



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

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciada  
en Turismo

**“ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y TURISMO  
GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SANTIAGO DE PÍLLARO”**

**Autora:** Moreno Beltrán Allison Dennise

**Tutor:** Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

**Ambato – Ecuador**

**2021-2022**

## **CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

**“Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón Santiago de Píllaro”** de la alumna Moreno Beltrán Allison Dennise, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, enero 2022

EL TUTOR

.....  
**Viteri Toro María Fernanda**

**C.C.: 180290388-8**

## AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón Santiago de Píllaro**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, enero 2022

LA AUTORA



.....  
Moreno Beltrán Allison Dennise

**C.C.: 1804919940**

## DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de éste Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, enero 2022

LA AUTORA



.....  
Moreno Beltrán Allison Dennise

**C.C.: 1804919940**

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “**Antropología Culnaria y Turismo Gastronómico del cantón Santiago de Píllaro**” de Moreno Beltrán Allison Dennise, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, enero 2021

Para constancia firman

---

Lic. Mg. Yadira Proaño Gómez  
MIEMBRO CALIFICADOR

**C.C.: 1803036860**

---

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate  
MIEMBRO CALIFICADOR

**C.C.: 1803318169**

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de investigación va dedicado a mis padres

Por todo su esfuerzo el cual me permitió seguir adelante

A pesar de todas las veces que quise rendirme

Va dedicado a ellos por haber confiado en mí

Por nunca haberme dejado sola

Por alentarme a cumplir mis sueños

Por el amor que me brindaron en todo momento y

Por haber hecho de mí una mejor persona.

Va dedicado a mi abuelita Mercedes,

Por ser el pilar principal de nuestra familia y por último

También va dedicado a mi Luz,

Esa luz que siempre ha guiado mi camino

Quien me dio su infinito amor y su confianza cuando nadie creyó en mí.

**Moreno Beltrán Allison Dennise**

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mi gratitud entera a Dios,

Quien con su bendición llena siempre mi vida y

A toda mi familia por estar siempre presentes.

Mi profundo agradecimiento a todas las autoridades y personal que hacen la

Universidad Técnica de Ambato, por confiar en mí,

Abrirme las puertas y permitirme realizar todo este proceso investigativo.

De igual manera mis agradecimientos

A toda la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación,

Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a la Ing. María

Fernanda Toro principal colaboradora durante todo este proceso, quien con su dirección, conocimiento y enseñanza permitió el desarrollo de este trabajo y quien con la impartición de sus valiosos conocimientos hicieron que pueda crecer día a día como persona y como estudiante.

Gracias a cada uno de ustedes por su paciencia, dedicación, apoyo incondicional y amistad.

**Moreno Beltrán Allison Dennise**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....	2
AUTORÍA DEL TRABAJO .....	3
DERECHOS DE AUTOR.....	4
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....	5
DEDICATORIA .....	6
AGRADECIMIENTO .....	7
ÍNDICE DE TABLAS .....	9
ÍNDICE DE FIGURAS .....	10
RESUMEN EJECUTIVO .....	11
ABSTRACT .....	12
CAPÍTULO I.....	13
<b>MARCO TEÓRICO .....</b>	<b>13</b>
<b>1.1 Antecedentes Investigativos .....</b>	<b>13</b>
Santiago de Píllaro .....	<b>13</b>
<b>1.2 Descripción de las variables.....</b>	<b>16</b>
<b>Variable Independiente: Antropología Culinaria .....</b>	<b>16</b>
Antropología .....	<b>16</b>
Cultura .....	<b>18</b>
Social .....	<b>19</b>
Antropología Culinaria .....	<b>20</b>
Saberes Ancestrales .....	<b>23</b>



Productos Ancestrales.....	23
Gastronomía Ancestral .....	24
Gastronomía como medio de expresión.....	24
La cocina moderna.....	26
<b>1.3 Variable Dependiente: Turismo Gastronómico.....</b>	<b>27</b>
Turismo.....	27
Gastronomía.....	28
La cocina transculturada .....	31
Transformación de la cultura gastronómica.....	32
Cocina Tradicional.....	34
Turismo Gastronómico .....	35
Cantón Santiago de Píllaro .....	38
<b>1.4 Objetivos.....</b>	<b>42</b>
Objetivo General.....	42
Objetivos Específicos .....	42
<b>CAPITULO II .....</b>	<b>43</b>
<b>METODOLOGÍA .....</b>	<b>43</b>
<b>2.1 Materiales .....</b>	<b>43</b>
<b>2.2 Métodos .....</b>	<b>44</b>
Enfoque.....	44
Diseño .....	44
Alcance .....	44
Población y muestra.....	45
<b>2.3 Técnicas e Instrumentos .....</b>	<b>45</b>
Técnicas .....	45
Instrumentos.....	46

<b>CAPITULO III</b> .....	47
<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	47
<b>3.1 Análisis y discusión de los resultados</b> .....	47
3.1.1 Resultados Obtenidos de la Entrevista.....	<b>47</b>
<b>CAPITULO IV</b> .....	92
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	92
4.1 Conclusiones .....	92
4.2 Recomendaciones .....	93
4. 3 Propuesta .....	94
<b>ANEXOS</b> .....	109

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Materiales y Recursos .....	43
<b>Tabla 2.</b> Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #1 .....	47
<b>Tabla 3.</b> Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #2 .....	49
<b>Tabla 4.</b> Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #3 .....	51
<b>Tabla 5.</b> Discusión.....	53
<b>Tabla 6.</b> Resultados del levantamiento de fichas .....	91
<b>Tabla 7.</b> Análisis FODA página web .....	96

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Ubicación del cantón Santiago de Píllaro.....	94
<b>Figura 2.</b> Inicio página web .....	97
<b>Figura 3.</b> Breve reseña histórica del cantón Santiago de Píllaro.....	97
<b>Figura 4.</b> Presentación de los platos típicos importantes del cantón Santiago de Píllaro .....	98
<b>Figura 5.</b> Información del cantón Santiago de Píllaro .....	98
<b>Figura 6.</b> Mapa turístico del cantón Santiago de Píllaro .....	99
<b>Figura 7.</b> Gastronomía.....	99
<b>Figura 8.</b> Breve reseña de los platos típicos.....	100
<b>Figura 9.</b> Recetas de los platos típicos .....	100
<b>Figura 10.</b> Píllaro en la historia.....	101
<b>Figura 11.</b> Contactos. ....	101
<b>Figura 12.</b> Entrevista a la Sra. Nelly Chicaiza .....	110
<b>Figura 13.</b> Establecimiento “Picantería Doña Nelly” .....	110
<b>Figura 14.</b> Entrevista a la Sra. Luz María Rosales.....	110
<b>Figura 15.</b> Establecimiento “Las deliciosas fritadas de Mamá Luz” .....	110
<b>Figura 16.</b> Entrevista a la Sra. Nancy Carrillo. ....	110
<b>Figura 17.</b> Establecimiento “Sabor Pillareño” .....	110

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La presente investigación se ha elaborado con el fin de analizar la antropología culinaria la cual estudia la historia, origen, características y estructura que contienen las distintas elaboraciones de la gastronomía típica del cantón Santiago de Píllaro, tomando en cuenta los principales platos tradicionales que son parte de su variada oferta culinaria, algunos de ellos: pato al lodo, chicha de jora, locro de cuy, trucha asada, caldo de gallina, yahuarlocro y fritada.

El beneficio de dicha gastronomía es la demanda turística, porque permite al turista tener una nueva motivación de viaje la cual se centra principalmente en conocer la historia del lugar y generar la oportunidad de crecer en los negocios del cantón Santiago de Píllaro tanto en el esparcimiento como en el de la alimentación a través de la innovación y la creatividad.

Existen falencias en la indagación profunda de la antropología culinaria del sitio, los secretos en sus comidas típicas dan como resultado la escasa información o el desconocimiento total del proceso de las preparaciones y los saberes ancestrales que estas conllevan, por lo cual se ha levantado información través de las fichas del INPC en las cuales se pueden observar técnicas de cocción, recetas, reseña histórica y de origen de cada plato, así como también los saberes de cada propietario de los distintos establecimientos culinarios que fueron entrevistados para reforzar la información.

Analizada la investigación se propone la creación de una página web con la finalidad de fortalecer la cultura culinaria y fomentar el conocimiento de la misma para brindar la importancia necesaria que la gastronomía tradicional adjunta, siendo una actividad relevante en el desarrollo del cantón Santiago de Píllaro.

**PALABRAS CLAVE: ANTROPOLOGÍA CULINARIA, TURISTA, ORIGEN, CULTURA CULINARIA, PÁGINA WEB, GASTRONOMÍA TRADICIONAL.**

## **ABSTRACT**

This research has been developed in order to analyze the culinary anthropology which studies the history, origin, characteristics and structure that contain the different elaborations of the typical gastronomy of the canton Santiago de Píllaro, taking into account the main traditional dishes that are part of its varied culinary offer, some of them: duck in mud, chicha de jora, locro de cuy, roasted trout, chicken broth, yahuarlocro and fritada.

The benefit of such gastronomy is the tourist demand, because it allows the tourist to have a new travel motivation which is mainly focused on knowing the history of the place and generate the opportunity to grow in the businesses of the canton Santiago de Píllaro both in leisure and food through innovation and creativity.

There are shortcomings in the deep investigation of the culinary anthropology of the site, the secrets in their typical meals result in little information or total ignorance of the process of preparations and ancestral knowledge that these entail, so information has been collected through the INPC cards in which you can observe cooking techniques, recipes, historical review and origin of each dish, as well as the knowledge of each owner of the various culinary establishments that were interviewed to reinforce the information.

After analyzing the research, the creation of a web page is proposed in order to strengthen the culinary culture and promote knowledge of it to provide the necessary importance that traditional cuisine attaches, being a relevant activity in the development of the canton Santiago de Píllaro.

**KEYWORDS: CULINARY ANTHROPOLOGY, TOURIST, ORIGIN, CULINARY CULTURE, WEBSITE, TRADITIONAL GASTRONOMY.**

## CAPÍTULO I

### MARCO TEÓRICO

#### 1.1 Antecedentes Investigativos

La indagación bibliográfica expuesta en la presente investigación plasma la difusión gastronómica y las técnicas de la variedad de platos típicos que se encuentran en determinados sectores, considerando también las variables de la investigación para así revelar información y evidencias concretas que permitan explicar los resultados de la investigación.

#### **Santiago de Píllaro**

La gastronomía del cantón Santiago de Píllaro, partiendo desde el elemento turístico y tradicional posee una amplia gama de riquezas culturales las cuales se manifiestan simbólicamente en su historia y en todas sus fiestas tradicionales, esto se menciona en la investigación titulada “Estudio de la gastronomía del cantón Píllaro provincia de Tungurahua como elemento turístico y cultural”, en donde se determina que el patrimonio inmaterial del cantón son el idioma y su vestimenta representativa, incluyendo también a su variada gastronomía la cual es protagonista en sus fiestas con un alto valor cultural que demuestran su identidad que está plasmado en la memoria de cada uno de sus habitantes como un saber popular **(Cuzco, 2017)**.

La siguiente investigación aporta conocimientos con el estudio de “La gastronomía típica basada en la utilización de productos agrícolas orgánicos como aporte al desarrollo de nuevas alternativas turísticas para el cantón Santiago de Píllaro”, tomando en cuenta que el cantón Santiago de Píllaro es agrícola y ganadero, tiene también ingresos significativos desde el sector turístico, dado que el mismo ha tenido un desarrollo considerable en los últimos años, haciendo que se realice una gastronomía típica con base en los productos orgánicos los cuales buscan ser una alternativa más para el desarrollo de la actividad turística **(Guamán & Cujano, 2016)**.

En el estudio titulado “Análisis gastronómico del cantón Santiago de Píllaro de la provincia de Tungurahua y su plan de difusión”, describe al cantón como uno de los más grandes e importantes de la provincia de Tungurahua, por sus múltiples atractivos

naturales y culturales, además de ello cuenta con una población amable y atenta que hace que su economía se encuentre en un estado neutro y que poco a poco se va desarrollando en las actividades turísticas que consideran a futuro al sitio como potencialmente agro ecoturístico y turístico gastronómico por la variedad de platos típicos que se pueden encontrar, concluyendo que la gastronomía une naciones, comunidades, familias y sociedad en común, la exquisita gastronomía del cantón se puede degustar en cualquier época del año y que es importante difundir estas actividades para desarrollar más el turismo en el cantón **(Cárdenas, 2013)**.

En el artículo titulado “Alimentación, Comida y Culturas”, plasma a la antropología como una mirada sobre la alimentación de los seres humanos en sociedad, pues con ella se diferencia la cultura expuesta en la manera de preparar alimentos y de tal modo aseverar la disciplina del hombre, considera también que la antropología es pionera en investigaciones de ciencias sociales y humanas, porque de aquí parte la relación que existe entre cultura y alimentación, tomando en cuenta que el comer es un elemento constitutivo de toda sociedad y que por la misma razón va más allá del solo hecho de ingerir alimentos **(Donham, 2019)**.

En el ámbito gastronómico, la cultura y la antropología van de la mano por el aspecto social, es así que en la investigación “Panorama del turismo gastronómico del Ecuador”, mantiene la idea que la comida conjunto con la cocina son hechos sociales que el hombre mantiene, porque en estos ritos se come y se bebe cuando se está en compañía de otras personas, mientras que cuando una persona se encuentra sola el hecho de alimentarse se vuelve más una necesidad, un aspecto natural del hombre que influye directamente con la comida **(Ortiz T. , 2020)**.

En la investigación “Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos”, considera a la alimentación como fenómeno de condición múltiple, y que el acercamiento antropológico puede disponer un mayor potencial, pues determina la cultura, tradición y condiciones alimentaria de los pueblos y se valora la importancia de estos ámbitos asumiendo que sostienen premisas universales con ideologías de control, social e integración **(Carrasco N. , 2004)**.

La antropología permite que las personas convivan en un ambiente que les permite relacionarse directamente con la cultura, tradición y costumbres, así como también



su gastronomía, esto también lo asocian con la sociología, porque es un momento que sirve para compartir y crear sentimientos como la felicidad y generar experiencias tal cual como lo representa el turismo que sale de lo tradicional o las rutinas que el ser humano mantiene durante gran parte de su vida (**Tisalema A. , 2015**).

La antropología culinaria dado su carácter histórico y cultural, mantiene a los alimentos como un recurso turístico y como facilitadores de experiencias sociales, así lo menciona el artículo titulado “Rutas Alimentarias Americanas”, esto porque los alimentos no solo acrecienta el valor de un destino si no también genera conocimiento propio en base a los mismos, pues estos retozan una identidad local a los distintos sectores, esta valoración es una vía que aumenta la biodiversidad y la oferta turística gastronómica de los pueblos del mundo, haciendo que el turista sea un incansable trasegador de la cultura (**Barrera & Alvarado, 2019**).

El turismo gastronómico es una actividad que está vinculada con la comida y productos o actividades afines y la experiencia que el turista obtiene de estas, este tipo de experiencia toma en cuenta la gastronomía auténtica, aquellas que parten desde lo tradicional y son innovadoras para el turista y le causan esa curiosidad y asombro por las técnicas y las distintas maneras que tienen expuestas en su elaboración, además de ello la participación directa en festivales gastronómicos, degustación de platos típicos y visitas a productores complementan la experiencia (**García, 2018**).

El turismo y la alimentación han sido parte de la experiencia turística desde sus inicios, en el artículo “Turismo gastronómico; La gestión de las DMOS en la promoción en línea de gastroregiones europeas”, se menciona que el turismo gastronómico tiene un elevado interés a la hora de visitar un destino por sus múltiples relaciones y beneficios y estudiar este tema va más allá de la oferta, pues existe una amplia cultura y tradición en el trasfondo del mismo (**Iturralde, 2014**).

La conexión entre el turismo y la gastronomía es muy fuerte, en la investigación “Rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos: Caso de estudio Ambato” hace referencia que en la actualidad se requiere de una gestión para mejorar la oferta turística gastronómica y es necesario de promociones de los distintos destinos turísticos en especial del área rural, ya que en esta área se manifiestan tradiciones y ancestralidades que el turista está buscando y que se encuentran expectantes de vivir y

degustar de estas experiencias alimentarias (Montalvo, 2019).

La relación que mantiene el turismo y la gastronomía es muy poco aprovechada en el Ecuador, así lo menciona el artículo titulado “La gastronomía ecuatoriana como un gran potencial turístico”, esto por la diversidad y calidad de platos típicos que representan un potencial atractivo para los turistas interesados en el arte culinario, a quienes les emociona degustar cosas nuevas y diferentes, en este ámbito explorar la oferta en este tipo de turismo representa un opción viable al ser un elemento tangible que ofrece experiencias y transmite el patrimonio cultural inmaterial de los ecuatorianos (Parra, 2019).

En la investigación “Modelo de negocio del turismo gastronómico en el Ecuador”, se hace énfasis al turismo culinario el mismo que ha tomado mucha atención en los últimos años dando paso a que el turismo se vuelva más dinámico y creativo, esto porque distintas compañías de turismo y los distintos países han visto la importancia de la gastronomía para estimular el desarrollo de las economías nacionales, regionales y locales, haciendo que muchos turistas se sientan atraídos por los productos locales por su rico conocimiento cultural y tradicional, desarrollando así estrategias en marketing y publicidad encaminadas al turismo gastronómico para conocer lugares a través de sus sabores (Vásconvez, 2015).

## **1.2 Descripción de las variables**

### **Variable Independiente: Antropología Culinaria**

#### **Antropología**

La antropología es el estudio del ser humano en todos sus aspectos tomado en cuenta desde una perspectiva holística que integra todos sus rasgos físicos y emocionales, así como también los que componen su aspecto cultural y social como civilización, es por eso que su nombre proviene de dos vocablos griegos como lo es “*anthropos*” cuyo significado es Hombre y “*logos*” que se lo puede mencionar como conocimiento, para así definir a la antropología como el estudio de la humanidad, como tal es una ciencia que abarca otros campos del saber científico y social, tales como la sociología o la psicología del hombre, que en muchos casos son las herramientas para establecer

nuevas investigaciones en las cuales se vincula con otras ciencias como la biología por todo su abordaje de la humanidad y lo complejo del mismo.

Los estudios de la antropología son centrados en los modos de vida y formas de ver, actuar y organizar de la humanidad con el mundo, es así que su dinámica pretende acercarse y comprender los diferentes símbolos, significados y algunas obras arquitectónicas culturales que se han presentado a lo largo de la existencia del hombre como una forma de ser muy compleja. La antropología apunta al conocimiento global del ser humano abarca en objeto toda la extensión histórica y geográfica que se da en su alrededor, su constante conocimiento aplica al conjunto de la evolución del hombre desde los homínidos hasta la actualidad con conclusiones positivas y negativas, pero valiosa para la sociedad humana, recorriendo su conocimiento desde la más pequeña tribu melanesia hasta una gran ciudad moderna (**Llanos, 2017**).

