



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

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

TEMA

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

AUTORA: Sánchez Tibán Andrea Dayana

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.

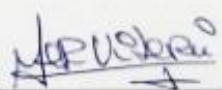
Ambato – Ecuador

2019-2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro con C.c. 1802903888 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“TECNICAS Y SABERES ANCESTARLES DE LA OFERTA GASTRONOMICA DE BAÑOS”**, desarrollado por la egresada Sánchez Tibán Andrea Dayana, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN


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



Andrea Dayana Sánchez Tibán
C.I: 1804141214
AUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Licenciado y Magister Héctor Raúl Tamayo Soria , Magister y el Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “TECNICAS Y SABERES ANCESTARLES DE LA OFERTA GASTRONOMICA DE BAÑOS”, elaborado y presentado por la Srta. Sánchez Tibán Andrea Dayana, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; el tema propuesto como trabajo de titulación se sustenta debido que forma parte del proyecto de investigación “Laboratorio de cocina Tecnoemocional y de los Sentidos caso de estudio Patrimonio Alimentario Ecuatoriano” de la Facultad de Ciencias Humanas y Educación, una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA



Miembro del Tribunal

Lic. Francisco Torres Oñate, Mg.



Miembro del Tribunal

Lic. Raúl Tamayo Soria, Mg.

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mi abuelita Normita Torres quién fue mi apoyo, mi motivación, mi ejemplo y mi guía para seguir adelante y nunca rendirme ante las adversidades, a mi hijo Milan que es mi motor, mi fuerza, y mi mayor inspiración para ser mejor persona cada día, a mi hermano Ariel que es mi apoyo incondicional y por su puesto a mis queridos padres Klever y Karina quienes han estado en cada etapa de mi vida apoyándome y han sabido impulsarme para seguir adelante.

Andrea Dayana Sánchez Tibán

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a DIOS por darme la sabiduría y el entendimiento, a la Universidad “Técnica de Ambato” por haberme abierto la puerta de tan prestigiosa institución, a los dueños de los locales gastronómicos del cantón Baños por proporcionarme información para la realización de este proyecto, a mi tutora Ing. María Fernanda Viteri que con su paciencia me guiaba para culminar mis estudios, a mis profesores: Mg Raúl Tamayo y Lic. Francisco Torres por los conocimientos impartidos.

Andrea Dayana Sánchez Tibán

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN.....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE FICHAS.....	ix
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN EJECUTIVO:.....	xii
INTRODUCCION	1
CAPÍTULO I.....	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1 Antecedentes Investigativos.....	2
1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).....	3
1.3 Descripción de las variables	4
CAPITULO II	12
METODOLOGÍA	12
2.1 Materiales	12
2.1 Métodos	25
CAPITULO III.....	28
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	28

3.1	Análisis cualitativos de los resultados de las fichas A4 del Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC).....	28
3.2	Análisis y discusión de los resultados de la encuesta.....	33
3.1	Verificación de hipótesis	39
CAPÍTULO IV		40
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		40
4.1	Conclusiones:	40
4.2	Recomendaciones	41
MATERIALES DE REFERENCIAS		42
Anexos.....		45

ÍNDICE DE FICHAS

FICHA N ° 1 A4 Conocimiento y Uso Relacionada con la Naturaleza el Universo.....	21
---	-----------

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Investigación descriptiva.....	25
Tabla N°2 Investigación documentada y de campo.....	26
Tabla N°3 Fichaje, observación estructurada no estructurada	27
Tabla N° 4: Pregunta 1.....	34
Tabla N° 5: Pregunta 2.....	35
Tabla N° 6: Pregunta 3.....	36
Tabla N° 7: Pregunta 4.....	37
Tabla N° 8: Pregunta 5.....	38
Tabla N° 9: Planteamiento para la verificación de la hipótesis.....	39
Tabla N°10: Descripción de los atractivos gastronómicos de Baños.....	49
Tabla N°11: Trayectoria de la ruta a pie.....	53
Tabla N°12: Itinerario ruta gastronómica.....	54
Tabla N°13: Determinación de los costos y gastos.....	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pregunta 1.....	32
Gráfico N°2 Pregunta 2.....	33
Gráfico N°3 Pregunta 3.....	34
Gráfico N°4 Pregunta 4.....	35
Gráfico N°5 Pregunta 5.....	36
Gráfico N ° 6: Resumen de la Hipótesis.....	37
Gráfico N°7: Diseño de la ruta gastronómica.....	44
Gráfico N°8: Mapa de distribución del cantón Baños.....	53
Gráfico N°8: Trayectoria de la ruta a pie.....	54

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

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

AUTORA: Andrea Dayana Sánchez Tibán

TUTORA: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.

RESUMEN EJECUTIVO:

La presente investigación enfoca su importancia en el estudio de las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños, es importante este estudio porque describe las manifestaciones culturales como la gastronomía, las tradiciones, las técnicas, la organización social y los conocimientos sobre la naturaleza y el universo, que siguen siendo esencial para la humanidad, estos elementos son parte del patrimonio inmaterial del Ecuador.

El estudio está enfocado en Baños, es el cantón más turístico de la provincia de Tungurahua, al estar ubicado cerca del oriente tiene un clima que le favorece para la producción de caña de azúcar, que es el principal ingrediente para la elaboración de alfeñiques, melcochas, guarapo, sanduche que son productos en los que se utilizan técnicas y saberes ancestrales que han sido transmitidos de padres a hijo y de generación en generación con la finalidad de mantener los productos a la venta por siglos.

Palabras claves: Uso social, técnicas ancestrales, saberes, conocimientos, jugo de caña, producción, patrimonio inmaterial, turismo.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación enfoca su importancia en el estudio de las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños, comprendida de 4 capítulos, los cuales se describe a continuación.

CAPITULO I

En este capítulo conocido marco teórico se estudia los antecedentes investigativos y se describe las variables, en donde se investigan sustentos bibliográficos históricos que aportan al desarrollo de la investigación. Se desarrolla los objetivos, se describe y se detalla cada uno.

CAPITULO II

En este capítulo conocido como metodología se analiza y se desarrolla los materiales y métodos para la descripción metodológica que se utiliza en el presente proyecto, es decir tipo de investigación, población, modalidad, materiales, técnicas e hipótesis.

CAPITULO III

En este capítulo se tiene el análisis y discusión de los resultados obtenidos a través de encuestas y fichas realizadas con sus respectivos gráficos y tablas estadísticas, y se analiza los resultados obtenidos, finalmente se realiza la verificación de la hipótesis.

CAPITULO IV

En este último capítulo se presenta las conclusiones y recomendaciones obtenidas a través de todo el proceso investigativo que se ha realizado en el presente proyecto, de modo que se recomienda una guía gastronómica.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

En este capítulo conocido marco teórico se estudia los antecedentes investigativos y se describe las variables, en donde se investigan sustentos bibliográficos históricos que aportan al desarrollo de la investigación. Se desarrolla los objetivos, se describe y se detalla cada uno.

1.1 Antecedentes Investigativos

La presente investigación realza su importancia e interés en las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica, sin olvidar el vínculo existente con la actividad turística. Las técnicas y saberes de la cocina ancestral han tenido un gran desarrollo y evolución a través de la historia, debido a las múltiples influencias y exigencias de la sociedad, por lo que al pasar el tiempo otorgan a las preparaciones características especiales con una concentración de sabores únicos que diferencia la gastronomía ancestral de la actual. El turismo Gastronómico y los saberes ancestrales se han convertido en el atractivo principal de los viajes, siendo la autenticidad el más importante valor para el turista en la actualidad.

Los conocimientos tradicionales o ancestrales son un componente esencial en el vivir diario de millones de personas en los países en desarrollo como lo menciona Rengifo (2015), los pueblos o comunidades han utilizado los conocimientos tradicionales durante siglos, bajo sus leyes locales, sus costumbres y sus tradiciones, que han sido transmitidos y han ido evolucionando de generación en generación. Por consiguiente, Crespo & Villa (2014), afirman que los saberes ancestrales provienen justamente de una sabiduría ancestral y de unas prácticas históricas de resistencia a la colonialidad, a la modernidad y al capitalismo global que prevalece hoy en día. Las diversas técnicas ancestrales que han sido utilizadas por los indígenas ecuatorianos como lo menciona Tocagón (2017), las técnicas y saberes ancestrales ayudan a la conservación de los recursos naturales mantienen su vigencia, y no obstante el pase de los años, su utilidad está ayudando a diferentes comunidades en el país.

1.2 Objetivos (Descripción del cumplimiento de objetivos).

Objetivo General

Fundamentar las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños.

Objetivos específicos

Registrar información sobre las técnicas de la oferta gastronómica de Baños.

Se da cumplimiento a este objetivo con la información recolectada de la ficha A4 del instructivo de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial, en esta ficha se describe de manera clara y concisa las técnicas, saberes y prácticas que en Baños se desarrollan y se transmiten de generación en generación.

Analizar la importancia de las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica.

En el marco teórico se hace una descripción de la variedad de técnicas y saberes ancestrales que existen en el cantón de Baños.

Generar una ruta gastronómica en base a las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños.

Como anexo se realizará una ruta específica con lugares ya determinados donde ofrecen los productos más típicos y reconocidos a nivel nacional e internacional con la finalidad de no olvidar las técnicas y saberes de la oferta gastronómica de Baños.

1.3 Descripción de las variables

Técnicas gastronómicas

La Alianza de Turismo Gastronómico de Ontario (2016), indica que el turismo gastronómico es cualquier experiencia turística en la cual uno aprende, aprecia y/o consume comida y bebida, que refleja la cocina, herencia y cultura local o regional. Actualmente las técnicas gastronómicas ancestrales cuentan una historia y muestran la cultura de un lugar, como lo menciona Millán & Agudo (2010), que consideran al turismo gastronómico el realizado por aquellas personas que visitan un lugar atraídas por su gastronomía ancestral o por sus productos agroalimentarios, con el fin de experimentar y conocer la cultura y las tradiciones.

