



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

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

“La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato”.

Autor: Steven Alexander Velasteguí Sánchez

Tutor: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato – Ecuador
abril-septiembre, 2022

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

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

“La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato” del alumno Velasteguí Sánchez Steven Alexander, 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, julio de 2022

EL TUTOR

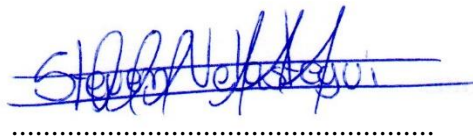
.....
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.
C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “**La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato**”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de éste trabajo de grado.

Ambato, julio de 2022

EL AUTOR



.....
Velasteguí Sánchez Steven Alexander

C.C.: 1805132121

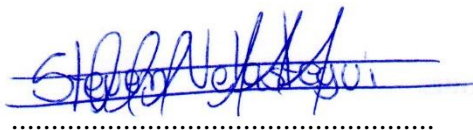
DERECHOS DE AUTOR

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, julio de 2022

EL AUTOR



Velasteguí Sánchez Steven Alexander

C.C.: 1805132121

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **“La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato”** de Steven Alexander Velasteguí Sánchez estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento para la ejecución de la Unidad de Integración Curricular y la obtención del título de Tercer Nivel, de Grado en la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, julio de 2022

Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:1803381423

Lic. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz, Mg.

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.: 1712434412

DEDICATORIA

*Dedico este proyecto de investigación a mi familia,
son el regalo más grande que me ha dado la vida,
su apoyo incondicional es la esencia de mi ser.*

*A mis padres Ricardo y Patricia,
quien con su sacrificio y amor
han confiado en mí para la
consecución de este logro.*

*A mi amiga Paola Toaza,
que con su amistad ha estado presente,
animándome para no desistir.*

Steven Velasteguí

AGRADECIMIENTO

*Agradezco al Creador de toda la existencia por la vida y el amor,
por permitirme disfrutar de esas pequeñas cosas de la vida,
y estar en el lugar donde ahora me encuentro.*

*A las maravillosas mujeres de mi vida,
Stephany y Lia,
por su amor y confianza que me brindaron en todo momento y
por haber hecho de mí una mejor persona.*

*A la Universidad Técnica de Ambato,
en especial a los docentes de la carrera de Turismo,
por brindarme la oportunidad de desarrollar mi conocimiento.*

*A mi tutor el Lic. Francisco Torres Mg.,
por todo el apoyo y confianza brindada,
que con su dirección, conocimiento y enseñanza
permitió la culminación de este trabajo.*

Steven Velasteguí

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
AUTORÍA DEL TRABAJO	III
DERECHOS DE AUTOR	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
ÍNDICE GENERAL	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XII
RESUMEN EJECUTIVO.....	XIII
ABSTRACT	XIV
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Antecedentes investigativos	1
1.2 Teorías	5
Metodología de Sapiens.....	5
Tipología del turista de Wickens	6
1.3 Descripción de variables.....	6
Variable independiente: Antropología Culinaria.....	6
Antropología	6
Aspecto Social	7
Aspecto Cultural	8
Física o biológica.....	8

Antropología culinaria	9
Saberes ancestrales	9
Gastronomía ancestral.....	10
Métodos de cocción	11
Variable independiente: Gastronomía festiva.....	13
Gastronomía.....	13
Gastronomía festiva	13
Cocina festiva	14
Cocina tradicional	14
Fiestas tradicionales.....	15
Gastronomía de Ambato	16
1.4 Descripción de objetivos	18
Objetivo general.....	18
Objetivos específicos	18
CAPÍTULO II	20
METODOLOGÍA	20
2.1 Materiales	20
2.2 Métodos	20
Enfoque.....	20
Diseño	21
Alcance	21
Población y muestra.....	22
2.3 Técnicas e instrumentos	23
Técnicas	23
Instrumentos	23

CAPÍTULO III.....	25
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	25
3.1 Análisis y discusión de los resultados	25
CAPÍTULO IV	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	37
4.1 Conclusiones	37
4.2 Recomendaciones	38
Propuesta	40
Datos informativos.....	40
Tema	40
Beneficiarios	40
Ubicación.....	40
Mapa	41
Objetivo	41
Objetivos específicos	41
Antecedentes de la propuesta.....	42
FODA	42
Características.....	43
Código QR.....	48
MATERIALES DE REFERENCIA.....	50
Referencias bibliográficas.....	50
ANEXOS	56
ANEXO FOTOGRÁFICO.....	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Recursos de la investigación	20
Tabla 2	Instrumentos de la investigación.....	23
Tabla 3	Análisis y discusión de la entrevista	25
Tabla 4	Ficha productos elaborados Gallinas de Pinllo	33
Tabla 5	Ficha Tradicional pan de Pinllo	35

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Métodos de cocción	12
Figura 2 Parroquia San Bartolomé de Pinllo	22
Figura 3 Ubicación geográfica de la parroquia.....	41
Figura 4 Inicio de la página web.....	43
Figura 5 Información de la parroquia Pinllo.....	44
Figura 6 Información de los Atractivos	45
Figura 7 Blog Cocina tradicional de Pinllo.....	46
Figura 8 Recetas tradicionales	47
Figura 9 Galería	47
Figura 10 Apartado de contactos	48
Figura 11 Poster y código QR.....	49

RESUMEN EJECUTIVO

El análisis de la antropología culinaria abarca el estudio de la historia, el origen, las características y la estructura, se han determinado las elaboraciones representativas de la cocina típica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, en las que se destacan dos preparaciones: Las gallinas de Pinllo y El tradicional Pan de Pinllo. Se visualizó una carencia de información sobre la gastronomía festiva de la parroquia, puesto que las fiestas del lugar no son reconocidas y suelen ser muy poco difundidas, por ello los visitantes atribuyen a las Fiestas de las Flores y de las Frutas como parte de las actividades de la parroquia. La antropología culinaria del sitio oculta secretos en sus comidas típicas, la información del proceso de las preparaciones y los saberes ancestrales que estas conllevan, han sido indagados a través de levantamiento de información con fichas del Atlas del Patrimonio Alimentario, aplicada a productos elaborados, del cual se ha obtenido las formas de preparación, recetas, reseña histórica y el 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 y fomentar el conocimiento de la cultura culinaria para brindar la importancia necesaria que la cocina tradicional adjunta, siendo una actividad representativa de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

PALABRAS CLAVE: ANTROPOLOGÍA CULINARIA, GASTRONOMÍA FESTIVA, SABERES ANCESTRALES, CULTURA, TRADICIÓN.

ABSTRACT

The analysis of culinary anthropology encompasses the study of history, the origin, the features, and the structure, have been determined the representative elaborations of the typical cuisine of the parish Saint Bartolomé of Pinllo, in which two preparations stand up: The Pinllo's Chickens and the Traditional Pinllo bread. A lack of information was visualized about the festive gastronomy of the parish since the festivities of the place are not recognized and are usually very little disseminated, for that the visitors attribute to the flower and fruit festivals as part of the activities of parish. The culinary anthropology of this place hides secrets is its typical food, the information of the preparation process and ancestral knowledge has been obtained from the Atlas of Food Heritage, applied to elaborate products, from which the preparation forms have been obtained, receipts, historical review and the origin of each food, so the knowledge of each owner of different culinary establishments who were interviewed to reinforce the information. Analyzed the investigation is proposed the creation of a web page with the purpose of strengthen and encourage the knowledge of culinary culture to provide the necessary importance that the traditional kitchen attached, being a representative activity of parish Saint Bartolome of Pinllo.

KEYWORDS: CULINARY ANTHROPOLOGY, FESTIVE GASTRONOMY, ANCESTRAL KNOWLEDGE, CULTURE, TRADITION.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

La presente investigación cuenta con el análisis de la antropología culinaria y la cocina tradicional en base a la comida festiva de la parroquia San Bartolomé de Pinillo con búsqueda de información bibliográfica misma que representa el estudio de cada variable con el fin de alcanzar la expectativa del turista

En el estudio “**Ser humano: Un proyecto de inconcluso**” realizado por **Plasencia Llanos (2017)** comenta que la antropología está centrada al modo de vida de la sociedad y la forma de ver el mundo, por lo que es importante entender y comprender la cultura, sus símbolos, las obras y la arquitectura que han sido desarrolladas a lo largo del tiempo, plasmando su conocimiento y abarcando toda extensión histórico-geográfico evidenciando la evolución del hombre desde sus inicios hasta la actualidad.

En la investigación realizada por **Pérez (2004)** al libro “**Una antropología de la sobremodernidad**” escrito por el antropólogo Marc Auge comenta que la antropología son los saberes de sociedades lejanas, encontrando al sujeto dentro de una misma comunidad que depende de su entorno. Los grupos culturales han tratado de mantener la esencia de su saber teniendo un contexto de lo actual, la antropología ha sido desde siempre una ciencia presente haciendo comparaciones entre comunidad en tiempo y espacio.

En cuanto a **Viatcheslav de Garine (2016)** en su libro “**Antropología de la alimentación**” menciona que el desarrollo de la conciencia humana ha sido influenciado la implementación de técnicas que permiten al hombre manifestarse más allá de la pretensión y expresión mediante la cual su propio cuerpo actúa como médium, por otro lado la cocina también ha sido influenciada por lo que antes de que el hombre usara fuego,

usaba la piedra. Este es un descuido en cuanto a entender y apropiarnos del pasado culinario, debemos preservar nuestra memoria culinaria, proteger nuestra comida y las culturas que la promueven.

Acotando al estudio anterior, la investigación **“Panorama del turismo gastronómico en Ecuador”** señala que, dentro de cada aspecto de la antropología culinaria, el turismo tiene un contexto social, político, económico, cultural y nutricional. Al identificar estos aspectos se puede acceder al conocimiento sobre la naturaleza del fenómeno y su significado, dándole al producto un enfoque de tradición cultural influenciado al turista a conocer costumbres y tradiciones. Por ello, la relación entre ambos términos hace que cultura y gastronomía se vinculen desde la cotidianidad y se definan como macro temas. Esto le permite investigar más de cerca las características de cada punto seleccionado **(Dávalos Barriga, 2017)**.

Dentro del campo de la gastronomía, el arte, la cultura y la antropología están íntimamente relacionadas desde la perspectiva social, **Ortiz Espinoza (2020)** en el estudio **“Antropología culinaria en el turismo gastronómico”** manifiesta que el estudio de las ciencias sociales y humanas como antropología, reconoce que la relación entre cultura y alimentación comienza cuando la alimentación forma parte de un componente principal en todas las sociedades, por lo mismo, va más allá de ingerir alimentos. Se ha defendido un hecho: las personas comen y beben cuando están con otras personas, pero comer solo es más necesario y la naturaleza humana tiene un impacto directo en el comer.

Según Carrasco Henríquez (2007) en su investigación “Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas” menciona que la antropología culinaria es la definición sociológica de la acción de alimentarse. El fundamento de este concepto es su potencial para revelar la dinámica social al acto de comer, por lo que estará organizado de acuerdo con las estructuras sociales locales, refiriéndose a roles y estatus, además de las concepciones culturales de comer, el compartir la comida con familiares o con un grupo de amigos se considera un

acto de vinculación social, el acto de preparar algún plato especial y compartirlo en momentos puntuales puede ser un ritual social que potencia la identidad del grupo.

En cuanto a **Meléndez Torres & Cañez De la Fuente (2009)** existe un fenómeno cultural dentro de la antropología por lo que en la investigación **“La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local”** señala que se ha acercado al estudio de la tradición y cultura con la que se elabora los alimentos dentro de una comunidad teniendo diferentes tareas para posteriormente su consumo. En la cocina tradicional es donde se definen los conocimientos y prácticas culinarias que es parte de nuestro patrimonio e identidad cultural, que incluye conocimientos, costumbres y rituales culinarios, así como formas de preparación de alimentos que son reconocidas y transmitidas de generación en generación, la antropología culinaria es patrimonio que se ha ido enriqueciendo y modificando en las generaciones locales a lo largo del tiempo.

