oferta en la provincia y por la textura externa crujiente.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papa



EL HORNADO



Es un plato típico criollo de Ecuador. En el cantón Pelileo se lo disfruta de una manera especial ya que aquí lo prepara la campeona mundial del hornado, concurso realizado en el 2018.

La técnica incluye la preparación de aliño molido en piedra, el uso de un cerdo joven, y cocción en horno de leña durante tres horas para luego servirse acompañado de tortillas de papa, lechuga y encurtido, líquido agrio y dulce que resalta el sabor de la proteína y sus texturas combinadas por una piel crujiente y carne suave.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papas



EL PICANTE O MENUDO



Este plato criollo a manera de un estofado está elaborado con las vísceras del cerdo que se cuecen en agua con hierbabuena y laurel, esta agua se elimina para nuevamente cocinar en agua con sal, pero la proteína estará ya cortada. La menudencia ya cocida se incorpora a un refrito con cebolla, ajo, achiote, y se añade orégano, leche y maní molido, se mantiene en el fuego hasta que espese y se lo sirve con mote cocinado y aguacate.

Este platillo es característico de la cocina popular e informal.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: mote y aguacate



LA FRITADA



La fritada es parte de la gastronomía criolla, se elabora en base de la carne de cerdo en trozos, que se colocan en una paila de bronce sobre una cocina de leña para impregnar un sabor ahumado combinado con sal, ajo y cebolla que resaltan a la proteína, la cocción se realizará hasta que la carne suelte la grasa y ésta fría y dé un color café dorado. La guarnición consiste de papas, maduro frito en manteca de cerdo, mote cocinado y cebolla y tomate encurtidos, acompañados de ají.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes; papas, ají, mote y tomate.



EL CALDO DE PATA



El caldo de pata de res es parte de la gastronomía típica criolla y cotidiana de la región Sierra. Su cocción es lenta para garantizar la concentración de sabor y la textura suave de la proteína, que se cuece con abundante orégano, sal y el mote, para luego añadir una salsa de maní y refrito, se sirve con una papa cocida y suele acompañarse con un limón.

Es apreciado por su alto contenido proteico que incluye al colágeno. Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papa y maní



EL CONEJO ASADO



Este plato de origen prehispánico es tradicional en la Sierra, y considerado actualmente como criollo porque inició con el consumo del animal silvestre propio de la zona andina y actualmente se utiliza especies de origen europeo, forma parte de la gastronomía cotidiana y festiva. La preparación inicia incorporando el adobo que se deja reposar por unas horas, luego, se asan hasta que la piel del animal esté crujiente (muy similar a la preparación del cuy asado), la guarnición consiste en papas y salsa de maní.

Antiguamente la comunidad de Salasaka usaba este animal en sacrificio como homenaje a los dioses de la naturaleza. Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papas, maní.



LOS TAMALES DE GALLINA



Este plato es antiguo, originario de los pueblos indígenas, está elaborado a base de harina de maíz, producto originario de los Andes y catalogado como patrimonio junto a sus manifestaciones.

La masa se elabora con maíz, azúcar y anís y contiene en su interior un guiso de pollo con cebolla y especias, todo envuelto con una hoja de achira. El producto se cuece a vapor, en una paila de bronce, con ayuda de una cocina de leña, lo que le da un sabor distintivo.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: maíz



EL CALDO DE GALLINA



El caldo de gallina denominado también sopa de flecha por las personas del cantón es parte de la comida criolla que a menudo se sirve con una presa de gallina que ha sido cocida en agua junto con cebolla, ajo, apio, zanahoria tierna y que se acompaña de una papa y cebolla blanca con perejil finamente picados.

Es considerado un remedio casero contra el chuchaqui y los catarros y apreciado por su valor nutricional. Este platillo forma parte de la cocina cotidiana y festiva.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papa



YAHUARLOCRO



Es un plato complejo elaborado con las vísceras y sangre del borrego, que implica la limpieza exhaustiva de los intestinos del animal, para esto se utiliza hierbabuena y limón, una vez limpio se deja reposar en la refrigeradora con una nueva porción de hierbabuena y jugo de limón, esa fase es muy importante, luego se continúa según la tradicional receta añadiendo papas a la cocción de las vísceras.

El yahuarlocro se sirve bien caliente acompañado de aguacate, sangre de borrego cocinada y acompañada de tomate, cebolla, perejil y cilantro picados. Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papa, tomate y aguacate.



EMPANADAS CON PANELA ENTIESTO



Las empanadas rellenas con panela conservan la técnica de cocción sobre tiesto, a fuego generado con leña. Se elaboran con harina de trigo y se rellenan de panela en polvo. La tradición de su consumo es de 15 años y su venta de 20 años. El secreto para una buena cocción es el tiesto muy caliente, rotar las empanadas constantemente y para verificar que la harina está cocida solo basta con observar que la panela se ha disuelto en el interior.

Este producto gastronómico es apreciado por la técnica diferente de cocción que motiva el consumo.



LOCRO DE CUY



El locro de cuy es apetecido por su reconocido valor nutricional y energético. Se caracteriza por el uso de cuyes tiernos, papa variedad chola que se produce en la zona, achiote y aliños, el proceso de cocción es lento, lo que garantiza la concentración de los deliciosos sabores que caracterizan a este platillo que puede servirse acompañado con aguacate.