El que hacer antropológico se presenta desde una perspectiva algo saturada de temores y dudas con respecto a lo que realmente buscamos, esto porque al intentar aproximarnos a la realidad sociocultural nos inmiscuimos en un mundo al cual no pertenecemos hablando socialmente, pero que de algún modo u otro llegamos a formar parte de ese mundo, y cuando nos comenzamos acercar podemos observar y percibir el mundo del observado, no hay ningún motivo para creer que un visitante nos vería más objetivamente de lo que nosotros nos vemos a nosotros mismos (**Saorín, 2013**).

El hombre usó la piedra y en base a eso surgió el fuego, es así que el desarrollo de la conciencia humana ha sido impactado por un sinnúmero de factores que sin duda alguna uno de los más importantes consistió en las posibilidades que puedan aparecer a partir de los logros de técnicas que permitan al ser humano expresarse más allá de la expresión de su propio pensar en el medio que se encuentra (**Pineda, 2020**).

Con todos estos antecedentes la antropología es el conocimiento de las sociedades que han ido desarrollando a lo largo de la existencia humana, y que gracias a esto le debemos muchos grandes descubrimientos que hoy son fundamentales, la antropología está en las definiciones de ciertas escuelas sociológicas como algo que se aprende dependiendo de los órdenes de magnitud en lo que se vayan eliminando variables dependientes que sean inútiles una vez desarrollada una nueva teoría, para esto son fundamentales dos aspectos importantes que son lo social y lo cultural (**Augé, 2010**).

## **Cultura**

La cultura a diferencia de los conocimientos científicos tiene una sabiduría subjetiva, porque sus percepciones más profundas tienden a ser relativas y no incluyen leyes universales, es así que se plantea que la cultura es aquello que es complejo e incluyen conocimientos, creencias entre otras características, así como también hábitos como la moral, el derecho, costumbres y tradiciones adquiridos por el hombre en cuanto pertenece es miembro de una sociedad **(Ramírez A. , 2016)**.

En este aspecto la cultura también redacta en su gran mayoría todo el pasado de un pueblo y los hábitos que en este se dieron según se va dando su desarrollo, y van dando paso de este conocimiento a las futuras generaciones para que sean transmitidas a lo largo de los años, la palabra cultura ha tenido una presencia tan común y usual en los medios actuales que se podría decir que es un término extraño y que se ha impregnado en la mente de los seres humanos para hoy referirnos a todo aquello intangible que define a ciertos grupos, es por eso que tenemos en nuestro ideal colectivo que es un conjunto de valores, creencias y costumbres **(Mato & Maldonado, 2017)**.

Con el pasar del tiempo la palabra cultura hace presencia y eco de su esencia común y muy usual en los medios de comunicación y difusión actuales como son la radios, televisión, redes sociales, entre otras, así como también en los diferentes sistemas educativos como escuelas e institutos, es considerado un término extraño que es distante pero a la vez muy familiar y que nos suponemos al paso de una palabra o un concepto que se asocia al cultural que vienen impregnado en buena parte de las mentes de hoy parareferirse a lo intangible que define a una sociedad, el nosotros y los otros, esto para las masas expectantes y oyentes que quieren definir por categorías al concepto cultural **(Mato & Maldonado, 2017)**.

La cultura es los conjuntos de valores, costumbres y tradiciones, practicas, creencias que constituyen la forma de vida de una sociedad y el desempeño de los grupos en específico, es creada con la finalidad de ser usada por símbolos y términos que derivan de la palabralatín “*colere*” para la labranza y el uso en la tierra, aunque en ingles la palabra “*coulter*” hace referencia a la designa a reja del arado, es así que el primer significado de la palabra cultura viene haciendo referencia directamente con el cultivo, agricultura y trabajo en la tierra, para los romanos que hablaban de la cultura como

“*animi*”, que es la cultivación del alma, este uso fue creado desde el siglo XVIII que llevo en significados de secularización distinguido fuertemente en lo religioso, lo culto, pero relacionado para ambas formaciones individualmente con lo religioso y lo cultivo (**Eagleton, 2011**).

## **Social**

La definición sociológica es la dinámica que tiene el ser humano para relacionarse, alimentarse, entre otras muchas necesidades biológicas, en donde se crean las estructuras sociales, entre muchas de ellas hacemos énfasis al hecho más importante en el ser humano que es el alimentarse, considerada como una acción ordinaria y que se organiza en estructuras sociales locales, roles y estatus, y con ello también la propia acción y concepción cultural de comer (**Franco, 2010**).

Existen varios fenómenos que están relacionados y que gracias a muchos de ellos se puede determinar la complejidad de muchos fenómenos alimenticios en el aspecto social y cultural, y de cómo estos afectan en las decisiones de cotidianidad del ser humano, es por ello que se hace útil el estudiar la metodología antropológica en aspectos de alimentación contemporánea, ya que está llena de contradicciones y que tienen mucho que ver con el desarrollo del capitalismo y la sociedad de consumo (**Carrasco, 2016**).

Si hablar de alimentación en la sociedad es parte fundamental del comportamiento humano debemos poner en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto en lo material como en lo simbólico y que los mismos sean diferenciados, por esta razón el compartir alimentos a los miembros de la familia o grupo de amigos se considera como un acto que une y estrecha lazos entre las personas, es por eso que el solo hecho de preparar un plato especial sea entre familiares o amigos y compartirlos se considera como un rito social que incrementa la identidad entre las personas del grupo en común, es por eso que para entender más a fondo este aspecto social y combinarlo con la antropología y sus diferentes ramas existe la antropología culinaria (**Meléndez, Juana; Cañez, Gloria, 2017**).

## **Antropología Culinaria**

La antropología, la cultura y la gastronomía son aliados partiendo desde un punto sociológico, como todo en la antropología se basa al estudio del ser humano, en este caso las premisas de la cocina y sus distintos derivados y preparaciones son importantes para el hombre en los aspectos sociales, esto porque al momento de compartir alimentos se lo hace en compañía y al ser humano le resulta más fácil relacionarse con otros en momentos así, al contrario de cuando se encuentra solo, el hecho de alimentarse lo hace más por una necesidad biológica, por la necesidad que este tiene con relación directa de la comida y el alimentarse para mantenerse sano y recuperar energías perdidas en el transcurso del día a día **(Henríquez, 2014)**.

El estudio antropológico con la alimentación del ser humano surge considerando ciertos aspectos diferentes entre los cuales tenemos al análisis, que aborda hábitos y costumbres alimenticias que realiza el ser humano con el simple hecho de comer, este contempla la necesidad de formar parte de un sistema mayor y el de ser estudiado para comprender ciertos comportamientos que se obtienen después de alimentarse **(Carrasco, 2016)**.

El fenómeno alimentario es una condición de múltiples aspectos y su abordaje se considera diferentes enfoques que dan hecho de la diversidad que se pueden encontrar en este estudio, la antropología culinaria puede llegar a encontrar un mayor potencial para el estudio del comportamiento humano con la sociedad y el hecho de alimentarse, se reconocer en esto algunos tratamientos científicos con los cuales dividimos aspectos como la nutrición, lo político social, lo económico y dicho estudio propone realizar e interrelacionar las dichas facetas para conocer la naturaleza de este fenómeno alimenticio y sus implicaciones, cuando se identifica los aspectos que convierten un producto a la aproximación sociocultural y tradiciones de un pueblo **(Carrasco, 2016)**.

El paso del tiempo y los cambios alimentarios constituyen una investigación del saber alimentario a través de cuestionamientos con respecto al tiempo y alguno de los elementos que influyen para determinar un modelo de alimentación a seguir en cada cultura, esto también influye al momento de determinar la permanencia del tiempo y el espacio de estos en los mismos para que contribuya a darle las tradiciones y la identidad del plato tradicional de cada sector **(Girón, 2019)**.

Estos sistemas alimentarios se han venido interpretando de maneras distintas a lo largo del tiempo y sufriendo transformaciones desde la perspectiva epistemológica, la variaciones interculturales de la alimentación y el estudio histórico de cómo ha ido cambiando o perdiéndose parte de su estructura original con la globalización, todos estos aspectos abren una puerta para que sea víctima de un estudio minucioso entre el contacto y fusión de culturas alimentarias de distintas tradiciones y culturas, lo que dio paso a la llamada antropología culinaria que fue la que estudia estos fenómenos **(Moguillansky, 2017)**.

La antropología culinaria es denominada también como la etimología que indaga la procedencia de muchos platos que hoy en día son considerados tradicionales en distintos sectores sociales, su estructura y características que mantienen con el pasar del tiempo, las técnicas que se emplean para realizarlo, lo complejo de su preparación y que caracteriza como identidad de una persona o un lugar, es por eso que esta investigación toma mucha importancia en descubrir la antropología gastronómica y que son tradicionales en el cantón Santiago de Píllaro. El desenvolvimiento de varios estudios antropológicos de la nutrición humana, ha tomado en cuenta diferentes temáticas de estudio para el crecimiento de la antropología clásica que aborda las costumbres y las diferentes rutinas de alimentación como una concordancia que se delimita dentro de un grupo social que intenta complementarse con la necesidad de formar parte de este sistema **(Carrasco, 2016)**.

La condición múltiple de la naturaleza del fenómeno alimentario tiene una diversidad de estudios los cuales se disponen desde su acometimiento, esto provoca que el acercamiento a la antropología llegue a ser parte de un enfoque mayor en los cuales dan conocimiento a los métodos científicos basados en la nutrición, la economía, el factor político y diversos estudios autónomos porque plantea una investigación correlacionada para conocer la problemática de la manifestación y sus alcances, todo esto al identificar aquellos productos que generan un acercamiento a la tradición y cultura que representa a una sociedad **(Carrasco, 2016)**.

En el ámbito gastronómico se destaca el protagonismo que tiene cuando se genera una experiencia en el destino turístico, esto porque permite que el turista forme parte del entorno cultural de un pueblo, haciendo que este tenga una relación directa con las

costumbres y tradiciones culinarias del lugar a través de la degustación de sus variados platos más representativos **(Fusté, 2016)**.

Los estudios de las transformaciones alimentarias conforman un territorio peculiar en el análisis de la cultura gastronómica partiendo desde el cuestionamiento de su temporalidad, la cual incluye elementos dentro de un patrón alimenticio a través del tiempo y espacio lo cual contribuye revalorizar la cultura popular de un pueblo **(Henríquez, 2014)**.

Los sistemas alimentarios se han interpretado a la transformación de desde dos perspectivas epistemológicamente contrapuestas, una a través del estudio de las variaciones interculturales de la alimentación humana y otra a través del estudio histórico de la transformación alimentaria, estas perspectivas han abierto la puerta al estudio del contacto entre culturas alimentarias de tradiciones diferentes, lo que abre un camino a la antropología culinaria **(Henríquez, 2014)**.

En la antropología también ingresa el turismo que tiene un contexto social muy marcado así como también incluyen aspectos sociales y gastronómicos en los cuales se pueden presenciar la influencia de visitas por propios y extraños que lo hacen por conocer más acerca del lugar por sus costumbres y tradiciones, es por eso que la gastronomía en este aspecto juega un papel determinante para hacer que la experiencia del destino sea única en su paso por la determinación tradicional y cultural que muchos de sus diversos platos encierran, en este aspecto lo antropológico permite que salga a relucir estos conocimientos ancestrales que orientan cada cultura en la realización de sus platos tradicionales **(Escalante & Carrol, 2013)**.

Por otro lado, la cultura y el turismo van de la mano siendo estos mencionados como turismo cultural que hacen relación a las actividades turísticas la cual tiene como objetivo el hallazgo, la obtención de información y la utilización de productos tangibles e intangibles que son parte de la cultura de una sociedad, todos estos aspectos tiene una importancia vital al momento de conocer disyuntivas gastronómicas que benefician a la elaboración de los platillos y sumando a estos el conocimiento en la manipulación de los mismos, así como también su sanitación **(Sancho, 2019)**.



En la antropología y sus características el turismo tiene importancia dentro de los grupos sociales, así como también los culturales y económicos, los cuales se ven influenciados por la demanda de ingresos en las visitas de turistas locales y extranjeros los cuales excursiones los distintos sectores para conocer más el lugar en ámbitos de costumbres, tradiciones, especialmente en su gastronomía y formas de elaboración **(Freire, 2010)**.

### **Saberes Ancestrales**

En la publicación “Saberes ancestrales y agroecología, contribuciones para el desarrollo sostenible”, los saberes ancestrales son conocimientos propios de una comunidad que se pueden transmitir de generación en generación, consideran que los saberes ancestrales y experiencias llevadas por los adultos mayores a lo largo del tiempo son primordiales para la conservación y desarrollo de un ecosistema **(Jarrín & Altamirano, 2018)**.

En este sentido el conocimiento ancestral es un conjunto de conocimientos y valores transmitidos de generación en generación en un grupo educativo. El papel del grupo en la sociedad es apoyar el desarrollo personal enseñándoles su experiencia mayor **(Vila, 2014)**.

Independientemente de que sean comunidades indígenas o mixtas, los conocimientos tradicionales son una parte importante de la vida diaria de millones de personas en los países en desarrollo. Durante siglos las comunidades indígenas han utilizado los conocimientos tradicionales de acuerdo con sus leyes, costumbres y tradiciones locales, que se han transmitido y transmitido de generación en generación **(Ramírez C. , 2017)**.

### **Productos Ancestrales**

Los productos son el testimonio del mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días como manifiesta, por otra parte, se menciona que la cocina ecuatoriana tiene características muy singulares, que varían de región a región. Cuenta con variedad de frutas, granos, vegetales, maíz, papa y otros

productos cultivados localmente. Además, las recetas de Ecuador son variadas, ricas en proteínas y vitaminas, así como también productos utilizados que varían de un lugar a otro y se transmiten de generación en generación, y que en cada familia tiene sus propios aderezos y condimentos para identificar cada plato, actualmente la comida ecuatoriana es producto de tradiciones y costumbres de todos los continentes del mundo **(Mena, 2016)**.

### **Gastronomía Ancestral**

La mayoría de los conocimientos culinarios en diferentes países, la cocina ecuatoriana se desarrolló bajo la influencia de las diferentes culturas que llegaron al país durante la conquista española, estas culturas fueron influenciadas por los pueblos indígenas que habitaban el territorio, y los iberos se llevaron de esclavos con ellos. Al trabajar en minas y campos de caña de azúcar, descubrieron África y la cultura africana. Después del siglo XIX, llegaron franceses y británicos, y difundieron el conocimiento de la gastronomía aplicada a diversos platos e ingredientes. La cocina de la región puede mostrar su ambiente de producción, los ingredientes que existían en ese momento y los métodos de producción de alimentos diarios, el modelo cultural completo del país incluye técnicas de cocina, actividades agrícolas, conocimientos prácticos y las costumbres y comportamientos ancestrales de la comunidad resaltan toda la comunidad Participación en el proceso: desde la siembra y recolección de cultivos hasta la preparación de la cocción y degustación de alimentos **(Meléndez, Juana; Cañez, Gloria, 2017)**.

Se pretende demostrar que la cultura es una forma organizada de sentido de la sociedad, que se refleja en el sujeto de manera subjetivamente estable en un plan y expresión común, y se prioriza simbólicamente en una estructura social en el contexto histórico **(Meléndez, Juana; Cañez, Gloria, 2017)**.

### **Gastronomía como medio de expresión**

Existen cuatro principales expresiones culturales, lo más característico de estas cuatro expresiones de la cultura y del arte es que las cuatro necesitan un escenario para que el público pueda conocerlas, gustarlas y aplaudirlas. Cuando nos ponemos a pensar sobre la relación entre espectadores y actores parece plantearse una situación singular

que nos permite distinguir a unos de otros, no obstante, el espectáculo se encuentra presente en todas las funciones de nuestra vida cotidiana. La música, el ballet, la ópera como el teatro no pueden entenderse en ausencia del escenario en que se desarrollan. En la particular atmósfera, normalmente a oscuras, el público lo contempla, lo escucha, lo interpreta, lo aprecia o lo rechaza, lo mismo ocurre en la cocina con la gastronomía **(Flores, 2018)**.

Por ejemplo, existe un espectáculo culinario que los japoneses elevan a un arte en la combinación de colores y disposición de los alimentos, cada actor porta un vistoso envoltorio de algas; las verduras y carnes finamente cortadas esperan ser cubiertas por diversas salsas. En este caso, los comensales se encuentran en un espacio iluminado, son los espectadores que al confort de sus asientos, comparten con el cocinero su creación, la apreciación teatral ejerce su magnetismo ya que se gesta el diálogo interno con ella a través de los sentidos, el platillo ofrece una lectura con la cual interactúan; es una obra que alude a lo teatral ya que el primer paso es la contemplación de aquello que además de saciar nuestro apetito, en un acto simultáneo nos propiciará el placer de degustarlo **(Savarín, 2019)**.

Es curioso cómo el mismo plato tomado en el mismo restaurante y cocinado por la misma persona sabe de una manera distinta en cada ocasión, en eso radica la obra de arte, cada una es distinta, única y particular, aunque el “toque, la esencia y como siempre decimos, la sazón”, permanezcan. Lo más curioso es que desde esta perspectiva, la gastronomía, la cocina como expresión artística, se identifica con expresiones culturales consagradas a lo largo de la historia, como es el teatro, la música, la ópera, el ballet o la danza **(Savarín, 2019)**.

La gastronomía, en los últimos años, como ya hemos apuntado, ha pasado de ser artesanal para ser una obra de arte, sin embargo, no se puede pasar por alto que la combinación de productos en una mesa se la debe representar como cultura y porque no también como arte, porque es la interacción de una sociedad que da y recibe ratificando su éxito en un valor de amabilidad por el bien común. Ante esto los cocineros, tanto en las casas como en los restaurantes, se limitaban a repetir, a interpretar las obras maestras de la cocina universal, esas recetas maravillosas inventadas por nuestras madres, abuelas y bisabuelas a lo largo de la historia, así como

también, la llamada alta cocina o cocina clásica de principios de siglo pasado, en la actualidad, todo es diferente. Los cocineros, como decía antes, se han convertido en auténticos artistas, capaces de crear obras extraordinarias, tanto desde el punto de vista del gusto, del tacto o del olfato, y desde el punto de vista estético, esto hace que el chef pueda y deba establecer un lenguaje muy personal con el que se expresa a través de los sus platillos y la creatividad vertida en ellos, el ser humano ha dedicado un esfuerzo extraordinario a comer y a cubrirse. Por eso, la cocina y la arquitectura se sitúan en vanguardia en el desarrollo de cualquier pueblo, sólo las grandes culturas han creado grandes legados **(Fusté, 2016)**.

### **La cocina moderna**

La mayor parte de los cambios evidenciados en los platos típicos tienen relación con los avances en la tecnología, como la invención de los hornos a gas, la licuadora o molinos eléctricos que han facilitado y simplificado la preparación de la comida, sin embargo, para las personas del cantón más conservadoras, las utilidades de estos inventos tienen incidencia en el sabor característico del plato, por otra parte, los platos típicos elaborados con el propósito de venta al público, tienen algunos cambios en su preparación, los mismos que se relacionan con el uso de más condimentos e ingredientes más económicos con el objetivo de abaratar costos. Se debe considerar que a nivel de cada hogar los alimentos se siguen preparando de la manera tradicional y no se ha evidenciado cambios significativos, pues al tratarse solo de consumo familiar las personas se esmeran en la cocción de los platos **(Meléndez, Juana; Cañez, Gloria, 2017)**.