Para **Monroy de Sada (2004)** la gastronomía es la unión de actividades y conocimientos con ingredientes alimenticios, recetas y técnicas culinarias que evolucionan según la historia, en su libro “Introducción a la gastronomía” lo divide en cuatro etapas en la historia, Edad Antigua, Edad Media, Edad Moderna y Edad contemporánea, permitiendo conocer los inicios de la gastronomía misma que se ha ido transmitiendo de generación en generación teniendo varias innovaciones constantes con los ingredientes.

En la provincia de Tungurahua se puede encontrar productos endémicos que igualmente se puede hallar en otras provincias de la Región Sierra, sin embargo, a la hora de prepararlos se puede notar características que se diferencian del resto, en la investigación titulada **“Estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo cantón Ambato provincia de Tungurahua”** se determina que la gastronomía del cantón Ambato sobresale por la existencia de varios platos tradicionales entre estos son: el llapingacho, el caldo de gallina, las empanadas de morocho y de viento, los cuyes asados, la colada morada, el pan de Pinllo y también la preparación de producto artesanales en chocolate, uno de los temas importantes dentro de la gastronomía es la

aculturación de nuevas prácticas culinarias, perdiendo la memoria colectiva que se transmite de generación en generación (**Acuña Viscaino, 2018**).

La gastronomía y el turismo han creado una tendencia para personas que son atraídas por la comida y la cultura culinaria del país, la cual motiva a conocer y experimentar nuevos sabores. Para **Torres Oñate (2021)** en su investigación realizada sobre las **“Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica”** menciona que en Ambato la oferta gastronómica se encuentra en desarrollo predominando la cocina internacional centrada en la fusión de la cocina italiana, mexicana y japonesa, dejando de fondo a la gastronomía local misma que está en crecimiento en establecimientos de alta gama o en huecas como se lo conoce.

Para **Baptista (1990)** la cocina está asociada a las tradiciones de la nación, a la historia y cultura de la provincia, a los secretos dejados por los antepasados como patrimonio cultural, esto lo señala en la investigación **“Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador”** acotando que la gastronomía del cantón Ambato cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos y diversidad de comida típica las cuales son recetas tradicionales con materia prima de la localidad, misma que resalta durante el desarrollo de la festividad más representativa de Ambato como lo es la Fiesta de las Flores y de la Frutas (F.F.F) por lo que turistas locales y extranjeros disfrutaban de estos sabores (**Salas Medina & Córdova Vásquez, 2020**).

La siguiente investigación contribuye al conocimiento con el aporte del **“Estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato”** tomando en cuenta que en la parroquia las tradiciones gastronómicas han ido evolucionando con el tiempo y se ve reflejado en sus preparaciones gracias a la combinación de saberes y sabores, un rasgo distintivo relacionado con las ganas de comer bien es la adaptación a la biodiversidad de los productos de la comida local. A lo largo de los años, el patrimonio cultural ha ido cambiando gracias a la aculturación de los habitantes a través del consumo de productos típicos de culturas foráneas (**Ortiz Uvidia, 2018**).

“El rol femenino en la gastronomía típica en la parroquia en Pinllo” investigación realizada por **Cajilema Sucuy (2021)** comenta que la mujer está ligada en todo el proceso de la alimentación desde sus cosechas hasta su preparación siendo las principales exponentes en recetas que a través del tiempo estas se considerarían como tradicionales, de tal forma la preparación tradicional en los platos representativos de Pinllo guarda secretos que se han transmitido de generación en generación.

1.2 Teorías

Metodología de Sapiens

La metodología de Sapiens mantiene la eficiencia y eficacia de la innovación, por lo que es necesario comprender los aspectos que caracterizan el área de estudio estudiar. Sapiens es una de las formas posibles, que no existe una forma estándar de organizar y estructurar el conocimiento y el contenido de la investigación científica. Parte de un tema de investigación delimitado, pero en este sentido se trata de una metodología innovadora, no de una hipótesis previa. En el campo de las humanidades y las ciencias sociales, puede aplicarse incluso después de la investigación y el análisis, y su principal contribución es incorporar una visión holística a la disciplina caracterizada por la especialización (**Adriá & Pinto, 2015**).

La cocina ha sido una actividad cotidiana relacionada con la apreciación y la degustación de la gastronomía misma que despierta los sentidos, la satisfacción, el disfrute y la consideración subjetiva. La finalidad de la metodología Sapiens en la gastronomía, especialmente en la cocina, es crear con elementos culinarios derivados de la tradición del arte culinario. El método Sapiens, como se muestra, va desde lo más común, como la gastronomía en sentido amplio, hasta ámbitos más específicos, como la restauración, la cocina de vanguardia y el estilo del chef.

Tipología del turista de Wickens

Dado que esta se basa en la tipología de Smith y Cohen, que agrupa a los turistas en grandes grupos o menciona el turismo de masas, Wickens considera cinco experiencias para hacer una clasificación más detallada: Patrimonio cultural, Fiesteros, Shirley Valentines, Adoradores del sol y Lord Byrons. En cuanto al patrimonio culturales una colección específica de bienes tangibles o intangibles que son parte de las prácticas sociales transmitiéndose de generación en generación (**Panosso Neto & Lohmann, 2012**).

El turismo es visto como una actividad constante y fluida, que incluye un sinnúmero de actividades dentro del país. Esta tipología es un turismo nacional e internacional, ya que la cocina es parte de un patrimonio cultural protegido, participa en la promoción de los destinos con una variedad de alimentos y bebidas, la cual enriquece la tradición culinaria constante que nace de la vida cotidiana y la cocina de personas económicamente rentables cuyo fin es satisfacer las diferentes necesidades de nuestros clientes.

1.3 Descripción de variables

Variable independiente: Antropología Culinaria

Antropología

La antropología una palabra griega que misma que se divide en dos vocablos “*anthropos*” que significa Hombre y “*logos*” que significa conocimiento o estudio, por lo que se puede definir que la antropología es el conocimiento o estudio al hombre considerando la recreación como un concepto holístico, integrando sus características físicas y emocionales, como aquellos que hacen de sus aspectos sociales y culturales una civilización. El hombre, en términos de antropología es presentado dentro de una sociedad con una realidad cultural, donde interviene en un mundo donde “el hombre” no pertenece

a la sociedad, sin embargo, de una u otra forma parte de este mundo, esto significa un condicionamiento cultural que también depende del tiempo y el lugar (**Lossada, 2013**).

El estudio del ser humano en todos sus aspectos ha sido una ciencia integradora dentro de un espacio y tiempo que se interesa por sociedades extintas y vivas que han marcado hechos históricos que van desde la utilización de la piedra, el fuego y el desarrollo de su pensamiento a través de varias dinámicas socioculturales. Por lo tanto, la antropología es un campo ontológicamente interpretativo, ya que asume que el hombre es representado por el mundo y estudia los aspectos socioculturales producidos por el sujeto posicionado en un espacio (**Parada Silva, 2020**).

La antropología estudia a la humanidad y su forma de vida tanto en la antigüedad como en la actualidad, por cuanto a la amplitud y complejidad del mismo existen diferentes disciplinas enfocadas a distintos aspectos de la experiencia humana. Algunos antropólogos estudian a la especie Homo Sapiens desde sus inicios, por otro lado exploran como esta especie posee habilidades lingüísticas humanas únicas, la evolución y diversificación del lenguaje, y cómo los lenguajes modernos han llegado a satisfacer las necesidades de la comunicación humana, sin embargo también se estudia las tradiciones aprendidas a través de la transmisión de saberes y comportamientos de lo que hoy lo se lo conoce como cultura, los antropólogos indagan como nace y como se diferencian las culturas (**Harris, 1990**).

Aspecto Social

En el aspecto social la antropología fue inicialmente criticada como un tema de investigación, por lo que consistía en un sentido de alineación, pero conociendo y comprendiendo varios eventos e influencias en los actores que están directa o indirectamente involucrados en la actividad. Se trata de modelar la identidad, los conocimientos tradicionales, el espacio, sus usos y sus usuarios habituales, mediante la aplicación de protocolos estandarizados industrialmente que incorporan el turismo y los turistas a la vida cotidiana. Lo real ahora se percibe como tal, el efecto de demostración

está más acorde con la moda y las costumbres sociales, el patrimonio pasa por los filtros de las normas estéticas, y la capacidad de gastar por otros suaviza otros. **(Santana Talavera, 2020).**

Aspecto Cultural

La cultura es una colección aprendida de las tradiciones adquiridos socialmente y estilos de vida de los miembros de la sociedad, incluidos pensamientos, sentimientos hábitos y comportamientos, que constituye un buen tema para estudiar las leyes del pensamiento y el comportamiento humano. A través del tiempo la palabra cultura ha englobado varias reglas que comparten una sociedad determinada como el actuar y hablar conformando una gramática de la conducta social, más que como un fenómeno cultural. Por esto, algunos antropólogos han tratado de distinguir entre lo social y lo cultural **(Harris, 1990).**

La antropología cultural aborda el conocimiento del saber y la cultural del individuo con la sociedad estudiando las formas de vida, puesto que lo encuentra tanto en el mundo como en la mente analizando diferentes culturas siendo común pensar que establece límites entre grupos sociales. La alimentación desde el aspecto cultural hace referencia a la antropología desde diversas perspectivas teóricas, algunas veces como eje central de la investigación culinaria y otras como parte del análisis de otros fenómenos refiriéndose a la diversidad lingüística **(Bertran Vilá, 2010).**

Física o biológica

La antropología en la ciencia física o biológica estudia la posición y los ancestros de la humanidad a nivel paleontológico y su posición zoológica. También examina la diversidad humana por medio de la agrupación en núcleos, constituyentes, poblaciones biológicas, variedades y apareamientos interracialmente genéticamente emparejados. Esta ciencia se ocupa de las características físicas y morfológicas de la humanidad, al igual que

las características observables y medibles que varían de un individuo a otro y pueden reducirse a las características promedio del grupo particular (**Berdichewsky, 2002**).

Antropología culinaria

La historia culinaria de América del Sur, comparte características geográficas similares debido a su clima, flora y fauna, la diversidad cultural cuya manifestación más evidente se da a nivel lingüístico y la antropología culinaria que comienza con la aparición de técnicas para la cocción de alimentos formando parte de una motivación cultural (**Bertran & Arroyo, 2006**).

Es necesario mencionar que, una vez realizada la selección de alimentos la variación o tipo de cocción, como hervir, en plancha o en horno, y en qué medida se aplica para poder ser ingeridos. Los alimentos también deben unirse entre sí, teniendo en cuenta los diversos factores de combinación: sabor, textura, temperatura, color. Sin embargo, no se pueden ignorar factores importantes como los que rodean a la comida y no la comida en sí (**Guidonet, 2013**).

Saberes ancestrales

Los saberes ancestrales son conocimientos propios que son transmitidos de generación en generación dentro de una sociedad, estas experiencias son conservadas por los adultos mayores y muy poco practicadas por los jóvenes, otro factor es la alta migración trayendo consigo la pérdida acelerada de los saberes, se centra en la medicina, gastronomía, el leguaje, las artesanías, en todo dentro del entorno de la sociedad, siendo importantes ya que permiten aflorar las costumbres y tradiciones que los antepasados han dejado como legado (**Sánchez Robles & Torres Muros, 2020**).