Contiene productos agrícolas originarios de los Andes: papas, cuy



Bibliografía

- Lemoine Quintero, F. A. (2018). *Análisis de los atractivos y recursos turísticos del cantón San Vicente*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manabí . Recuperado el 29 de 07 de 2021, de <https://www.redalyc.org/journal/1934/193462125006/html/>
- Reyes López Martínez Florez, M. (12 de 10 de 2018). La composición nutrimental de la gastronomía típica Ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 298-313. Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <file:///C:/Users/User/Downloads/603-1335-1-PB.pdf>
- Argüello Muñoz, M. J. (2016). *Diseño de un manual de promoción de la Gastronomía Típica del Cantón Quevedo de la Provincia de los Ríos*. Universidad de Guayaquil, Facultad de Comunicación Social. Los ríos: Universidad de Guayaquil. Recuperado el 04 de 06 de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14735/1/MARIA%20JOSE%20ARG%c3%9cELLO%20MU%c3%91OZ%20-%20TESIS%20-.pdf>
- Bertoni, M. (2005). Recursos naturales en nodos turísticos. *Aportes y Transferencias*, 9(2). Recuperado el 09 de 06 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/276/27690206.pdf>
- Bombón, S. (2017). *La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo Provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/26020/1/BOMB%C3%93N%20TUB%C3%93N%20SANDRA%20IRENE%201804562310.pdf>
- Caiza Ortiz, J. R. (2013). *Los recursos turísticos y su incidencia en el turismo comunitario de la parroquia de Quisapincha del cantón Ambato, provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato,. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Recuperado el 04 de 06 de 2021, de https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5165/1/Tth_2013_114.pdf
- Cerdeño , V. (2015). Comercio y turismo. *Comercio y turismo*, 2, 11. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de

https://www.mercasa.es/media/publicaciones/220/1433262192_Comercio_y_turismo.pdf

Chicaíza Ortega, M. S. (2015). *Los recursos turísticos de la parroquia sucre y su importancia actual en el desarrollo turístico del cantón Patate, provincia de Tungurahua*. Recuperado el 03 de 06 de 2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/14007/1/Tesis%20Sebasti%c3%a1n%20Chica%c3%adza%202015.pdf>

Clemente, E., Hernández, J., & López, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. *Monografías*(9), 817-833. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de [file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975%20(2).pdf)

Folgado, J., Palos, P., Campón, A., & Hernández, J. (2017). Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3(1), 93-109. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-ProductosGastronomicosConIdentidadYDesarrolloDelDe-5975069.pdf>

Gastronomia Internacional. (21 de 04 de 2020). ¿Qué es Gastronomía? *Gastronomia Internacional*. Recuperado el 26 de 05 de 2021, de <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/que-es-gastronomia/>

Gestión y dirección de empresas turísticas. (2001). Mercados turísticos. En *Gestión y dirección de empresas turísticas*. (pág. 18). Recuperado el 29 de 07 de 2021, de <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448148878.pdf>

Gomez, M. (2020). *La Señalética en la satisfacción de los visitantes de los atractivos turísticos*. Lima: Escuela Profesional De Turismo y Hotelería. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/7112/GOMEZ_DM.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Guerra Salgado, D. J. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia atocha-ficoa*. Universidad Técnica de Ambato, Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Recuperado el 02 de 06 de

2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>

Gurumendi, D. (2017). *Plan de capacitaci{on en BPM para los restaurantes de la parroquia Yaguachi nuevo, cantón Yaguachi*. Universidad Estatal de Milagro. Universidad Estatal de Milagro. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/3157/1/PLAN%20DE%20CAPACITACION%20EN%20BPM%20PARA%20LOS%20RESTAURANTES%20EN%20YAGUACHI.pdf>

Haro Pacheco, F. J. (2015). *La gastronomía Tradicional y su impacto turístico en la ciudad de Riobamba Provincia de Chimborazo 2014*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Recuperado el 03 de 06 de 2021, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10283/1/84T00376.pdf>

Iglesias, S. (2018). *Periodismo o publicidad: el caso del turismo gastronómico en las secciones de viaje de la prensa digital*. Universitat Jaume I. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <https://core.ac.uk/download/pdf/162560982.pdf>

Inga, C. F., & Villalva, M. (02 de julio de 2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Cumbres*, 6(2), 65-82. Recuperado el 16 de 06 de 2021, de <file:///C:/Users/User/Downloads/506-Resultados%20de%20la%20investigaci%C3%B3n-2012-1-10-20201224.pdf>

INPC. (2011). *Instructivo para fichas de inventario de Inmaterial*. Quito, Ecuador: Ediecuatorial. Recuperado el 13 de 07 de 2021, de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

Instituto Nacional de Aprendizaje. (10 de 09 de 2019). *Material de apoyo - Investigación de mercado*. Recuperado el 26 de 05 de 2021, de <https://www.ina-pidte.ac.cr/mod/page/view.php?id=13028&lang=en>

Ipiates, A. (2013). *Los hábitos alimenticios foráneos y su influencia en la cultura gastronómica de la parroquia Olmedo cantón Cayambe*. Instituto tecnológico de turismo y hotelería internacional, Gastronomía. Quito: Instituto tecnológico de turismo y hotelería internacional. Recuperado el 16 de 06 de 2021, de

<http://45.184.226.39/bitstream/123456789/103/1/H%c3%81BITOS%20ALIMENTICIOS%20FOR%c3%81NEOS.PDF>

Katarzyna, B., & Anete, A. (2015). Comida local y Memoria Gustativa. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 718-736. Recuperado el 26 de 05 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180739769016.pdf>

Ministerio de Turismo del Ecuador, MINTUR. (junio de 2017). Guia Metodológica para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador 2017. *Ministerio de Turismo del Ecuador*, 2, 22. Recuperado el 26 de 05 de 2021, de [file:///C:/Users/User/Downloads/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd(1).pdf)