Hay ciertos platos tradicionales que con el pasar del tiempo lamentablemente han desaparecido de la oferta gastronómica del cantón; en su mayoría la pérdida de los platos/bebidas (aguado, chicha de hongos, ginebrina, sidra) se debe a que las personas que usualmente los elaboraban han fallecido y no ha existido ninguna persona que retome la actividad, generalmente porque las recetas se mantenían en secreto o porque los descendientes de las personas conocedoras no se han interesado en continuar con la tradición, existen otros productos que, si bien es cierto que no se pueden clasificar como platos, se han convertido en la base para formular nuevas recetas, es decir, cómo incrementar el procesamiento de la leche para obtener varios yogures y quesos

curados con diferentes especias; también cabe mencionar la producción de pulpas y mermeladas. Todos estos procesos permiten que la leche y la fruta se utilice para otros fines y tengan un mayor valor comercial **(Carrasco, 2016)**.

### **1.3 Variable Dependiente: Turismo Gastronómico**

#### **Turismo**

El turismo representa la experiencia de los momentos buenos e inolvidables que cambian el bienestar en muchos aspectos como el físico, espiritual y también mental en las personas, haciendo que al momento de viajar estos liberen y alimenten su mente con conocimientos de los lugares que visitan lo cual los convierte en partícipes de las actividades que se realizan y no solo en observadores **(Tisalema A. , 2015)**.

Es por eso que se lo considera como parte de un todo en el desarrollo económico de un determinado sector, que depende mucho de la promoción turística que se le haga para que esta se desarrolle siendo un impulso para dar a conocer y resaltar la belleza de sus atractivos turísticos, así como también la calidez de su gente y lo maravilloso que puede ser ese lugar en el mundo **(Freire, 2010)**.

El turismo es toda la gama que surge de ideas y acciones, que implican el traslado de seres humanos a lugares distintos al lugar de residencia con posibilidad de entretenimiento, es decir, destinos con intención de descanso, entretenimiento o contacto con el medio ambiente. El turismo se presenta como un fenómeno ubicuo, complejo y multidisciplinario que incluye economía, sociedad, política, arte, antropología, medio ambiente, historia, geografía, educación, psicología, comunicación, entre otros. También involucra al sector empresarial, departamentos nacionales, no gubernamentales, departamentos profesionales, población y turistas residentes en cada destino turístico **(Schlüter, 2019)**.

El turismo en todos sus aspectos tiene un trasfondo muy importante en el ámbito social, ambiental y sobre todo en la economía para la sociedad lo cual supone que a medida que los turistas visitan un lugar a más de comprender todo lo que en ellos encierran culturalmente, desarrollan la vida de ese lugar porque mostrarán que sus valores y los comportamientos están por delante de las demás personas **(Freire, 2010)**.

El turismo no siempre es entretenimiento y ocio, también es una forma sencilla de deshacerse de las convenciones tradicionales mantenidas por los seres humanos. Desde una perspectiva antropológica, el turismo permite a las personas mantenerse en contacto con la cultura y la tradición, por lo que se ha convertido en uno de las categorías mencionadas en la historia actual (**Mangano, 2015**).

### **Gastronomía**

El patrimonio cultural es definido por la UNESCO como todo aquello que es parte de las obras artísticas de compositores, músicos, sabios, entre muchos más creadores culturales que surgen con sus obras desde su alma y fusionándola con los valores obtenidos a lo largo de su vida, estas obras materiales e inmateriales expresan la creatividad de los mismos y toda su tradición y costumbres particulares de su pueblo que están encierran (**Alderdt, 2013**).

Esta definición hace que cualquier expresión artística o popular desarrollada que hable de la identidad o costumbres de un pueblo sea aludido como parte de su patrimonio cultural. Se plantea al patrimonio cultural desde un contexto constitucional de los pueblos como una herencia de cultura de generaciones pasadas distribuidas en bienes que van desde lo artístico, arqueológico, paleontológico, técnico y etnológico, adjuntando además a los bienes que de cualquier sentido forman parte representativa para un contexto de historia mundial de la humanidad en cualquiera de sus distintas fases. El patrimonio cultural es siempre objeto de comunicación entre los miembros de la sociedad contemporánea y sus descendientes, la importancia de esta comunicación radica en que es el único medio por el cual se puede preservar y transmitir la historia, costumbres y tradiciones de cada grupo social, como una clara distinción entre los diferentes grupos, pero esto no significa que el aislamiento cultural sea necesario (**Ortiz A. , 2012**).

Las diferentes sociedades comparten entre sí, pero no se olvidarán de cuidar su origen y conservar esas características especiales que evitarán que las generaciones futuras entierren sus costumbres porque combinan el conocimiento y la herencia de la sociedad y estas están en constante cambio y modernización. Una de las partes más importantes del término "patrimonio cultural" no son solo las cosas materiales como lugares u objetos, sino también los conocimientos y costumbres de las generaciones

anteriores de cada población. Todos estos tesoros de las sociedades antiguas están clasificados como herencias intangibles, se descubre que el patrimonio inmaterial es una ruta de comunicación y transmisión cultural entre generaciones, que van desde las palabras usadas en su interacción diaria hasta sus artes y festejos pasando por sus hábitos sociales y alimenticios, de ahí la importancia de la conservación de las herencias de generaciones a generaciones. Habla también sobre la fragilidad del patrimonio cultural y como aún bajo esta condición es un componente imprescindible en la conservación del patrimonio inmaterial de diferentes sociedades, y como el mismo contribuye al diálogo de respeto entre culturas y modos de vida; la importancia del patrimonio inmaterial radica en la conservación de conocimientos y técnicas que se transmitirán de generación en generación, el valor social y económico que contiene esta transmisión de saberes es importante para las comunidades tanto pequeñas como grandes componentes de un estado, ya sea que el país está en desarrollo o sea un país desarrollado **(Fusté, 2016)**.

Sin importar el país o región de la que se esté hablando el patrimonio inmaterial contendrá las partes más esenciales en la conexión entre las generaciones, creadoras, transmisoras y receptoras de la sociedad, y es de esta manera que el patrimonio no existe como un organismo aislado más bien su motivación depende de estos participantes y de su esmero en compartir el conocimiento y saber adquiridos a los receptores más jóvenes. El patrimonio inmaterial o intangible se describe como: “Las prácticas, representaciones, expresiones, conocimiento, artes, entre otros, que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural, estas se transmitirían de generación en generación, siendo constantemente reelaborado por los grupos y comunidades como respuesta a sus entornos, a su interacción con la naturaleza y a su historia, proveyendo de un sentido de identidad y de continuidad corresponde, por tanto, con la cultura que la gente practica como parte de su vida cotidiana, creencias y perspectivas, actuaciones efímeras y eventos que no son objetos tangibles de la cultura, las tradiciones basadas en realizaciones de una comunidad cultural y reconocida como reflejo de las expectativas de la misma, es decir, de su identidad social y cultural y sus estándares de vida se consideran parte de este patrimonio cultural intangible” **(Loyola, 2017)**.

En este sentido varias investigaciones aluden que la autenticidad de un patrimonio es un elemento crucial al momento que reciba la evaluación y percepción de los usuarios, en este ámbito desde varios años anteriores la cultura se considera como un recurso primordial al momento de la promoción de un pueblo o región, y también como base para la creación de un clima adecuado para las inversiones públicas y privadas en este sector, desde este punto de vista la cultura se ha venido transformando hasta llegar a ser un medio de crecimiento de la economía local y al mismo tiempo un incentivo para la rehabilitación, conservación y promoción de centros históricos, monumentos, así como también los saberes y sabores ancestrales atrayendo de esta manera el interés de foráneos. La gastronomía considerada como la identidad del pueblo y a su vez como un bien cultural, está conformada por comidas típicas las mismas que presentan una historia detrás de cada ingrediente y sumado a sus técnicas culinarias, recetas y métodos. Formando una relación no solo en la elaboración de los platos tradicionales, además se hace alusión a los productos e ingredientes que forman parte de la alimentación de los miembros de la sociedad **(Vila, 2014)**.

Considerando a la gastronomía de un pueblo como un eje fundamental en el desenvolvimiento de su propia cultura se reflexiona sobre el significado y la importancia de la cocina de una sociedad, es por esto que la gastronomía es más que un símbolo y se la puede considerar como una muestra de la cultura de un pueblo y la combinación de la naturaleza que nos rodea y nos forma como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo que demuestra parte de la identidad que se ve reflejada en actividades cotidianas como lo son al momento de cultivar y cosechar los productos para la elaboración de un plato típico y las diferentes formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. Comer descalzo o sin cubiertos son hechos tan habituales en determinadas culturas como rarezas en otras. En cualquier caso, la cocina y todo aquello que la rodea, la cultura en sí misma, es parte y todo en el desarrollo de las comunidades y la vida en sociedad en cualquier parte del mundo” **(Fusté, 2016)**.



## **La cocina transculturada**

En el proceso histórico de formación de gobiernos uno de sus principales objetivos era el de lograr la integración de las diferentes etnias y regiones, acoplando sus sistemas culturales, educativos, económicos y sociales, de esta manera se buscaba establecer una identidad desde lo regional centrandolo su mirada en el rescate de elementos propios y esencias de cada pueblo presente. Bajo este contexto, considera la posibilidad de caracterizar a la cocina ecuatoriana como una de las más evidenciables expresiones de las zonas andinas bajo criterios que van desde su ubicación geográfica como conciencia de en qué lugar se realizan las prácticas culinarias, por el hecho de que Ecuador está atravesado por el sistema montañoso de los Andes, su clima y por lo tanto sus alimentos son muy variados en cada escala de pisos térmicos los cuales han marcado las cocinas tradicionales, pero ligar toda la identidad gastronómica ecuatoriana a una ubicación geográfica es una formulación apresurada y excluyente de la gastronomía de la región costa y amazónica que son de igual importancia para la cocina nacional por sus aportes culturales y sociales expresados en su alimentación, por otro lado el Ecuador es incuestionablemente un país de origen andino que mediante procesos en su historia de conquistas hizo que la presencia indígena se expandiera a los diferentes territorios ahora establecidos y con esto se daría la formación de provincias y gobiernos, además de la formación de nuevas etnias que desarrollaron su propia cocina tradicional **(Unigarro, 2018)**.

Es así que el Ecuador cuenta con una pluralidad de pueblos indígenas y comunidades afro distribuidos a lo largo de su territorio que, sumado a un largo proceso de mestizaje, dan cuenta de una diversidad étnica importante. En épocas prehispánicas se tiene que, la sierra estuvo habitada por diversos pueblos organizados en cacicazgos o señoríos: Quillacingas (Carchi), Pastos (Carchi e Imbabura), Caras (sur de Imbabura y Pichincha), Panzaleos (de Pichincha y Cotopaxi), Puruháes (Tungurahua, Chimborazo), Cañarís (Cañar y Azuay) y Paltas (Loja), con la pluralidad cultural presente en todas las regiones, cada pueblo indígena fue marcando su identidad conforme sus especificaciones culturales lo marcaban, y esto fue aportando en la construcción no solo de su cosmovisión que influye directamente en su alimentación, sino también en la forma de combinar ingredientes y servirlos. Como resultado de estos cambios la región andina fue caracterizada por el consumo de ciertos alimentos, entre

los que se destacan el maíz del cual se derivan diversos alimentos como el mote, tostado, la chicha, humitas, etc.; el ají, la papa, el cuy, pudiendo señalarse como los platos más representativos de Ecuador y son además ingredientes populares en las regiones andinas de varios países de América del Sur (**Unigarro, 2018**).

### **Transformación de la cultura gastronómica**

En los procesos de transculturación existe un notable intercambio de costumbres y prácticas entre pueblos en las cuales el sujeto adapta sus percepciones y actividades, las acentúa o adquiere otras y las asume como propias a su nuevo sistema cultural, el individuo tiende a dotar nuevas interpretaciones y sentidos a símbolos ajenos tornándolos como algo propio, dichos procesos de intervención y creación están evidenciados en los sistemas de alimentación de Ecuador, dos culturas en colisión que dejaron registrados diversos rasgos en ollas que transmiten un importante intercambio y contribución cultural y alimenticio. Como producto de la colonización hubo una transformación del proceso de producción de muchas plantas alimenticias e incluso algunas fueron remplazadas por especies introducidas, estos cambios provocaron el cambio paulatino del consumo de nuevos productos no solo en las regiones andinas, sino también a nivel mundial, como resultado el maíz, la papa, se incorporaron a la alimentación de casi todas las sociedades a nivel mundial como un valioso aporte de América, además de otros alimentos introducidos como el plátano, la cebada, el arroz, el trigo, entre otros, se incorporaron y fueron adoptados (**Unigarro, 2018**).

Para el caso de Tungurahua, desde las épocas prehispánicas el territorio contaba con especiales características geológicas y climáticas que hacían contar con una producción frutícola única y que, después con la llegada de los españoles las cosechas pasaron por ciertas variaciones como introducción de cereales y nuevas especies de frutas destacando: manzanas, duraznos, peras, uvas y claudias (**Unigarro, 2018**).

A la transculturación de los hábitos alimenticios de las regiones también se sumaron los cambios de métodos en la preparación alimenticia, tanto los platos nativos como introducidos se vieron afectados por el desarrollo tecnológico, la automatización de técnicas de cocción y elaboración con la entrada de artefactos eléctricos como hornos, parrillas, ollas de presión, licuadoras, microondas, neveras, entre otros, aumentando de igual manera el tiempo de conservación de alimentos, todos estos elementos han

incidido aún más en la cocina tradicional transformando varios sabores de los platos **(Unigarro, 2018)**.

En la actualidad algunos productos andinos se han abierto camino en la cocina oficial como es el caso del choclo y frutas como la uvilla, el taxo, guanábana y plátano orito. La situación mencionada provocó que la cocina tradicional se vea afectada por una nueva actividad culinaria diversa en la que los productos nativos están fusionados con productos introducidos en la elaboración de distintos platos. A esto se suman especies de animales nativos e introducidos. Se señala algunas de las especies de plantas y animales nativos e introducidos usados en la cocina tradicional como alimentos nativos de origen vegetal: Papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, fréjol, porotón, maní, ají, cacao, tomate, quinua, berro, aguacate, zambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o taza, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortiño, naranjilla, entre otros. También menciona especies de origen animal: Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, entre muchos más. Los alimentos introducidos de origen vegetal: Trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, alverja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil, culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, entre otros, y de origen animal: Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, entre otros **(Unigarro, 2018)**.

Las tendencias migratorias existen en todas las historias en diferentes regiones del mundo, por lo tanto, la cultura está en constante cambio, renovación y adaptación por lo que el campo de la gastronomía no es una excepción. Con la popularidad de países considerados parte del primer mundo, las generaciones futuras marcan a estos como nuevos hábitos que incluyen platos denominados como “comida rápida” alta en calorías porque aparentemente logran satisfacer las necesidades culinarias de los jóvenes. Estos cambios en la cocina ocupan una gran cantidad de territorio en la dieta de las comunidades juveniles en muchos países del tercer mundo y este tipo de consumo puede describirse como un factor clave en la nueva identidad, los jóvenes no son los únicos miembros de la sociedad afectados por los cambios sociales, en general, las nuevas costumbres demográficas afectan a todas las generaciones. Buscando una alimentación más sana, rápida, con nuevos sabores y preparaciones diferentes a las

propias culturas, esto ha transformado la cocina tradicional a preparaciones que se venden en restaurantes especialmente en la calle o se ofrecen solo en aniversarios, a su vez, cambió el sistema de producción y obligó a los fabricantes de alimentos a satisfacer la demanda del mercado, lo que provocó una gran reducción de la producción de alimentos, ingredientes y comidas tradicionales **(Unigarro, 2018)**.

Esta realidad hace que el peor escenario para la desaparición de la cocina tradicional ya no sea imposible, por eso, en los últimos años, los gobiernos han impulsado acciones para proteger el conocimiento y el sabor a través de diferentes barreras en la historia de cada región para no perder la identidad social, el uso y la adaptación de nuevas tendencias o técnicas para apoyar el rescate alimentario tradicional es fundamental **(Unigarro, 2018)**.

### **Cocina Tradicional**

Los pobladores de la región andina durante el siglo XVI mantuvieron inalterada su cocina en gran medida y que a esta se incorporaron los alimentos que fueron introducidos tras la conquista española, entre vegetales y productos cárnicos, entre los que se encuentran ovejas, conejos y gallinas, existen varios productos involucrados en la subsistencia de los pueblos: “El maíz, fréjol, frutas, tubérculos y raíces. El maíz tostado en tiesto, el choclo, el mote y las diversas chichas, figuraron en sus comidas. El sango dejó paso a las coladas de harina de haba, arveja y cebada. Papas con cáscara, mellocos, ocas, fréjoles cocidos y aliñados con sal, se ofrecían después de las mingas y de las obligaciones de las mitas. El caldo y el cuy asado, con su acompañamiento de papas cocidas figuran entre los platos para ocasiones especiales, a esta cocina se incorporaron la cebolla, la col y la manteca de cerdo” **(Ocaña, 2013)**.

Como se señaló anteriormente la cocina incaica tiene influencias notorias en las costumbres de los pueblos andinos, costumbres que fueron creadas a partir de la conquista y dejaron sus secuelas aun en los días actuales, en cuanto a las preferencias en el consumo de ciertos alimentos que contienen texturas espesas, alimentos altos en carbohidratos, la utilización de grasas animales e incluso el uso del ají en varios platos obedecen a los rasgos de la cocina inca; por otro lado el sabor dulce fue escaso en la cocina inca lo que señala rasgos de la cocina propia de los pueblos pre-incaicos **(Unigarro, 2018)**.

## **Turismo Gastronómico**

El turismo gastronómico se define actualmente como una de las mejores opciones para promover o consolidar los destinos turísticos, pues es cada vez más importante que los viajeros comprendan todo el conocimiento relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visitan. Esta situación se basa en que algunos viajeros ya se han planteado ir a un determinado restaurante o simplemente conocer la gastronomía de una zona geográfica concreta, que es la principal motivación de su viaje. En lo que respecta a la gastronomía, los destinos turísticos deben considerar la importancia de la comida, que es un aporte a la experiencia única que los viajeros desean encontrar, como parte de la expresión cultural del área geográfica que visitan. Por lo tanto, la comida se puede utilizar para satisfacer las necesidades de los viajeros, ayudar a mejorar la autenticidad del destino y aumentar el impacto del turismo en la comida local, el turismo gastronómico tiene una derivación inicial con tres ejes principales que son la antropología que incluye en ellos el estudio de los productos alimenticios y el folclore que van cruzados a través de sus artes y ciencias que permiten indagar en su tradición **(López, 2014)**.