Las técnicas gastronómicas engloban procesos, tanto en crudo y en frío; transforman los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato. Las principales técnicas gastronómicas se dividen en dos, tal y como le explica Salas (2015):

A) Las técnicas gastronómicas en frío

Estas técnicas son aquellas que se aplican normalmente en frío y sin el uso de medios calóricos, generalmente frío negativo, frío positivo y temperatura ambiente.

Las técnicas de frío negativo: son muy empleadas en la cocina actual; como ejemplo la congelación, la carbonatación, etc.

Las técnicas gastronómicas en frío o temperatura ambiente: son métodos muy tradicionales que utilizan desde hace muchos años atrás; por ejemplo, las emulsiones, el amasado, marinar, majar, triturar, etc.

B) Técnicas gastronómicas de cocción

Cocer significa preparar los alimentos crudos, animales o vegetales, por medio de una fuente de calor. Mediante este proceso, se produce una transformación en las propiedades organolépticas del alimento o producto que lo hacen más apetecible y digestivo. Los alimentos, al tener diferentes composiciones, requieren de técnicas de cocción apropiadas a cada alimento.

La gastronomía local conforma una parte muy importante de la tradición de un destino turístico, destacando aquellos alimentos que se convierten en un recurso para el desarrollo regional al enfatizar sus valores de autenticidad, posicionamiento y diferenciación. (Henderson, 2010). Con el pasar de los años la preparación, los ingredientes y las técnicas son lo que marca la diferencia de la gastronomía típica de cada zona con la finalidad de prolongar por décadas la tradición y las técnicas; ya que el turista gastronómico no consume solo un producto: consume una historia.

Se revisó la investigación de Castro (2019), quien señala que las técnicas propias de cada lugar son las que dan un sabor único y exclusivo a cada preparación, satisfaciendo así el paladar de los turistas, haciendo que el sabor sea exquisito e incomparable. Una de las principales motivaciones del turismo gastronómico como lo explica Hernández (2017), es el degustar los platos tradicionales de una región, siendo éstos el reflejo de la cultura y las materias primas de una zona. La gastronomía tradicional y singularmente de un lugar la componen las técnicas gastronómicas transmitidas de generación en generación que con el pasar del tiempo se han modificado por la exigencia de la sociedad.

Saberes ancestrales

Los conocimientos y saberes ancestrales o tradicionales según Carvallo (2015), son todos aquellos saberes que poseen los pueblos y comunidades indígenas, y que han sido transmitidos de generación en generación por siglos; estos conocimientos, saberes y prácticas se han conservado a lo largo del tiempo principalmente por medio de la tradición oral de los pueblos originarios, y también por medio de prácticas y costumbres que han sido transmitidas de padres a hijos.

Los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente en un territorio dado (Carvallo, 2015).

La diversidad cultural es una fuente de creatividad y de innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación de los turistas.

Recientemente los saberes y las técnicas ancestrales se han convertido en tendencia del turismo, tomando como su principal motivo descubrir el patrimonio alimenticio como son las técnicas y métodos de preparación ancestral de comidas típicas y únicas de un lugar. Según Araujo (2017), los turistas encuentran el interés por vivir y experimentar la diversidad cultural, la búsqueda de autenticidad y singularidad; junto a la vivencia de historias para contar. En los últimos años la gastronomía ha ido de la mano del turismo y a través de esto no solo se obtienen ganancias económicas, sino también la promoción de lugares, costumbre y tradiciones.

Coppola (2016), sostiene que el turista gastronómico no solo se interesa por los alimentos que disfruta, sino que quiere saber más acerca de su historia, de sus procesos y técnicas de elaboración y la forma en la que ha llegado a su mesa. Un claro ejemplo de ello es el creciente éxito del enoturismo. Un turista interesado en esta experiencia no solo tiene la oportunidad de paladear excelentes vinos, sino que puede participar en actividades como el pisado de las uvas, una vendimia nocturna o el embotellado del mosto. En algunos casos, incluso pueden comprar el producto que han ayudado a preparar. Los turistas acuden a los destinos en busca de experiencias locales que les permitan vincularse a esa cultura ancestral de una forma cercana y no estandarizada.

Las tradiciones locales, los hábitos de los residentes, los estilos de vida y la gastronomía típica se identifican como los principales factores de diversificación de los destinos, capaces de impresionar al viajero e influenciar sus preferencias de compra (Ávila & Barrado, 2005). El turismo se caracteriza, cada vez más, como una actividad que proporciona al viajero una oportunidad de enriquecimiento personal y cultural tal como lo explica Hjalager (2010), la movilidad turística pasa de ser un desplazamiento físico a identificarse como una experiencia introspectiva.

Así, empiezan a desempeñar un papel importante todos aquellos elementos de la oferta turística de un destino que permiten al viajero experimentar este crecimiento cultural a lo largo de su viaje. En los últimos años, el turismo ha empezado a reconocer el importante poder de atracción y comunicación de los productos gastronómicos, hasta el punto de convertirlos en verdaderos atractivos turísticos (Folgado, Hernandez, &

Campon, 2011).

La preparación de un plato está ligada con la cultura y el turismo dando un valor característico al lugar, considerando que la gastronomía es declarada como patrimonio cultural inmaterial por sus técnicas, expresiones, conocimientos y saberes representativos de cada lugar, (Shanoer & Abed, 2018). Por esto es importante los saberes y las técnicas gastronómicas para que de esta forma se fortalezca las tradiciones ancestrales y valores culturales se mantengan vivos y se pueda rescatar la herencia de cada pueblo.

Podemos definir a los saberes ancestrales, como aquellos conocimientos que poseen los pueblos indígenas y comunidades como lo menciona (vBulletin™, 2019), los saberes ancestrales son transmitidos de generación en generación por siglos; y que no forman parte del proceso educativo institucionalizado. Son una especie de conocimientos, saberes y prácticas populares indígenas, que generalmente se transmiten de forma oral, entre los miembros de la comunidad, y que abarcan distintos campos como la medicina, agricultura, arte, historia, cultura, transporte, gastronomía y cultura.

Para Savater (2010), los saberes ancestrales son la habilidad de aprender cualquier plan de enseñanza bien diseñado, este saber que nunca acaba y posibilita todos los demás, cerrados y abiertos, sean los inmediatamente útiles a corto plazo o sean los buscadores de una excelencia que nunca se da por satisfecha.

El estado ecuatoriano trabaja desde hace años en la conservación de estos conocimientos, garantizando la recuperación y la preservación de estos saberes, técnicas y tecnologías practicadas por generaciones en los pueblos, nacionalidades y comunidades indígenas, afro ecuatorianos, montubios, cholos, mestizos, blancos y otros grupos que habitan en el territorio de un país plurinacional e intercultural. (Ministerio de Turismo, 2013).

En Ecuador, se trabaja sobre la historia de aportes teóricos de los movimientos indígenas, gran parte de estas premisas se recogieron en el concepto de “patrimonio intangible”, concepto que se ha mezclado con el discurso del Buen Vivir (Sumak Kausay), el cual plantea un nuevo modelo de desarrollo inspirado en la cosmovisión

de los pueblos andinos

Los saberes ancestrales son considerados por los mismos habitantes de cada pueblo que proviene de su Creador como lo menciona Jamioy, (2011) en su libro, explica que no es posible comprenderlo en profundidad si se trata en forma aislada. Por eso cuando los sabedores de tradición oral comparten sus conocimientos, en primer lugar, proclaman al creador de su mundo y su pueblo, luego mencionan a los antepasados, abuelos, tíos y a sus padres, de quienes recibieron los conocimientos propios de su cultura.

Los saberes de transmisión oral no son producidos por el sabedor, son conocimientos transmitidos, y su tarea es identificarlos con el apoyo de la comunidad para luego difundirlos de manera que no se pierdan. (Carvallo, 2015). Es decir, dichos conocimientos no son resultado del estudio o trabajo individual, sino de un proceso de conocimiento colectivo, orientado a la toma de conciencia de la sabiduría que su creador les ha asignado para garantizar la identidad en la vida de las comunidades. Este modo de transmitir los saberes subsistió de generación en generación por muchos siglos, hasta cuando apareció la forma escrita como una manera de producirlos y difundirlos como lo mencionan en IESCO (2017); es importante anotar que desde entonces se debilitó el procedimiento de transmisión por tradición oral, desencadenando un atraso paulatino del saber ancestral.

El saber ancestral es un saber dinámico que se recrea a diario en los actos, hechos y circunstancias del Hombre en relación con lo divino, la naturaleza, con la familia, la comunidad y la sociedad en general. (Jamioy, 2011). Es decir, los saberes indígenas siempre han constituido una riqueza intelectual para formar Hombres comunitarios con identidad, semejante a decir “formar ciudadanos”, tarea principal encomendada en cabeza de los ancianos sabedores.

Según la UNESCO (2011), la Diversidad Cultural establece que los saberes tradicionales y ancestrales son un patrimonio cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades originarias, sino que dichos saberes constituyen un importante recurso para toda la humanidad, en tanto enriquecen el conocimiento mutuo por medio del diálogo, y permiten conservar el amplio espectro de la diversidad cultural existente

en un territorio dado. Según se afirma en la declaración, la diversidad cultural es una fuente de creatividad y de innovación y su reconocimiento fomenta la inclusión social y la participación. La gastronomía es un componente esencial de la historia, la tradición y la identidad, se ha convertido también en un motivo importante para visitar un destino. Según el segundo informe mundial de la OMT (2017), sobre turismo gastronómico, este segmento turístico ofrece un enorme potencial para estimular las economías locales, regionales y nacionales y promover la sostenibilidad y la inclusión.

El turismo gastronómico es la mejor forma de conocer un país, en esto se plasma los productos que se usan para la preparación de platos típicos. De acuerdo a la definición propuesta por Diaz (2015), el turismo gastronómico es la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. Es por esto que el turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita, este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa, siendo una forma particular de conocer el mundo, concentrándose principalmente en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país (Pabón, 2015).