MINTUR . (2018). Manual de Atractivos Turísticos. *Ministerio de Turismo*, 138. Recuperado el 23 de 06 de 2021, de [file:///C:/Users/User/Downloads/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/MANUAL-ATRATIVOS-TURISTICOS%20(1).pdf)

Ojeda López, A. (2016). La gastronomía tradicional, patrimonio cultural y factor de desarrollo. *Políticas culturales*, 14-15. Recuperado el 26 de mayo de 2021, de <http://politicasculturales.com.mx/gastronomia-tradicional.html>

Roman Pérez, R. (s.f.). Expresiones culturales tradicionales. (121-162, Ed.) *Cultura tradicional* . Recuperado el 16 de 06 de 2021, de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2634/10.pdf>

Santana Alvia , J. K. (2019). *Análisis de la oferta gastronómica de los restaurantes de segunda categoría de la ciudad de Manta*. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Hotelería y Turismo. Manta, Manabí: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Recuperado el 26 de 05 de 2021, de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/2056/1/ULEAM-HT-0050.pdf>

Santos Suarez, D. D. (2016). *Análisis de los recursos turísticos de la comuna Valdivia, cantón Santa Elena, para la organización de una feria turística*. Universidad de Guayaquil, Facultad de Comunicación Social, Carrera de Turismo y Hotelería. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Recuperado el 03 de 06 de 2021, de

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18393/1/Tesis%20Inventario%20Dario%20Santos.pdf>

Simao, O. (mayo de 2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. *Estudios y perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>

Varisco, C. (2013). *Portal de Promoción y Difusión Pública del Conocimiento Académico y Científico*. Argentina: Universidad Nacional de Mar del Plata. Recuperado el 16 de 06 de 2021, de <http://nulan.mdp.edu.ar/2208/1/varisco.2013.pdf>

Vazcones vela, D. (2015). *Modelo de negocios para el turismo gastronómico*. Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Administración para el Desarrollo, Quito. Recuperado el 30 de 07 de 2021, de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/4276/1/113848.pdf>

Anexo 1. Oficio de compromiso para que se realice la investigación

ANEXO 3 FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Pelileo, 15/06/2021

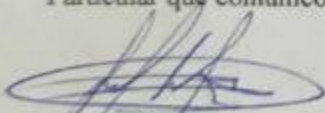
Dr. Marcelo Núñez

Presidente de la Unidad de Titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

GAD Pelileo en mi calidad de Promotor de Turismo del GAD Municipal San Pedro de Pelileo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **“LA GASTRONOMÍA TÍPICA COMO RECURSO TURÍSTICO EN EL CANTÓN PELILEO”** propuesto por el estudiante Carlos Eduardo Trujillo Chávez, portador de la Cedula de ciudadanía 1804409561, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería, Facultad de Ciencias Humanas y de la educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes. Atentamente.



Rafael Sánchez
1803862083
032966700
0991170996
rafaventure@gfmail.com



Anexo 2. Guía para la entrevista





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

Guía para la entrevista

- 1) ¿Qué platos típicos se ofrecen en Pelileo?
- 2) ¿Considera que la gastronomía típica de Pelileo motiva visitas al cantón?
- 3) ¿La gastronomía típica forma parte del inventario turístico?
- 4) ¿Disponen de fichas del patrimonio alimentario de Pelileo?
- 5) ¿Antes de la pandemia se realizaban actividades públicas para el consumo de gastronomía típica?
- 6) ¿La gastronomía típica es un recurso para competir con destinos turísticos?
- 7) ¿Cuál es la razón que motiva principalmente la visita del cantón Pelileo?
- 8) ¿El Cantón dispone de recursos que promocionen la gastronomía típica?
- 9) ¿La gastronomía típica forma parte de la oferta turística?
- 10) ¿Existe señalética turística acerca de la gastronomía típica de Pelileo?
- 11) ¿Disponen de recursos de difusión – propaganda acerca de la gastronomía típica de Pelileo?
- 12) ¿Existen paquetes turísticos que incluyan el consumo de gastronomía típica del Cantón?
- 13) ¿Se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica del Cantón, en procesos de capacitación turística?
- 14) ¿Se ha incluido a los proveedores de gastronomía típica del Cantón, en la planificación, gestión y desarrollo del destino?

Anexo 3. Ficha A4

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia:		Cantón: Pelileo		
Parroquia:		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad:				
Coordenadas WGS84 Z17S - <u>IITM</u> - X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
Descripción de la fotografía:				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
		D1		
		D2		
Grupo social		Lengua (s)		
		L1		
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		

Breve reseña

4. 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

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Anexo 4: Ficha: Hornado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: BARRIO CENTRAL		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869 Z (Altitud) 2600
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
<p>Imagen 1. Hornado</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>		
Descripción de la fotografía: HORNADO FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021		
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
HORNADO-PELILEO, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	TRADICIONAL	