El saber es sin duda el conocimiento acumulado y abarca todo el proceso histórico basado en las experiencias que construyen la colectivamente la sociedad, con el objetivo de sustentar y recrear la vida, por lo tanto, se refiere a la interacción entre el hombre, los

animales y la naturaleza. El conocimiento de los antepasados permite alcanzar la sustentabilidad a través de sistemas que dependen de las necesidades de cada región basados en el Sumak Kausay, existen varias practicas relacionadas con el medio natural, como en la siembra y cultivo de alimentos que se hereda a través de observaciones y tradiciones orales aportando con la experiencia para las generaciones siguientes **(Carranza Patiño y otros, 2021)**.

Gastronomía ancestral

El conocimiento gastronómico ancestral y el turismo cultural utilizan los recursos ambientales, la cultura local, el ocio, el deporte y todo tipo de eventos para configurar una modalidad que busca atraer a más visitantes. La gastronomía ecuatoriana ha atravesado cambios importantes a lo largo de la historia que han sido influenciados principalmente por dos culturas importantes que son los conquistadores españoles y la cultura inca, quienes han conseguido generar cambios significativos en la cocina del país, ya sea en técnicas de cocción como también en la obtención de materia prima. La cultura inca fue la que alcanzó un logro fundamental para el Ecuador al pasar a formar parte de su gran imperio, el Tahuantinsuyo durante un período de aproximadamente setenta años; posterior a este lapso inició la conquista de los españoles con la captura y muerte de Atahualpa **(Montenegro Solórzano, 2016)**.

La primera gran influencia estuvo relacionada con el hecho de que los Incas eran seres humanos, ellos presentaron algunos productos, artefactos y técnicas de cocina. En realidad, en este momento existió el Incidente del Lago de Sangre o "Yahuarcocha" con ese nombre la causa de la masacre se atribuye a este lago ubicado en la localidad de Ibarra. El enfrentamiento se dio entre el Imperio Inca y dos tribus ecuatorianas rebeldes. Considere el término quechua "Yahuar" que significa sangre posiblemente relacionada con uno de los platos insignia del país, Yahuarlocro; así como muchas otras preparaciones ancestrales que esconden una historia que destaca acontecimientos relevantes del territorio ecuatoriano a lo largo del tiempo. La actividad gastronómica se relacionaba directamente con la persona que preparaba los alimentos y era denominado "huaycuy camayoc" quien

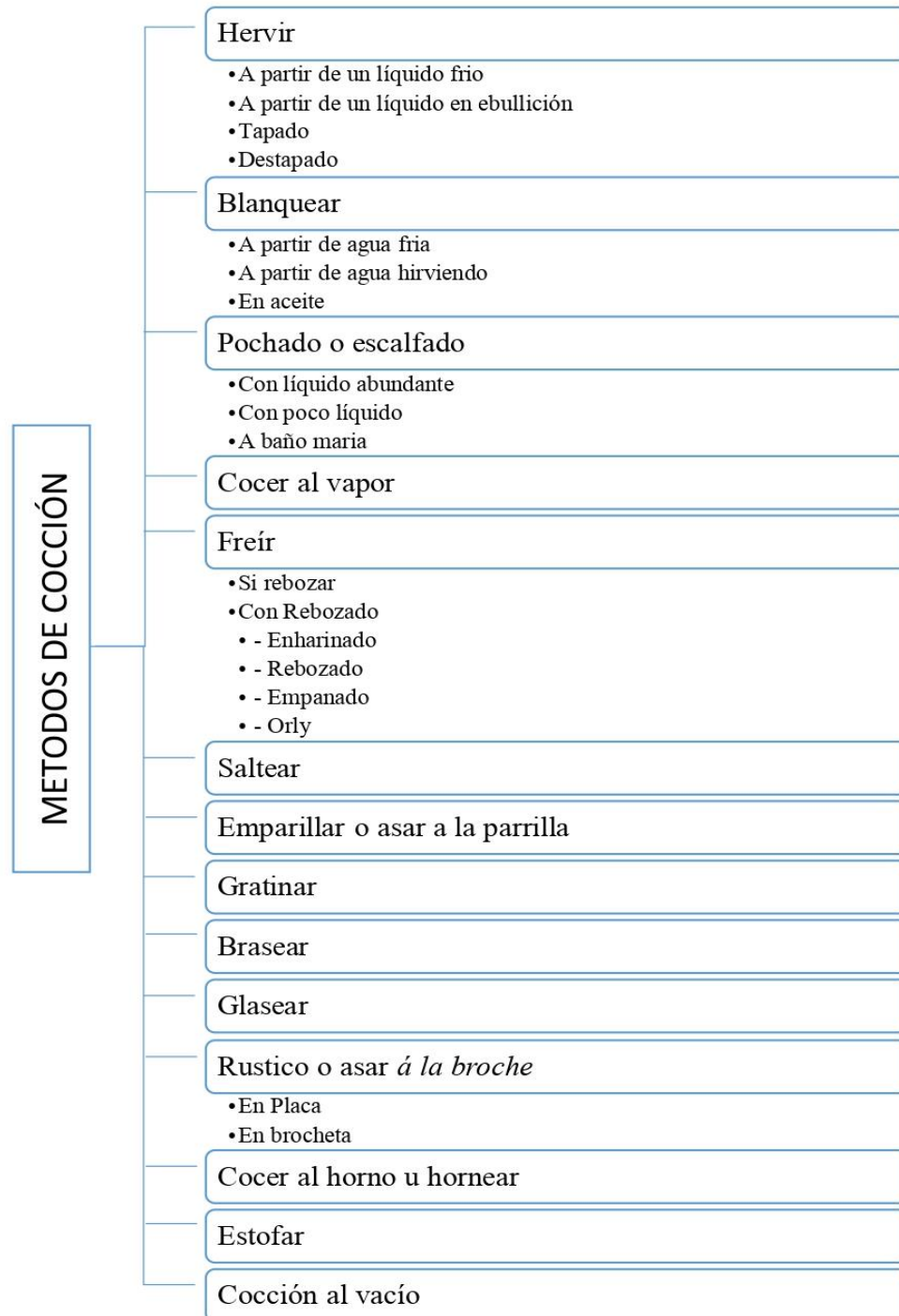
era el designado de atender al representante Inca de la realeza. Mientras tanto en las demás viviendas las mujeres eran las que dedicaban su tiempo a las actividades culinarias, en donde además se utilizaban utensilios elaborados de forma artesanal como las ollas, tiestos, cántaros y las tradicionales piedras de moler (**Montenegro Solórzano, 2016**).

Otra de las incidencias de relevancia que tuvieron los españoles sobre el país fue la clasificación diferenciada de acuerdo a su condición social; primero estaban los alimentos designados a los reyes; luego la comida para la burguesía en donde se servían la sopa, el plato fuerte y el postre, algo que se conserva hasta la actualidad en las familias ecuatorianas especialmente en la hora del almuerzo y, finalmente la comida del pueblo que contemplaba alimentos como pan, tortas, cereales y féculas andinas. Además, muchas mujeres españolas ingresaron a los claustros en donde fueron instruidas para que puedan elaborar helados y dulces y allí nació esta famosa tradición que fue heredada por la población ecuatoriana. Adicionalmente, los conquistadores añadieron algunos productos de origen animal y vegetal y ciertas técnicas de cocción (**Montenegro Solórzano, 2016**).

Métodos de cocción

Los métodos de cocción han facilitado al ser humano en la transformación de alimentos para su consumo, se desconoce cuándo y cómo aparecieron sin embargo se conoce su clasificación. En el libro *El pequeño Larousse Gastronomique*, nos menciona al Homo-sapiens como un “cocinero animal” por procesar los alimentos a través del fuego o por medio de golpes, sin embargo, en el mismo libro el gastrónomo francés Savarin afirma que con la manipulación del fuego la cocina se convirtió en lo que actualmente es y para comprender los métodos de cocción primero hay que entender como manipular el calor correctamente para que los alimentos sufran un cambio al cocinarlos (**Crespo Fernández & Gonzalez Gonzalez , 2016**).

Figura 1
Métodos de cocción



Nota: El gráfico clasifica a los métodos de cocción que son utilizados para modificar los alimentos crudos mediante el calor. Tomado de la enciclopedia El pequeño Larousse Gastronomique, por Larousse Cocina, 2014, Ediciones Larousse Francia.

Variable independiente: Gastronomía festiva

Gastronomía

La gastronomía es la unión de dos voces griegas las cuales “*gastros*” significa estómago y “*nomos*” que significa conocimiento, entendiéndose que es el estudio relacionado con la cultura y la comida teniendo relación entre preparar servir y consumir comida en un lapso determinado de tiempo. Para **Lujan (2019)**, la gastronomía parte del nacimiento de la cocina con la domesticación del fuego y la necesidad de satisfacer el hambre, al combinar el fuego con cualquier alimento permitió una mejor masticación por lo que se podría aprovechar de mejor manera los nutrientes del alimento, con el pasar del tiempo la cocina ha tenido transiciones importantes por lo que se puede manifestar como arte culinario. El hombre, en aras de la autosuficiencia, han aprendido a cocinar configurando los aspectos psicológicos de los pueblos, entrando inmediatamente en la categoría inteligente y emocionalmente desviada de la cocina.

Gastronomía festiva

Para **Fontefrancesco (2020)**, en su investigación destaca la división material que separa los centros urbanos y las zonas rurales, el artículo sugiere que la organización de un festival gastronómico es una estrategia festiva de base efectiva adoptada por las comunidades rurales la cual muestra la cocina tradicional de cada lugar, los festivales gastronómicos engloban aspectos como la construcción del capital cultural, social y económico local de las comunidades por lo que podemos decir que la gastronomía festiva es la identidad cultural de una localidad misma que destaca sabores y preparaciones propias resaltando a la comunidad.

Se basa en la presentación de la gastronomía mediante un evento en donde se puede disfrutar de diversas preparaciones de un producto o tenga como finalidad resaltar la gastronomía local. Es la preparación de alimentos que tienen más realce dentro de una localidad, la cual es degustada por turistas que visitan el lugar en los días festivos. Según

Fernández Muñoz, et. al (2017), lo describe como una gastronomía tradicional misma que es degustada en días de fiesta en cada localidad siendo patrimonio cultural intangible por lo que guarda diversas técnicas ancestrales o productos de la región.

Cocina festiva

La cocina festiva es parte de las actuaciones obligatorias y ritualistas que requieren un tratamiento preciso y concreto, todos los elementos que conforman la cocina son parte de la cosmovisión de las personas. La comida y las celebraciones o fiestas son dos factores que están relacionados con la aparición de costumbres, asumiendo el análisis de varios factores relevantes que se ha utilizado las diferentes fiestas locales que existen en distintos países. En estas se destaca especialmente la aparición de la comida como regalo o presente que tienen algunas celebraciones tradicionales, en festivales la comida ha sido un medio de legalización y difusión de las técnicas de la propia región, en concursos de comida y finalmente en el consumo cultural a través de países interviniendo la forma de preparación de los alimentos (**Ortiz García, 2021**).

Según **Pazos (2017)**, la cocina festiva en la región andina no cambió con la colonización, en días especiales se servía el cuy asado con papas cocinadas o se realizaba pampa mesa en el cual tenía alimentos como el maíz tostado, el mote, la chicha, papas con cascara, o casi todo lo que la tierra les podía ofrecer, sin embargo, se incorporó alimentos de los españoles como el conejo, la gallina y el cerdo por lo que la combinación de estos alimentos dio origen a lo que hoy se conoce como comida criolla.

Cocina tradicional

Las costumbres alimenticias están íntimamente ligados a la producción agrícola local, así como a los sistemas y culturas particulares de la comunidad. En la comida que componen la dieta de la familia se expresan no solo las necesidades de alimentación y nutrición, sino también la cultura y las tradiciones. Las comunidades han surgido a través de sistemas agrícolas creando armonía social, económica y cultural basada en cultivos

tradicionales tales como especies frutales, la cebada, el maíz, la papa, hortalizas al igual que la crianza de especies menores como el cuy y las gallinas y las especies mayores como la vaca el cerdo **(Micuy, 2010)**.