La oferta turística comprende el conjunto de bienes y servicios como lo menciona Berchmarking (2017), capaces de facilitar la comercialización del producto o plato turístico a fin de satisfacer la demanda de los visitantes, en esta condición se entiende por cualquier establecimiento en donde el cliente y/o usuario son principalmente turista. Existen diferentes formas de turismo entre las cuales destaca el Turismo Gastronómico el cual se enfoca en conocer y experimentar la gastronomía típica de un país o región dirigidas especialmente a personas amantes y exploradores de la comida o personas conocedoras del arte (chefs) interesados en la historia y el inicio de esta.

Expertos consultados por la OMT (2017), definen a este tipo de turismo que se ha impuesto estos últimos años de la siguiente manera: “Visitantes y turistas que planifican sus viajes con el fin de probar la cocina del lugar al que van o realizar actividades relacionadas con las gastronomías”. La gastronomía siempre estará en la boca del hombre evolucionando conforme el tiempo pase, consolidándose como un

impulsor del turismo y del desarrollo económico local, regional y nacional con un alto valor cultural en estos últimos años, así que lo único que queda es ahorrar y viajar a esos lugares llenos de cultura culinaria para poder vivir una experiencia única que te harán sentir en otras épocas cada que pruebes un platillo típico regional. (Ávila & Barrado, 2005). La unión entre gastronomía y turismo ofrece, por lo tanto, una plataforma para revitalizar culturas, conservar el patrimonio material e inmaterial, empoderar a las comunidades y fomentar el entendimiento intercultural.

La oferta turística es el conjunto de bienes, productos y servicios, de recursos e infraestructuras que se encuentran en un determinado lugar y que se estructuran de manera que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas (OMT, 2012).

La oferta turística se compone de tres elementos fundamentales:

- Recursos turísticos: Se basan en los atractivos con q cuenta un determinado destino, ya sean de orden natural, histórico-monumental, cultural, folclórico, y son la motivación principal de la visita.
- Infraestructuras: Son todos aquellos componentes físicos necesarios para el desarrollo de la actividad, ya sean públicos o privados. Ej. Carreteras, puertos.
- Empresas turísticas: Prestan el servicio directo al turista. Empresas de alojamiento, de transporte.

La Oferta gastronómica es el sistema comercial compuesto de bienes materiales e intangibles dispuestos para satisfacer las necesidades básicas de descanso y alimentación de los usuarios fuera de su domicilio (Díaz, 2015). La tipología de los establecimientos de restauración es muy diversa tanto en lo que se refiere a su gestión empresarial como a su proyección comercial. La industria de la restauración, al igual que el del alojamiento, está influenciada por las costumbres, estilos de vida, movimientos demográficos y por el estado de la economía nacional e internacional.

La oferta gastronómica de Baños es tradicional; en los últimos años se ha experimentado una innovación en recetas típicas a fin de satisfacer el paladar de turistas que llegan a conocer la cultura y las tradiciones. Novoa (2017), sostiene que Baños no tiene un plato

típico que lo identifique, más, sin embargo, los alfeñiques la caña de azúcar el guarapo a lo largo de la historia se ha convertido en un atractivo gastronómico del lugar.

La magia de Baños de Agua Santa ha logrado fusionar una de las más importantes ofertas gastronómicas de la provincia de Tungurahua, en el cantón se encuentra comida nacional e internacional elaborada para satisfacer los más exigentes paladares de turistas. La comida típica es ofertada de domingo a domingo porque Baños recibe una gran cantidad de turistas a diario, es el cantón más visitado no solo por la riqueza natural si no por los productos que se ofertan ahí; como la melcocha, el alfeñique, el dulce de guayaba, el jugo de caña, el guarapo y el sanduche que al transcurrir el tiempo se han convertido en un icono del cantón, siendo así estos productos los atractivos gastronómicos más importantes de Baños de Agua Santa.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

En este capítulo se describen los materiales, métodos y técnicas que se utilizaron para el desarrollo de este proyecto de investigación con la finalidad de obtener información concreta y veraz.

2.1 Materiales:

Para la recolección de la información se utilizó la ficha A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo del Instructivo para fichas de registro e inventario Patrimonio Cultural Inmaterial, el cual aporta a la investigación información como: Datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación descripción, portadores / soportes, valoración, interlocutores y anexos, a continuación, se va a describir cada uno de los puntos que contiene la ficha tal y como nos explica INEC (2008):

Ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo:

1. Datos de localización: área designada para señalar la localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, ciudad) del bien inmaterial, de acuerdo con la normalización emitida por el INEC en la codificación de la División Político-Administrativa de la República del Ecuador, 2008.

Provincia: campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.

Cantón: campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.

Parroquia: campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.

Localidad: campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneje al interior de la parroquia urbana o rural.

Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del bien.

Altitud. La altitud se anotará sin las siglas msnm. Ejemplo: 1325 (La separación de

los millares no deberá ir con un punto o signos especiales).

2. Fotografía referencial: Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación inventariada.

Descripción de la fotografía: Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.

Código fotográfico: Identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

3. Datos de identificación: Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación inventariada y los campos de clasificación en la que se ubica, así como un breve resumen descriptivo de la misma.

Denominación. Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información, por ello:

- En todos los casos, se especificará el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, respetando los signos de puntuación.

Ej. CHICHA DE CEBADA-QUEVEDO, LOS RÍOS

- Se podrá señalar el Subámbito seguido del nombre de la comunidad o localidad para identificar una manifestación general: Instructivo para fichas de registro e inventario 123

Ej. GASTRONOMÍA RITUAL -SELVA ALEGRE, ESMERALDAS

- Extensión máxima de 40 palabras.

Otras denominaciones. Campo abierto que se llenará si existe más de un nombre de la manifestación. Se podrán anotar hasta dos denominaciones adicionales con una extensión máxima de 40 palabras. Si no se identifican otros nombres se señalará N/A.

Grupo social: Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación. Para llenar este campo, se seleccionará el nombre de la caja de listas.

Lengua: Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se realizó el

inventario de la manifestación. Para llenar este campo se elegirá el nombre de la caja de listas. De darse el caso, se señalará una segunda lengua, seleccionándola igualmente de la caja de listas correspondiente, caso contrario se señalará N/A.

Subámbito: Corresponde a las categorías concretas del ámbito de inventario. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Detalle del subámbito: Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Breve reseña: Este es un campo abierto que deberá seguir los siguientes parámetros:

- Visibilizar las principales características de la manifestación, sintetizando los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
- Describir los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno (elementos de la naturaleza y de la cultura permiten su expresión y recreación).
- Complementar la reseña con apoyo de otras fuentes y del propio conocimiento que posee la persona que realiza el inventario.
- Tener una extensión máxima de 250 palabras. A nivel metodológico, se recomienda que la reseña se redacte al final del inventario, a fin de contar con todos los insumos para su elaboración.

4. Descripción: Área para describir la manifestación inventariada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y otras fuentes. Este es un campo abierto. Se utilizará para realizar la descripción de la manifestación inventariada de acuerdo con los siguientes parámetros:

- Seguir una secuencia cronológica del desarrollo y estructura de la manifestación.
- Identificación de actores, espacios simbólicos, elementos, materiales y herramientas que intervienen.
- Aplicar las consideraciones generales señaladas en este instructivo.

Fecha o período. Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. En este campo se seleccionará una sola opción de la caja de listas:

Anual: se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el Detalle de la periodicidad.

Continua: se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal.

Ocasional: se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización, la misma que deberá constar en la Detalle de la periodicidad.

Otro: se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores. Se deberá especificar en el Detalle de la periodicidad.

Detalle de la periodicidad. Campo abierto para precisar la fecha o período en el que se realiza la manifestación. El detalle de periodicidad seguirá los siguientes parámetros:

- Colocar la fecha incluyendo el día y el mes (Ej. 24 DE SEPTIEMBRE)
- Determinar de manera general si se trata de un ciclo agrícola específico, o si la manifestación corresponde a una fecha o periodo del calendario religioso o festivo y especificar cuál.
- Tener una extensión de máximo 150 palabras. Instructivo para fichas de registro e inventario 125

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

Local: la manifestación se restringe al ámbito de la localidad donde se realiza el inventario.

Provincial: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de los cantones de la provincia a la que corresponde el inventario.

Regional: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de las provincias de la región a la que corresponde el inventario.

Nacional: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de las provincias del territorio nacional.

Internacional: cuando la manifestación tiene una influencia o alcance a nivel internacional.

Detalle del alcance: Este es un campo abierto. Se utilizará para detallar características específicas del alcance: lugares específicos, ocasión y condiciones. La descripción tendrá una extensión máxima de 150 palabras.

Elementos: Campo abierto que aplica para las manifestaciones inventariadas bajo los sus ámbitos: Gastronomía y Medicina Tradicional. En caso de que el investigador considere pertinente, se podrán enlistar elementos que intervienen en los demás

subámbitos. Los elementos se refieren a sustancias líquidas o sólidas, masas o materias primas más relevantes y que son indispensables en la elaboración o proceso de la manifestación inventariada.

Tipo: Este es un campo cerrado. Se refiere al tipo del elemento según su origen. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Vegetal, Mineral, Animal Químico, Otro.

Procedencia: Campo abierto que se refiere al lugar de donde se obtiene el elemento inventariado. Para llenar este campo, se deberá señalar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, separados por una coma.

Ej. MACHACHI, PICHINCHA.

Forma de adquisición: Campo cerrado. Para llenarlo se seleccionará una opción de la caja de listas.

Compra: cuando interviene una transacción económica monetaria.

Intercambio: cuando interviene una transacción económica no monetaria.

Producción propia: cuando el material es elaborado por el mismo agente.

Otro

Herramientas: Este es un campo abierto. Las herramientas se refieren a los instrumentos más relevantes y que son indispensables en la ejecución de la manifestación. Para llenarlo, se deberá señalar el nombre, tal como se lo conoce en la comunidad. La numeración de las herramientas es independiente de la numeración de los elementos.