Por lo tanto, el turismo gastronómico incluye una serie de actividades, que no se basan únicamente en la visita a restaurantes, los visitantes quieren conocer los ingredientes, recetas, historia y etiqueta básica. Estas actividades giran en torno a productos básicos, involucrando aspectos como la preparación y conservación, visitas a mercados, casas de vecinos y participación en fiestas tradicionales, entre las cuales las "rutas gastronómicas" se están convirtiendo en uno de los productos más desarrollados en esta tipología turística y constituyen una amplia gama de actividades temáticas, compartidas por marcas, áreas de influencia e incluyen atractivos turísticos, como fábricas, productores abiertos al turista, restaurantes, mercados, puntos de venta, actividades gastronómicas, y otras actividades relacionadas con temáticas con calidad diferenciada **(Zapata, 2014)**.

Es por eso que la gastronomía y sus productos que son extraídos de la tierra son parte de las recetas con más antigüedad en la actualidad, las cuales son parte de la identidad de sus tierras y se las considera una obra de arte que alimenta el alma y el corazón **(Unigarro, 2018)**.

La gastronomía en el turismo vincula la experiencia que tienen los turistas cuando degustan de estos platos típicos y productos con actividades similares en los cuales se toma mucha importancia a la cultura gastronómica tradicional, aquello que tienen un trasfondo de historia por descubrir, ya sea en su preparación o ingredientes que conllevan, y es que la alimentación siempre será parte esencial de un producto turístico y esta generará una experiencia única a los turistas los cuales ven en la gastronomía en momento principal de sus viajes porque el turismo gastronómico está en auge y empieza a tener interés en varios campos de estudio debido a sus relaciones con otras ciencias y a los beneficios que se obtienen a través de ella, es por eso que en la actualidad se conoce una amplia oferta de opciones gastronómicas con una gran demanda por parte de sus consumidores haciendo de esta una tradición imperdible en los viajes **(Ortiz, 2020)**.

Los seres humanos siempre van a tener la necesidad de buscar y ser parte en las actividades gastronómicas porque está en su manera natural y biológica de actuar, esto se puede encontrar en vestigios desde la antigüedad en donde el ser humano realizaba todo tipo de actividades para saciar su hambre lo cual lo llevó a ser social naturalmente ya que en grupo se podía cazar mejor y en mayor cantidad lo cual con los años hizo que evolucionara la gastronomía, sus formas de preparación y el conocimiento que empezó a ser transmitido a las generaciones más jóvenes **(González, 2014)**.

La conexión que existe entre la gastronomía y lo que hoy conocemos del turismo requiere una mejora constante en su oferta, porque los gustos de las personas se vuelven cada vez más estrictos a la hora de degustar los alimentos, pero esto no es del todo bueno porque se van perdiendo las recetas ancestrales por fusionar nuevos sabores y complacer el paladar de las personas **(Oliverira, 2016)**.

Por eso podemos decir que el turista ya no realiza viajes por necesidad, sino que también lo hace con el fin de conocer y saciar su curiosidad en cuanto a gastronomía se refiere, probar platos que son distintos a los que en su entorno habitual se tienen y poder convivir y ser parte de las tradiciones culturales de ese pueblo, todo eso genera riqueza en conocimientos y experiencias inolvidables en el ámbito cultural **(Santana, 2013)**.

Los años pasan con una constante evolución en los cuales los turistas dejaron de ser aquellos observadores y ahora prefieren ser parte de las actividades que se realizan en un pueblo distinto al suyo, lo cual ha empezado a generar una gran demanda al momento de viajar y apreciar de aquellos momentos como el disfrutar una comida local o conocer las costumbres que en ellos se encuentran para ser parte de un mundo que cada día se conecta a mas fronteras **(Ortiz, 2020)**.

Todos los turistas cuando llegan a su destino a más de visitar los atractivos del lugar, siempre van a buscar alimento y es ahí en donde se debe aprovechar para ofrecer lo local, lo que es parte de nuestra identidad, porque al alimento se lo considera como experiencia y como expresión de los sentidos, porque en ellos podemos encontrar colores, olores y sabores de distintas clases que pueden dejar sensaciones que muchas de las veces son parte de las motivaciones de más de un viajero para estar inmersos en la variedad culinaria y su inmemorable gastronomía típica **(López, 2014)**.

Actualmente el trascurso de los años como bien se mencionaba antes han hecho que los turistas dejen de ser observadores a ser quienes por costumbre formen parte de las actividades gastronómicas en muchos casos son los turistas quienes preparan los alimentos típicos de un lugar, haciendo que su experiencia vaya más allá del asombro y la alegría y cultivando en ellos el conocimiento que será transmitido en su entorno social como parte de un grato aprendizaje de vida **(Ortiz, 2020)**.

La comida permite a los turistas presentarles el patrimonio cultural histórico e intangible del destino a través de la degustación, la experiencia y las compras, por tanto, permite a las personas realizar estudios culturales de una forma más vivencial y participativa. El patrimonio cultural inmaterial se transmite de generación en generación, y es recreado por el grupo en respuesta a su entorno e interacción con la naturaleza y su propia historia, lo que les da un sentido de identidad y continuidad, los destinos que quiera promover el turismo gastronómico se deben trabajar desde diferentes perspectivas en el campo de la calidad protegiendo y aprobando los productos locales, formulando cotizaciones competitivas, profesionalismo en los recursos humanos, la recepción y protección del consumidor para mejorar la satisfacción del visitante **(Vila, 2014)**.

## **Cantón Santiago de Píllaro**

Santiago de Píllaro está al pie de la montaña que forma parte de los conocidos Llanganates ubicados por el valle central en una amplia meseta con un viento helado que refresca a los habitantes del pueblo de Píllaro, los cuales tiene en su identidad bien marcada al reconocido nombre de Rumiñahui un símbolo de rebeldía en contra de la masacre española en la antigüedad que luchaba por la libertad de su pueblo, y es que es después de la historia de devastación inca fue un español quien fundo al cantón Santiago de Píllaro en el año de 1851 un 25 de julio, su nombre fue Don Antonio Clavijo **(Paredes, 2015)**.

El significado del nombre del cantón se basa del idioma quichua que significa “Altar de Dios”, de estos también se conoce que los vocablos provenientes del Cayapa Pilla cuyo significado asegura ser relámpago y Ru que es hueco o cuenca, la unión de estos dan el nombre de Píllaro el cual significaría cuenca del relámpago, otro aspecto importante de este lugar son sus reconocidas fiestas populares y su ecosistema en donde se pueden observar paisajes con una belleza exuberante, así como también parques nacionales como los Llanganates en donde se puede disfrutar de increíbles cascadas y senderos señalados para disfrutar con toda la familia en medio de la increíble naturaleza **(Cuzco, 2017)**.

Los historiadores creen que Píllaro fue el lugar de nacimiento de Rumiñahui y cuna del presidente José María Urbina, ubicado en la provincia de Tungurahua, la población es de aproximadamente 45.000 habitantes, esta tierra es considerada un lugar de tesoros y escenarios naturales, tales como: lagunas, cascadas, cascadas internas, también conocidas y esplendidas vistas volcánicas, porque además de los Parques Nacionales, también se puede disfrutar del paisaje de los colosos como el Cotopaxi, Tungurahua, Iliniza y Chimborazo **(Paredes, 2015)**.

Uno de sus parques nacionales más importantes que se pueden visitar en este lugar está el de los Llanganates que contiene una gran riqueza en flora y fauna siendo estos patrimonio natural de nuestro país, en este lugar también se cuenta con un sin fin de leyendas populares entre los más reconocidos esta la famosa del tesoro de Rumiñahui, en la cual muchos investigadores le han puesto una importante atención pues se considera que Rumiñahui escondió su riqueza en este lugar, lo cual ha desencadenado



ciertos rumores que describen con certeza la ubicación de una ruta la cual está encantada en donde se esconde dicho tesoro, pero sí de personajes famosos se trata no se puede dejar sin mencionar a las heroicas mujeres pillareñas que lucharon por la libertad en los cuales sus nombres quedaron plasmados para la historia siendo estas Nicolasa Jurado, Inés Jiménez y Gertrudis Esparza, siendo estas dos últimas condecoradas por su valentía por el mismísimo libertador Simón Bolívar y convirtiéndose en la actualidad en el orgullo femenino de este pueblo (**Ministerio del Ambiente, 2015**).

### **Cocina en el cantón Santiago de Píllaro**

Este cantón es bendecido en cuanto a gastronomía se refiere porque se les ha otorgado tierras que son consideradas las más fértiles en el Ecuador en donde cultivan sus productos para sus más deliciosos y variados platos típicos, otro punto importante es la agricultura en donde sus productos obtienen precios muy accesibles debido a las bondades de la tierra que facilitan su cultivo entre las cuales podemos encontrar diversos tipos de legumbres, hortalizas, cereales, frutas, y una gran diversidad de tubérculos como la papa, y no solo es importante en agricultura ya que también la ganadería es una parte económica importante del cantón con producciones que sobrepasan sin dificultad alguna los 250000 litros de leche a diario lo cual ha hecho que crezca el sector empresarial con industrias que se benefician de esto para elaborar productos derivados de los lácteos con una excelente calidad (**López, 2018**).

El patrimonio alimentario del Ecuador es muy rico y está influenciado por las características geográficas especiales del país, por lo que tiene un valor único. Santiago de Píllaro tiene una variedad de sabores y tradiciones, arraigadas en la vasta biodiversidad, por lo que produce ilimitados productos naturales. Visitar el mundo andino es el descubrimiento de nevados, valles y suelos de erupción volcánica, que le dan a la región una enorme riqueza agrícola, productos como la papa, el maíz y carnes como el cerdo son los protagonistas de la región, este cantón se ha posicionado como el referente de la cocina mundial, recomendando platos típicos a turistas nacionales y extranjeros, conquistando los gustos más exigentes del mundo, todo gracias al uso continuo de la vajilla heredada de sus antepasados panzaleos como por ejemplo: el mortero, las ollas, las vasijas de barro, 20 piedras, los cuchillos, junto con su excelente

agricultura, ganadería y producción de especias, lograron crear y preservar el sabor y conocimiento ancestral **(Unigarro, 2018)**.

La gastronomía propia del cantón es bastante variada, sin embargo, existen platos que con el transcurso del tiempo se ha convertido en irremplazables e infaltables dentro de la mesa de todo pillareño, así la fritada de chancho que se prepara en la mayor parte de los poblados ecuatorianos, en Píllaro tiene su sabor único e inigualable por lo que todas las personas la conocen como la tradicional fritada pillareña. El yahuarloco también forma parte de la oferta gastronómica del cantón, combinando con buen gusto el loco de papas con vísceras de borrego y la sangre cocinada, que logra cautivar los paladares más exigentes. El caldo de gallina criolla es uno de los más sobresalientes, por su incomparable sabor y por los beneficios que aporta al organismo, pues devuelve las energías perdidas a causa de una enfermedad como el resfrío o por el “chuchaqui”, conocido popularmente a la resaca. Las morcillas con tortillas de papa, se podría decir que es una variación del plato ambateño, ya que en lugar del chorizo se incluyen unos buenos pedazos de morcillas. El sabor “lampreado” de las morcillas como lo catalogan los lugareños al referirse a la mezcla de dulce y de sal en el relleno, se funde con el sabor de las tortillas y el huevo. El cuy en sus diversas preparaciones, es bastante cotizado entre los habitantes del cantón, ya que se consume desde hace varios cientos de años. En su mayoría la preparación del cuy asado o del ají de cuy no ha cambiado, manteniendo el sabor tradicional **(Estrada, 2014)**.

Los platos que se preparan en épocas de fiestas son los mismos que caracterizan al cantón, pues durante las épocas festivas se aprovecha la oportunidad para hacer gala de los mejores platos a fin de que sean degustados por los propios habitantes del cantón y por los turistas, sin embargo, existen ciertos platos que son característicos durante las diferentes celebraciones en el cantón, es así, los pasteles que son una especie de empanada de viento se puede degustar prácticamente en cada esquina de los sectores en fiesta. Los tamales son bastante apreciados, especialmente en las fiestas de cantonización de Píllaro en el mes de julio y en fin de año, durante estas épocas es común que los tamales se conviertan en un entremés antes de un buen plato de fritada. Las rosquillas y el champús son infaltables en el mes de junio, durante las celebraciones de Corpus Christi. El champús combina en su preparación una colada de maíz de dulce con mote; mientras que las rosquillas son una especie de pan duro,

elaboradas en base de harina y huevo, aunque su consistencia es dura, encanta a sus comensales por su exquisito sabor. Los pristiños y los buñuelos, constituyen el postre en las cenas de navidad y fin de año, los buñuelos más apreciados son los horneados en leña mas no los fritos, que se preparan en el resto de ciudades, la chicha es bastante consumida durante las fiestas familiares y las festividades propias del cantón (**Álvarez, 2010**).

La oferta gastronómica de Píllaro ha aumentado debido a la introducción de nuevos platos, que no se conocían localmente hasta hace poco. Sin embargo, muchas personas han encontrado oportunidades de negocio ofreciendo este tipo de alimentos, actualmente, se pueden degustar los platos tradicionales de otros pueblos. Por ello, en la cocina italiana, se pueden encontrar la pizza y lasaña; la comida rápida también ha ido en auge en los últimos años, por lo que se suelen encontrar kebabs, papas fritas, hamburguesas y hot dogs. Los pequeños comercios ofrecen una variedad de comida rápida que llama la atención de los jóvenes y estos aprovechan la oportunidad para visitar el centro de la ciudad. Los platos de mariscos también han aumentado, brindando a los lugareños la delicadeza del mar; el ceviche y la cebolla son los platos con más adeptos (**Cuzco, 2017**).

Del mismo modo, en el cantón también se expende comida china, que ofrece una variedad de platos tradicionales de la cultura del país. Los nuevos métodos de preparación de alimentos han dado lugar a nuevos platos, como las parrilladas y el pollo asado. En términos de vino, se puede decir que está involucrado en el campo de la vinificación, por otro lado, existen otros productos que, aunque no se pueden clasificar como platos, se han utilizado como base para la formulación de nuevas recetas, razón por la cual se ha incrementado el procesamiento de la leche. Con el fin de obtener una variedad de yogures y queso curado con diferentes especias y la elaboración de pulpa y mermelada. Todos estos procesos permiten que la leche y la fruta se utilicen para otros fines de mayor valor comercial, todos los platillos disponibles actualmente en este cantón, se ven favorecidos por la rica y diversa producción agrícola del mismo, por lo que solo hace falta la idea de algunas personas para adaptar nuevas ideas de negocio y comenzar a establecerlos (**Álvarez, 2010**).

## **1.4 Objetivos**

### **Objetivo General**

-Estudiar la Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón Píllaro

### **Objetivos Específicos**

-Fundamentar teóricamente que es la antropología culinaria y el turismo gastronómico.

-Levantar información sobre antropología culinaria del cantón Santiago de Píllaro.

-Generar una propuesta de turismo gastronómico haciendo hincapié en la información de Antropología Culinaria.

## CAPITULO II

### METODOLOGÍA

En este capítulo se describe el uso de la tecnología para mejorar la eficiencia de la información y elaboración de este proyecto, se incluyen los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en este, así como sus métodos, niveles y modelos de investigación. Para el presente trabajo de investigación, se consideran los siguientes materiales, que son los mismos que se utilizarán para recolectar la información requerida para el análisis:

#### 2.1 Materiales

**Tabla 1.** *Materiales y Recursos*

<b>MATERIALES Y RECURSOS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>HUMANOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gobierno Autónomo Descentralizado Píllaro (GAD Píllaro)</li><li>• Investigador: Allison Moreno</li><li>• Tutor: Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro</li><li>• Propietarios de establecimientos gastronómicos</li></ul>
<b>INFRAESTRUCTURA-TECNOLOGÍA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Computadora</li><li>• Teléfono inteligente</li></ul>
<b>RECURSOS OPERATIVOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Servicio de internet</li><li>• Libros, revistas, artículos digitales</li><li>• Ficha obtenida del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural A4</li><li>• Entrevistas</li></ul>

*Elaborado por: Moreno A. (2021)*

## **2.2 Métodos**

### **Enfoque**

El enfoque es cualitativo porque se busca lograr identificar todos los recursos necesarios que ayuden a recolectar la mayor cantidad de cualidades posibles de un fenómeno en específico. En este caso la Antropología culinaria y el Turismo Gastronómico del cantón Santiago de Píllaro. Este enfoque no tiene un proceso definido porque se basa en la lógica y usualmente no busca comprobar hipótesis, en general no permite un análisis estadístico porque busca un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad y así obtener un entendimiento lo más profundo posible **(Bernardo, 2018)**

### **Diseño**

El diseño que se va a realizar dentro de este trabajo de investigación es NO EXPERIMENTAL TRANSECCIONAL, esto quiere decir que se busca recolectar datos en un solo momento o en un tiempo único, el propósito de este diseño es describir las variables, pero no es posible manipularlas, a su vez se puede analizar su interrelación y estas pueden abarcar ya sean varios grupos de personas, indicadores u objetos para una correcta interpretación de las mismas.

### **Alcance**

Con respecto al alcance de esta investigación es de carácter EXPLORATORIO Y ETNOGRÁFICO.

Exploratorio porque se desea examinar o abarcar un tema o un problema de investigación poco estudiado, en este caso la “Desvalorización de saberes y sabores del cantón Santiago de Píllaro”. Este alcance es sumamente importante puesto a que permite familiarizarse con fenómenos relativamente desconocidos para obtener más información y así llevar a cabo una investigación más completa.

El siguiente alcance es de tipo Etnográfico porque se pretende describir, comprender y explicar el comportamiento de un grupo o sistema social como un todo. La disciplina

con la cual se cuenta con más antecedentes es la Antropología, para este tipo de alcance es necesario utilizar cierto tipo de instrumentos de recolección de datos como las entrevistas, documentos de toda clase, notas de campo y observación participante.

### **Población y muestra**

La población de estudio en la primera etapa de la investigación serán 3 personas: Nancy Carrillo propietaria del puesto 194 llamado “Sabor Pillareño”, Nelly Chicaiza dueña del establecimiento denominado “Picantería Doña Nelly” y Luz María Rosales heredera del restaurante “Las deliciosas fritadas de Mamá Luz”, a quienes se le aplicaron una encuesta; para decidir a qué personas incluir en este grupo se usó un muestreo no probabilístico a criterio del autor, porque se seleccionó muestras basadas en un juicio arbitrario en lugar de hacer una selección al azar.

En la segunda etapa de la investigación se levantó 7 fichas con los siguientes platos típicos del cantón: Pato al lodo, Chicha de jora, locro de cuy, trucha asada, caldo de gallina, yahuarlocro y fritada, mismos que fueron catalogados en base a los criterios de los entrevistados y la investigadora.

## **2.3 Técnicas e Instrumentos**

### **Técnicas**

Para el desarrollo de esta investigación se utilizaron métodos de recolección de información documental y de campo, comenzando con una revisión bibliográfica de fuentes de datos auxiliares como artículos de revistas científicas, libros, entre otros documentos que apoyan al desarrollo del mismo, al mismo tiempo se utilizaron instrumentos de levantamiento de información antes mencionados: Fichas y entrevistas las cuales permitieron reunir las referencias suficientes para facilitar esta modalidad de investigación aplicada al campo.