Constituye una expresión cultural comprendiéndose como tradición culinaria, lo cual es el testimonio vivo de los sabores que definen a una determinada ciudad. Es conservado y difundido por la comunidad para que perdure a lo largo del tiempo. Con la introducción de la cocina en el turismo, muchas industrias culinarias menos explotadas y conocidas han ampliado sus horizontes y han considerado el turismo gastronómico como un pilar importante de su desarrollo socioeconómico **(Guerra Salgado, 2013)**.

Fiestas tradicionales

El Ecuador tiene una cultura muy grande, las mujeres y los hombres han desarrollado una cultura a lo largo del tiempo en diferentes etapas de la historia, todo se debe a la grandiosidad del paisaje, la fertilidad de la tierra, que en sí tiene una gran influencia en el desarrollo humano, en su acción inicial día a día. Historias y cuentos transmitidos de generación en generación a los nuevos integrantes del pueblo nos hacen tomar conciencia de la diversidad de expresiones culturales, donde confluyen sabores y sabores a través de la riqueza de la gastronomía. La cocina ecuatoriana es auténtica y llena de identidad, que a lo largo del tiempo ha absorbido una rica y diversa cultura por los productos e ingredientes autóctonos caracterizados por su sabor y aroma, permitiéndoles preparar sus propios platos autóctonos **(Unigarro Solarte, 2010)**.

- Fiestas de Ambato

La fiesta mayor de los ambateños surgió en el año 1951 como parte de la necesidad económica creando una feria en la cual se expendía productos agrícolas después del terremoto de 1949, lo peculiar de esta festividad es que no tiene alguna base religiosa sino más bien socioculturales y perspectivas visionarias por lo que se esperaba que sobrepase las fronteras provinciales y con el tiempo ser reconocida a nivel mundial. Hoy en día se

ha notado su desarrollo en la gran variedad de actividades culturales, gastronómicas, artesanales y la identidad que promociona la ciudad por lo cual el incremento de turistas ha sido significativo. Cuenta con un festival con sus propias reglas para crear un ambiente cómodo en la organización y realización de la fiesta. En cuanto a su pueblo, su espíritu emprendedor y su tenacidad son sublimes (**Palomo Landa, 2021**).

Gastronomía de Ambato

La gastronomía ambateña y la cocina ecuatoriana en general han perdido su esencia, poniendo casi en peligro los importantísimos ingredientes andinos. La gastronomía del cantón Ambato sobresale por la existencia de varios platos tradicionales entre estos son: el llapingacho con el chorizo ambateño, el caldo de gallina, las empanadas de morocho y de viento, los cuyes asados, la colada morada, el pan de Pinllo y también la preparación de productos artesanales en chocolate (**Paredes Guerrero y otros, 2018**).

- Llapingacho

Al llapingacho es de origen indígena y su nombre es la unión de dos palabras que provienen del leguaje kichwa “llapingue” que significa aplastado y “gacho” que significa frito en el cual resalta la papa puesto que es el alimento que más se consumía en la región andina. Este platillo es el representativo de la ciudad pues su preparación consiste en una tortilla de papa con queso y cebolla blanca larga frita en manteca de cerdo con un poco de achiote tomando un color amarillento, en el plato también lleva el tradicional chorizo ambateño caracterizado por tener tripa de cerdo rellena con carne del mismo animal, cebolla paiteña, cebolla blanca, perejil, culantro, sal, pimienta, comino y achiote, siendo estos muy importantes dentro del plato los cuales se fríen en la misma plancha, acompañados de huevo frito, remolacha, lechuga, y un pedazo de aguacate convirtiéndose en un plato nutricionalmente completo, el lugar típico en donde se puede encontrar este platillo son en los mercados (**Cevallos Villacreses, 2016**).

- **Los cuyes de Ficoa**

Luego del terremoto de 1949 Ambato quedo afectado dejando a varias familias sin el sustento, es por eso que en el barrio Ficoa varias personas decidieron surgir sacando sus asaderos y poniendo asar los cuyes, este animalito era consumido desde tiempos atrás por los pueblos indígenas interviniendo en las prácticas tradicionales como en las pedidas de mano, en bodas o compadrazgos siendo un alimento que se debía consumir obligado en fiestas por esta razón es que en el barrio Ficoa se ha convertido en un progreso económico manteniendo una tradición culinaria (MINTUR, 2013).

- **La colada morada**

Es una bebida tradicional en el mes de noviembre, pero en el Ambato se la puede encontrar todos los días en la parroquia Atocha sector del colegio Pio X, sus inicios datan del año 1920 y era cocinada a leña y se la degustaba con pan o empanada, convirtiéndose en una bebida tradicional para los ambateños. En su preparación aún mantiene su tradición pues se utilizan varias frutas, especias de hojas aromáticas y harina negra (harina de maíz negro) la cual le daba su color característico y de ahí igual su nombre, esta bebida se la servía en la mañana caliente para el desayuno y en las tardes soleadas se las servía fría para la sed (MINTUR, 2013).

- **Gallina de Pinllo**

En la parroquia San Bartolomé de Pinllo se preparan las tradicionales gallinas de Pinllo, estas son asadas en hornos de leña, condimentadas con especias naturales. En el año de 1948, se crea la picantería “Casa El Recreo” a cargo de los esposos Ernestina y Adán, y se preparaban tres platillos específicos: la gallina criolla, el cuy y el conejo, todos son acompañados con papas y salsa de maní. La atención que tenían era únicamente bajo pedido todos los días (MINTUR, 2013).

- **Pan de Pinllo**

El pan en Ambato ha sido famoso desde la época de los colonos por su amplia variedad de panes, cuya fama traspasa fronteras nacionales, en donde le obispo español José Pérez capacita a los panaderos para su preparación mismo que debía ser bien amasado, bien fermentado y bien cocido en un horno construido con ladrillo y de forma abovedada esto servía para que el pan sea esponjoso y pueda desmenuzarse fácilmente. En el centro de la parroquia se encuentra es el famoso “Pan de Pinllo”, donde la familia Bonilla ha comenzado con esta tradición por más de 120 años convirtiéndose en un negocio familiar. La harina blanca es mezclada con harina negra, sal, agua, una cantidad muy pequeña de levadura, mantequilla de cerdo e ingredientes secretos. Al día siguiente, también incluye la elaboración del propio pan. El proceso de horneado del pan toma de 10 a 15 minutos y se coloca en el suelo sin latas. Es uno de los muchos secretos del Pan de Pinllo (MINTUR, 2013).

1.4 Descripción de objetivos

Objetivo general

Analizar la antropología culinaria en la gastronomía festiva de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato

Objetivos específicos

- Describir la antropología culinaria y la gastronomía festiva del cantón Ambato.

Se realizó una revisión en documentos, revistas científicas y en repositorios, mismos que permiten describir la antropología culinaria la cual está orientado en la tradición y la cultura de la comida de igual forma sobre la gastronomía festiva que se vive en el cantón Ambato identificado los platos que más se consumen es sus fiestas.

- Identificar la cocina tradicional orientada a la comida festiva de la parroquia San Bartolomé de Pinillo.

Por medio de una entrevista se pudo identificar cuáles son los platos tradicionales, se conoció sus inicios y como forman parte de los alimentos que son consumidos en los días de fiesta en la parroquia.

- Proponer una herramienta de difusión de la comida festiva basado en la antropología culinaria

La creación de una herramienta digital la cual permite difundir la comida festiva, en esta se incluyó información de cada uno de sus platos detallando su origen, la preparación y la conservación de los mismos.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

La presente investigación da a conocer la antropología culinaria y los platos tradicionales que se consumen en la parroquia de Pinllo del cantón Ambato, resaltando la cocina tradicional que posee el cantón, se consideran los recursos necesarios los cuales se utilizaron para recolectar la información requerida para el análisis.

2.1 Materiales

Tabla 1
Recursos de la investigación

Recursos	Detalle	Valor
Tecnológicos	Computador	\$700,00
	Celular	\$220,00
	Conexión a internet	\$80,00
	Impresora	\$250,00
Materiales	Suministros de oficina	\$30,00
Movilización	Transporte terrestre	\$50,00
Total:		\$1330,00

Nota: En esta tabla se muestra los recursos utilizados en la investigación y se ha tomado en cuenta los costos de cada una de ella, llegando a 1330 dólares.

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque de la investigación es cualitativo ya que pretende identificar la mayor cantidad de características sobre la preparación de la comida típica que se consume en los días festivos de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. Este enfoque se basa en la lógica y, por lo general, no intenta probar la hipótesis, por lo que no hay un proceso definido. En

general, el análisis estadístico no es posible porque estamos buscando conceptos que abarquen el arte real y nos brinden la comprensión más profunda posible (**Hernández Sampieri et al., 2014**).

Diseño

El diseño realizado en la investigación es **no experimental transeccional**, puesto que busca recolectar la información en un tiempo determinado, lo cual describe las variables en el momento sin ser manipuladas se puede incluir grupos de personas, indicadores u objetos para una mejor interpretación, de esta forma se realizó un análisis a través de la observación directa a la gastronomía que representa a la parroquia San Bartolomé de Pinllo, de esta manera permitió mantener conversatorios con los propietarios de los establecimientos de comida que conservan la tradicionalidad en la preparación de los alimentos.

Alcance

- De la investigación

El alcance de la investigación es de tipo **etnográfico** la cual analiza, describe y explica el comportamiento de un determinado grupo social como un todo. El objetivo fue comprender la visión que tienen los dueños de los establecimientos y la conservación de sus recetas con respecto al mundo que los rodea a un nivel antropológico para lo cual fue necesario utilizar cierto tipo de instrumentos para la recolección de datos, siendo esta la entrevista informal la cual permitió analizar la reacción de los participantes, documentos, observación participante y notas de campo mismos que se emplearon para un análisis de texto, de expresiones verbales y de no verbales.

- Territorial

La Parroquia San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural que se encuentra ubicada al noroccidente de Ambato a 2.500 metros s.n.m y convirtiéndose en un mirador

natural en el cual se puede observar la ciudad de Ambato, de fondo a la majestuosa mama Tungurahua y al taita Chimborazo, fue fundada el 9 de octubre de 1858, como era costumbre su nombre comienza con el de un santo católico acompañado por el nombre de un pequeño arbusto lechoso (al momento de arrancarlo expulsa un líquido blanco) que en lengua Kichwa significa “pinllo”, en este lugar se destaca sus huertos de hortalizas y frutas, además gracias al esfuerzo de sus artesanos se ha dado a conocer por su famoso pan hecho en horno de leña y las gallinas asadas, alimentos que le han dado relevancia nacional a la parroquia.

Figura 2

Parroquia San Bartolomé de Pinllo



Nota: Tomado de *GAD Parroquial Pinllo*

Población y muestra

La población de estudio para la investigación será considerada a tres personas que son: al propietario del restaurante “La casa El Recreo Gallinas de Pinllo” al propietario de

“El tradicional Pan de Pinillo” y a una persona mayor de edad, a quienes se le aplicó una entrevista; 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. Al igual que se levantó fichas del Atlas del patrimonio alimentario sobre los platos típicos que ofrece el lugar.

2.3 Técnicas e instrumentos

Técnicas

El desarrollo de este estudio se utilizó un método de recopilación de documentos e información de campo, se inició con una revisión bibliográfica como en artículos científicos, revistas, libros y otros documentos que respaldan su desarrollo. Al mismo tiempo, se utilizó herramientas para recopilar la información anterior en fichas y entrevistas. Esto ha permitido recopilar suficientes referencias para facilitar este tipo de investigación en esta área.