Breve reseña					
<p>El hornado es un plato típico del Ecuador, este plato lo introdujeron los españoles ya que antiguamente en América no había cerdos y fueron los españoles quien los trajeron.</p> <p>La preparación es con diferentes vegetales como por ejemplo la lechuga, tomate, mote, maduro y de otros ingredientes dependiendo del lugar donde se lo consume.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Para que el hornado tenga un buen sabor, su secreto es usar el aliño que lo hace únicamente con ajo y cebollas, todas estas especies son molidas en piedra. Además, para que la carne tenga un buen saber, el cerdo debe ser joven. Para la preparación del Hornado debemos tener el horno a 350 grados, colocamos la carne de cerdo ya adobada en una bandeja para horno y la cubrimos con papel aluminio. Este procedimiento puede tardar 3 horas.</p> <p>Para terminar, desmenuzamos el rico hornado para servir.</p> <p>Este plato se lo sirve con tortillas de papa, lechuga, mote y encurtido.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara todos los días del año de lunes a domingo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La elaboración de este plato se lo realiza de manera especial en la región de la Sierra.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	BANDEJA	ACTUAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	MORTERO	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARMEN RAMOS	40 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO NUEVO	EL TAMBO
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron de generación en generación hasta la actualidad desde 1970.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se da en el restaurante por medio de recetas dictadas por la madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>La preparación del hornado se la realiza con una antigua cocción llamada cerdo hornado y tiene gran acogida en el cantón ya que puede ser consumido por las diferentes clases sociales alta, media y baja. En el cantón Pelileo se lo disfruta de una manera especial ya que aquí lo prepara la campeona mundial del hornado, concurso realizado en el 2018.</p> <p>También sobresale una gran importancia para la comunidad ya que nos identifica a cada uno de los Pelileños en sus labores y el fruto del trabajo en el campo.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El hornado no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARMEN RAMOS		PELILEO CENTRO	098 395 3094	MUJER	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD NACIONALES		CONDICIÓN SOCIAL	TÉCNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					




Anexo 5: Ficha: Cuy Asado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		IM-18-01-50-000-08-000101	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z 2600 (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Imagen 2. Cuy Asado 			
Elaborado por: C. Trujillo, (2021)			
Descripción de la fotografía: CUY ASADO. FOTO: CARLOS TRUJILLO, 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CUY ASADO-PELILEO, TUNGURAHUA		D 1	N/A
		D 2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA FESTIVA-PELILEO, TUNGURAHUA		FESTIVA	

Breve reseña					
El cuy asado se basa en el consumo de un animal silvestre de la zona andina, del que actualmente existen criaderos debido al alto consumo, en especial en festividades en la sierra ecuatoriana. La preparación de este platillo refleja la transmisión de generación en generación de saberes y técnicas, así como su consumo fortalece el vínculo social y la identidad colectiva					
4. DESCRIPCIÓN					
La preparación del cuy asado inicia con la selección de los animales que deberán tener de 3 hasta 4 meses, la limpieza y la colocación del aliño en base a ajo, comino y sal; luego, se requiere de un tiempo de reposo para que la carne adquiera el sabor del adobo por lo que se le refrigera hasta el siguiente día, esto es para obtener una carne suave y una piel crujiente. Luego, se los coloca enteros, en palos que son el soporte para el asadero, así la preparación es a la brasa, girándolos para garantizar su cocción homogénea, mientras se los barniza con achiote durante 1 a 2 horas. La guarnición se prepara de manera simultánea con papas cocidas en agua que contiene refrito en base a manteca, cebolla, ajo, comino, pimienta y sal. La tradicional salsa se elabora con aceite con achiote, cebolla blanca picada, maní y leche y se agrega los hígados del cuy cocinados al momento de servir. Para servir se pone las papas con la salsa de maní, la ensalada de lechuga y el ají molido en piedra. Degustar de este platillo es el pretexto para los encuentros más importantes como un gesto de cariño y agradecimiento, para unir a las familias y celebrar momentos importantes.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza los fines de semana			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El cuy asado en un platillo de alto consumo en la región Sierra, forma parte de la gastronomía cotidiana y festiva			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ASADERO	ACTUAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	PALOS PARA ASADO DE CUYES	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	BATEA	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	MORTERO DE PIEDRA	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ROSA CHÁVEZ	20 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO - CENTRO	PELILEO NUEVO
Individuos	SANDRA RAMOS	21 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO CENTRO	PELILEO NUEVO
Individuos	MARIA SANCHEZ	21 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO CENTRO	PELILEO NUEVO
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos relacionados para elaboración de los diferentes platos típicos han sido transmitidos de generación en generación, lo que hace de estos un elemento inclusivo de la familia desde 1999			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Se transmite en el núcleo familiar			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación del cuy asado es una herencia colectiva cultural del pasado que conecta y relaciona a las mujeres de ayer con las mujeres y los hombres del presente. El cuy asado es un producto muy comercializado por el sabor de su carne y las propiedades nutritivas que se le atribuyen. Mantener la tradición de la preparación y consumo evidencia la riqueza cultural porque forma parte de la identidad colectiva al estar presente en festividades de la Sierra y en la oferta de alimentos para consumo local y de visitantes, lo que ha permitido establecer vínculos sociales que evidencian un conjunto de conocimientos y técnicas que parten desde la crianza del animal hasta obtener un producto gastronómico que forma parte de la cocina popular que genera fuentes de trabajo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El cuy asado como plato típico no se enfrenta a mayores cambios sobre sus técnicas y procesos al momento de su preparación ya que todos los saberes son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Di rec ción	Teléfono	Sexo	Edad
ROSA CHÁVEZ		PELILEO CENTRO	2411153	MUJER	52
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
EL CARNAVAL		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS O CEREMONIAS RELIGIOSAS	
FIESTAS DEL CANTÓN		ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS DE CANTONIZACIÓN	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/10		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 6: Ficha: Fritada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO
			IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 78.5404026		Y (Norte) 9852869	Z 2600 (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 3. Fritada</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: FRITADA FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
FRITADA PELILEO-TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		TRADICIONAL	