## **Instrumentos**

La primera herramienta es el registro y listado del Patrimonio Cultural Inmaterial emitido y verificado por el Instituto Nacional del Patrimonio (INPC), el formato utilizado se refiere a los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo correspondiente al formato A4, mientras que la segunda herramienta es una entrevista abierta elaborada por Cuzco Jessica en su trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de Licenciada en gestión gastronómica en la Escuela Superior Politécnica del Chimborazo.



## CAPITULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1 Análisis y discusión de los resultados

##### 3.1.1 Resultados Obtenidos de la Entrevista

Nancy Carrillo

Puesto 194 del mercado modelo San Juan “Sabor Pillareño”

Vende 27 años

**Tabla 2.** Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #1

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>¿Podría hablarme sobre la cultura gastronómica de Santiago de Píllaro?</b>	-“Aquí por lo general se prepara el cuy, la fritada, yahuarlocro, caldo de gallina, tortillas de tiesto que también es algo propio de aquí”...
<b>¿Cuáles son los platos tradicionales que usted más vende?</b>	-“Los tradicionales por lo general nosotros tenemos mucha variedad de comida yahuarlocro, caldo de gallina, caldo de morcilla, caldo de 31, también en secos hay llapingachos, secos de pollo, pollo brosterizado, secos de carne, esas cosas... variedad de comida”...
<b>¿Cómo se originó la idea de elaborar las preparaciones aquí en el mercado?</b>	-“Sencillo mi amor, la necesidad, mucha necesidad con los hijos y todo eso”...
<b>¿Antes de usted ya vendía algún familiar?</b>	-“Mis abuelitos, mi abuelita, mi mamá, eso ya viene tradicional, generación tras generación”...
<b>¿Conoce usted la historia que hay detrás de cada plato típico de aquí de Píllaro?</b>	- “Mmmm.... de algunos si de algunos no obvio”...
<b>¿Cuál es el plato típico que mejor conoce?</b>	-“Por lo general aquí la fritada es la más... como le digo que se originó pues y qué es lo que realmente a la gente le gusta mucho servirse y por lo general ese es también el plato más consumido aquí”...
<b>¿Tal vez usted sepa cómo se preparaban antes los alimentos, si ha cambiado algo?</b>	-“Sí, ha cambiado mucho mi amor, antes era todo a leña, ollas de barro, platos de barro, cucharas de madera, entonces hoy día la modernidad es tan distinta a lo que era antiguo”...

<p><b>¿Usted personalmente sigue utilizando estos ingredientes y estas técnicas para elaborar los platos típicos de aquí?</b></p>	<p>-“Por lo general, digamos, aquí se varió mucho por lo que el plato de barro es demasiado delicado y cocinar algo en cosas u ollas de barro aquí en gas no pega, porque por lo general es con leña”...</p>
<p><b>Si usted tuviera la oportunidad de tener su propio negocio, ¿Si utilizaría las técnicas tradicionales de elaboración?</b></p>	<p>-“Claro es que es muy bueno porque eso es lo propio, es que eso es lo propio mija de preparar los alimentos ajá”...</p>
<p><b>¿Tal vez usted ha visto un cambio considerable en la economía del cantón con respecto al cambio de las técnicas y los utensilios?</b></p>	<p>-“Mmmm hoy en día quizás esta temporada podríamos decir que hubo un retroceso con todo lo que estamos viviendo en la pandemia”...</p>
<p><b>¿La afluencia de turistas ha disminuido verdad?</b></p>	<p>-“Mucho un 100% un 100% ajá”...</p>
<p><b>¿Usted piensa que si regresan las técnicas antiguas, los turistas vendrían más frecuentemente?</b></p>	<p>-“Obvio porque eso es lo que les gusta mija, lo propio, natural les gusta a la gente al menos eso es lo que el turista aprecia, el turista aprecia mucho los platos fuertes que se hagan como decir tradicionalmente”...</p>
<p><b>¿Los turistas que usted así ve cuando vienen, tienen preferencia por venir a consumir en el mercado o se van más por lo que es a las afueras?</b></p>	<p>-“No no no, por ejemplo yo tuve una oportunidad en la diablada no sé si ustedes han escuchado de la diablada, que turistas full extranjeros, ecuatorianos también y el turista prefiere aquí en el mercado porque yo me puse acá al frente a la calle me puse un local de comida igual y no pegó, lo que pega es aquí adentro en el mercado, lo propio, el sabor es distinto por eso el turista prefiere acá porque por ejemplo nosotros casi nos especializamos en platos fuertes al menos este puesto, este lugar, los domingos, quizás en los almuerzos muy poco pego yo pero en plato fuerte lo que es Yaguarlocro, Llapingacho, los Caldos de Gallina, los Caldos de Morcilla que son platos fuertes eso pega duro y al turista le encanta”...</p>

**Elaborado por: Moreno, A. (2021)**

Nelly Chicaiza

Picantería “Doña Nelly”

Vende 9 años

**Tabla 3.** Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #2

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>¿Hace la fritada desde hace mucho?</b>	-“Claro desde el tiempo de mi mamá que se murió, claro mi mamá hacía después me quedé yo”...
<b>¿Antes de vender aquí usted vendía en algún otro lugar?</b>	-“Vendíamos en la grada alrededor del mercado, con una carpita, antes, ahora que nos dieron el local entonces ya vendemos aquí”...
<b>¿Tal vez usted podría hablarme sobre la cultura gastronómica del cantón?</b>	-“Sí, aquí hay una variedad de comidas típicas como es la fritada, las empanaditas, la colada morada, el hornado, el champús”...
<b>¿Tal vez hay algunos platos típicos que ya no se realicen que han existido en épocas antiguas?</b>	-“Mmmmm no, casi la tradición se lleva siempre, porque igual ahora en la situación económica que estamos mucho mejor, o sea como decir que fuera renacido estamos así, renace nuevamente la necesidad que tiene la gente”...
<b>Aparte de la fritada, ¿Se le ha pasado por la mente hace otro tipo de plato típico o se siente cómoda con lo que vende actualmente?</b>	-“Bueno, ahorita hago yo la fritada, las empanaditas, la colada morada, caldito de 31, caldito de pata, quisiera incrementar más pero no se puede debido a que a lo empleados ya no se les puede emplear porque nos van a juicios todo eso entonces no se puede emplear, nosotros quisiéramos o sea hacer más no, incrementar más para tener más acogida pero no se puede debido a los empleados que siempre tenemos problemas con eso”...
<b>¿Conoce usted la historia detrás de cada plato típico de aquí del cantón?</b>	-“No, las historias casi no podemos decir o sea que la necesidad mismo de lo que tenemos nosotros cada hogar es lo que nos llama a hacer, hacemos esto, hagamos otro plato, o sea es la necesidad más creo yo, de todo el tiempo”...
<b>¿Usted cree que los turistas se interesen en la historia de estos platos?</b>	-“Claro que sí, o sea más que todo les interesa a los turistas que vienen es por la historia por ejemplo digamos de los toros de pueblo, de los diablos como es aquí la diablada del primero al 6 de enero, o sea eso es más”...

---

**¿De qué forma usted preparaba los alimentos?**

- “Claro, más antes se utilizaba las ollas de barro, leña, el carbón, ahora casi no se utiliza debido a que a nosotros ahora nos prohíben mismo por el medio ambiente que dicen, o sea ya no nos dejan cocinar con leña, nosotros quisiéramos, pero ya no se puede, antes era el bracero con los carbones debido al humo que hace, no se puede, entonces nosotros utilizamos ahorita las cocinas domesticas o sea las cocinar industriales que llamamos” ...

“Eso sí creo que ha de ser para todo la vida”  
(refiriéndose a la paila de bronce)...

---

**¿Considera usted que se ha visto afectada la economía del cantón por el mismo hecho de que todo ha cambiado con el pasar del tiempo?**

-“Claro, o sea que como dicen ya no se come como antes no y es debido no solo de notros es debido a los gobiernos que cada año van como decir, modernizando, no por nosotros, debido a las autoridades mismo que se van modernizando cada año”...

---

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

Luz María Rosales

Las deliciosas fritadas de “Mamá Luz”

Vende 60 años.

**Tabla 4.** Preguntas y respuestas correspondientes a la entrevista #3

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>
<b>¿Desde cuándo tiene su establecimiento aquí?</b>	- “Esto viene tradición de mi madre, ya esto tiene si quiera unos 60 años la existencia del negocio”...
<b>¿Usted tiene conocimientos acerca de la cultura gastronómica del cantón en épocas antiguas?</b>	-“Eeeeh, yo he sabido siempre desde que fui niña que mi madre me ha dicho que inició con la fritada, ese era el plato típico gastronómico de Píllaro, la fritada con el mote, luego con el pasar del tiempo se incrementó las tortillas, el maduro y los caldo así, yahuarlocro, caldo de gallina, el hornado”...
<b>¿Cómo se originó la idea para que su mamá establezca el negocio?</b>	-“Dice que le llamó la atención a ella empezar a preparar, entonces era la única fritadera que había y ya fue agrandando el negocio”...
<b>¿Es el único establecimiento o tiene más sucursales?</b>	- “No, es el único local, bueno mis hermanas tienes otras sucursales, pero el de mi mamá es aquí el único” ...
<b>¿Conoce usted la historia detrás de cada plato típico?</b>	-“Mmmmm, no le podría decir”...
<b>¿Le gustaría conocer esas historias?</b>	-“Claro, para saber más, tener una idea de cómo”...
<b>¿Cree que esto ayudaría a incrementar la afluencia de turistas aquí en el cantón?</b>	-“Claro que sí”...
<b>¿Tal vez tiene conocimiento de la forma en la que su mami preparaba los alimentos?</b>	-“Claro, mi mami por ejemplo, para preparar el chanco se hacía en leña, hoy ya no utilizamos leña por los costos y por el medio ambiente ya no utilizamos leña, ahora todo preparamos en gas, más antes mi mami tenía un bracero con carbón, ahora ya no pues, ahora ya todo es gas”...
<b>¿Considera que este cambio interviene en el sabor de la comida?</b>	-“Sí, sí hay un poco de cambio en el sabor porque la leña le da otro sabor, ese humo le hace más llamativo”...
<b>¿Se ha visto considerablemente afectada la economía del cantón por estos mismo</b>	-“Por los cambios no, por la pandemia, por esto que hemos tenido de esta pandemia si y

<b>cambios?</b>	bueno por el cambio de la leña al gas, no, porque se prepara de la misma manera y con los mismos ingredientes entonces no hay mucha diferencia pero la economía que está baja si es a nivel general”...
<b>¿Usted piensa que si regresan las técnicas tradicionales de elaboración, el turismo incrementa?</b>	-“No, no tengo idea, a lo mejor pueda que si o pueda que no de resultado, no, no tendría idea de eso”...

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

Tabla 5. Discusión

Preguntas	Reacción de los participantes	Análisis General	Discusión
<p><b>¿Podría hablarme sobre la cultura gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro en épocas antiguas?</b></p>	<p>Conocen varios platos típicos tradicionales que comparten en común en el cantón, mencionando en reiteradas ocasiones a la fritada como uno de los principales platos culinarios que se encuentra establecido por varias décadas y en gran cantidad.</p>	<p>Analizando desde la postura de la Teoría de Panosso, Cada participante menciona y repite varios platos tradicionales que existen en el sector y que siguen estando en vigencia durante varias generaciones, uno de los que más se menciona es la fritada como una receta que se transmite de generación en generación pero que se ha ido modificando con el pasar de los años.</p>	<p>El desarrollo de esta pregunta se puede discutir desde los postulados de Kuper, en donde se reconoce la sabiduría subjetiva y la percepción que tienen los participantes con la cultura gastronómica del cantón, refiriéndose a los mismos desde su conocimiento, creencia y características.</p>
<p><b>¿Cómo se originó la idea de elaborar las preparaciones tradicionales del Cantón?</b></p>	<p>Para muchos el mantener un legado gastronómico es muestra de orgullo y esfuerzo familiar, otros con tristeza y preocupación ven a la elaboración de platos típicos como una opción de desarrollo y mejoramiento de vida.</p>	<p>En la propuesta teórica de los Peldaños de Pearce, se menciona que las motivaciones de las personas se dan en base a las necesidades que se plantean en la pirámide de Maslow, en relación a esto la elaboración de los platos típicos para el cantón tienen un contexto de mantener tradiciones familiares que no han muerto con el pasar de los años y aunque para otros la necesidad los obliga, muchos se sienten orgullosos de seguirlos preparando.</p>	<p>La idea gastronómica en general por la cual se originaron ciertos platos típicos se puede interpretar desde los postulados de Mato &amp; Maldonado, quienes redactan que el pasado de un pueblo y sus hábitos, tienden a surgir nuevas ideas que adoptan las nuevas generaciones y ponen en práctica para después ser transmitidas, manteniendo así las tradiciones familiares.</p>
<p><b>¿Conoce usted la historia que hay detrás de cada plato típico?</b></p>	<p>Existe confusión, aunque conocen a cabalidad los ingredientes que contiene cada plato, no conocen la historia que encierran los</p>	<p>El conocimiento ancestral es un conjunto de valores y tradiciones transmitidos de Generación en generación, así lo menciona Vila en sus</p>	<p>El conocimiento, las costumbres y tradiciones, constituyen las formas de vida de una determinada sociedad como aspecto cultural, tal cual lo</p>

	<p>motivos de su preparación.</p>	<p>postulados, esto se relaciona con la actual sociedad del cantón Pillaro, los cuales mencionan que no existe conocimiento total sobre la historia en cada plato típico, sin embargo guardan celosamente las recetas que han sido transmitidas para cada nueva generación.</p>	<p>menciona Eagleton en sus postulados, por lo cual conocer su origen e historia depende de que tan marcada esté esa enseñanza, y que tan fraccionada se ha visto con el tiempo.</p>
<p><b>¿De qué forma se preparaban los alimentos?</b></p>	<p>Conocen perfectamente cómo se preparaban los alimentos porque era parte de una enseñanza obligatoria desde muy pequeños, y recuerdan con alegría los materiales que se usaban para realizar estos alimentos.</p>	<p>Partiendo desde los postulados de Ramírez acerca de los conocimientos tradicionales en la gastronomía, el conocimiento de la preparación de alimentos para las personas del cantón es empírico, muchos tuvieron la oportunidad de aprender con materiales que antes se usaban y es por esa razón que hay un gran conocimiento en este aspecto.</p>	<p>El estudio de la metodología antropológica aspectos de alimentación, tiene que ver mucho con el desarrollo económico de una sociedad, tal cual lo menciona Carrasco en sus escritos, por lo que el conocimiento de la forma de preparar ciertos alimentos se basa en la necesidad que existía en las familias del cantón y con ello la inclusión de las generaciones que ha futuro deberían haber seguido con la tradición.</p>
<p><b>¿Qué utensilios se utilizaban para la elaboración?</b></p>	<p>Concuerdan con una misma respuesta, y su conocimiento es establecido en base a lo aprendido mientras observaban a sus representantes adultos en la familia, es por ello que reconocen los objetos que se utilizaban antiguamente.</p>	<p>Tomando en cuenta el análisis en uno de los postulados de Fusté, que se debe ver a la buena mesa como cultura y arte y que en la preparación de sus alimentos radica su éxito, existe gran conocimiento de los utensilios utilizados antiguamente para la elaboración de los alimentos, esto porque coinciden que el uso de los mismos le brindaba</p>	<p>La elaboración de un producto se puede discutir desde la perspectiva de Meléndez el cual menciona que la alimentación es parte fundamental del comportamiento humano, en ella se produce un conjunto de acciones que unen lazos y se estrechan relaciones lo cual lo convierte en un rito social, en el cual los</p>



		un sabor especial a la comida.	participantes recuerdan con cariño materiales e ingredientes que solían usar en aquellos momentos.
<b>¿Los ingredientes utilizados en las preparaciones tienen algún significado?</b>	Esta pregunta para los participantes tienen reacciones divididas, los ingredientes para muchos no tienen ningún significado y su utilidad va encaminada al sabor, otros sin embargo coinciden que cada ingrediente tiene significado y eso le da el toque especial a cada plato típico.	Con la investigación de los autores Jarrín & Altamirano acerca de los saberes ancestrales, se relaciona que, para los participantes los ingredientes tienen la función especial de brindar el sabor en cada plato típico, la falta de alguno no otorga el sabor requerido, sin embargo, la espiritualidad está presente y cada ingrediente tiene su toque especial en la realización de un plato tradicional que lo vuelve único.	Las preparaciones son importantes para el hombre en el aspecto social, así lo menciona Enríquez en sus postulados, esto porque para el ser humano le resulta más fácil relacionarse con otros en momentos así, y el recordar estas anécdotas gastronómicas hacen que para algunos tengan un significado muy marcado.
<b>¿Sigue utilizando los ingredientes y técnicas de cocción típicos para la preparación de estos platos? ¿Por qué?</b>	Los participantes no siguen usando técnicas de cocción antiguas por cuidados con el medio ambiente, aunque los ingredientes se siguen manteniendo se han visto obligados a modificar y adaptarse a los medios actuales para la preparación de los mismos.	La gastronomía juega un papel determinante para hacer que la experiencia del destino sea única, así lo menciona Escalante & Carrol en sus postulados, y se coincide que los alimentos preparados con técnicas antiguas son atractivos para el turista, sin embargo, por el tiempo y por el cuidado ambiental estos se han perdido en la actualidad y solo se mantienen en celebraciones familiares y ya no se usan técnicas antiguas para la comercialización con el turista.	El modelo de alimentación que existe en cada sociedad se determina a través del estudio cultural, tal como lo propone Girón en sus postulados, y la permanencia de las técnicas culinarias se le atribuye a la tradición y la identidad de un plato típico de cada sector y la importancia que este tiene para la sociedad.

---

<p><b>¿Se ha visto afectada de manera considerable la economía del cantón desde que se fueron adaptando las nuevas técnicas de la cocina moderna? ¿Por qué?</b></p>	<p>Los participantes consideran que no hay afectación económica, pero si se afecta en las costumbres y tradiciones, porque para las nuevas generaciones el uso de técnicas modernas hacen que se pierda lo tradicional en la gastronomía y se va modificando la preparación de cada plato típico.</p>	<p>Dentro del estudio de la cultura alimentaria de Enríquez, se menciona que el uso de técnicas actuales en el ámbito gastronómico ha dado paso para que se pierdan las tradiciones culinarias ancestrales, y con cada plato típico no solo se pierde su forma de preparación si no que se van modificando incluso en los ingredientes, por lo que el turista ya no ve a los platos típicos como una fuente de conocimiento histórico, si no como una necesidad de alimentarse.</p>	<p>Los sistemas de alimentación han venido sufriendo transformaciones a lo largo del tiempo, es así que esto se puede relacionar el estudio de las perspectivas epistemológicas de Moguillansky, que nos habla de la fusión cultural gastronómica y la globalización, que ha ido afectando tradiciones ancestrales y en muchos casos haciendo que se pierda, es por esto que las personas del cantón Píllaro consideran que las costumbres y tradiciones gastronómicas se han ido perdiendo, modificando así las recetas en algunos platos tradicionales.</p>
---	---	---	---

---

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

### **3.1.2 Resultados obtenidos del fichaje**



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 001**

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Santiago de Pillaro

**Parroquia:** Pillaro

Urbana

Rural

**Localidad:** Barrio San Vicente, Quilimbulo

**Coordenadas:** Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



**Descripción de la fotografía:** Pato al lodo

**Código fotográfico:**

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pato al Lodo	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía Ancestral	

### Breve reseña

La preparación data hace 800 años, enmarcada en la cultura panzaleos, porque se han encontrado vestigios de patos cubiertos de lodo junto al material cerámico perteneciente a esta cultura, actualmente su preparación se la realiza en hornos con una cocción de aproximadamente 8 horas. Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del paradero “Delicias de la Pacha Mama” ha preservado ésta especialidad culinaria a lo largo de los años, éste maravilloso plato consiste en preparar la carne de ave en una bandeja cubierta por un montículo de barro, convirtiéndose en el mayor atractivo gastronómico del cantón.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El barro es el elemento principal para realizar su cocción, la técnica utilizada en esta preparación es al Horno de barro con un tiempo de espera aproximado de 5 a 8 horas para que su carne sea degustada.