Instrumentos

Tabla 2
Instrumentos de la investigación

Materiales de investigación	Descripción
Fichas de investigación de productos elaborados del patrimonio alimentario.	Las fichas de productos elaborados del Atlas de patrimonio alimentario, nos ayudaron con la información sobre la preparación de las recetas encontrando su origen, las propiedades nutricionales y el lugar de consumo tradicional o común
Entrevista	Esta nos permitió recolectar información sobre la preparación a través del tiempo, la misma fue validada por expertos en el área de turismo (Anexo 3)

Nota: En esta tabla se muestra los materiales que contribuyen con la investigación siendo estos la ficha de productos elaborados del Atlas del Patrimonio Alimentario y una entrevista misma que permitirá un conversatorio con los entrevistados.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Tabla 3
Análisis y discusión de la entrevista

Preguntas	Resultados de la entrevista	Reacción de los participantes	Análisis general	Discusión de resultados
<p>¿Qué importancia tiene para usted la gastronomía en el desarrollo del turismo y la economía de la parroquia?</p>	<p>Comparten el mismo pensamiento pues señalan que es importante la gastronomía porque por medio del sabor de sus preparaciones como el pan y el tamaños de sus gallinas atraen a las personas tanto dentro de la parroquia como turistas nacionales y extranjeros.</p>	<p>Presentan reacciones de entusiasmo por que a pesar de los duros momentos que han pasado aun buscan estos establecimientos por su tradicional sabor y preparación.</p>	<p>Analizando la tipología del turista de Wickens la importancia de la clasificación del visitante ayuda al desarrollo turístico del lugar puesto que el segmento de mercado en este caso la gastronomía tradicional es uno de los más representativos que tiene la parroquia, siendo la gallina y el pan de Pinllo, estos platos siguen</p>	<p>Para esta pregunta se puede discutir desde el postulado de la Tipología de Smith señalando que a partir de un turismo masivo se puede segmentar a los visitantes en tipos de turismo más generales como el turismo de naturaleza, de aventura, cultural, etc., los cuales se puede segmentar generando un mejor</p>

			vigentes puesto que la receta aún se mantiene por generaciones.	desarrollo turístico en la localidad
<p>¿Considera usted que se han olvidado platos típicos de la localidad?</p> <p>¿Cuáles son?</p>	<p>Existen opiniones diferentes puesto que aseguran que la gastronomía desde sus inicios ha sido solo el pan y las gallinas en cambio Yolanda moradora de la parroquia nos comentó que igual se preparaban las chugchucaras, los tamales y empanadas de morocho</p>	<p>Los participantes mostraron tristeza al recordar como la parroquia presentaba varias opciones platos y con el pasar del tiempo se ha ido desapareciendo pues comentan que hubo un tiempo en el cual comenzaron a migrar es cuando se comenzó a perder dichas preparaciones</p>	<p>La cocina está asociada a las tradiciones de la nación, a la historia y cultura de la provincia, Baptista postula que la gastronomía tiene recetas tradicionales que con el pasar del tiempo se pueden ir perdiendo al no tener un interés de las nuevas generaciones, en relación al postulado la elaboración de los platos típicos en la parroquia se mantienen en lo tradicional familiar puesto que su receta inicial aún ha cambiado aunque dentro de unos de los locales del pan han</p>	<p>En el estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo cantón Ambato provincia de Tungurahua tiene que ver con la continuidad de la tradición familiar, es como lo menciona Acuña Viscaino determina que la gastronomía del cantón Ambato sobresale por la existencia de varios platos tradicionales que pueden perderse puesto que existe la aculturación de nuevas prácticas culinarias, perdiendo la memoria colectiva que se transmite</p>

			incrementado nuevos de generación en alimentos el más generación representativo es el tradicional pan de Pinlo
<p>¿Cuál es la historia del plato típico?</p>	<p>El tradicional pan de Pinlo lo empezó la familia Bonilla. José Maria fue el pionero pues se levantaba desde muy temprano a preparar una gran cantidad de pan, esta tradición a continuado por tres generaciones conservando más de 50 años de tradición</p>	<p>Los participantes al comentar la historia de cómo inicio los platos tradicionales mostraron nostalgia al recordar a sus familiares de igual forma denotaron alegría por el legado que les han dejado y construido con el pasar del tiempo.</p>	<p>Los saberes ancestrales son conocimientos propios que son trasmitidos de generación en generación dentro de una sociedad, en el postulado de Sánchez Robles & Torres Muros estas experiencias son conservadas por los adultos mayores y muy poco practicadas por los jóvenes dentro de la parroquia esas receta son conocidas desde su origen sin embargo este conocimiento no es compartido más allá de los limites parroquiales</p>
	<p>La receta de las gallinas de Pinlo fue creada por la abuelita de Mercedes quien es la tercera generación que mantiene esta sazón, el nombre del restaurante lo creo su papá, pues llegaba la familia de vista y se distraían con juego por eso</p>	<p>En el postulado de Meléndez Torres & Cañez De la Fuente la cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local se puede discutir que se ha acercado al estudio de la tradición y cultura con la que se elabora los alimentos dentro de una comunidad teniendo diferentes tareas para posteriormente su consumo. En la cocina tradicional es donde se definen los conocimientos y prácticas culinarias que es parte de nuestro</p>	

	<p>el nombre de “Casa el recreo”, comentan también que ha sido visitada por varios ilustres y famosos para degustar la famosas Gallinas de Pinllo</p>	<p>patrimonio e identidad cultural</p>
<p>¿Considera que ha cambiado los procesos de elaboración del plato típico?</p>	<p>Concuerdan en que aún mantienen la elaboración tradicional conservan la preparación en horno de leña, la leña sigue siendo de eucalipto solo se ha aumentado la colada morada que antes no se la preparaba en cuanto a las gallinas aún son de criadero ellos mismo las alimentan y preparas son propios aliños. Los participantes comentan que conocen bien la preparación pues desde</p> <p>Al momento de se mantenían seguros en su respuesta pues los materiales que antes utilizaba han sido de gran a porte para la sazón , su sabor especial o característico es gracias a que pues la mayoría de utensilios coincide aun con el mismo uso de hoy en día</p>	<p>Partiendo del postulado de Montenegro Solórzano en la elaboración de los alimentos tradiciones siempre ha estado la mujer quien se ha encargado de inculcar la preparación y secretos que tiene la misma a travez de las generaciones conservando los preceso y la sazón tienen, dentro de la parroquia las generaciones jóvenes se han involucrado más por la conservación de dichas preparaciones a portando</p> <p>El proceso de la elaboración de productos se puede discutir desde la perspectiva de Crespo Fernández & Gonzalez menciona que los métodos de cocción han facilitado al ser humano en la transformación de alimentos para su consumo, se desconoce cuándo y cómo aparecieron sin embargo a través del tiempo se han ido mejorando utensilios y la formas de preparar considerando aun el</p>

	pequeños han sido parte de ello.	con conocimientos más técnicos	conocimiento que se puede heredar	
¿Qué importancia tienen las fiestas de la parroquia para sus habitantes?	Concuerdan con una misma respuesta pues comentan que las fiestas de la parroquia solo benefician al centro de la parroquia por lo que no son tan reconocidas, no se han encargado de difundir y solo se celebra la parroquialización puesto que antes era considerado Pinllo como un caserío más de Ambato	Se muestran desilusionados puesto que no existe una buena difusión sobre sus fiestas a pesar de esto no se ha visto afectado sus ingresos económicos	En el postulado de Unigarro Solarte menciona que a través de historias y cuentos transmitidos de generación en generación a los nuevos integrantes del pueblo nos hacen tomar conciencia de la diversidad de expresiones culturales, donde confluyen sabores a través de la riqueza de la gastronomía	Para la discusión el postulado de Palomo Landa la fiesta mayor para los ambateños es la Fiesta de las Flores y de las Frutas siendo la más reconocida a nivel cantonal y nacional sin embargo las fiestas parroquiales no le toman de mucha importancia y no es promovida de mejor manera a pesar de tener gran influencia cultural siendo parroquial rurales.

<p>¿Qué comida tradicional se consume en las fiestas de la parroquia?</p>	<p>Existen opiniones divididas pues comentan que se consume los tamales y la fritada que se lo vende para considerar varias opciones de gastronomía pero que no son tradicionales como los son las gallinas y el pan de Pinllo que ahora es el acompañamiento de la colada morada pues esta bebida se aumentó se perdió las chugchucaras pero aumento la colada</p>	<p>Para discusión de esta pregunta el postulado de Ortiz comparte que la comida y las celebraciones o fiestas son dos factores que están relacionados con la aparición de costumbres, asumiendo el análisis de varios factores relevantes que se ha utilizado las diferentes fiestas locales</p>	
<p>¿Cuál es la Motivación principal de los visitantes que llegan a la parroquia?</p>	<p>Los participantes señalan que la principal motivación es la gastronomía. “Siempre preguntan por el pan y las gallinas” es por esto que ha sido la principal fuente de economía siendo parte fundamental también</p>	<p>Su reacción les es indiferente pues están acostumbrados a que les pregunten solo por la gastronomía de la parroquia</p> <p>En el postulado de Panosso basado en tipología del turista de Wickens las cocina forma parte de una tipología que parte de un patrimonio cultural protegido, la cual</p>	<p>La gastronomía y el turismo han creado una tendencia para personas que son atraídas por la comida y la cultura culinaria del país, la cual motiva a conocer y experimentar nuevos</p>


	<p>el sabor que brindan estos platos</p>		<p>enriquece la tradición culinaria</p>	<p>sabores, en el postulado de Torres Oñate las tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica se encuentra desarrollo pues la gastronomía local está en crecimiento en restaurante o en huecas como se lo conocen.</p>
<p>¿Usted cree que los turistas se interesen en la historia de estos platos?</p>	<p>Los participantes comentaron “Solo llegan a servirse ... Aunque sería bueno que sepan cómo comenzó o como está elaborado”</p>	<p>Les es indiferente, se pudo notar que a partir de la pandemia el turismo y las ventas no han sido un factor de incremento en su economía</p>	<p>En el postulado Guidonet trata sobre la antropología culinaria que comienza con la aparición de técnicas para la cocción de alimentos formando parte de una motivación cultural. Los alimentos también deben unirse entre sí, teniendo en cuenta los diversos factores de combinación:</p>	<p>Para la discusión de esta pregunta se tomó en cuenta el postulado de Harris puesto que la historia de estos platos tiene un aspecto cultural pues es un aprendizaje adquirido socialmente, están incluidos pensamientos, sentimientos hábitos y comportamientos.</p>
<p>¿Considera usted que se ha visto afectada</p>	<p>No se ha visto afectada.... Pero antes a mi parecer</p>			<p>En la discusión de esta pregunta la investigación</p>

<p>la visita de establecimientos gastronómicos en la parroquia por el cambio de técnicas de cocción e ingredientes con el pasar del tiempo?</p>	<p>venían por el sabor ahora solo por el precio ya no llegan a las tradicionales sino a otro establecimiento que igual tiene buen sabor</p>	<p>sabor, textura, temperatura, color.</p>	<p>de Ortiz aporta con el estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinillo del cantón Ambato tomando en cuenta que en la parroquia las tradiciones gastronómicas han ido evolucionando con el tiempo y se ve reflejado en sus preparaciones gracias a la combinación de saberes y sabores.</p>
--	---	--	--

Nota: En esta tabla se muestra el análisis de la entrevista tomando en cuenta su reacción durante el conversatorio y sustentar con autores para posteriormente ser comparada con investigaciones anteriores.