Breve reseña					
La fritada es un plato típico hecho a base de la carne de cerdo y se la disfruta mucho en el Ecuador ya que es originaria de la sierra ecuatoriana, antiguamente este plato fue producto del mestizaje, ya que los españoles trajeron el cerdo al continente americano y hasta el día de hoy se lo consume acompañado de papas, maduro frito y mote cocinado.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para aliñar la carne de cerdo se coloca los aliños como son comino, ajo, sal y pimienta y dejar que entre el aliño a la carne por 2 horas.					
Luego nos dijo que la carne se cocina con todos los condimentos como son comino, ajo, cebolla, sal y pimienta hasta que se seque y la carne se empieza a freír en su propia grasa.					
Después en la misma paila agregamos el maduro y las papas.					
Finalmente servimos con mote cocinado, curtido y acompañamos con un delicioso ají.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La fritada se la prepara de martes a domingo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato es nativo de la región sierra.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMIA	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	CUCHARA	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	BATEA	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H4	LEÑA	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H5	MORTERO	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	LLAGUA HOMERO	50 AÑOS	PROPIETARIO	PELILEO GRANDE	BARRIO CENTRAL
Individuos	MYRIAM SILVA	4 AÑOS	PROPIETARIA	GARCIA MORENO	ESTADIO DE GARCIA MORENO
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La receta de la fritada fue una herencia de su madre y lo preparan desde 1980			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión fue en el interior del restaurante por medio de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Se lo prepara particularmente en momentos especiales y celebraciones en las familias, Don homero nos comentó la gran importancia de este plato, ya que al momento de su preparación plasma su fe, su disciplina y su dedicación por esta razón los Pelileños se sienten orgullosos de este plato típico.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La fritada no tendrá cambios en receta ya que las técnicas de preparación son una herencia familiar.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HOMERO LLAGUA		PELILEO GRANDE	2830263	MASCULINO	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD CULTURAL			TECNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/ 07/ 17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 7: Ficha: Tamales de Gallina



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO

IM-18-01-50-000-08-000101

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA

Cantón: PELILEO

Parroquia: LA MATRIZ

Urbana

Rural

Localidad: BARRIO CENTRO

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368

Y (Norte)
9852869

Z 2600
(Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Imagen 4. Tamales de Gallina



Elaborado por: C. Trujillo, (2021)

Descripción de la fotografía: TAMALES DE GALLINA FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021

Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg




3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
TAMAL DE GALLINA-PELILEO, TUNGURAHUA	D1	HAYACA
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	TRADICIONAL	

Breve reseña					
Este plato inicio en le época precolombina y está hecho a base de harina de maíz y su relleno lo preparan con diferentes vegetales y la carne de gallina en trozos envuelto con una hoja de achira y su cocción es al vapor.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para que el producto tenga un sabor único y especial primero se elabora la masa que es hecha a base de harina, azúcar y anís, después pone a hervir el agua y posteriormente toma un trozo de masa y lo rellena con presas desmenuzadas de gallina para colocarlos en una batea.					
Para realizar el relleno que es a base de presas de gallina hace un refrito con la cebolla, culantro, perejil, achiote derretido, manteca, sal, comino y pimienta, una vez doradas las cebollas agrega las presas de pollo cocinadas.					
Finalmente coloca un trozo de masa con el relleno en las hojas de achira, para que se cocinen en carbón.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Los tamales se preparan todos los días de la semana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato se lo consume especialmente en la región sierra			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GALLINA	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	BATEA	TRADICIONAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	HOJAS DE PLATANO	ACTUAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	DELIA PILATAXI	70 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO CENTRO	BARRIO CENTRAL
Individuos	HOMERO LLAGUA	50 AÑOS	PROPIETARIO	PELILEO CENTRO	BARRIO CENTRAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos por su madre y su abuela desde 1990.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión fue en el restaurante por medio de la observación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>Este delicioso plato se lo prepara en gran cantidad en épocas navideñas ya que son una ofrenda a los dioses por la fertilidad de la tierra.</p> <p>Un suceso muy importante fue el terremoto del 5 de agosto de 1949 donde todos los hombres que ayudaban al rescate y la restauración de las casas que en ese tiempo se derrumbaron lo disfrutaban de los tamales al final del día, es por eso que al consumir muchas clientes se acuerdan de dicho suceso que marco sus vidas tanto en Pelileo como en toda la provincia.</p>					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta de los tamales no está sujetas al cambio ya que son transmitidas de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
DELIA PILATAXI		PELILEO NUEVO		MUJER	75
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
FIESTAS NAVIDEÑAS		EPOCA NAVIDEÑA	FIESTAS	FIESTAS	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					




Anexo 8: Ficha: Locro de Cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		IM-18-01-50-000-08-000101	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: GARCÍA MORENO		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: CHUMAQUI			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 78.5474		Y (Norte) 9852869	Z (Altitud) 2600
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 5. Locro de Cuy</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: LOCRO DE CUY FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-18-01-50-000-08-000101			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
LOCRO DE CUY-PELILEO, TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		TRADICIONAL	