##### Ingredientes:

Pato  
Lechuga  
Tomate Riñón  
Pepinillo  
Papa  
Pepa de zambo  
Lodo de Llanganates

##### Preparación:

Preparar el pato al lodo faenándolo y sus vísceras son removidas, una vez realizado este proceso, se debe realizar su limpieza con agua, limón y sal para eliminar las bacterias, en una lata para horno se debe formar una base en forma de volcán con el barro obtenido de los Llanganates, al pato se lo coloca dentro de esta base con el plumaje lo cual permite que este sea una especie de protección para que el calor no queme la carne y esta a su vez proteja la carne del lodo, se cubre con lodo completamente evitando dejar fisuras en la cubierta que se ha realizado con el barro.

Llevarlo al horno para su consistente cocción y dejarlo entre 5 a 8 horas.

Acompañamiento:

Limpiar la lechuga, tomate, pepinillo para la preparación de la ensalada.

Cocinar las papas como parte de las opciones para acompañar este delicioso plato.


Tostar las pepas de zambo para la creación de la salsa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La comercialización de este platillo ancestral se la puede encontrar en el Paradero “Delicias de la Pacha Mama”, en el cual se lo puede degustar cualquier día de la semana, especialmente los fines de semana en donde el sitio recibe la mayor cantidad de turistas.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan esta delicia son locales y turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro, estos son nacionales y extranjeros.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Pato	Animal	Tungurahua, Píllaro	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Lodo, Barro		Vegetal	Parque Nacional Llanganates	Compra/ Propio

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	50 años / 8 años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidas de maestro a aprendiz, así como también a través de la historia se ha ido trasmitiendo esta receta de generación en generación.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos del Cantón Píllaro, porque el pato es un animal propio de los andes y que nuestros antepasados consumían, actualmente ayuda a fomentar el turismo y el rescate de preparaciones ancestrales.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía. Pero se puede decir que en su forma de preparación se han implementado técnicas y accesorios como el horno para facilitar su cocción, también se lo ha combinado con otros productos como lechuga, tomate, papas entre otros, para brindarle una mejor presentación y sabor.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Amores Ruiz Ángel Antonio		Píllaro- San Vicente, vía a San Miguelito.		Masculino	50 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Pato al lodo			Gastronomía	Gastronomía Ancestral	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
					

**10. OBSERVACIONES**

El Pato al Lodo es un plato ancestral tradicional icono del Cantón Santiago de Píllaro, que ha sido rescatado gracias a las investigaciones del señor Ángel, quien ha ido perfeccionando la técnica de cocción con el pasar de los años teniendo una gran aceptación por los habitantes locales y turistas que degustan de este platillo y se sorprenden por su calidad y sabor.

**11. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro

**Inventariado por:** Allison Dennise Moreno Beltrán

**Fecha de inventario:**

**Revisado por:** Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

**Fecha revisión:**

**Aprobado por:**

**Fecha aprobación:**

**Registro fotográfico:** Christian Xavier Sailema Sailema



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 002

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: Píllaro

Rural

Localidad: San Vicente

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



Descripción de la fotografía: Chicha de Jora

Código fotográfico:

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia Píllaro	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	



### Breve reseña

Chicha de Jora fue la bebida favorita de la nobleza Inca y es consumida principalmente durante las celebraciones del Inti Raymi, su ingrediente principal es la jora o maíz germinado que ha sido utilizado desde la época preincaica como un ingrediente sagrado y se considera que su uso era exclusivo para ritos ceremoniales y fiestas de las culturas prehispánicas especialmente en la zona central andina, los ingredientes son los mejores con características organolépticas de primera, su realización lleva tiempo por la fermentación la cual proporciona sus sabores característicos, tradicionalmente esta bebida se la comparte en las comunidades indígenas de la región interandina como un líquido refrescante para las ocasiones especiales y como acompañamiento de la variada gastronomía tradicional.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La chicha de Jora es una bebida fermentada muy popular y apetecida del cantón Santiago de Píllaro, la técnica de cocción usada en esta preparación es la ebullición o hervido, para posteriormente dejarla enfriar y servir.

##### Ingredientes:

Albahaca negra  
Caña de castilla  
Clavo de olor  
Maíz  
Pimienta dulce  
Panela  
Harina de Jora  
Naranjilla

##### Preparación:

Primero escoger el maíz para la chicha, se muele el maíz. Cocinarlo con pimienta dulce, caña de castilla y clavo de olor.

Hervir todos los ingredientes y diluir en harina de jora

Sacar la chicha y cernirla.

Agregar la preparación en una olla donde se cocinen todos los ingredientes, mezclar y cocinar a fuego lento por alrededor de 2 horas.

Agregar jugo de naranjilla y mezclar bien.

Dejar enfriar un día y agregar panela o azúcar.

Colocar en un cántaro de barro.

Finalmente, dejar fermentar por cinco días.

Servir la preparación.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Preparación autóctona de los aborígenes que habitaban las tierras de la sierra ecuatoriana, tradicionalmente es preparada e ingerida en las grandes fiestas indígenas entre las cuales se puede destacar el Inti Raymi.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros y se puede degustar de esta bebida en distintas parroquias del Cantón, así como también en otras provincias del Ecuador y distintos países de América del Sur.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz	Vegetal	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra
E2	Albahaca negra	Vegetal	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra
E3	Caña de castilla	Vegetal	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra
E4	Clavo de olor	Otro	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra
E5	Pimienta dulce	Otro	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra
E6	Panela	Otro	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra

E7	Naranjilla	Fruta	Tungurahua, Píllaro	Producción Propia/ Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
Olla		Tradicional	Tungurahua, Píllaro	Compra	
Cántaro de Barro		Tradicional	Tungurahua, Píllaro	Propio/ Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Silvia Alexandra Alcaciega Guachi	6 años	Dueña	-	San Vicente
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
x	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación, así como también la combinación de ingredientes que han ido perfeccionando su sabor.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración representa un registro de la alimentación de nuestros ancestros como parte de su herencia culinaria.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Ha ido variando en sus técnicas y métodos de preparación, así como también la inclusión de nuevos ingredientes en su receta, esto para mejorar su sabor.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Alcaciega Guachi Silvia Alexandra		Píllaro- San Vicente		Femenino	45
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Chicha de Jora		-	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
					
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La chicha de Jora es una bebida popular en el Ecuador, su preparación tiene diversas maneras dependiendo de la región en la que esta se encuentre, su composición es principalmente es de la Jora que es el maíz germinado, así como tiene distintas formas de preparar también existe variantes de la misma con similares características, esta bebida tiene una transmisión empírica que va de generación en generación y con el pasar de los años se han ido perfeccionando con distintos métodos e ingredientes para complacer el paladar de quienes lo prueban.					
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro					
<b>Inventariado por:</b> Allison Dennise Moreno Beltrán			<b>Fecha de inventario:</b>		
<b>Revisado por:</b> Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro			<b>Fecha revisión:</b>		
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>		
<b>Registro fotográfico:</b> Christian Xavier Sailema Sailema					



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 003

**1. DATOS DE LOCALIZACIÓN**

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: Píllaro

Urbana

Rural

Localidad: Barrio San Vicente

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'24.248" de Latitud Sur y 78°32'24.843" de Longitud Oeste

**2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**



Descripción de la fotografía: Locro de cuy

Código fotográfico:

**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia Píllaro	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía típica	

### Breve reseña

El locro de cuy un plato muy representativo gracias a la gran variedad de preparaciones ya sea por el tubérculo conocido como papa, combinado con la buena preparación del genero cárnico que en este caso sería el cuy, gracias a un correcto faenamamiento y su cuidadosa preparación es un atractivo en el cantón Píllaro. Se considera que el uso del cuy era regulado por el imperio Inca y su carne solo se la podía degustar en ocasiones especiales pues se consideraba de alta fertilidad.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La carne de cuy es consumida desde nuestros antepasados hasta la actualidad y tiene diversas formas de preparación, una de ellas es este delicioso platillo el cual utiliza cuyes tiernos y la técnica usada para su cocción es la ebullición o hervido, acompañándolo con distintos ingredientes que le brindan el exquisito sabor.

#### Ingredientes:


Cuy  
Papas  
Cebolla blanca  
Paico  
Leche  
Comino  
Achiote  
Cilantro  
Orégano

#### Preparación:

Saltear la cebolla con el aceite y el achiote agregando poco a poco el comino, orégano y la sal. Agregando un porcentaje de la papa junto con la leche para su cocción. Limpiar el cuy despresarlo en cuartos. Agregar al refrito y dejar que se concentren los sabores. Cocinar las papas en un recipiente diferente. Agregar las papas al caldo antes de servir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Preparación típica del Ecuador que satisface a los consumidores alrededor de los 365 días del año, en distintas comunidades se lo realiza en ocasiones especiales como fiestas familiares.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros, este plato tradicional se lo puede apreciar en todo el callejón interandino ecuatoriano.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E2	Papas	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E3	Cebolla Blanca	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E4	Paico	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E5	Leche	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E6	Comino	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E7	Achiote	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E8	Cilantro	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E9	Orégano	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Olla		Tradicional	Tungurahua/ Píllaro	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silvia Alexandra Alcaciega Guachi	6 años	Dueña	-	San Vicente
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La preparación de este plato tradicional ha sido transmitida a través de la historia de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este plato tiene origen empírico, pues en base a la experiencia de sus antepasados se han ido transmitiendo, guardando con ellos las distintas técnicas de cocción e ingredientes necesarios para su preparación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La elaboración representa una fuente de trabajo para cientos de campesinos en el Cantón Píllaro, fomentando tanto el turismo como la gastronomía.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía. Este plato no ha tenido cambios significativos sin embargo cabe recalcar que con el tiempo se han ido añadiendo distintos ingredientes que brindan mayor sabor.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Alcaciega Guachi Silvia Alexandra		Píllaro- San Vicente		Femenino	45
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Locro de cuy		-	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
					
<b>10. OBSERVACIONES</b>					

El locro de Cuy es un platillo muy apetecido en el Cantón Santiago de Píllaro, su sabor guarda secretos de recetas que han sido transmitidas a través de la historia y reflejan el conocimiento de los ancestros en las distintas variaciones culinarias.

#### 11. DATOS DE CONTROL

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro

**Inventariado por:** Allison Dennise Moreno Beltrán

**Fecha de inventario:**

**Revisado por:** Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

**Fecha revisión:**

**Aprobado por:**

**Fecha aprobación:**

**Registro fotográfico:** Christian Xavier Sailema Sailema





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 004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Pillaro

Parroquia: San Andrés

Urbana

Rural

Localidad: Santa Rita

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°7'15.97" de Latitud Sur y 78°30'40.96" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Trucha asada

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia San Andrés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

### Breve reseña

La trucha es uno de los peces de agua dulce más consumidos en el Ecuador, estos habitan en aguas limpias y frías de los ríos y lagos, en el Ecuador se empezó a cultivar con fines turísticos enfocados en la pesca deportiva lo cual generó gran expectativa alcanzando un gran éxito, haciendo que cada vez se vayan creando más criaderos expandiéndose por toda la zona centro de nuestro país, para la gastronomía este platillo contiene mucha riqueza y se requiere de mucho cuidado y manipulación especial en sus preparaciones ya que algunas especies no poseen las mismas características y su mala cocción puede ser un ente transmisor de enfermedades para las personas. La característica trucha asada del Complejo Turístico el Porvenir es aclamada por todos, porque además de tener particularidades organolépticas deliciosas, posee lo que es la pesca en la cual tu degustas lo que pescas, es una gran actividad.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La trucha tiene el cuerpo lleno de espinas, pero el sabor de su carne es muy sabroso para quienes la consumen, estas luchan tenazmente cuando se las pesca con caña por lo que también son muy cotizadas en la pesca deportiva, en el cantón Píllaro se disfruta de la trucha asada y su técnica de cocción es directamente al fuego en la brasa lo cual le da su delicioso sabor.

#### Ingredientes:


Trucha  
Papas  
Maduro  
Arroz  
Tomate  
Lechuga  
Limón  
Sal

#### Preparación:

Limpia la trucha, extraer sus respectivas viseras y escamas. Condimentar el género cárnico, añadir la sal.  
Lavar las papas y lavar el arroz, cocinar. Cocinar el maduro.  
Cortar el maduro en láminas. Asar la trucha. Cocinar las papas y con cáscara luego de una cocción la asamos.  
Rallar la lechuga. Cortar en trozos el tomate.  
Servir la preparación.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El lugar es conocido como criadero de truchas propio de la zona por más de 16 años pero su expendio y nueva receta es sólo desde 5 años.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degusta de esta delicia son personas tanto locales como turistas y su platillo puede ser encontrado en el Cantón Santiago de Píllaro y en distintas partes del país.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Trucha	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E2	Papas	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E3	Maduro	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E4	Arroz	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E5	Tomate	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E6	Lechuga	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E7	Limón	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra

Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Olla	Tradicional	Tungurahua/ Píllaro	Compra		
Bracero	Tradicional	Tungurahua/ Píllaro	Compra		
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Wilfrido Luciano Salas Alvarez	5 años	Dueño	Santa Rita Km 7	El Porvenir
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para la elaboración y la crianza de sus materia prima en este caso la trucha fueron heredados por generaciones anteriores a su actual propietario.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Ayuda a generar, promover el turismo y la gastronomía del lugar ya que expende en un establecimiento recreacional.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
x	Alta	Preparación tradicional desde la existencia de su establecimiento, no se ha visto afectada su preparación e ingredientes, pero si se ha ido mejorando las técnicas de cocción y formas de preparación para brindar una mejor calidad y sabor al plato tradicional.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Salas Álvarez Wilfrido Luciano		Píllaro- Santa Rita		Masculino	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Trucha Asada		-	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>		
					
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
La trucha fue en un principio considerada para el desarrollo turístico en el uso de la pesca deportiva, sin embargo, en la actualidad existen diversas formas en su preparación y acompañamientos que hacen de este animal muy apetecido y considero parte de los platos tradicionales de cada sector. En la parroquia de San Andrés el tener criaderos de truchas se considera parte de su sustento diario y formas de generar economía para su hogar, por lo cual es muy importante para los habitantes del Cantón, en el aspecto económico, gastronómico y turístico.					

<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro	
<b>Inventariado por:</b> Allison Dennise Moreno Beltrán	<b>Fecha de inventario:</b>
<b>Revisado por:</b> Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Christian Xavier Sailema Sailema	



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 005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Santiago de Píllaro

Parroquia: Píllaro

Urbana

Rural

Localidad: San Luis

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°10'35.817" de Latitud Sur y 78°32'29.320" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de gallina

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia Píllaro	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía típica	

### Breve reseña

Se considera que esta sopa podría ser un aporte prehispánico que se ha mantenido a través del tiempo, es también parte de la tradición gastronómica del Ecuador y al tener pocos ingredientes aporta nutrientes muy importantes para el ser humano como la proteína y niacina que son provenientes de la gallina, estos nutrientes son necesarios para el mantenimiento de los músculos y la piel, a este popular platillo también se le atribuye cualidades curativas en distintas molestias como el resfriado, resaca, entre muchas más.

Es la preparación típica del Ecuador, considerada por ayudar a restaurar energía a los ecuatorianos, es comercializada por su propietaria la Señora Elsa Grimanese Pozo Suarez en el Restaurante “Antojitos de Leña” desde el año 1988, en el Cantón Píllaro.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El caldo de gallina es un plato tradicional muy apetecido en el cantón Santiago de Píllaro, la base de esta sopa es la gallina criolla cuy carne es más sabrosa y dura a comparación del pollo, el caldo que emana de esta preparación también sirve de base para la preparación de otras sopas o salsas, al ser un caldo contundente por todos sus acompañamientos se lo considera también un plato fuerte, la técnica de cocción que se usa en su elaboración es la ebullición o hervido.

#### Ingredientes:

Gallina  
Papas  
Arrocillo  
Zanahoria  
Cebolla blanca  
Pimiento  
Apio  
Cilantro  
Comino  
Sal y Pimienta

#### Preparación:

Pelar la gallina, despresar la gallina y cocinarla en olla a presión, cocinar la zanahoria y el arrocillo.

Saltear el ajo, cebolla, pimiento y apio.

Añadir al caldo de gallina junto con comino, sal y pimienta, dejar cocer.


Servir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde 1988 en el sector San Luis, del Cantón Píllaro.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
	Internacional	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Gallina	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E2	Arrocillo	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E3	Papas	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E4	Zanahoria	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E5	Cebolla Blanca	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E6	Pimiento	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra
E7	Apio	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra

E8	Cilantro	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/ Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
Ollas		Tradicional	Tungurahua/ Píllaro	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Elsa Grimanesa Pozo Suarez	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
x	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de pares a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				



Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Promueve la economía de Cantón Santiago de Píllaro, su tradición con sus actividades culinarias.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía. Aunque han existido diferentes formas de preparar este plato tradicional, pero sus ingredientes no varían mucho de una presentación a otra manteniendo como principal ingrediente a la gallina.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Pozo Suarez Elsa Grimanesa		Píllaro- Av. Bolívar y Terán		Femenino	30
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Caldo de Gallina		-	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
					
<b>10. OBSERVACIONES</b>					

El caldo de Gallina es un plato tradicional muy representativo en la gastronomía ecuatoriana, pues su manera de preparar no es compleja y es realizada en la mayoría de los hogares y establecimientos de comida, los habitantes del Cantón además de degustar este exquisito platillo, le atribuyen beneficios que van más allá de los físicos, y consideran como indispensable para recuperar energía y vitalidad.