Tabla 4*Ficha productos elaborados Gallinas de Pinllo*

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	Gallinas de Pinllo	
Ancestralidad	Criollo	
Época de Consumo	Cotidiano	
Lugares de Consumo	Restaurantes de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo	
Descripción	<p>Las gallinas de Pinllo</p> <p>Es un plato fuerte que tiene como ingrediente principal gallina preparada al horno de leña previamente condimentada con especias naturales, es acompañada con papas cocinadas peladas y salsa de maní, los precios varían entre unos 5,50 y 8,50 dólares. Es una receta familiar, comenzando con ella la abuelita de Mercedes heredándole la receta a su mamá quien solo preparaba en casa para la familia sin embargo en la vista de unos de sus amigos quienes privaron este plato motivándole a que se pusiera un restaurante dedicándose toda la familia a su negocio.</p> <p>Casa El Recreo</p> <p>El nombre del restaurante se lo invento el padre de Mercedes que hoy es la dueña pues antes solía llegar toda su familia para distraerse un poco en lo cual él pensó que lo que pasaba en su casa era un “recreo” es por es su nombre Casa el Recreo, al restaurante han llegado ilustres como el expresidente Jaime Roldos.</p>	
Zonas tradicionales de consumo		
Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)

Parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato	Todo el año	Parroquia San Bartolomé de Pinllo
Ingredientes	Formas de preparación	
Para esta preparación se emplea 1 gallina criolla entera, para el condimento se prepara con cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja, comino pimienta, mostaza y sal. Para acompañar se necesita papa chola, para la salsa de maní leche, maní, especias, cebolla blanca,	La gallina debe permanecer con el adobo de las especias durante toda la noche anterior al ser introducida al horno para que tome sabor. Luego va a un horno de leña que se construyó tradicionalmente a base de la utilización de una técnica en donde se combina ceniza y panela, aquí la temperatura llega hasta los 800 grados y la madera que se consume es principalmente de eucalipto por el sabor particular que les da a las gallinas, permanece en el horno por dos horas, se sirve en el plato y se acompaña con papas cocinadas y la salsa de maní preparada previamente.	
Propiedades	Recomendada para una dieta balanceada por poseer vitaminas: B, B6 B9, B3, fósforo, potasio, magnesio, grasa y hierro	


Nota: En esta tabla se ha obtenido información de fuentes bibliográficas al igual que de personas que conocen dicho plato llegando a los resultados deseados

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

Tabla 5

Ficha Tradicional pan de Pinllo

PRODUCTOS ELABORADOS

Nombre del Producto	Pan de Pinllo	
Ancestralidad	Época Colonial	
Época de Consumo	Cotidiano	
Lugares de Consumo	Panaderías de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo	
Descripción	<p>Producto de origen ambateño es famoso desde la época colonial. En la parroquia de Pinllo está ubicada la panadería Bonilla quien prepara el tradicional pan desde hace 132 años, los pioneros en esta elaboración fueron José María Bonilla Urbina y su esposa Zoila Velástegui, quienes aprovecharon esta cultura gastronómica pero no era el típico “pan tapado” sino era un pan macizo realizado con poca levadura y con bastante manteca de puerco, la preparación comienza desde la 04h00 de la mañana y utiliza como materia prima harina negra de trigo y harina blanca integral, tiene como característica principal el ser de masa gris y condensada, de esta preparación se obtiene empanadas mismas que están rellenas con un refrito de queso y cebolla o conocidas como “empanadas con shunguito”, mestizos y pan de dulce, finalmente se coloca en un tradicional horno de leña el cual es encendido con palos secos de eucalipto para que esté listo a la 05h30 que comienza la venta. Esta receta se ha convertido en una tradición familiar pues ya lleva cuatro generaciones preparándola, en las calles empinadas de la parroquia se pueden observar los letreros gran tamaño con los nombres “El Auténtico Pan de Pinllo”, “El Legítimo Pan</p>	

de Pinllo”, o “El Tradicional Pan de Pinllo”, de estas tres maneras es como se le conoce al pan, sin embargo la única diferencia en la actualidad de este negocios familiar es que los fines de semana se sirve con colada morada.

Zonas tradicionales de consumo

Parroquia, Cantón	Época de Consumo	Sectores (lugares)
Parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato	Todo el año	Parroquia San Bartolomé de Pinllo y Centro de Ambato
Ingredientes	Formas de preparación	
Se necesita manteca de cerdo, harina negra de trigo y harina blanca integral, levadura, panela, huevos, azúcar, agua y sal. Para el relleno se necesita achiote, queso y cebolla	Se debe disolver la levadura en agua tibia y dejar reposar unos minutos posteriormente en una mesa esparcir la harina negra de trigo, la harina blanca se integra el azúcar, la panela y la sal, hacer un hoyo en el centro e incorporar la manteca de cerdo, los huevos y la levadura activada, amasar todo hasta que la mezcla quede homogénea finalmente extender la masa en una superficie plana luego separar la masa en forma de bolita para formar los panes que serán llevados al horno de ladrillo encendido con leña de eucalipto	
Propiedades	La harina de trigo posee valor calórico y aporta nutricionalmente con su fibra, además de potasio, fósforo, hierro, zinc, sodio, magnesio e hidratos de carbono	

Nota: En esta tabla se ha obtenido información de fuentes bibliográficas al igual que de personas que conocen dicho plato llegando a los resultados deseados

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

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Al realizar esta investigación se pudo llegar a la conclusión que la parroquia San Bartolomé de Pinllo posee dos platos de tradición familiar que trascienden de generaciones formando parte de la identidad del sector como los es las gallinas que se lo encuentra en el restaurante “Casa El Recreo” y el tradicional pan de Pinllo que lo prepara la familia Bonilla.

- Se describió la antropología culinaria del cantón Ambato por medio de la comida tradicional que se consumen en los días de fiesta como el llapingacho, los cuyes de Ficoa, la colada morada, las gallinas y el pan de Pinllo los cuales tienen técnicas de origen prehispánicas por las raíces de nuestros antepasados y coloniales las cuales se complementan en su preparación, esta comida tradicional ha sido impulsada a su comercialización en los días de fiesta, a través del tiempo se ha conservado sus técnicas de elaboración formando parte de la identidad cultural intangible de la parroquia.

- Se identificó la cocina tradicional orientada a la comida festiva de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, por medio de la entrevista realizada a los locales del lugar, mismos que resaltan por su conocimiento cultural y tradicionalidad, encontrando que las gallinas tienen técnicas de origen prehispánico (adobo en piedra de moler) y el tradicional pan presenta técnicas coloniales, estas comparten una importante característica, siendo una receta tradicional familiar conservada por generaciones. Cabe recalcar que NO se ha encontrado información sobre platos representativos en fiestas de la parroquia, existe mayor demanda en el consumo de estos platos en

la Fiesta de las Flores y de las Frutas o en la feria de finados de Pinllo por la cantidad de visitantes que llega al lugar

- Por medio de los antecedentes realizados en la investigación, se propone incentivar la tradicionalidad de los productos por medio de una página web, en el cual se podrá obtener mayor información sobre la historia del lugar y el origen de su preparación, siendo una motivación principal del visitante, revalorizando costumbres y tradiciones ancestrales culinarias que son de interés en el lugar, con el fin de crear una mejor experiencia, invitándolo a que forme parte del aprendizaje gastronómico generando un intercambio cultural y fortaleciendo el turismo culinario en la parroquia.

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda promover y/o priorizar el conocimiento ancestral, costumbres y tradiciones de la cocina local impulsando la cultura gastronómica, respetando las recetas originales y manteniendo las técnicas culinarias que han sido heredadas por sus familiares para que estas no se pierdan a través del tiempo o remplacen con otro tipo de ingrediente.
- Promover las fiestas de la localidad con la ayuda del GAD Parroquial de Pinllo lo cual se recomienda implementar la promoción turística a través de canales de difusión resaltando la gastronomía tradicional involucrando a las comunidades que la conforman mismos que darán a conocer al visitante nacional y extranjero sobre las diversas costumbres, tradiciones y practicas culinarias ancestrales.
- Se sugiere impartir capacitaciones sobre atención y servicio que se le ofrece al visitante con profesionales especializados en el área, el cual deberá incluir la higienización de espacios y utensilios de elaboración sin alterar la preparación de los platos tradicionales que ofrecen, el cual se aprovechara para promocionar como

destino gastronómico, motivando a más visitantes y poder generar ingresos económicos.

Propuesta

Datos informativos

Tema

Diseño de una página web para promover el turismo culinario de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

Beneficiarios

Los beneficiarios directos serán los restaurantes tradicionales de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, los visitantes que estén interesados en la historia y elaboración de la comida tradicional.

Ubicación

Parroquia San Bartolomé de Pinllo perteneciente al cantón Ambato.

La Parroquia San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural que está ubicada al noroccidental de Ambato a 2.500 metros s.n.m y convirtiéndose en un mirador natural en el cual se puede observar la ciudad de Ambato, de fondo a la majestuosa mama Tungurahua y al taita Chimborazo, fue fundada el 9 de octubre de 1858, como era costumbre su nombre comienza con el de un santo católico acompañado por el nombre de un pequeño arbusto lechoso (al momento de arrancarlo expulsa un líquido blanco) que en lengua Kichwa significa “pinllo”, en este lugar se destaca sus huertos de hortalizas y frutas, además gracias al esfuerzo de sus artesanos se ha dado a conocer por su famoso pan hecho en horno de leña y las gallinas asadas, alimentos que le han dado relevancia nacional a la parroquia.

Mapa

Figura 3

Ubicación geográfica de la parroquia



Nota: La figura representa la ubicación de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. Tomado de Google Maps.

Objetivo

Elaborar una propuesta de difusión del turismo culinario en la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Objetivos específicos

- Recopilar información de la comida tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo
- Diseñar una página web con información de la historia y preparación de los platos tradicionales.

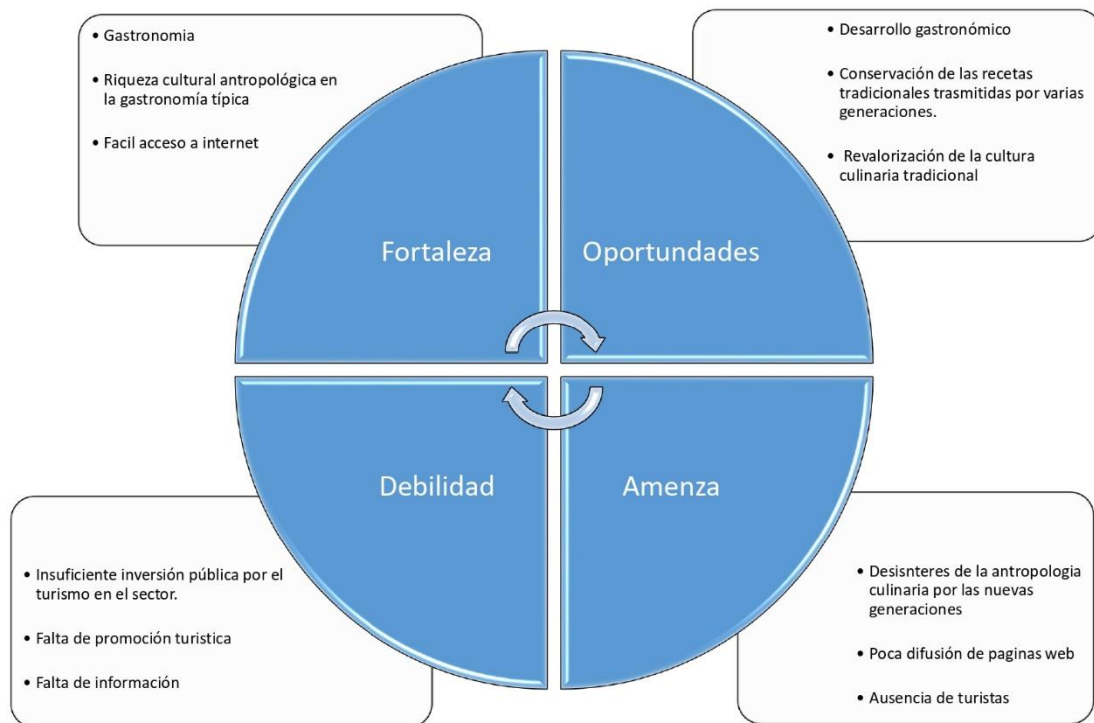
- Generar un código QR que permita direccionar de mejor manera a la página web
- Difundir a través de redes sociales la información generada

Antecedentes de la propuesta

Actualmente el mundo atraviesa una era de tecnología que permite a los turistas a través de Internet conocer con anticipación los diferentes destinos turísticos que desean visitar, a través de sitios web, redes sociales, blogs, etc. Para la parroquia San Bartolomé de Pinllo se genera una página web la cual destaca su 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.