Tipo: Para llenar este es Campo cerrado, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto. Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.

Procedencia. Campo abierto que se refiere al lugar de donde se obtiene la herramienta inventariada. Para llenar este campo, se deberá indicar el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, separados por una coma. Ej. MACHACHI, PICHINCHA.

Forma de adquisición. Para llenar este campo cerrado, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Compra: cuando interviene una transacción económica monetaria.

Intercambio: cuando interviene una transacción económica no monetaria.

Producción propia: cuando la herramienta es elaborada por el mismo agente

Otro.

5. Portadores / soportes: Área para identificar los datos básicos de los portadores/soportes de la manifestación. Los soportes se refieren a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de los componentes de la cultura inmaterial, quienes Instructivo para fichas de registro e inventario 127 detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación. Se podrán identificar uno o varios soportes.

Tipo. Campo designado para seleccionar el tipo de portador que se seleccionará de acuerdo a las opciones:

- Individuos
- Colectividades
- Instituciones

Nombre: Se anotará el nombre de la persona, colectividad o institución tomando en cuenta el siguiente formato: Apellidos y Nombres. Ej. PÉREZ CASTRO LUIS

Nombre comercial o asociativo: Ej. ASOCIACIÓN DE VIANDERAS DEL MERCADO SAN FRANCISCO

Nombre de la institución: Ej. JUNTA PARROQUIAL DE PABLO ARENAS

Edad / Tiempo de actividad: Campo abierto para puntualizar en el caso de individuos, la edad de la persona y al referirse a colectividades o instituciones el tiempo (en años) de realización de las actividades. Este dato se escribirá en números, no deberá constar la palabra “años”. Ej. 53

Cargo, función o actividad: Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.

Dirección: Precisar el nombre de la calle principal y/o intersección, número de casa o predio. Ej. PEDRO DE ALVARADO Y VICENTE ANDA AGUIRRE, N58-40

Localidad: Identificar el nombre de la localidad de residencia.

Procedencia del saber: Campo cerrado donde se especifica la forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Detalle de la procedencia: Campo abierto que será utilizado cuando exista la Serie Normativas y Directrices 128 necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle relevante de la forma en la que el conocimiento fue adquirido. Tendrá una extensión de máximo 150 palabras.

Transmisión del saber: Se refiere a la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

Detalle de transmisión: Campo abierto que se empleará cuando exista la necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle relevante de la forma en la que el conocimiento es transmitido. Tendrá una extensión de máximo 150 palabras.

6. Valoración: Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

Importancia para la comunidad: Campo abierto que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad. La descripción deberá responder a los criterios señalados en las consideraciones generales respecto a la forma y deberá resaltar el carácter patrimonial de la manifestación incorporando la visión de los portadores. Extensión máxima: 500 palabras.

Sensibilidad al cambio: Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo, es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia. Este es un campo mixto. Para llenarlo se señalará primero una opción de la caja de listas de acuerdo con el criterio conjunto del encuestador y los interlocutores: alta, media o baja.

En un segundo momento se describirá el detalle de la selección anterior. Para ello, se seguirán los siguientes criterios:

- Vigencia
- Elementos simbólicos
- Trascendencia histórica y generacional
- Diferencias con el pasado: agentes e impactos
- Extensión máxima de 250 palabras

7. Interlocutores: Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

Apellidos y nombres: Campo abierto en que deberán constar: Apellidos y Nombres de los interlocutores. Ej. PÉREZ CASTRO LUIS

Dirección: Campo abierto en que deberán constar: calle principal y/o intersección,

número de casa o predio y nombre de la localidad. Ej. PEDRO DE ALVARADO, N58-40, QUITO

Teléfono: Campo abierto en que se deberá colocar el número de teléfono del interlocutor, anteponiendo el código provincial o prefijo móvil. Ej. 02 2554433 / 099442200

Sexo: Este es un campo cerrado. Se deberá seleccionar de la caja de listas: Masculino/ Femenino

Edad: Campo donde constará la edad del interlocutor

8. Elementos relacionados: área en la que se exponen otros elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación inventariada. Estos elementos deben ser clasificados dentro de la Guía de Ámbitos y Sus ámbitos del Patrimonio Inmaterial.

Ámbito: Campo cerrado para seleccionar el tipo de ámbito de la caja de listas.

Subámbito: Campo cerrado para elegir el subámbito de la caja de listas.

Detalle del subámbito: Campo cerrado para escoger una opción de la caja de listas.

Código / Nombre del elemento: En el caso de que el elemento relacionado no se encuentre registrado se deberá señalar el nombre tal como se lo conoce en la comunidad. Si el elemento relacionado se encuentra registrado, se deberá señalar el código de registro de la caja de listas desplegada en la fecha digital.

9. Anexos: área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados. En la ficha digital, el código del anexo se generará automáticamente al momento de subir el archivo.

10.Observaciones: área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas, o cualquier dato adicional que sirvan como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar su investigación. En algunos casos estos datos incluso pueden advertir la necesidad de hacer un nuevo levantamiento de la ficha. Tendrá una extensión máxima de 250 palabras.

11.Datos de control: Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

Ficha N° 1 A4 CONOCIMIENTO Y USO RELACIONADA CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Instructivo para fichas de registro e inventario

<p align="center"> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO </p>		
		CÓDIGO
DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	<input type="checkbox"/> Urbana	
Localidad:	 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM	: X (Este)	Y (Norte)
		Z (Altitud)



**FOTOGRAFÍA
REFERENCIAL**

Descripción de la fotografía:

Código fotográfico:

**DATOS DE
IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	
	D2	

Grupo Social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	
Sub ámbito		Detalle del sub ámbito	
Breve reseña			
4. DESCRIPCIÓN			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual			
Continu a			
Ocasion al			
Otro			
Alcance		Detalle del alcance	
Local			
Provincial			
Regional			
Nacional			
Internacion al			

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo	Cargo, función	Dirección	Localidad
		de actividad	o actividad		
Individuos					
Instituciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

	Padres - hijos				
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos				
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios

10. OBSERVACIONES

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora:	
Inventariado por:	Fecha de inventario:
Revisado por:	Fecha de revisión:
Aprobado por:	Fecha de aprobación:
Registro fotográfico:	

Fuente: Instructivo de registro e inventario Patrimonio cultural inmaterial

La finalidad de la ficha es recolectar información e indagar en la historia de las preparaciones y las técnicas ancestrales que se ven reflejados en cada plato, explicando de esta manera el proceso que se debe seguir para obtener los productos con una calidad insuperable, también se relata la manera en la que fue transmitido el saber la mayoría de las personas ha recibido el saber por herencia de sus padres. La ficha nos ayuda a entender y revalorizar los saberes ancestrales que son una forma de vivir y de recordar usos, costumbres y tradiciones que nos dejaron nuestros ancestros. Nos muestran información de creatividad e innovación que debe poseer las personas con la única finalidad de adaptarse a las necesidades y exigencias de la sociedad.

El propósito que tienen la recolección de información en las fichas es dar a conocer las técnicas y saberes ancestrales existentes en el cantón Baños provincia de Tungurahua, con la finalidad de conocer la importancia que tiene el conservar y cuidar la cultura la historia, tradiciones y técnicas que durante años se han ido transmitiendo de generación en generación.

Finalmente se realizó una encuesta, la misma aportó información sobre la importancia que la ciudadanía y los turistas tiene acerca de las técnicas y saberes ancestrales más representativas de la ciudad, la encuesta está compuesta de 5 preguntas y se tiene como opciones de respuesta SI, si está de acuerdo al 100% con la pregunta propuesta, NO, si no está de acuerdo con la pregunta planteada.

1. Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?
2. Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?
3. Cree usted que los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son parte del patrimonio cultural de la ciudad de Baños?
4. Considera usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques,

dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña de Baños.

¿Pueden ser ofertados como practica del Turismo vivencial?

5. Cree usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña, ¿Pueden ser incluidos en una ruta turística en el cantón Baños?

2.2 Métodos

La presente investigación tiene como base el análisis a través de una fundamentación técnico científica sobre el tema “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños”

2.2.1 Tipo de Investigación

La investigación que se presenta será de tipo:

Tabla N°1: Investigación descriptiva

<i>Descriptiva</i>	<p>Es descriptiva porque analiza, estudia y describe los pasos que se realizan con el objetivo de analizar las “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños”.</p> <p>La investigación es descriptiva porque tiene como finalidad llegar a conocer las situaciones, costumbres y técnicas predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos que se utilizan para le elaboración de los productos gastronómicos de Baños.</p> <p>No se limitó a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de relaciones que existen entre dos o más técnicas y saberes.</p> <p>Se recogen datos sobre la base de la hipótesis o teoría, se expone y resumen la información de manera cuidadosa y luego se analiza minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan a la investigación sobre: “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños”</p> <p>Por medio del método descriptivo se pudo analizar los lugares visitados a través de la observación obteniendo una descripción exacta del conocimiento de las personas acerca los saberes y técnicas ancestrales en Baños.</p>
--------------------	---

Elaborado por: Sánchez, D. (2019).

2.2.2 Diseño de investigación

Como diseño de investigación en el presente proyecto se apoyará en:

Tabla N°2: Investigación documentada y de campo

<i>Investigación Documental</i>	<p>Se usará documentos existentes como fuentes primarias y secundarias de información para describir las variables desde la lectura crítica bibliográfica.</p> <p>La investigación documental es cualitativa, se encargará de recopilar y seleccionar la información a través de la lectura de documentos, libros, revistas, grabaciones, filmaciones, periódicos, bibliografías acerca de “Técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños “. Esta investigación se asocia con la investigación histórica y recopilación de datos a través de la introspección en cada lugar visitado</p>
<i>Investigación de campo</i>	<p>Se extraerán datos e información trasladándose a Baños donde se encuentra la mayor parte de las historias a estudiar para que la información resultante sea cierta el proceso se registrara en bitácoras, fotografías, videos y fichas. Además, se combinarán métodos de observación con, entrevistas y análisis.</p> <p>La investigación de campo recopila datos de las técnicas y saberes ancestrales de fuentes primarias para un propósito específico. Este método es cualitativo, se recolecta datos encaminados a comprender, observar e interactuar con las personas en su entorno natural. Permitiendo ver lo que las personas hacen y no lo que estas dicen que hacen.</p>

Elaborado por: Sánchez, D. (2019).