Breve reseña					
El locro de cuy es muy apetecido por personas mayores de la localidad ya que su carne es consumida desde la antigüedad y su preparación es a base de productos agrícolas originarios de los Andes: papas, cuy					
4. DESCRIPCIÓN					
Para obtener un rico locro de cuy, primero debe realizar un refrito con cebolla blanca y achiote en una olla una vez que este el refrito agregue el agua y espere a que hierva. Aparte sazone el cuy y córtelas en presas con los aliños indicados. Al momento que el caldo hierva ponga las presas de cuy y deje que se cocine por 1 hora. Finalmente ponga las papas cortadas en cuadrados y deje que se cocine hasta que se disuelva para que llegue a espesar.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El locro de cuy lo preparan los miércoles, jueves y viernes			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Este plato es consumido por las personas de su localidad			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	CUY	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA	ACTUAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	CUCHARON	ACTUAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ZOILA ACOSTA	10 AÑOS	PROPIETARIA	GARCÍA MORENO	CHUMAQUI
Individuos	HOMERO LLAGUA	50 AÑOS	PROPIETARIO	PELILEO GRANDE	BARRIO CENTRAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Las técnicas para la elaboración del plato fueron de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión fue en su casa antes de tener el restaurante por medio de observación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Según nos relata la dueña del restaurante nos dijo que a más de que su plato es consumido por los hombres que se dedican a la agricultura, las mujeres de la localidad también llegan a su restaurante ya que según ella dice que la carne de cuy cocinada es fuente de proteínas para mujeres embarazadas o en épocas de parto.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La receta puede cambiar con el pasar de los años ya sus hijos y las personas que trabajan con ella nos les gusta la gastronomía lo hacen solo como fuente de trabajo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ZOILA ACOSTA		GARCÍA MORENO	283-0388	MUJER	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
		IDENTIDAD CULTURAL	TECNICAS ARTESANALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/10		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					




Anexo 9: Ficha: Empanadas de Panela en Tiesto

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		CÓDIGO IM-18-01-50-000-08-000101	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO			
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CENTRO					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869		Z 2600 (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
<p>Imagen 6. Empanadas de Panela en Tiesto</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>					
Descripción de la fotografía: EMPANADAS DE PANELA EN TUESTO FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021					
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
EMPANADAS DE PANELA EN TUESTO - PELILEO, TUNGURAHUA		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
MESTIZO		L1	ESPAÑOL		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
GASTRONOMÍA		TÍPICA			

Breve reseña					
Las empanadas rellenas con panela son preparadas con la técnica de cocción sobre tiesto, los ingredientes son la harina de trigo y la panela en polvo. Para darle un sabor único y especial el tiesto se lo pone sobre fuego generado con leña, el tiesto debe estar muy caliente para que la panela se disuelva por completo.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la elaboración de las empanadas de tiesto nos dice que primero debemos colocar la de harina de castilla, sal, 1/2 cucharadita de levadura, 2 tazas de agua y mantequilla en un recipiente. Amasar bien durante una hora hasta que no se pegue en las manos, luego con un rodillo formar una especie de tira y rellenarnos con panela en polvo y coloque sobre el tiesto de barro hirviendo, para que la panela se derrita totalmente se debe dorar por los dos lados.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las empanadas de tiesto son elaboradas todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este manjar es consumido por las personas del cantón y también de la provincia.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	TIESTO	BARRO	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARMEN LLERENA	15 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO CENTRO	PELILEO CENTRO
Colectividades	ASOCIACIÓN 17 DE OCTUBRE	10 AÑOS	ASOCIACIÓN	PELILEO CENTRO	PELILEO CENTRO
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron heredados desde 1980 de su abuela y posteriormente de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas fue en su casa por medio de la observación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tiene un valor nutricional estas empanadas ya que son una fuente calórica debido al uso de la panela en polvo, también nos dice que son muy saludables ya que no son asadas con aceite o cualquier tipo de manteca.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El proceso para la elaboración de las empanadas no está sujetas al cambio ya que son transmitidas de generación en generación hasta la actualidad.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARMEN LLERENA		PELILEO CENTRO		MUJER	34
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					




Anexo 10: Ficha: Caldo de Gallina

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: BARRIO CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z (Altitud) 2600
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 7. Caldo de Gallina</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: CALDO DE GALLINA FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE GALLINA -PELILEO, TUNGURAHUA		D1	CALDO DE FLECHA
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		TÍPICA	

Breve reseña					
Este caldo dominado también sopa de flecha por las personas del cantón, es una sopa que se lo prepara con la gallina cuya carne es más sabrosa y dura que la del pollo algunas personas lo sirven con papas o con yuca.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la elaboración de este plato ponga los condimentos como son: cebolla blanca, pimienta verde, apio, zanahoria, las arvejas y las menudencias de la gallina todo en una olla, para que tenga un poco de espesor agregue arrozillo y deje hervir por un lapso de tres horas a fuego medio; tiempo suficiente para que la gallina se cocine muy bien hasta quedar suave.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara todos los días del año.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato se lo prepara en la sierra centro y norte.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GALLINA	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA	ACTUAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
	CUCHARON	ACTUAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
	MORTERO	TRADICIONAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	LLAGUA HOMERO	50 AÑOS	PROPIETARIO	PELILEO GRANDE	BARRIO CENTRAL
Colectividades	MARIA SANCHEZ	20 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO CENTRO	BARRIO CENTRO
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación y hace que la gastronomía sea una herencia dentro de la familia			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión de las técnicas se da en el interior del restaurante a través de la observación e imitación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La elaboración de este plato ha ido progresando ya que tiene un valor nutricional muy importante y nos identifica a cada uno de los Pelileños ya que es el producto del trabajo en el campo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El caldo de gallina no tendrá cambios en receta ya que las técnicas de preparación son una herencia familiar.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HOMERO LLAGUA		PELILEO CENTRO, LA MATRIZ	2830263	MASCULINO	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
		IDENTIDAD CULTURAL	TECNICAS ANCESTRALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 11: Ficha: Emborrajado de Pata