FODA

Figura 4
Análisis FODA página web



Características

La página web es dinámica, colorida y de fácil uso, cuenta con 6 ítems en las cuales se puede encontrar información de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

- **Página principal (inicio)**

Figura 5
Inicio de la página web



Nota: Se puede observar de fondo al monumento a la Primera Imprenta en el medio el tema de la página en la parte superior derecha se encuentran los botones que les direccionan a la información.

- Información del lugar (Pinllo)

Figura 6

Información de la parroquia Pinllo

Historia

Es una Parroquia del cantón Ambato, famosa por su gastronomía, como el destacado pan y las gallinas de Pinllo, además tiene un hermoso mirador donde está ubicado el monumento a la Primera Imprenta.



Ubicación

La Parroquia San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural ubicada en la parte noroccidental de Ambato, distinguida por su tradición culinaria, cultura y la visita de turistas que se afanan en conocerla. Está ubicada a 2.500 metros sobre el nivel del mar y se convierte en un mirador natural para observar la ciudad de Ambato y a la majestuosa mama Tungurahua.

Fundación

Fundada el 9 de octubre de 1858, su nombre está compuesto por la de un santo católico, también lleva su nombre en honor a este arbusto que en lengua Quichua se denomina "Pinllog" que significa lechoso, porque al arrancar sus hojas desprende un líquido blanco.



Nota: Aquí podemos encontrar información más detallada de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, su ubicación, una breve reseña de su fundación, el origen de su nombre y datos interesantes del mismo.

- Atractivos Turísticos

Figura 7

Información de los Atractivos

Atractivos Turísticos

Pinlo es un lugar de encantos, lleno de tradiciones y cultura, además de ser un bello balcón y mirador hacia la ciudad de Ambato, conoce un poco de la parroquia.



Monumento a la Primera Imprenta

Este monumento se levantó en honor a la primera imprenta establecida en el Ecuador, instalada por los hermanos jesuitas en 1774 en la loma Santa Elena de la Parroquia Pinlo, este es un mirador turístico por que los visitantes pueden observar en toda su magnitud a la ciudad de Ambato.



Iglesia Central

Esta edificación se levantó después del terremoto de 1949, se caracteriza por ser de estilo colonial de barro y canchagua, dentro de ella se encuentra el Señor del Consuelo patrono de la parroquia.

Nota: En esta sección de podrá conocer sobre los atractivos turísticos que existen en el mismo debajo de cada imagen se detalla el nombre del atractivo

- **Gastronomía (Cocina tradicional)**

Figura 8

Blog Cocina tradicional de Pinllo

Cocina tradicional

Se define como gastronomía o cocina tradicional a toda la tradición culinaria que se transmiten de madres y padres a hijas e hijos en el contexto de una cultura y una tierra determinada, en las que se ha practicado esta gastronomía durante muchas generaciones.



Casa "EL RECREO"

★ 6 de julio de 2022

Mercedes tiene 60 años, es de Pinllo, se dedica a preparar las deliciosas gallinas de Pinllo...

[Leer más...](#)



Pan de Pinllo

6 de julio de 2022

El letrero del mayor negocio de pan en Pinllo, ubicado en la calle Maugeri, remite al tiempo de...

[Leer más...](#)

Nota: En este espacio se puede observar la información de los platos típicos importantes del lugar, con una breve reseña histórica de cada uno, cuenta con un apartado para ingresar y seguir leyendo

- **Recetas**

Figura 9
Recetas tradicionales



Nota: En este apartado se encontrará las tradicionales recetas de la parroquia de Pinllo se describirá brevemente su preparación lo cual permitirá conocer más sobre el plato.

- **Galería**

Figura 10
Galería



Nota: Se puede observar un mosaico de imágenes representativas del lugar haciéndole a la página más interactiva.

- Contactos

Figura 11

Apartado de contactos



Nota: Por ultimo en este apartado se puede encontrar un rincón de sugerencias y preguntas para pedir información adicional o consultas acerca de los temas presentados en la página web, en la parte inferior se podrá encontrar las redes sociales de los establecimientos.

Código QR

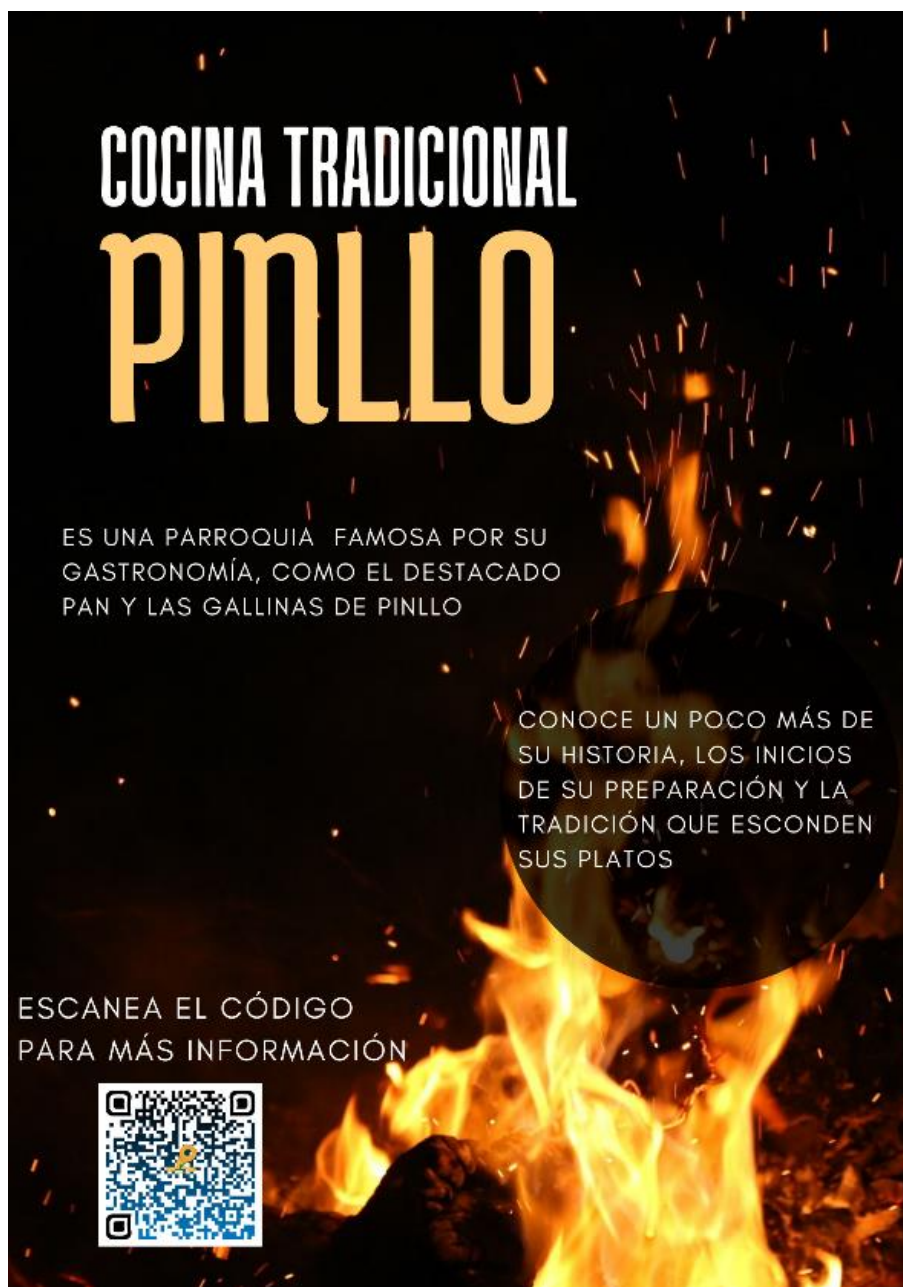
Figura 12

Código QR



Nota: La página contará con un código QR el cual se lo podrá encontrar en un poster miso que solo ubicará en las mesas para que el visitante lo pueda observar y escanearlo.

Figura 13
Poster y código QR




COCINA TRADICIONAL
PINLLO

ES UNA PARROQUIA FAMOSA POR SU GASTRONOMÍA, COMO EL DESTACADO PAN Y LAS GALLINAS DE PINLLO

CONOCE UN POCO MÁS DE SU HISTORIA, LOS INICIOS DE SU PREPARACIÓN Y LA TRADICIÓN QUE ESCONDEN SUS PLATOS

ESCANEA EL CÓDIGO PARA MÁS INFORMACIÓN



MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

- Acuña Viscaino, J. N. (2018). *Estudio de la gastronomía tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Universidad Técnica de Cotopaxi, Carrera de Ingeniería en ecoturismo. Latacunga: Facultad de Ciencias Agropecuarias y recursos naturales. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/jspui/bitstream/27000/5109/6/PC-000300.pdf>
- Adriá, F., & Pinto, J. (2015). SAPIENS: A Methodology for Understanding Gastronomy. First explanation (work in progress). *Alimentación, diseño y bienestar* , 10-21.
- Baptista, M. (1990). O Turismo na Economia - uma abordagem técnica, económica, social e cultural. Instituto nacional de Formação Turística.
- Berdichewsky, B. (2002). *Antropología social: introducción*. Buenos Aires, Argentina: LOM. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=SE3cFt40p4IC&oi=fnd&pg=PA7&dq=antropologia+social+&ots=Ik7yviYu-U&sig=gbd7uLp9p572QsJotIqTQlVrbh8#v=onepage&q=antropologia%20social&f=false>
- Bertran Vilá, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 387-411. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=400838227004>
- Bertran, M., & Arroyo, P. (2006). *Antropología y nutrición* (Vol. 43). México D.f, México: Fundación Mexicana para la Salud, A.C. Obtenido de <https://biblat.unam.mx/hevila/Dimensionantropologica/2008/vol43/6.pdf>
- Cajilema Sucuy , I. (2021). *El rol femenino en la gastronomía típica en la parroquia en Pinllo*. Ambato-Ecuador : Facultad Ciencias Humanas y de la Educacion. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35250/1/Cajilema%20Sucuy%20Isabel%20Katherine%20%28TESIS%20FINAL%29-signed-signed.pdf>