2.2.3 Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos para recolección de la información serán:

Tabla N°3 Fichaje, observación estructurada no estructurada

<i>Fichaje</i>	Fichas de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial INPC (2008), A4, en la misma se puede indagar en la historia, en los datos más relevantes que nos ayudan para obtener información veraz que aporte a la investigación.
<i>Observación estructurada</i>	Lista de cotejo instrumento que permitió intervenir durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que puede graficar estados de avance o tareas pendientes. La lista de cotejo posee un amplio rango de aplicaciones, y pueden ser fácilmente usadas en el tema investigado.
<i>Observación no estructurada</i>	Diario de campo, registro documental video gráfico, registro documental fotográfico Se aplica una metodología Bibliográfica-Documental, para lo cual se utiliza libros de contenido científico, folletos, repositorios de tesis, documentos y autores quienes aportan con sus conocimientos para el fundamento de esta investigación. Utilización de recuerdos gráficos y sonoros los que investigan el estudio a través del análisis, la crítica y la comparación de diferentes fuentes de información.

Elaborado por: Sánchez, D. (2019).

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se tiene el análisis y discusión de los resultados obtenidos a través de encuestas y fichas realizadas con sus respectivos gráficos y tablas estadísticas, y se analiza los resultados obtenidos, finalmente se realiza la verificación de la hipótesis

3.1 Análisis cualitativos de los resultados de las fichas A4 del Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC)

Ficha IM-15-01-01-004-19-000001

Los Cueritos de la Asociación 13

Los Cueritos de la Asociación 13 de abril del cantón Baños utilizan productos que son cultivados en la zona, es un plato nutritivo y apetecible, entre sus ingredientes más importantes están: el choclo, el chocho, el tostado y principalmente el cuero. Por el alto valor nutricional se lo venden en pequeñas porciones, para la preparación se utilizan varias técnicas; para el chocho se utiliza la técnica de remojo que ayuda a eliminar los alcaloides que resultan perjudiciales para la salud y le confieren un sabor amargo al chocho, varios días después se cambia de agua y se le cocina, por último, se lo coloca en un saquillo o lienzo y se lo lava por alrededor de tres días. La técnica que se utiliza para el cuero es el asado a fuego lento, es la técnica gastronómica más antigua consiste en exponer al cuero a calor con el objetivo de cocinarlo lentamente y brindarle un sabor único y exquisito. El plato va acompañado de curtido con un agrio, la salsa del agrio es como una vinagreta o aderezo cítrico, que a las preparaciones les brinda un sabor especial.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000002

Melcochas

Las melcochas de Baños tienen una gran importancia para el cantón, desde el siglo XIII, empezó como un dulce que ayudaba a los jornaleros a tener más fuerza para sus largas horas de trabajo, con el tiempo la receta fue cambiando hasta convertirse en lo que ahora llamamos melcocha, es un dulce muy apetecible para los turistas. Los ingredientes principales son la panela y el jugo de caña, la técnica conejo es la principal, esta consiste en mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una maza que al manipularle por varios minutos llega a estar suave y se derrite en la boca de quien lo prueba, cuando se enfría la melcocha se llama alfeñique.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000003

Alfeñique

El alfeñique es un dulce producido en Baños, al pasar del tiempo se ha convertido en un icono importante del cantón, es una especie de caramelo que tiene una confitura procedente de España con base en azúcar pura de la caña preparada en pasta alargada y retorcida a la que pueden sumarse otros componentes, los alfeñiques son un dulce típico adquiridos a diario por turistas que visitan el cantón y que además prueban su gastronomía. Es preparada artesanalmente y se lo realiza en forma de pasta alargada y retorcida a la que se suma otra delicia local como el maní. El alfeñique se lo elabora con el jugo de la caña de azúcar que se extrae utilizando un mular que mueve el trapiche donde trituran la caña, el jugo obtenido se coloca en un caldero que hierve cuatro horas y luego pasa a una paila de bronce donde se deja a cocción por otras dos horas hasta que adquiere viscosidad, se retira y se deja en reposo en moldes de madera donde finalmente se elabora la masa y se empacan los alfeñiques, cuando esta la masa caliente se llama melcocha.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000004

Dulce de Guayaba

A principios del siglo pasado Baños estaba dividida en haciendas. Debido a que el trabajo allí era muy duro, las cocineras de las fincas servían a los peones grandes trozos de panela para que resistan las pesadas tareas del campo”, se consiguió fundir los

grandes bloques del producto y reducirlo a una pequeña pieza sin restar sus propiedades alimenticias. Esta tarea se realizaba con la ayuda de enormes pailas. La técnica utilizada era el cocinar a leña por una hora aproximadamente, la panela quedaba reducida a un fluido oscuro y espeso, al que se añadía pulpa de la fruta. Una vez mezclados estos ingredientes, retiraban la paila del fuego, dejaban enfriar el producto y lo dosificaban.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000005

MorArdiente

Es un licor nuevo que tiene como ingrediente principal la mora, que conserva las características y todos los beneficios de la fruta. La técnica utilizada para la realización de este licor es la maceración de 9 meses o más; un proceso de extracción entre materias de diferentes estados físicos de solido-liquido, da como resultado un licor con aroma y sabor insuperable, un elegante licor de cuerpo firme y maduro.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000006

Puntas de cañas

Las puntas de cañas o también conocidos con el tequila baneño tiene una trayectoria de 50 años, es conocido a nivel nacional por el alto grado de alcohol que posee, la técnica utilizada es la destilación con la que logran transformar el jugo de caña en un líquido totalmente transparente, para que ese sabor del licor no se desagradable para el paladar de los turistas o personas que lo deseen consumir es mezclado con jugo de mandarina o jugo de caña, cuando lo mezcla con el jugo extraído de la caña se llama sanduche , hace aproximadamente 4 años nace otro nombre para las puntas de caña , se lo empieza a llamar tequila baneño, es un nombre totalmente comercial, es vendido en ciertos bares de Baños a un como precio.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000007

Guarapo

El guapo es una bebida típica de Baños, que al pasar el tiempo se ha convertido en icono del cantón su principal ingrediente es el jugo de caña, la técnica que se utiliza para la realización de esta bebida es el añejado por aproximadamente 10 días de fermentación natural mientras más pasa el tiempo más añejado se tinta. Su elaboración se precede en piñones, impulsados por el movimiento circular de ruedas que constan

de dos pesadas masas de acero que trituran la caña las mismas que terminan en jugo almacenado en un recipiente, para luego ser depositado en galones donde comenzará el período de fermentación.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000008

Sanduche

El sanduche es una de bebida expendida en el cantón Baños, tiene una confitura procedente del jugo de caña. Se realizaba desde 1750, la caña de azúcar fue el cultivo principal de la localidad, se empleó de forma directa a la mayoría de la población. El sanduche es consumido por locales y extranjeros, atraídos por la preparación y consistencia deciden probarlo, este preparado consiste la extracción del jugo de caña, acompañado del vaso de aguardiente donde simultáneamente y de acuerdo al gusto se lo combina. La técnica utilizada es la extracción del jugo de caña con un trapiche, el jugo obtenido es puesto en recipiente de madera donde conserva su sabor hasta degustarlo, se puede acompañar con hielos y además con trozos del mismo producto (caña) que ayudan a la decoración, se lo puede agregar un poco de jugo de mandarina o limón para disminuir la acidificación del licor.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000009

Jugo de caña

El cantón Baños al estar ubicada en el límite con el oriente tiene un clima que lo favorece para a la producción de caña de azúcar, los habitantes de la zona saben aprovechar el clima. El jugo caña es una bebida tradicional y refrescante expendido en el cantón Baños, se estima que se realiza desde 1750, cuando empezó la producción de la caña de azúcar. El zumo de la caña de azúcar es consumido por locales y extranjeros atraídos, por la preparación y consistencia deciden probarlo, la estructuración del jugo consiste principalmente en la extracción del jugo de caña. La técnica utilizada es la extracción del jugo de la caña mediante la utilización de un trapiche, el jugo extraído es puesto en un recipiente de madera donde conserva su sabor hasta degustarlo.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000010

Jugos del mercado central de Baños

Los jugos y batidos del mercado central de Baños es un emprendimiento que debe adaptarse a las necesidades de los consumidores, con el tiempo han ido evolucionado y cambiando según la exigencia de los turistas, se pueden encontrar jugos naturales de frutas como naranja, mora, coco, tomate, papaya, fresa, maracuyá y jugos verdes con hierbas que ayudan a limpiar y revitalizar el organismo. Existen preparados como el levanta muertos que tiene como beneficio quitar el chuchaqui de las personas. La técnica que se utiliza para la realización de los jugos es el licuado y cernido que ayuda a que el jugo sea degustado con mayor facilidad.