 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: BARRIO CENTRAL			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z 2600 (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 8. Emborrajado de Pata</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: EMBORRAJADO DE PATA FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
EMBORRAJADO DE PATA -PELILEO, TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		TRADICIONAL	

Breve reseña					
El emborrajado de pata es un plato típico originado en la ciudad de Loja, su elaboración requiere de la cocción de las patas de cerdo en agua con especias y se envuelven en una masa a base de huevo, harina, agua y sal y se lo puede acompañar con tortillas de papa y ensalada.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación de este plato primero debe cocinarse la pata con sal, ajo y cebolla durante 5 horas. Mientras se cocina la pata debemos hacer la masa de leche y harina. Luego de que las patas ya estén listas debemos cubrir las patas de cerdo con la masa hasta que queden totalmente cubiertas, y finalmente se las pone a freír en manteca de choncho hasta que queden doradas por completo					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se lo prepara los viernes sábado y domingo			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La elaboración de este plato se lo realiza en toda la región sierra y también en Manabí			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	PATAS DE CERDO	ANIMAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA	TRADICIONAL	PELILEO – TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	INES CARRION	60 -70 AÑOS	PROPIETARIA	PELILEO VIEJO	PARQUE 10 DE AGOSTO
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos son una herencia familiar desde 1998			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	La transmisión se lo hace en el interior del restaurante mediante la observación.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La propietaria nos mencionó que este plato es consumido por las personas adultas ya que es un plato que lo vienen haciendo por más de 5 décadas, una importante valoración que se le da al plato es especialmente la pata de cerdo ya que tiene muchas vitaminas y sirve también para recuperar energías.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los emborrachados no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
INES CARRION		PELILEO VIEJO		MUJER	55
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLO			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 12: Ficha: Caldo de Pata

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
			CÓDIGO
			IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO	
Parroquia: GARCIA MORENO		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: CHUMAQUI			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z 2600 (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 9. Caldo de Pata</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: CALDO DE PATA FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE PATA-PELILEO, TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		TRADICIONAL	

Breve reseña					
<p>El caldo de pata de res se originó por consecuencia del mestizaje entre América y España y se lo prepara con productos nativos como son el mote y el maní. A este plato se le considera como fuerte ya que contiene ingredientes ricos en proteínas y de fácil digestión, en conclusión, este plato es un revitalizador energético</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Para el caldo de pata, primero se cocina la pata de res con ajo, cebolla y condimentos, posteriormente realizamos un refrito a base de achiote, cebolla, sal, comino y ajo, incorporar al refrito maní con leche anteriormente licuada y añadir a la olla donde se estaba cocinando la pata de res. Finalmente añadir el mote hasta que se cocine y servirlo bien caliente con un limón.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El caldo de pata lo preparan los miércoles, jueves y viernes			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La elaboración de este plato se lo realiza de manera especial en la región de la sierra.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA DE PRESION	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	MORTERO	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ZOILA ACOSTA	10 AÑOS	PROPIETARIA	GARCÍA MORENO	CHUMAQUI
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron de generación en generación hasta la actualidad desde 2010.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se da en el restaurante por medio de recetas dictadas por la madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato se originó en el norte del Ecuador, y en Pelileo se lo consume principalmente en locales de comida típica y en los mercados ya que es muy esforzado realizar en los hogares. Además, este plato es muy saludable ya que contiene colágeno y vitaminas					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El caldo de pata no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ZOILA ACOSTA		GARCÍA MORENO	283-0388	MUJER	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD NACIONALES		CONDICIÓN SOCIAL	TÉCNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 13: Ficha: Yahuarlocro



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



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

CÓDIGO

IM-18-01-50-000-08-000101

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA

Cantón: PELILEO

Parroquia: LA MATRIZ

Urbana

Rural

Localidad: BARRIO CENTRAL

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368

Y (Norte)
9852869

Z 2600
(Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Imagen 10. Yahuarlocro



Elaborado por: C. Trujillo, (2021)

Descripción de la fotografía: YAHUARLOCRO FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021

Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg




3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
YAHUARLOCRO -PELILEO, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	TRADICIONAL	

Breve reseña					
<p>El yahuarlocco es un plato típico es de origen mestizo. Su preparación es a base de una sopa de papas y también contiene la panza, el hígado y los riñones del borrego. Se lo sirve con aguacate, sangre de borrego cocinada y acompañada de tomate, cebolla, perejil y cilantro picados</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Primero para preparar debemos cocinar el borrego (panza y tripas) hasta que la carne esta blanda, luego picar en cuadros la panza y las tripas. Posteriormente realizamos un refrito a base de cebolla, ajo y achiote y añadir las papas junto con la panza y las tripas y dejar cocinar por 2 horas. Servirlo bien caliente con aguacate y sangre de borrego seca.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara de martes a domingo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La elaboración de este plato se lo realiza en la región de la sierra centro.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA DE PRESION	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	CUCHARON	ACTUAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	MORTERO	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	LLAGUA HOMERO	50 AÑOS	PROPIETARIO	PELILEO GRANDE	BARRIO CENTRAL
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron de generación en generación hasta la actualidad desde 1980			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión fue en el interior del restaurante por medio de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta gastronomía es muy típica del Ecuador ya que este hecho con las vísceras del borrego y un poco singular es la sangre ya que es lo más especial del plato. Además, constituye una fuente rica en hierro y carbohidratos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El yahuarlocro no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
HOMERO LLAGUA		PELILEO GRANDE	2830263	MASCULINO	53
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD NACIONALES		CONDICIÓN SOCIAL	TÉCNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					