- Carranza Patiño, H. M., Tubay Moreira, M. F., Espinoza Briones, H. B., & Chang Muñoz, W. L. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of science and research*, 6(3), 112 - 128. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.5659722>
- Carrasco Henríquez, ,. N. (Diciembre de 2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas. *Estudios Sociales*, 16(30), 80-101. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41703003>
- Cevallos Villacreses, J. E. (2016). *“A Latitud 0” Menú Ecuatoriano*. Universidad San Francisco de Quito , Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo. Quito : USFQ. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5090/1/124057.pdf>
- Crespo Fernández, E., & Gonzalez Gonzalez , N. (2016). *Técnicas culinarias* (Segunda ed.). Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A. Recuperado el 13 de Enero de 2022, de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=CiaoCwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA19&dq=tecnicas+culinarias+%22m%C3%A9todos+de+cocci%C3%B3n%22&ots=pQYUTciFXl&sig=gpYEuH9J_gXFp43GNhliqSZGI78#v=onepage&q=tecnicas%20culinarias%20%22m%C3%A9todos%20de%20cocci%C3%B3n%22&f=fa
- Dávalos Barriga, N. A. (2017). *Panorama del turismo gastronómico en Ecuador: ¿qué existe y qué falta para potenciarlo?* Universidad de Las Américas (Ecuador), Periodismo. Quito: Facultad de Comunicación y Artes Visuales . Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8099/1/UDLA-EC-TPE-2017-23.pdf>
- Fernández Muñoz, G. A., Loreto Uribe, C. P., Gálvez Pérez, C. J., & Rivera Ríos, I. C. (2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Revista Rosa dos Ventos*, 9(3), 356-376. doi:<https://doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>
- Fontefrancesco, M. (2020). Festive Gastronomy Against Rural Disruption: Food Festivals as a Gastronomic Strategy Against Social-Cultural Marginalization in

- Northern Italy. *Food and Disruption*, 84-89.
doi:<https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1214&context=dgs>
- Garine, V. d. (2016). *Antropología de la investigación*. Guadalajara, Jalisco, Mexico: Universidad de Guadalajara. Obtenido de http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf
- Guerra Salgado, D. J. (2013). *La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Atocha-Ficoa*. Universidad Técnica de Ambato, Facultad Ciencias Humanas y de la Educación. Ambato: Carrera de turismo y hotelería. Recuperado el 14 de Enero de 2022, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/6761/1/FCHE-TH-164.pdf>
- Guidonet, A. (2013). *La antropología de la alimentación y La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/56431>
- Harris, M. (1990). *Antropología cultural*. Madrid, España: Alianza. Obtenido de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56333082/Harris-Marvin-Antropologia-cultural-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1653585894&Signature=D9E9~uM0Xw0ujhO0Awzqjyj0-DwqbWcG9F-DgWbu9dwYUr8zm8aFUIuQCtjI2K6qwOGTuavlG4zaKPEIyCzhn7xrVYHkm6VFEuN1MRoRsK-F2721xGE~E3oV>
- Lossada, F. (2013). Sobre la antropología del cuerpo. *Fermentum. Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 23(67), 234-250.
doi:<https://www.redalyc.org/pdf/705/70538669007.pdf>
- Lujan, N. (2019). *Historia de la Gastronomía*. España: Penguin Random House Grupo Editorial. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=gastronomia+&ots=PFjRGKwfH5&sig=aOk68YgxAsUqzMWHFpPies8WHfs#v=onepage&q&f=false>
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (Noviembre de 2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. *Estudios*

- sociales*, 17, 184-201. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Micuy, A. (2010). *Gastronomía Tradicional Altoandina*. D-FAO. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/uta/titulos/96407>
- MINTUR. (2013). *Guía Gastronómica de Tungurahua*. Dirección Técnica Provincial de Tungurahua .
- Monroy de Sada, P. (2004). *Introducción a la Gastronomía*. México: Lumisa. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=PVkjB8gN_EQC&oi=fnd&pg=PA7&dq=gastronom%C3%ADa&ots=p_I31s0OEe&sig=yNnGmbce43r1IA-n7YsOi8Cx3as#v=onepage&q=gastronom%C3%ADa&f=false
- Montenegro Solórzano, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. Quito : Universidad San Francisco de Quito .
- Ortiz Espinoza, T. (2020). *Antropología culinaria en el turismo gastronómico*. Universidad Técnica de Ambato , Carrera de Turismo y hotelería . Ambato-Ecuador : Facultad de Ciencias Humanad y de la Educación. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31187/1/1804449757%20Tami%20%20Jazmine%20Ortiz%20E.pdf>
- Ortiz García, C. (2021). Fiesta y festín. El comer festivo en España. *RIVAR*, 8(23), 203-219. doi:<https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4954>
- Ortiz Uvidia, C. R. (2018). *Estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinillo del cantón Ambato 2017*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía . Riobamba : Facultad de Salud Pública . Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11598/1/84T00578.pdf>
- Palomo Landa, J. (2021). *Análisis histórico de la Fiesta de la Fruta y las Flores en el desarrollo sociocultural de la sociedad ambateña*. Universidad Central del Ecuador , Facultad de filosofía, letras y ciencias de la educación . Quito: Carrera de Ciencias Sociales . Obtenido de

<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/24125/1/UCE-FIL-PALOMO%20JAZMINA.pdf>

- Panosso Neto, A., & Lohmann, G. (2012). tipología del turista de Wickens. En A. Panosso Neto, & G. Lohmann, *Teorías del Turismo Conceptos, modelos y sistemas* (pág. 291). Trillas .
- Parada Silva, J. A. (2020). *La concepción antropológica de John Dewey: El hombre como un ser pluridimensional*. Universidad Santo Tomás, Facultad de filosofía . Bogotá: Doctorado en filosofía . Obtenido de <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/28321/2020JuanParada.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Paredes Guerrero, R. B., Gaibor Monar, F. M., Zambrano Núñez, T. M., & Pino Falconi, P. R. (2018). El Realce de la Gastronomía Ambateña a Base de Productos Andinos. En M. Logroño Veloz, *Libro de memorias XVII Seminario Internacional de Salud, Alimentación y Nutrición Humana SISANH 2018* (págs. 97-104). Riobamba, Ecuador: Dirección de publicaciones ESPOCH. doi:<http://cimogsys.esPOCH.edu.ec/direccion-publicaciones/public/docs/books/2019-09-19-185718-87%20Libro%20Memorias%20XVII%20Sem%20Inter%20Salud.pdf#page=97>
- Pazos Barrera , J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pérez Barrera, S. (enero de 2004). Los “no lugares” espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad. *PASOS*, 2(1), 149-153. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/881/88120113.pdf>
- Plasencia Llanos, V. (2017). *SER HUMANO: UN PROYECTO INCONCLUSO Reflexiones filosófica-teológicas sobre la Antropología*. Cuenca-Ecuador: Editorial Universitaria Abya-Yala. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/14906/1/Ser%20humano.pdf>
- Salas Medina, P. E., & Córdova Vásquez, F. G. (01 de Febrero de 2020). Percepción de la gastronomía típica por parte de la población local de Ambato-Ecuador. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores.*, 14. doi:<https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2144>

- Sánchez Robles, J., & Torres Muros, L. (2020). Educación, etnobotánica y rescate de saberes ancestrales en el Ecuador. *Espacios*, 41(23), 158-170. Obtenido de <http://www.ifac.revistaespacios.com/a20v41n23/a20v41n23p14.pdf>
- Santana Talavera, A. (2020). Tourism, an object of study for social anthropology. *Disparidades. Revista de Antropología*, 75. doi:<https://doi.org/10.3989/dra.2020.001a>
- Torres Oñate, C. F. (2021). *Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica*. Ambato-Ecuador : Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32238/1/1803318169%20CAMILO%20FRANCISCO%20TORRES%20O%c3%91ATE.pdf>
- Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (Primera ed.). Quito, Ecuador : Fondo Editorial Ministerio de Cultura . Obtenido de www.flacsoandes.edu.ec

ANEXOS

Anexo 1 Carta de compromiso

Ambato, 22/abril/2022

Doctor
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Integración Curricular
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Mercedes Villacreses en mi calidad de Gerente Propietaria de la Empresa La Gallinas de Pinlo – “Casa El Recreo”, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: **"La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato"** propuesto por el/la estudiante **Steven Alexander Velasteguí Sánchez**, portador/a de la Cédula de Ciudadanía **180513212-1**, estudiante de la Carrera de **Turismo** Facultad de **Ciencias Humanas y de la Educación** de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.


.....
Mercedes Villacreses
180175903-3
0979446301
gpinlocaselrecreo@gmail.com

Anexo 2 Formato de entrevista

NOMBRE DEL PROYECTO: LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y LA GASTRONOMÍA FESTIVA DE AMBATO

FACULTAD EJECUTORA: Ciencias Humanas y de la Educación

CARRERA EJECUTORA: Carrera de Turismo

DOCENTE TUTOR DEL PROYECTO: Lic. Francisco Torres Mg.

LOCALIDAD DONDE SE DESARROLLARÁ LA INVESTIGACIÓN: Parroquia San Bartolomé de Pinllo

Objetivo: Identificar la cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo y distinguir las características de la preparación de los alimentos en la antropología culinaria

Parámetros:

1. ¿Qué importancia tiene para usted la gastronomía en el desarrollo del turismo y la economía de la parroquia?
2. ¿Considera usted que se han olvidado platos típicos de la localidad? ¿Cuáles son?
3. ¿Cuáles son los platos tradicionales que más se vende en la parroquia?
4. ¿Cómo se originó su emprendimiento gastronómico?
5. ¿Por cuantas generaciones se ha mantenido la tradición culinaria de dicho plato?
6. ¿Es un negocio familiar? ¿Quién inició?
7. ¿Cuál es crecimiento de su negocio a través del tiempo?
8. ¿Conoce usted la historia del plato típico?
9. ¿Considera que ha cambiado los procesos de elaboración del plato típico?
10. ¿Usted utiliza ingredientes y técnicas tradicionales en la elaboración el plato?
11. ¿Qué tecnologías se han añadido para la elaboración del producto?
12. ¿Qué importancia tienen las fiestas de la parroquia para sus habitantes?
13. ¿Qué comida tradicional se consume en las fiestas de la parroquia?
14. ¿Cuál es la Motivación principal de los visitantes que llegan a la parroquia?
15. ¿Usted cree que los turistas se interesen en la historia de estos platos?
16. ¿Considera usted que se ha visto afectada la visita de establecimientos gastronómicos en la parroquia por el cambio de técnicas de cocción e ingredientes con el pasar del tiempo?

Observaciones: La entrevista será de tipo conversatorio mismo que se guiara por medio de las preguntas mencionadas anteriormente de forma tácita con el fin de recabar información relevante a la investigación, se pedirá autorización al entrevistado para ser grabado durante el conversatorio

Anexo 3 Validación de Instrumento

Anexo 3: Instrumento para la validación

Yo Armando Patricio Asadobay Guashpa, con CI 0603002502 de profesión Ingeniero en turismo y Magister en gestión de empresas turísticas, y ejerciendo actualmente como Técnico de planificación en el GAD Parroquial Augusto N. Martínez y docente de la Universidad Nacional de Loja, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento “Cuestionario para entrevista” y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		X		
Congruencia variable-criterio- indicador		X		
Amplitud y relevancia de contenidos		X		
Redacción de los ítems		X		
Pertinencia con el objetivo		X		
Ortografía		X		
Factibilidad de aplicación		X		

ESCALA				Observaciones
Ítem	Dejar (1)	Modificar (2)	Eliminar (3)	
1	X			
2	X			
3		X		Pregunta redundante
4		X		Pregunta redundante
5			X	
6			X	
7			X	
8		X		Cambiar la primera palabra
9	X			
10			X	
11		X		Pregunta redundante
12	X			
13	X			
14	X			
15	X			
16	X			

Opinión de aplicabilidad: Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Ing. Patricio Asadobay

Especialidad del evaluador: Ingeniera en Turismo y Magister en Gestión de Empresas Turísticas

Firma:  _____

ANEXO FOTOGRÁFICO

Figura 14

Elaboración del pan



Figura 15

Tradicional Pan de Pinillo



Figura 16
Entrevista



Nota: Se realizó la entrevista a los dueños del establecimiento