Ficha IM-15-01-01-004-19-000011

Veni-verez

Veni-Verez es un emprendimiento colombiano tiene como meta ofrecer un lugar familiar en Baños, el dueño quiere cambiar la mentalidad de los turistas que cuando salgan no solo tenga la opción de consumir bebidas con licor, este local ofrece bebidas familiares sin alcohol, los granizados de frutas son los más apetecibles y vendidos. La técnica utilizada es la trituración de los productos y del hielo

Ficha IM-15-01-01-004-19-000012

Cuyes del mercado central

El puesto de cuyes ofrece un plato de gran calidad, durante años ha ganado vario premios a la mejor sazón del cantón y a la mejor atención, es el puesto número uno del mercado central, ofrece vario platos típicos pero el principal es el cuy, por la necesidad aprendieron hablar inglés. En varios países de Europa los cuyes son animales domésticos, varios turistas no les agrada la idea de consumir este exquisito plato, antes de vender el plato la dueña les explica que estos cuyes son criados no como animales domésticos; son criado para consumirlos como un atractivo plato

3.2 Análisis y discusión de los resultados de la encuesta

En este capítulo se presentan los resultados de la recolección y análisis de datos que se

realizó a través de visitas en lugares determinados del cantón Baños obtenidos mediante la encuesta sobre las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños, se obtuvo información veraz a través de la observación, descripción y realización de preguntas a los dueños de locales, comerciantes y habitantes del cantón, por el cual se muestra resultados veraces, que influyen en el problema investigado.

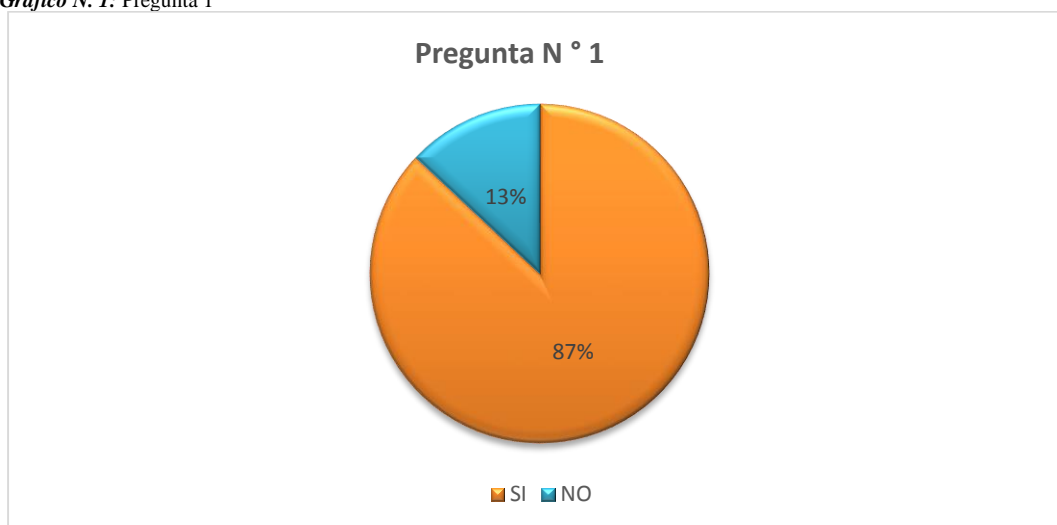
Pregunta 1: Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?

Tabla N. 4: Pregunta 1

OPCIONES DE RESPUESTA	SI	NO
PORCENTAJE	87%	13%
TOTAL	100%	

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Gráfico N. 1: Pregunta 1



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que el 87% de las personas encuestadas responde que, SI están de acuerdo, que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña son el valor agregado en los productos, mientras el 13% de las personas encuestadas responde que las técnicas ancestrales no son el valor agregado en los productos ofertados en Baños. Es importante mantener vivas las técnicas ancestrales porque son las que brindan a las preparaciones sabores únicos.

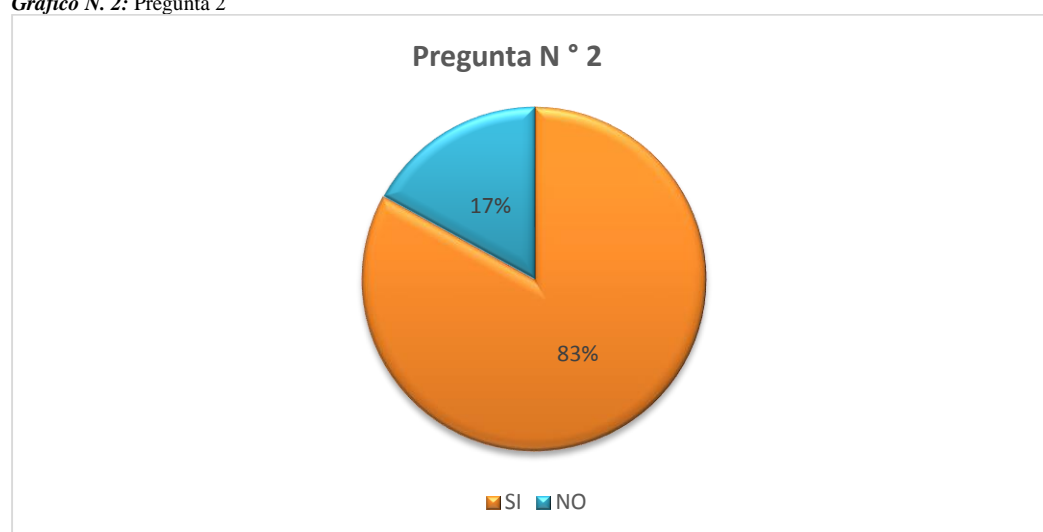
Pregunta 2: Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?

Tabla N. 5: Pregunta 2

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

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Gráfico N. 2: Pregunta 2



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que el 83% de las personas encuestadas responde que, SI están de acuerdo, que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña son el valor agregado en los productos, mientras el 17% de las personas encuestadas responde que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación, no son el valor agregado en los productos ofertados en Baños. Los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación son el valor agregado que tiene los productos porque evitan la pérdida de las tradiciones.

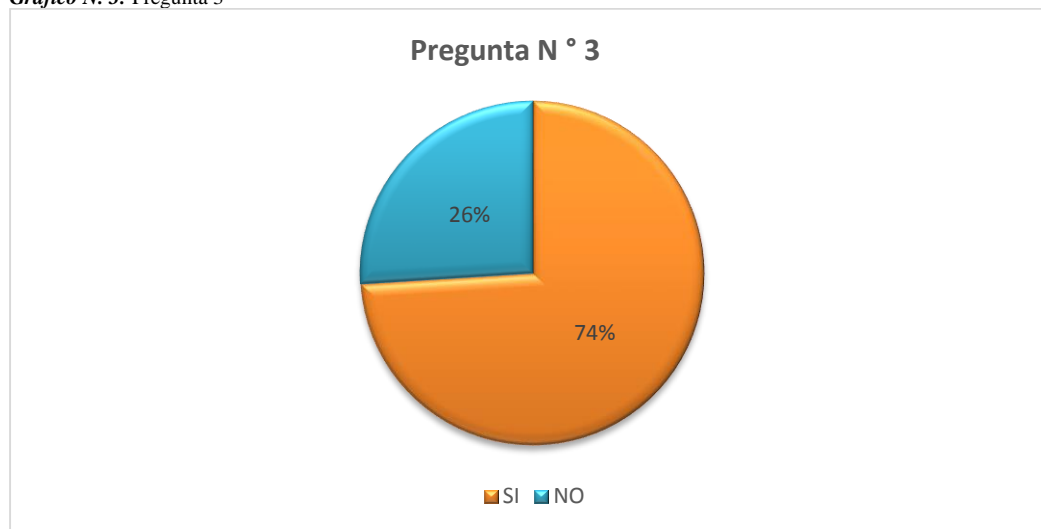
Pregunta 3: Cree usted que los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son parte del patrimonio cultural de la ciudad de Baños?

Tabla N. 6: Pregunta 3

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

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Gráfico N. 3: Pregunta 3



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que el 74% de las personas encuestadas responde que, SI están de acuerdo, que los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña, son parte del patrimonio cultural de la ciudad de Baños, mientras el 26% de las personas encuestadas responde los productos ofertados en Baños, NO, son parte del patrimonio cultural de la ciudad. Los productos típicos del cantón si son parte del patrimonio cultural de Baños, porque mantienen viva la cultura.

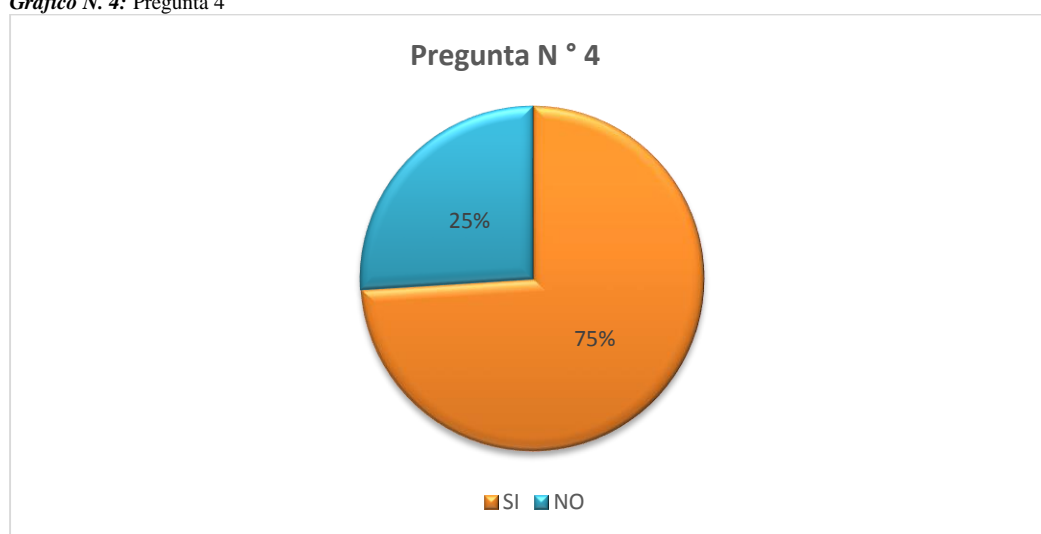
Pregunta 4: Considera usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña de Baños. ¿Pueden ser ofertados como practica del Turismo vivencial?

Tabla N. 7 Pregunta 4:

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

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Gráfico N. 4: Pregunta 4



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que el 75% los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña de Baños pueden ser ofertados como practica del Turismo vivencial, mientras el 25% de las personas encuestadas responde los productos antes mencionados, NO, pueden ser ofertados como practica del Turismo vivencial. El turismo vivencial si se puede practicar al realizar productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña.