Anexo 14: Ficha: Picante o Menudo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO IM-18-01-50-000-08-000101
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: PELILEO		
Parroquia: GARCIA MORENO		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: CHUMAQUI				
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z 2600 (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
<p>Imagen 11. Picante o Menudo</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>				
Descripción de la fotografía: PICANTE FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021				
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación (es)		
PICANTE -PELILEO, TUNGURAHUA		D1	MENUDO	
		D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)		
MESTIZO		L1	ESPAÑOL	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		TRADICIONAL		

Breve reseña					
Este plato es de origen español y lo prepara principalmente en la sierra norte y centro, antiguamente este plato era usado como medicina para las resacas.					
En Pelileo lo preparan de dos formas, la primera y la más conocida son las vísceras del cerdo (riñones, pulmones, intestino grueso y delgado, corazón y el hígado) que están acompañadas por una sopa hecha a base de un refrito con maní.					
4. DESCRIPCIÓN					
Primero debemos colocar en una olla grande todas las vísceras en cuadritos del cerdo junto con todos los condimentos como son: ajo, cebolla blanca, culantro, laurel, perejil, achiote y lo dejamos cocinar por 2 horas.					
Posteriormente adicionamos un refrito hecho con los condimentos y agregamos el maní con la leche licuados.					
Finalmente servimos con curtido de cebollas con tomate y un aguacate.					
.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	El picante o menudo de cerdo lo preparan los miércoles, jueves y viernes			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	La elaboración de este plato se lo realiza de manera especial en la región de la sierra.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA DE PRESIÓN	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
	MORTERO	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	ZOILA ACOSTA	10 AÑOS	PROPIETARIA	GARCÍA MORENO	CHUMAQUI
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Las técnicas para la elaboración del plato fueron de su madre desde el 2010.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión se da en el restaurante por medio de recetas dictadas por la madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación de este plato rescata nuestra cultura gastronómica ya que antiguamente lo preparaban en los hogares cuando realizaban la fritada y para no desperdiciar las vísceras del chanco hacían este delicioso plato. Hoy en día tiene un valor nutricional muy importante porque contiene nutrientes y grasas saludables.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El picante o menudo no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ZOILA ACOSTA		GARCÍA MORENO	283-0388	MUJER	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD NACIONALES		CONDICIÓN SOCIAL	TÉCNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 15: Ficha: Conejo Asado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CÓDIGO	
		IM-18-01-50-000-08-000101	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGIRAHÍ		Cantón: PELILEO	
Parroquia: SALASACA		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SALASAKA CENTRO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 773368		Y (Norte) 9852869	Z (Altitud) 2600
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
<p>Imagen 12. Conejo Asado</p>  <p>Elaborado por: C. Trujillo, (2021)</p>			
Descripción de la fotografía: CONEJO ASADO FOTO: CARLOS TRUJILLO, UTA 2021			
Código fotográfico: IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CONEJO ASADO -PELILEO, TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		TRADICIONAL	

Breve reseña					
Este plato típico es de origen prehispánico y tradicional de la sierra. La carne de este animal es blanca por lo que es un alimento bajo en calorías y muchas personas recomiendan su consumo para dietas bajas en colesterol. Este plato se lo sirve con papas, salsa de maní y una ensalada de lechuga.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación de este plato primero aliñamos al conejo con: ajo, cebolla, pimienta, comino y demás condimentos y se lo deja reposar por 2 a 3 horas, posteriormente le pasamos al asadero con carbón y dejamos hasta que se dore por completo.					
Para acompañarlo cocinamos las papas y realizamos la salsa de maní que se realizó con un refrito y maní y leche licuada, finalmente servimos el conejo con papas, la salsa de maní y un curtido con lechuga, cebollas y tomate de riñón en trozos					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se prepara de lunes a domingo			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La elaboración de este plato se lo realiza de manera especial en la región de la sierra centro.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	ANIMAL	PELILEO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ASADERO	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	BANDEJA	ACTUAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
H3	MORTERO	TRADICIONAL	RIOBAMBA	COMPRA	
H4	PALOS PARA ASAR	TRADICIONAL	AMBATO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	FANNY CHICAIZA	15 AÑOS	PROPIETARIA	SALASAKA	SALASAKA CENTRO
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Los conocimientos fueron de generación en generación hasta la actualidad desde el 2004.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La transmisión fue en su casa antes de tener el restaurante por medio de observación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación de este plato es muy especial ya que forma parte de la cultura ecuatoriana especialmente en la región sierra ya que antiguamente todas las carnes de los animales se lo preparaban en hornos de leña y hoy endía para que su sabor sea más exquisito se lo preparar al carbón para dar un mejor sabor. Antiguamente la comunidad de Salasaka usaba este animal en sacrificio como homenaje los dioses de la naturaleza.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El conejo asado no se enfrenta a mayores cambios sobre su preparación ya que todos los conocimientos son transmitidos de generación en generación hasta la actualidad			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
FANNY CHICAIZA		SALASAKA	098 802 6755	MUJER	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IDENTIDAD NACIONALES		CONDICIÓN SOCIAL	TÉCNICAS TRADICIONALES	SABERES ANCESTRALES	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-02-50-000-08-000101_1.jpg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: TRUJILLO CARLOS			Fecha de inventario: 2021/07/17		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: TRUJILLO CARLOS					

Anexo 16. Imágenes Adicionales

Imagen 13. Fritada de Mama América



Elaborado por: C. Trujillo, (2021)

Imagen 14. Local de Carmen Ramos



Elaborado por: C. Trujillo, (2021)