11. DATOS DE CONTROL	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro	
<b>Inventariado por:</b> Allison Dennise Moreno Beltrán	<b>Fecha de inventario:</b>
<b>Revisado por:</b> Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> Christian Xavier Sailema Sailema	



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 006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Santiago de Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana

Rural

Localidad:

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'58.531" de Latitud Sur y 78°32'18.008" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Yahuarlocro

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia San Miguelito	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía típica	

### Breve reseña

La gastronomía ecuatoriana es un deleite en todos los aspectos y el yahuarlocro es un digno representante de esto, por su nombre se puede deducir que tuvo origen entre los pastores andinos de ovejas y en los tiempos prehispánicos porque existe vestigios de llamas jóvenes en Rumichucho, en donde se piensa que además de ingerir la carne, se pudo también comer las tripas y la sangre de estos animales. Su nombre proviene del Kichwa, yawar: sangre y loco: guiso. En nuestros días es considerado un potaje serrano de consumo general, convirtiéndose en una preparación típica.

#### 4. DESCRIPCIÓN

El Yahuarlocro es un plato típico de la gastronomía ecuatoriana y muy degustado en el cantón Santiago de Píllaro, tiene origen mestizo por la interculturalidad que encierra su historia, este platillo contiene borrego y principalmente el menudo del mismo el cual se compone de: intestinos, estomago, corazón, pulmones y la sangre del animal, la base de este también contiene una gran cantidad de papas, el tipo de cocción utilizada en la elaboración de esta receta es la del hervido en donde se combinan todos sus ingredientes antes de ser servido.

#### Ingredientes:

Menudo de borrego (Vísceras)

Papa

Sangre de borrego

Cebolla paiteña

Cebolla blanca

Tomate

Aguacate

Limón

Manteca

Comino, Ajo, Pimienta, Perejil

#### Preparación:

Cocinar y blanquear las vísceras, cocinar y freír la sangre del borrego, realizar el refrito con manteca cebolla y perejil, añadir el refrito a las papas y cocinarlas, añadir el caldo del menudo hasta producir un hervor, cortar la cebolla, los tomates y repicar el perejil para el curtido, acompañar el caldo con el curtido y una rodaja de aguacate.


Servir.

Como sugerencia la sopa debe servirse en un plato acompañada de tres cucharadas del sofrito con sangre y una porción de aguacate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde hace un año y medio en su paradero.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros, al lugar es de fácil acceso y pueden disfrutar de esta maravilla en cualquier época del año.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Menudo del Borrego	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción propia/ Compra
E2	Sangre del Borrego	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra
E3	Papas	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra
E4	Cebolla Blanca	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra
E5	Cebolla Paiteña	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra
E6	Aguacate	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra
E7	Tomate	Vegetal	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra

E8	Limón	Fruta	Tungurahua/ Píllaro	Producción local/Compra	
E9	Manteca	Animal	Tungurahua/ Píllaro	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
Olla de presión		Tradicional	Tungurahua/ Píllaro	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Ángel Francisco Rojano Criollo	1 año	Propietario	-	Vía Píllaro – Patate
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
X	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica les ha permitido seguir con esta tradición culinaria.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Promueve sus atractivos gastronómicos en el sector, también ayuda a los viajeros ya que su paradero atiende al público hasta altas horas de la noche.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía, pero sus técnicas de cocción han ido mejorando y perfeccionando con el tiempo para brindar una mejor experiencia gastronómica al turista.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Rojano Criollo Ángel Francisco		Vía a Píllaro- Patate		Masculino	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Yahuarlocro		-	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	

			
--	---	--	--

**10. OBSERVACIONES**

Este delicioso plato tradicional se lo puede encontrar en los distintos mercados de Píllaro y los distintos establecimientos de gastronomía típica existente en el mismo, aunque no aparezca en el menú en los grandes hoteles, si es parte importante de la tradición gastronómica del cantón, sus niveles de proteína son bastante alto y el uso de las vísceras aporta con hierro debido a la hemoglobina animal, para sus habitantes este plato tradicional es muy representativo y parte de su identidad como pillareños.

**11. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro

**Inventariado por:** Allison Dennise Moreno Beltrán

**Fecha de inventario:**

**Revisado por:** Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

**Fecha revisión:**

**Aprobado por:**

**Fecha aprobación:**

**Registro fotográfico:** Christian Xavier Sailema Sailema



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 007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Santiago de Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana

Rural

Localidad:

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'58.531" de Latitud Sur y 78°32'18.088" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fritada

Código fotográfico:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parroquia San Miguelito	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gastronomía	Gastronomía típica	



### Breve reseña

La fritada es un plato típico ecuatoriano en el cual su componente principal es la carne de cerdo, sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, y es el claro ejemplo del sincretismo cultural entre tradiciones culinarias, esto porque el consumo del cerdo no era habitual en los indígenas sino hasta la colonia, su sabor no sería lo mismo sin sus acompañantes que en su mayoría son las tortillas de papa, mote, plátano maduro, entre otros, aunque estos varían dependiendo del sector en el que se encuentre como es el caso de algunas comunidades en donde le añaden habas cocinadas o mellocos a la preparación.

#### 4. DESCRIPCIÓN

La fritada es un plato tradicional icono en la cultura gastronómica ecuatoriana, cuyo ingrediente principal es la carne de cerdo la cual se cocina con agua hirviendo en combinación con varios condimentos para luego ser frita en una paila de bronce con su propia grasa, por lo que su técnica de cocción consiste en ebullición y posteriormente freír.

##### Ingredientes:

Carne de Cerdo

Mote

Papa

Tostado

Cebolla, Tomate, Limón, Manteca

Leche, Cilantro

Ajo, Ají, Achiote

Sal y Pimienta

##### Preparación:

Realizar un refrito en la paila con la cebolla, manteca y ajo.

Agregar la carne de cerdo, se cocinará en sus propios jugos alrededor de 2 horas, cocinar el mote, cocinar las papas.

Machacar las papas, añadir leche y manteca.

Formar las tortillas, proceder a freír con achiote.


Cortar el tomate y a cebolla, añadir zumo de limón para formar un curtido.

Servir acompañado de tostado, mote, tortillas de papa y la carne de cerdo frita.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde hace un año y medio en su paradero.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cerdo	Animal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra
E2	Manteca	Animal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra
E3	Leche	Animal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra

E4	Mote	Vegetal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
E5	Papa	Vegetal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
E6	Tostado	Otro	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
E7	Cebolla	Vegetal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
E8	Tomate	Vegetal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
E9	Cilantro	Vegetal	Tungurahua/Píllaro	Producción propia/ Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
Paila de Bronce		Tradicional	Tungurahua/Píllaro	Compra	
Cuchara de Palo		Tradicional	Tungurahua/Píllaro	Compra	
Olla		Tradicional	Tungurahua/Píllaro	Compra	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Ángel Francisco Rojano Criollo	1 año	Propietario	-	Vía Píllaro – Patate
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
	Padres-hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones, son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación. Las técnicas e ingredientes guardan los secretos y conocimientos de sus antepasados.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria y continuar con un legado de recetas tradicionales que brindan un sabor especial a sus distintas preparaciones gastronómicas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Promueve sus atractivos gastronómicos en el sector, también ayuda a los viajeros ya que su paradero atiende al público hasta altas horas de la noche.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía, pero las técnicas de cocción han variado con el transcurso de los años, esto con la finalidad de poder satisfacer las necesidades de los clientes acortando el tiempo de preparación de la fritada y mejorando su calidad y sabor.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
Rojano Criollo Ángel Francisco		Vía Pillaro- Patate		Masculino	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Fritada		-	Gastronomía	Gastronomía típica	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	

			
--	---	--	--

**10. OBSERVACIONES**

Aún se mantienen las técnicas de preparación tradicionales y algunas herramientas como la paila de bronce y la cuchara de palo, pues los consideran parte fundamental a la hora de realizar la fritada, aunque existen variaciones en las cuales aumentan o disminuyen ingredientes según la presentación de cada administrador de los establecimientos gastronómicos, pero sin duda alguna guardan el secreto de su exquisito sabor, pensando siempre en satisfacer las necesidades y exigencias del cliente.

**11. DATOS DE CONTROL**

**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato, GAD Municipal del Cantón Píllaro

**Inventariado por:** Allison Dennise Moreno Beltrán

**Fecha de inventario:**

**Revisado por:** Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

**Fecha revisión:**

**Aprobado por:**

**Fecha aprobación:**

**Registro fotográfico:** Christian Xavier Sailema Sailema

**Tabla 6.** Resultados del levantamiento de fichas

<b>Ficha</b>	<b>Platos Típicos</b>	<b>Observación</b>
<b>Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pato al Lodo</li><li>- Chicha de Jora</li><li>- Locro de Cuy</li><li>- Trucha Asada</li><li>- Caldo de Gallina</li><li>- Yahuarlocro</li><li>- Fritada</li></ul>	La gastronomía típica del Cantón Santiago de Píllaro es muy variada y contiene técnicas de cocción que provienen desde tiempos prehispánicos, así como también otros que son el resultado de un cruce entre culturas como sucedió en el colonialismo, esta oferta gastronómica ha sido mantenida y perfeccionada con el pasar de los años y para algunos propietarios de los diferentes establecimientos culinarios son su carta de presentación con el turista, conocer la reseña histórica que cada platillo contiene es muy importante para la cultura culinaria y el turismo porque fomenta el conocimiento y brinda la importancia necesaria para que estas recetas ancestrales se mantengan y no se olviden ni se vayan modificando con el tiempo.

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

Con la realización de esta investigación se pudo llegar a la conclusión que:

El cantón de Santiago de Píllaro de la provincia de Tungurahua, posee una gran variedadde platos tradicionales que forman parte de la identidad del sector, los mismos que se pueden encontrar en los distintos establecimientos gastronómicos del cantón.

- Se identificó las características de la antropología culinaria del cantón Santiago de Píllaro, encontrando platillos como: pato al lodo, chicha de jora, locro de cuy, trucha asada, caldo de gallina, yahuarlocro y fritada estos platos presentan técnicas orígenes prehispánicos y se debe a que sus raíces están dadas de elaboraciones más simples que realizaban nuestros antepasados que con el tiempo se fueron incluyendo preparaciones hispánicas como son los refritos lo que fue dándole complemento a los alimentos, dentro de la gastronomía típica se encuentra el caldo de gallina, el cual presenta ancestralidad criolla puesto que su nacimiento data de la época de la colonia, pero con el tiempo su preparación se ha ido perfeccionando.
- Se analizó la información obtenida en los platos típicos del cantón Santiago de Píllaro, gracias a las encuestas realizadas en los locales donde se producen estos, que es un sitio repleto de costumbres, tradiciones, cultura, ancestralidad y conocimientos, los cuales han sido pilares fundamentales para que el cantón sea uno de los más reconocidos de la provincia de Tungurahua, llegando a ser un cantón con alta demanda de turistas por su variedad y autenticidad en cada uno de sus platos típicos a diferencia de aquellos a los cuales ya estamos acostumbrados a degustar constantemente, generando así, una gran economía y fortalecimiento turístico.
- Con estos antecedentes en la investigación, surgió la idea de generar una mejor tonificación gastronómica a través de la creación de una página web, y así puedan informarse de mejor manera, con el fin de que sea una experiencia única para el turista y al momento de partir sienta ese deseo de volver a repetir las vivencias y aprendizajes

realizados en el viaje generando un intercambio cultural y la dinamización de la economía local, los beneficios de fortalecer el turismo gastronómico traen con ello el generar mayor conciencia de los valores culturales y las historia que son en muchos casos la motivación del turista para interesarse en determinado sector, revalorizando así las costumbres y tradiciones ancestrales gastronómicas.

## **4.2 Recomendaciones**

Finalizando el proceso de investigación se pueden determinar las siguientes recomendaciones:

- Es necesario priorizar el conocimiento ancestral, costumbres y tradiciones, aprovechando la gran variedad de preparaciones gastronómicas que existe en el cantón Santiago de Píllaro, para fortalecer el turismo gastronómico y que este sirva a su vez como un generador y dinamizador de la economía, motivando a las personas para que se impulse la cultura gastronómica respetando técnicas y tradiciones culinarias de sus antepasados prolongando así las recetas originales y que estas no se vayan perdiendo en el tiempo o sean reemplazadas por algún otro tipo de ingredientes.
- Los gestores turísticos del sitio deben generar proyectos que estén encaminados a la concientización de los conocimientos ancestrales culinarios, para así revalorizar las costumbres y tradiciones gastronómicas para que estas no sufran alteraciones y desgaste a través del tiempo.
- Para mejorar el servicio y la buena atención para el turista es necesario impartir capacitaciones especializadas en manipulación de alimentos, tomando en cuenta métodos de cocción, limpieza de utensilios, higiene del espacio de elaboración, entre otras más, esto realizado por profesionales en el área, garantizando así la calidad en la preparación y elaboración de los distintos platos tradicionales que se ofertan.
- Se debe aprovechar la variedad gastronómica y participar en ferias cantonales, provinciales e incluso nacionales, para promocionar así los atractivos gastronómicos tradicionales, motivando al turista a visitar el sector y así generar más ingresos económicos.
- Tomando en cuenta que el cantón de Santiago de Píllaro cuenta con un

departamento de turismo, se recomienda establecer e implementar canales de difusión y promoción turística gastronómica que permitan dar a conocer al turista extranjero de la diversa oferta culinaria, prácticas y costumbres culinarias ancestrales.

### 4.3 Propuesta

#### Datos Informativos

##### Tema

Diseño de una página Web para promover la gastronomía del cantón Santiago de Píllaro

##### Beneficiarios

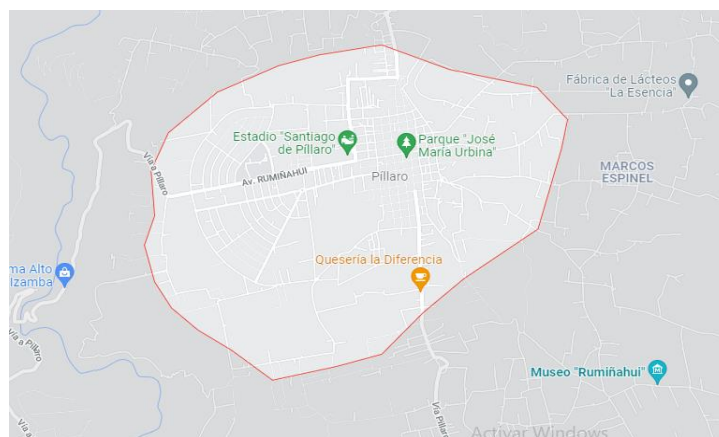
Los beneficiarios directos serán los habitantes del cantón Santiago de Píllaro, las personas y turistas que sean amantes de la gastronomía tradicional que desean conocer la historia que conlleva la elaboración de cada plato típico.

##### Ubicación

Cantón Santiago de Píllaro perteneciente a la provincia de Tungurahua.

#### Mapa de Ubicación o Geolocalización

**Figura 1.** Ubicación del cantón Santiago de Píllaro



*Fuente: Google Maps (2021)*



**Tiempo**

Octubre- marzo 2021-2022

**Responsable**

Investigadora Allison Dennise Moreno Beltrán

**Objetivo**

Generar una propuesta de turismo gastronómico haciendo hincapié en la información de Antropología Culinaria

**Objetivos específicos**

Elaborar una página web que contenga información de la gastronomía tradicional y ancestral del cantón Santiago de Píllaro.

Analizar la investigación realizada e implementar en la página web.

Aplicar la página web para que se desarrolle el turismo gastronómico revalorizando la gastronomía tradicional del cantón Santiago de Píllaro.

**Antecedentes de la propuesta**

En la actualidad el mundo atraviesa por una era de la tecnología la cual permite al turista a través del internet informarse de los distintos atractivos turísticos que se desea visitar con anticipación en la cual, mediante páginas web, redes sociales, blogs, pueden observar y analizar el movimiento turístico de determinados lugares, mediante fotos, información bibliográfica, videos, entre muchas más.

Esto ha permitido la generación de varias páginas web dedicadas a la información turística de distintos lugares en el mundo, para el cantón Santiago de Píllaro no es la excepción ya que cuenta con un sin fin de atractivos que son interesantes para los turistas, entre ellos uno de los más destacados es su variada gastronomía la misma que contiene en sus preparaciones un legado ancestral con conocimientos transmitidos de generación en generación para la elaboración de sus platos típicos más importantes.

## Análisis FODA de la propuesta

Tabla 7. Análisis FODA página web

Fortalezas	Oportunidades
Variedad gastronómica	Desarrollo del turismo gastronómico.
Riqueza cultural antropológica en la gastronomía típica del cantón.	Revalorización de la cultura culinaria tradicional.
Facilidad de acceso al internet.	Conservación de las recetas tradicionales transmitidas por varias generaciones.
Debilidades	Amenazas
Insuficiente inversión pública por el turismo en el sector.	Desinterés de las nuevas generaciones por la antropología culinaria.
Poca señalética turística que permita identificar los sitios gastronómicos importantes.	Poca difusión de la página web.
Poco interés en la calidad del servicio brindado al turista.	Ausencia de turistas debido a las amenazas de salud existentes en la actualidad.

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

### Características de la Pagina Web

La página web es dinámica, colorida y de fácil uso, cuenta con 5 ítems en las cuales se puede encontrar información de la gastronomía tradicional del cantón Santiago de Píllaro.

#### Ítem 1: Inicio

Se puede observar el nombre del cantón en letras coloridas, con una frase de bienvenida, siguiendo con la parte de abajo se puede observar una breve introducción a la historia del cantón Santiago de Píllaro, una presentación de los platos típicos más representativos en la gastronomía pillareña y finalmente un mapa de ubicación geográfica del cantón para un fácil acceso al mismo.

**Figura 2.** Inicio página web



*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

**Figura 3.** Breve reseña histórica del cantón Santiago de Pillaro.



*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

**Figura 4.** Presentación de los platos típicos importantes del cantón Santiago de Píllaro



*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

## ITEM 2: Píllaro

Aquí podemos encontrar información más detallada del cantón Santiago de Píllaro, información de su gastronomía, una breve introducción de sus platos típicos y un mapa turístico del cantón detallando lugares importantes del mismo.

**Figura 5.** Información del cantón Santiago de Píllaro

**Turismo Gastronómico del Cantón**

El turismo gastronómico se define actualmente como una de las mejores opciones para promover o consolidar los destinos turísticos, pues es cada vez más importante que los viajeros comprendan todo el conocimiento relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visitan.

Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Wi

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

**Figura 6.** Mapa turístico del cantón Santiago de Píllaro

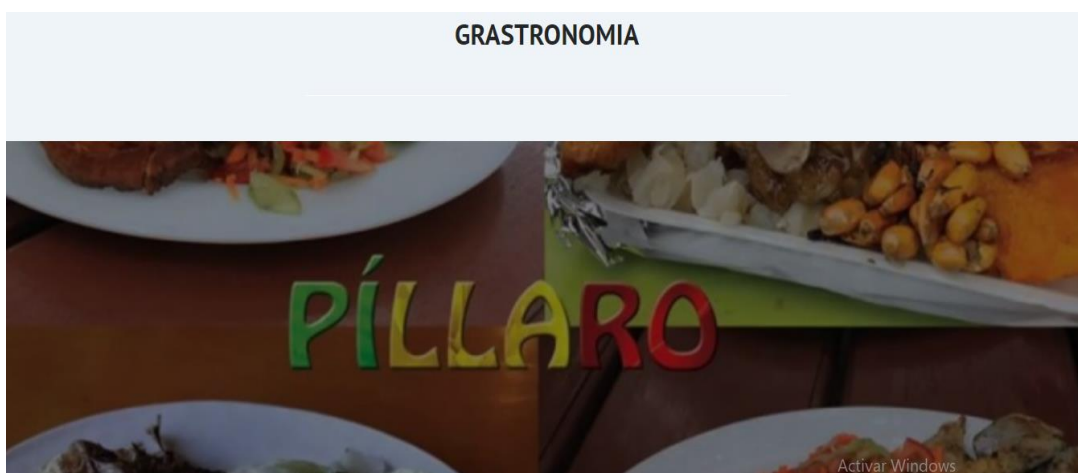


*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

### ITEM 3: Gastronomía

En este espacio se puede observar la información de todos los platos típicos importantes del lugar, con una breve reseña histórica de cada uno y un apartado para ingresar y seguir leyendo en donde encontrarán las recetas con sus ingredientes y forma de preparación.

**Figura 7.** Gastronomía



*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

**Figura 8. Breve reseña de los platos típicos.**

**CALDO DE GALLINA**

Breve Reseña Se considera que esta sopa podría ser un aporte prehispánico que se ha mantenido a través del tiempo, es también parte de la tradición gastronómica del Ecuador y al tener pocos ingredientes aporta nutrientes muy importantes para el ser humano como la proteína y niacina que son provenientes de la gallina, estos nutrientes

[Sigue leyendo](#) →

por allisonmoreno29 29 de julio, 2021

**TRUCHA ASADA**

Breve Reseña La trucha es uno de los peces de agua dulce más consumidos en el Ecuador, estos habitan en aguas limpias y frías de los ríos y lagos, en el Ecuador se empezó a cultivar con fines turísticos enfocados en la pesca deportiva lo cual genero gran expectativa alcanzado un gran éxito, haciendo que

[Sigue leyendo](#) →


por allisonmoreno29 29 de julio, 2021

Activar Windows  
Ve a Configuración para a

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

**Figura 9. Recetas de los platos típicos**

**Breve Reseña**



La preparación data hace 800 años, enmarcada en la cultura pansalece, porque se han encontrado vestigios de platos cubiertos de lodo junto al material cerámico perteneciente a esta cultura, actualmente su preparación se la realiza en hornos con una cocción de aproximadamente 8 horas. Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del paradero "Delicias de la Pacha Mama" ha preservado esta especialidad culinaria a lo largo de los años, éste maravilloso plato consiste en preparar la carne de ave en una bandeja cubierta por un montículo de barro, convirtiéndose en el mayor atractivo gastronómico del cantón.

**DESCRIPCIÓN**

El barro es el elemento principal para realizar su cocción, la técnica utilizada en esta preparación es al Horno de barro con un tiempo de espera aproximado de 5 a 8 horas para que su carne sea degustada.

**Ingredientes:**

- Pato
- Lechuga
- Tomate Riñón
- Pepinillo
- Papa
- Pepa de zambo
- Lodo de Llanganates

**Preparación:**

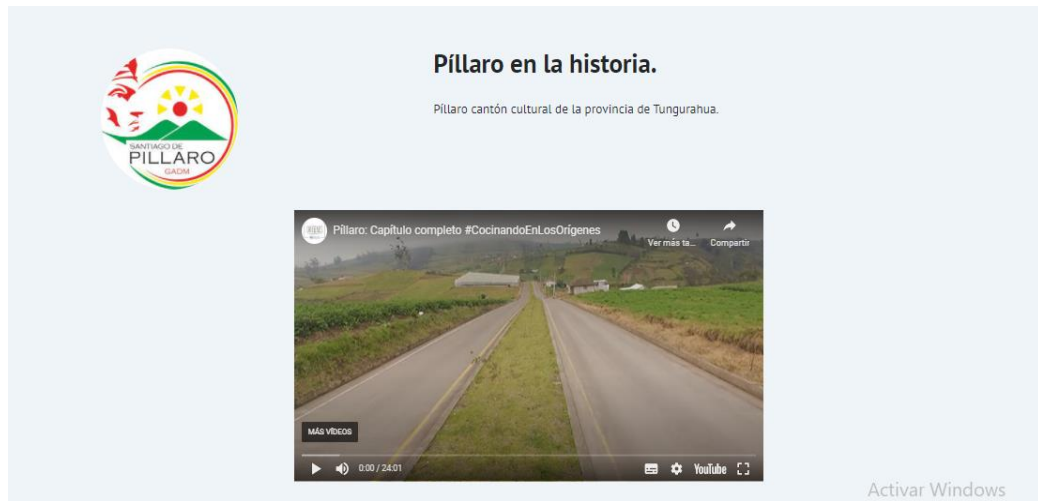
Activar Windows  
Ve a Configuración para acti

*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

## **ITEM 4: Acerca de**

Aquí podemos observar un video con una duración de 24 minutos, acerca de la gastronomía del cantón Santiago de Píllaro, en donde se conocerá mas a profundidad esta fascinante historia de la elaboración de su gastronomía popular hablado desde sus orígenes y tradiciones.

**Figura 10.** *Píllaro en la historia.*

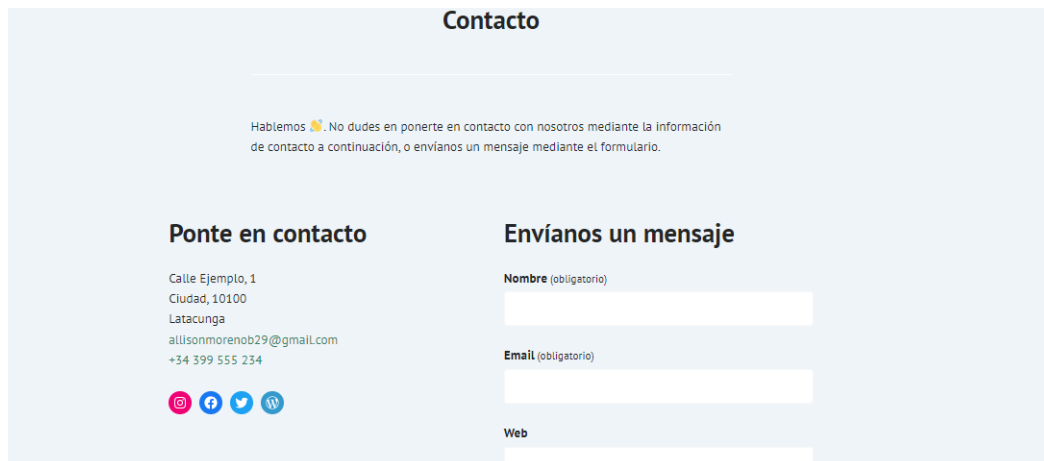


*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

## **ITEM 5: Contactos**

Por ultimo encontramos este apartado en donde puedes encontrar el contacto y correo del autor, para pedir información adicional o consultas acerca de los temas presentados en la página web de sabores tradicionales de Píllaro.

**Figura 11.** *Contactos.*



*Elaborado por: Moreno, A. (2021)*

## **Producto y link de la página web para su verificación**

<https://saborestradicionalesdepillaro.wordpress.com/>

### **Conclusión de la propuesta**

Esta página web ayudara al cantón Santiago de Píllaro a revalorizar sus saberes y sabores ancestrales a través de su gastronomía tradicional, haciendo que el turismo gastronómico del sector ocupe un lugar importante en la oferta turística, beneficiando directamente a sus habitantes en el desarrollo de sus actividades económicas por el bien del turismo.



## **Bibliografía:**

- Cuzco, J. (2017). Estudio de la gastronomía del cantón Píllaro provincia de Tungurahua como elemento turístico y cultural, 2017. (*Tesis en Licenciatura en Gestión Gastronómica*). ESPOCH, Riobamba.
- Guamán, A., & Cujano, G. (2016). GASTRONOMÍA TÍPICA, PRODUCTOS ORGÁNICOS, ALTERNATIVAS TURÍSTICAS. *Tesis de Licenciatura en Turismo y Hotelería*. UTA, Ambato.
- Cárdenas, B. (2013). “EL CANTÓN SALCEDO Y LA AUSENCIA DE INFORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Donham, D. (2019). Boletín de Antropología. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Antioquia.
- Ortiz, T. (2020). ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO, CASO DE ESTUDIO CANTÓN MOCHA. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Carrasco, N. (2004). Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. *Programa de Doctorado en Antropología Social y Cultural*. Universidad Autónoma de Barcelona, Chile.
- Tisalema, A. (2015). Los medios digitales y su impacto en la oferta de servicios turísticos. *Licenciatura en Ingeniería de Diseño Gráfico Publicitario*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Barrera, E., & Alvarado, O. (2019). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Programa Argentino de Turismo Rural y Rutas Alimentarias Argentinas*. Universidad [Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires.
- García, R. (2018). *Turismo gastronómico*. Obtenido de Aprende de Turismo: <https://www.aprendedeturismo.org/claves-del-turismo-gastronomico/>
- Iturralde, J. (2014). La gestión de las DMOs en la promoción en línea de gastroregiones

- europas. *Masterado en Turismo Cultural*. Universidad de Gerona, Gerona.
- Montalvo, M. (2019). RUTAS ALIMENTARIAS EN BASE A LA IDENTIDAD DE LOS ALIMENTOS: CASO DE ESTUDIA AMBATO. *Licenciatura en Turismo y Hotelería*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Parra, L. (2019). *Entorno Turístico*. Obtenido de La gastronomía como un gran potencial turístico: <https://www.entornoturistico.com/la-gastronomia-ecuatoriana-como-un-gran-potencial-turistico/>
- Vásconcez, D. (2015). MODELO DE NEGOCIOS PARA EL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL ECUADOR. *Licenciatura en Administración*. Universidad San Francisco de Quito, Quito.
- Llanos, V. (2017). Ser Humano: Un Proyecto Inconcluso. *Proyecto de Grado*. Universidad Politécnica de Salesiana, Quito.
- Saorín, A. (2013). Antropología del Cuerpo. *Tesis de Licenciatura*. Universidad de Mursia, Mursia.
- Pineda, D. (2020). El hombre como un ser Pluridimensional. *Doctorado en Filosofía*. Universidad Santo Tomás, Bogotá.
- Augé, M. (2010). Introducción a la antropología Social y Cultural. *Ascensión Barañano CID*. Universidad Complutense de Madrid, Madrid.
- Ramírez, A. (2016). Metodología de la Investigación Científica. *Proyecto de Grado*. Pontificiana Universidad Javeriana, Bogotá.
- Mato, D., & Maldonado, A. (2017). Perspectivas latinoamericanas. En *Cultura y Transformaciones sociales en tiempos de globalización* (pág. 298). Buenos Aires: ARIEL Y RADMANDÍ.
- Eagleton, T. (2011). La idea de cultura. *Proyecto de investigación*. UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR, Barcelona.
- Franco, S. (2010). APORTES DE LA SOCIOLOGÍA AL ESTUDIO DE LA ALIMENTACIÓN FAMILIAR. *LUNA AZUL*, 17.

- Carrasco. (2016). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina*. Universidad Católica de Temuco, Chile.
- Meléndez, Juana; Cañez, Gloria. (2017). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local.
- Henríquez, N. (2014). Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. *Facultad de Lletres*. UNIVERSITÄT AUTÓNOMA DE BARCELONA, Chile.
- Girón, N. (2019). LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS EN LA FAMILIA Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO INTEGRAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS. *LICENCIATURA EN EDUCACIÓN PREESCOLAR*. UNIVERSIDAD SANTO TOMAS DE AQUINO, YOPAL.
- Moguillansky, M. (2017). Globalización, cultura y sociedad. *Doctorado en Ciencias Sociales*. Universidad Nacional de San Martín, Buenos Aires.
- Escalante, M., & Carrol, I. (2013). Antropología y turismo. En E. N. Historia. México.
- Jarrín, G., & Altamirano, M. (2018). Saberes ancestrales y agroecología, contribuciones para el desarrollo sostenible. *Caribeña de Ciencias Sociales*.
- Vila, D. (2014). *SABERES Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES TRADICIONALES Y POPULARES*. Juan Manuel Crespo.
- Ramírez, C. (2017). *Las comunidades indígenas como usuarios de la información*. Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas de la UNAM, México.
- Mena, K. (2016). REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS. *Licenciatura en Gestión Gastronómica*. ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO, Riobamba.
- Flores, J. (2018). *Definición, funciones y papel del espectador frente a la obra creativa*. Universidad de Medellín, Colombia.
- Tisalema, A. (2015). LOS MEDIOS DIGITALES Y SU IMPACTO EN LA OFERTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS. *Licenciatura en Ingeniería de Diseño Gráfico*

- Publicitario*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Schlüter, R. (2019). Centro de Investigación de estudios Turísticos. En *Estudios y perspectivas en Turismo* (pág. 310). Argentina.
- Mangano, S. (2015). EL TURISMO EN LOS ESPACIOS NATURALES PROTEGIDOS. *Tesis Doctoral*. Universitat de Girona, Liguria.
- Ortiz, A. (2012). Introducción al Patrimonio Cultural. *Patrimonio Cultural*. Comunicación en la sociedad, Quito.
- Unigarro. (2018). Fondo Editorial Ministerio de la Cultura. En *Patrimonio Cultural Alimentario* (pág. 243). Quito.
- Ocaña, D. (2013). LA CONSTRUCCIÓN CULTURAL DEL CUERPO HUMANO. *SOCIOLOGADO CON MENCIÓN EN CIENCIAS POLÍTICAS*. PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR, Quito.
- López. (2014). *La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico*. Universidad de Córdoba, Córdoba.
- Zapata, G. (2014). Creación de una ruta gastronómica. *Licenciatura de Administrador Gastronómico*. UNIVERSIDAD TECNÓLOGICA EQUINOCCIAL, Quito.
- Ortiz. (2020). ANTROPOLOGÍA CULINARIA EN EL TURISMO GASTRONÓMICO. *Licenciatura en Turismo y Hotelería*. Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Oliverira, S. (2016). *La importancia de la gastronomía en el Turismo*. Instituto Politécnico, De Leiria.
- Paredes, J. (2015). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN SANTIAGO DE PÍLLARO. *Santiago de Píllado GADM*, 403.
- Cuzco, J. (2017). Estudio de la Gastronomía del Cantón Píllaro. *Licenciatura en Gestión Gastronómica*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.

- López. (2018). ELABORACIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA INTEGRAL EN LA PARROQUIA PRESIDENTE URBINA DEL CANTÓN SANTIAGO DE PÍLLARO. *ítulo de Ingeniería en Administración de Empresas Tuirísticas y Hoteleras*. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES, Ambato.
- Álvarez, R. (2010). INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR CANTÓN PÍLLARO. *DE TÍTULO DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS*. UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, Quito.
- Bernardo, C. (2018). Metodología de la Investigación. *Tesis de Licenciatura*. Universidad de San Martín de Porres, Lima.
- Alderdt, J. (2013). PATRIMONIO CULTURAL. En UNESCO, *ABC* (pág. 17). San Miguel de Allende: Azeta S. A.
- Estrada, V. (2014). Investigación de Mercado. *Tesis de Licenciatura*. Universidad de Guayaquil, Guayaquil.
- Freire, T. (2010). Ministerio del Turismo Y Cultura. *Tesis de Licenciatura*. Universidad Central del Ecuador, Quito.
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura. *Tesis de Doctorado*. Universitat de Girona, España.
- González, E. (2014). Conocimiento y evolución de la humanida. *SCIELO*, 84.
- Loyola, P. T. (2017). UNESCO. En P. Cultural, *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Guayaquil: Pudeleco Editores S.A.
- Ministerio del Ambiente, A. y. (2015). Parque Nacional Llanganates. *Gobieron del Encuentro*, 204.
- Sancho, A. (2019). Introducción al Turismo. En OMS, *Organización Mundial de la Salud* (pág. 393). Quito: Blackwell.

Santana, A. (2013). Turismo cultural, culturas turísticas. *SCIELO*.

Savarín, B. (2019). Un lenguaje escénico. *Tres tiempos*.

## ANEXOS

### GUÍA DE ENTREVISTA

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



#### CARRERA TURISMO



Objetivo: Investigar la antropología culinaria y el turismo gastronómico del cantón Santiago de Píllaro para identificar las diferentes preparaciones culinarias propias del sector.

La presente ENTREVISTA se realizará a los propietarios de los primeros restaurantes del cantón y personas que tengan mayor conocimiento del tema para así recolectar información basándonos en las preguntas propuestas a continuación:

- ¿Podría hablarme sobre la cultura gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro en épocas antiguas?
- ¿Cómo se originó la idea de elaborar las preparaciones tradicionales del Cantón?
- ¿Conoce usted la historia que hay detrás de cada plato típico?
- ¿De qué forma se preparaban los alimentos?
- ¿Qué utensilios se utilizaban para la elaboración?
- ¿Los ingredientes utilizados en las preparaciones tienen algún significado?
- ¿Sigue utilizando los ingredientes y técnicas de cocción típicos para la preparación de estos platos? ¿Por qué?
- ¿Se ha visto afectada de manera considerable la economía del cantón desde que se fueron adaptando las nuevas técnicas de la cocina moderna? ¿Por qué?

- ¿Cuáles fueron los primeros locales comerciales en vender los diferentes platostípicos?

**FORMATO DE FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS  
RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p align="center"><input type="checkbox"/></p>  <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Ecuador</p> <p align="center">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p align="center">FICHA DE INVENTARIO</p> <p align="center">A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<b>CÓDIGO 001</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>	
<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>
<b>Parroquia:</b>	<b>Urbana</b> <input type="checkbox"/> <b>Rural</b>
<b>Localidad:</b>	
<b>Coordenadas:</b>	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>	



<b>Descripción de la fotografía:</b>		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
	D1	
	D2	
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
	L1	
	L2	
<b>Sub-ámbito</b>	<b>Detalle del sub-ámbito</b>	

Breve reseña					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1					
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos					

Colectividades					
Instituciones					
<b>Procedencia del saber</b>	<b>Detalle de la procedencia</b>				
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta				
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					

<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b>	
<b>Inventariado por:</b>	<b>Fecha de inventario:</b>
<b>Revisado por:</b>	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b>	

## FOTOGRAFÍAS

**Figura 12.** Entrevista a la Sra. Nelly Chicaiza



**Autor:** Moreno, A. (2021)

**Figura 13.** Establecimiento “Picantería Doña Nelly”



**Autor:** Moreno, A. (2021)

**Figura 14.** Entrevista a la Sra. Luz María Rosales.



*Autor:* Moreno, A. (2021)

**Figura 15.** Establecimiento “Las deliciosas fritadas de Mamá Luz”



*Autor:* Moreno, A. (2021)

**Figura 16.** *Entrevista a la Sra. Nancy Carrillo.*



*Autor: Moreno, A. (2021)*

**Figura 17.** *Establecimiento “Sabor Pillareño”*



*Autor: Moreno, A. (2021)*