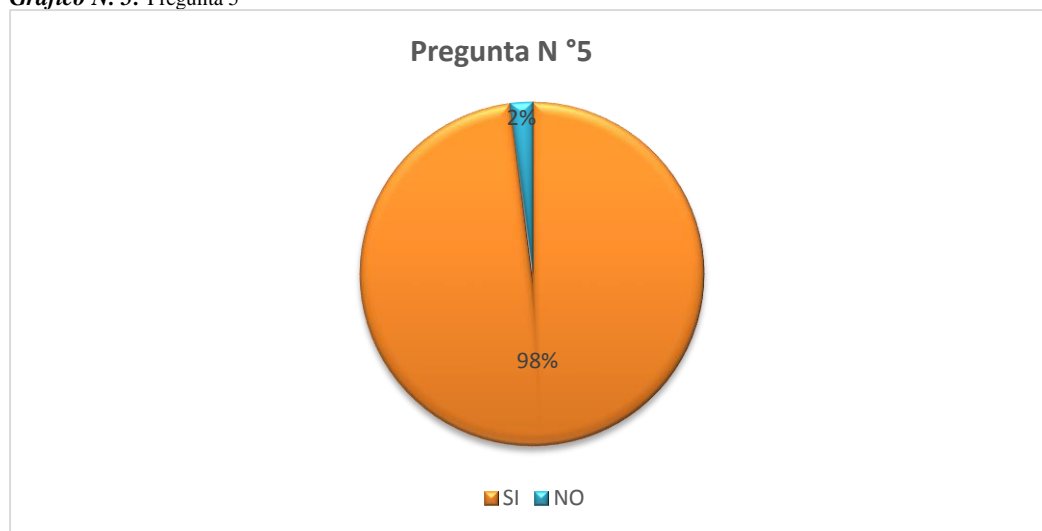
Pregunta 5: Cree usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Pueden ser incluidos en una ruta turística en el cantón Baños?

Tabla N. 8: Pregunta 5

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

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Gráfico N. 5: Pregunta 5



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Mediante los resultados obtenidos de la encuesta se puede determinar que en su totalidad de las personas encuestadas responde que, SI están de acuerdo, que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña pueden ser incluidos en una ruta turística en el cantón Baños, mientras el 2% de las personas encuestadas responde que, NO, están de acuerdo en que ellos productos antes mencionados formen parte de una ruta turística. Los productos típicos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña, si pueden ser incluidos en una ruta porque los turistas visitaran el cantón y conocerán la cultura medinte la gastronomía.

3.2 Verificación de hipótesis

Para el presente estudio se plantea:

Tabla N. 9: Planteamiento para la verificación de la hipótesis

H_1	Las técnicas y saberes ancestrales SI se relaciona con la oferta gastronómica de Baños.
H_0	Las técnicas y saberes ancestrales NO se relacionan con la oferta gastronómica de Baños

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Para la verificación de la hipótesis se utilizó una prueba no paramétrica binomial La misma que compara las frecuencias observadas de las dos categorías de una variable dicotómica, con las frecuencias esperadas en una distribución binomial con un parámetro de probabilidad especificado de una muestra en la cual se obtuvo los siguientes resultados:

Gráfico N ° 6: Resumen de la Hipótesis

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías definidas por p1 = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por p2 = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías definidas por p3 = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías definidas por p4 = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
5	Las categorías definidas por p5 = SI y NO se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Decisión

En los resultados obtenidos en la prueba estadística en todas las preguntas se observa que la significancia es 0,000 siendo menor a 0,05 lo cual permite rechazar la hipótesis nula y aceptar como resultado la alterna que dice:

Las técnicas y saberes ancestrales SI se relaciona con la oferta gastronómica de Baños

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones:

Se concluye que los visitantes desean conocer y vivir nuevas experiencias palpando las técnicas y saberes ancestrales que se utilizan en la realización de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña, en Baños de Agua Santa el turismo es la principal fuente de ingresos del cantón, esto engloba el conocer la cultura, la gastronomía, como un turismo vivencial, se conecta la historia con las tradiciones que se mantiene hasta la actualidad y el resultado es mostrar al turismo de una forma única, que el visitante se lleva la experiencia de haber vivido y participado en cada uno de los proceso para la conservación de las técnicas y saberes ancestrales.

Las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica de Baños a lo largo del tiempo se han modificándose de acuerdo a las exigencias que posee la sociedad, estas técnicas y saberes ancestrales son transmitidas de padres a hijos o de maestros a aprendiz, con la única finalidad de no perder las costumbres y tradiciones representativas del Cantón Baños, que constituyen un importante recurso para toda la humanidad, enriquecen el conocimiento por medio del diálogo, y permiten conservar y mantener viva la cultura más representativa de Baños. Entre las técnicas más usadas esta la fermentación que se utiliza para la realización del guarapo y del vino de mora con la finalidad de obtener un producto de calidad y de atractivo sabor para los turistas.

Las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica del Catón Baños son importantes porque influyen de manera positiva para la reactivación del turismo, esto se da gracias a que los turistas en la actualidad no solo buscan conocer atractivos naturales, ello quiere conocer la historia, la cultura, las tradiciones más de cerca, participa, convivir y sobre todo experimentar anécdotas que marquen la visita en el

cantón Baños.

El promover y promocionar el turismo gastronómico en el cantón Baños ayudara a revitalizar el turismo vivencial basado en una ruta gastronómica que mantendrá viva la cultura, las tradiciones y las técnicas ancestrales. La gastronomía de Baños nos da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume. Por ello, la gastronomía representa un rasgo de autenticidad, es de ahí que los turistas se sientan interesados y atraídos por todas las actividades.

4.2 Recomendaciones

Despues del estudio realizado se recomienda:

Fomentar el uso de las técnicas y saberes ancestrales, ayudará a la conservación de la cultura y la gastronomía, son el valor agregado que tienen los lugares y productos ofertados en Baños, los turistas se sienten atraídos por la historia, quieren vivir y experimentar cada una de las tradiciones que se utilizan para la realizar los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña.

Realizar alianzas estratégicas con todos los GADS de la provincia de Tungurahua, para promocionar al cantón Baños, enfatizándose en las técnicas y saberes ancestrales que poseen los productos gastronomicos ofertados.

Finalmente se recomienda la realización de una ruta gastronómica, que oferte la cultura, las tradiciones, y el proceso para la realización de los productos gastronómicos del cantón Baños, con la finalidad de conservar y fortalecer cada día la promoción mediante el recorrido de la ruta gastronómica de las técnicas y saberes ancestrales de Baños “garganta de fuego”, de esta manera se evitaría la perdida de las tradiciones.

MATERIALES DE REFERENCIAS

- Araújo, G. &. (2017). “Análisis de satisfacción La gastronomía de Samborondón-Ecuador”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* , 60-85.
- Ávila, R., & Barrado, D. (2005). Nuevas tendencia en el desarrollo de destinos. *Cuadernos de Turismo* , 27-29.
- Anonimo. (2019). *vBulletin™*. Obtenido de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/169584-%C2%BFqu%C3%A9-son-los-saberes-ancestrales-del-ecuador-aqu%C3%AD-varios-ejemplos>
- Ávila, R., & Barrado, D. (2005). Nuevas tendencia en el desarrollo de destinos. *Cuadernos de Turismo* , 27-29.
- Barrera, E. (2006). Turismo rural: nueva ruralidad y empleo rural no agrícola. *OIT*.
- Benitez, G. (2013). Servicio Nacional de Aprendizaje. *FAVA*, 5. Obtenido de <https://senaintro.blackboard.com>
- Berchmarking. (06 de 10 de 2017). *Grupocamaleon* . Obtenido de <https://glosarios.servidor-alicante.com/turismo/oferta-turistica>
- Carvallo, N. (2015, Septiembre 13). Saberes ancestrales: lo que se sabe y se siente desde siempre. *El Telegrafo*, p. 7/8. Retrieved from <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/buen/1/saberes-ancestrales-lo-que-se-sabe-y-se-siente-desde-siempre>
- Castro, J. V. (2019). The optimal design of the retaining walls. *Journal of Cultural Heritage*, 232-237.
- Coppola, M. E. (2016). Gastronomía, Turismo y Cultura las claves de éxito de una tendencia global. *Tourism Marketing*, 1-3. Retrieved from <https://www.treksoft.com/es/gastronomia-turismo-cultura-claves-exito-tendencia-global>
- Crespo, J., & Villa, D. (2014). SABERES Y CONOCIMIENTOS ANCESTRALES,. *Stream 5: Comunidades*, 4-9.
- Diaz, J. (2015). Turismo gastronómico. *Investigación Geografía Económica y Desarrollo Territorial*, 1-10. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
- Efrén, O. (1990). *Baños desde sus orígenes al cabildo*. Obtenido de <https://municipiobanos.gob.ec/banos/index.php/es/features/historia>

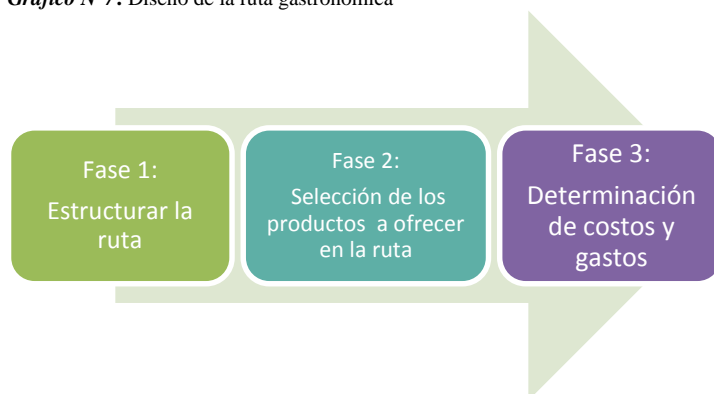
- Folgado, J., Hernandez, J., & Campon, A. (2011). El turismo gastro-nómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastro-nómicas españolas. *Luso-Espanhol de Economía Empresarial*, 24-25.
- Folgado, J., Hernandez, J., & Campon, A. (2011). El turismo gastro-nómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastro-nómicas españolas. *Luso-Espanhol de Economía Empresarial*, 24-25.
- Freire, E. (200). *Baños en el Tiempo y en el Espacio. Tomos I y II*.
- Henderson, J. C. (2010). Food tourism reviewed". *British Food Journal*, 317-319.
- Hernandez, R. (2017, Agosto 17). *TURISMO GASTRONÓMICO La gastronomía tradicional de Córdoba (España)*. Retrieved from <http://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180755394013/index.html>
- Hjalager, & A. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, 1-12.
- Henderson, J. C. (2010). Food tourism reviewed". *British Food Journal*, 317-319.
- IESCO. (2017). *Indigenous knowledge is a world heritage site*. Obtenido de <http://nomadas.ucentral.edu.co/index.php/inicio/42-limites-y-posibilidades-en-la-formacion-de-investigadores-nomadas-7/652-los-saberes-indigenas-son-patrimonio-de-la-humanidad>
- amioy, J. (2011). *Los saberes indigenas son patromonio de la humanidad*. Bogota: Triana.
- Millán, M., & Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de Origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso". *asos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 91-112.
- Montecinos, C. (2012). RUTA GASTRONÓMICA DEL CACAO AL CHOCOLATE EN OMACALCO, TABASCO, MÉXICO . 101.
- Novoa, C. (2017, Abril 22). La caña de azúcar y mermeladas, insignias gastronómicas de Baños. *El Telegrafo*, pp. 10-11. Retrieved from <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-cana-de-azucar-y-mermeladas-insignias-gastronomicas-de-banos>
- OMT. (2012). *Ofertra turidtica conceptualizacion* . Obtenido de <https://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>
- OMT. (17 de 5 de 2017). *turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía*. Obtenido de <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>

- Ontario, A. d. (2016, 05 28). *LA ALIANZA DE TURISMO CULINARIO*. Retrieved from <https://ontarioculinary.com/>
- Rengifo, E. (2017). Saberes ancestrales sobre el uso de flora y fauna en la comunidad indígena Tikuna de Cushillo Cocha, zona fronteriza Perú-Colombia-Brasil. *Revista Peruana de Biología*, 3-9.
- Pabón, A. (2015). Turismo y Oferta gastroómica. *nvestigación Geografía Económica y Desarrollo Territorial, del Grupo de Investigación Gerencia y Sociedad, Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias, Universidad Santo Tomás-Villavicencio.*, 1-10. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/caribe/2015/09/gastronomia.html>
- Savater, F. (2010). *El valor de educar*. Barcelona : Editorial Ariel.
- Salas, F. (2015). *Tecnicas de cocina* . España: SÍNTESIS, S. A.
- Shanoer, M., & Abed, F. (2018). Evaluate 3D laser point clouds registration for cultural heritage documentation. *The Egyptian Journal of Remote Sensing and*, 295-300.
- Tocagón, R. (13 de 02 de 2017). *EL COMERCIO*.
- turismo, M. d. (2013). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/03/Rendici%C3%B3n-Cuentas-2014.pdf>
- Unesco. (2011). *Diversidad Cultural* . Obtenido de http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

ANEXOS

Anexo 1: Ruta gastronómica en base a las técnicas y saberes ancestrales de Baños:
Los pasos que se han puesto en consideración para crear o delimitar una ruta gastronómica son los siguientes.

Gráfico N°7: Diseño de la ruta gastronómica



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

1. Datos Informativos

1.1 Titulo

Diseño de una ruta gastronómica en base a las técnicas y saberes ancestrales del cantón Baños.

1.2 Ubicación de la Intervención

Provincia: Tungurahua

Cantón: Baños

Parroquia: Baños de Agua Santa

Gráfico N°8: Mapa de distribución del cantón Baños



Fuente: Gad Baños

1.3 Beneficiarios:

Habitantes del cantón Baños- Turistas

2. Justificación:

La presente propuesta es de importancia para los habitantes del cantón Baños debido a que el diseño de una ruta Gastronómica, con lleva el recatar costumbres, tradiciones y técnica en la cocina, además permiten sensibilizar y concientizar a los visitantes, acerca de diversos temas y problemáticas culturales, ambientales, e históricos. Los habitantes y los turistas aprenden, se involucran y conocen la labor, el proceso y las técnicas que se utilizan en la realización de los productos ofertados diariamente en el cantón Baños.

2.1 Metodología

Una ruta turística es un recorrido con un itinerario establecido, que se realiza visitando y conociendo atractivos turísticos, gastronómicos, culturales o naturales, ubicados en zonas de desarrollo turístico, dotados con todas las facilidades y comodidades para el turismo. (Benitez, 2013).

La ruta gastronómica es un itinerario como lo afirma Montecinos (2012), en la cual se debe detallar el origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

Según Barrera (2006), las Rutas Gastronómicas se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

Fase 1. Estructura de la ruta

2.2 Características de las Rutas Turísticas

- *Selección de la región o zona de objeto de Estudio.*

Se seleccionó al cantón Baños como el sitio adecuado para la elaboración de la ruta gastronómica, por ser considerado el cantón más turístico de la provincia de Tungurahua y además por mantener viva la cultura y las tradiciones ancestrales.

- *Recolección de la información: Historia, ubicación geográfica, clima, medios de comunicación.*

Según datos históricos, Baños no tuvo fundador ni fecha alguna de fundación, simplemente se fue poblando con el arribo de pequeños grupos dispersos de indios, mestizos y españoles que comerciaban productos desde el oriente hacia la serranía, y desde aquel tiempo, este lugar cautivó a todo aquel que acudían a refrescarse en sus vertientes de aguas termales provenientes de las entrañas del volcán Tungurahua. Durante todo el año existen festividades tradicionales, especialmente en el mes de octubre se realiza la fiesta en honor a la Virgen del Rosario de Agua Santa y en diciembre, la fiesta de cantonización, además de sus carnavales y feriados nacionales, fechas en las que recibe una población flotante de cuarenta mil visitantes. Vale destacar que la fecha de cantonización según el Registro Oficial data del 16 de diciembre de 1944. (Freire, 2000)

Remontándonos algo más en la historia de Baños, es meritorio citar algunos datos, como, por ejemplo: en el año 1931 aparece el primer periódico local llamado "Olas del Pastaza". En 1933 se inaugura las piscinas de El Cangrejo. El Padre Sebastián Acosta culmina la Basílica y el Convento de la Virgen de Agua Santa en 1944, la misma que tiene una decoración barroca del Padre Enrique Mideros; mientras que los altares, púlpitos y confesionarios fueron tallados por el maestro Juan Manzano y su equipo de artistas; las puertas, los enchapados, el mobiliario hechos por Ángel Ríos y sus operarios; los picapedreros de Latacunga Pelileo y Riobamba, aplicando un estilo semiótico. En la década de los 80 se incrementa el turismo nacional y extranjero, y a partir de la década de los 90 empieza un crecimiento acelerado del flujo de los visitantes y de los operadores turísticos que ofertan las maravillas de este cantón. En 1999 empieza el proceso eruptivo del volcán Tungurahua y el 16 de octubre de ese año se produce la evacuación histórica total de la ciudad de manera obligada, y el 5 de

enero del 2000 sus habitantes ingresan a la ciudad a la fuerza enfrentándose a los militares que custodiaban la ciudad y su ingreso (Efrén, 1990)

- *Selección de los atractivos gastronómicos: Restaurantes, puestos*

Incluye una valorización en donde se enfatiza la importancia de los atractivos gastronómicos tanto culturales como naturales que existe en el cantón Baños

- *Descripción y clasificación de los productos gastronómicos*

Tabla N°10: Descripción de los atractivos gastronómicos de Baños

Producto gastronómico	Descripción	Actividad propuesta	Lugar
Melcocha	Las melcochas de Baños tienen una gran importancia para el cantón, desde el siglo XIII, empezó como un dulce que ayudaba a los jornaleros a tener más fuerza para sus largas horas de trabajo, con el tiempo la receta fue cambiando hasta convertirse en lo que ahora llamamos melcocha, es un dulce muy apetecible para los turistas. Los ingredientes principales son la panela y el jugo de caña, la técnica conejo es la principal, esta consiste en mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una maza que al manipularle por varios minutos llega a estar suave y se derrite en la boca de quien lo prueba, cuando se enfría la melcocha se llama alfeñique.	En “La Casa De La Melcocha”, se ofertan varios productos como alfeñiques, melcochas, dulce de guayaba, que son consumidos por turistas, aquí conoceremos la historia, las tradiciones, el proceso y las técnicas utilizadas para la realización, de cada uno de los productos. Además, tendremos una visita guiada por la propietaria, recorreremos las instalaciones de la fábrica, con la finalidad de conocer la instrumentaría, finalmente cada uno realizará un producto que luego será vendido en la fábrica.	La Casa De La Melcocha – Baños, Tungurahua.
Alfeñique	El alfeñique es un dulce producido en Baños, al pasar del tiempo se ha convertido en un icono importante del cantón, los alfeñiques son un dulce típico adquiridos a diario por turistas que visitan el cantón Es preparada artesanalmente y se lo realiza en forma de pasta alargada y retorcida a la que se suma otra delicia local como el maní. El alfeñique se lo elabora con el jugo obtenido de la caña, el mismo se coloca en un caldero que hierve cuatro horas, se retira y se deja en reposo en moldes de madera donde finalmente se elabora la masa y se empacan los alfeñiques, cuando esta la masa caliente se llama melcocha.	En “La Casa De La Melcocha”, se ofertan varios productos como alfeñiques, melcochas, dulce de guayaba, que son consumidos por turistas, aquí conoceremos la historia, las tradiciones, el proceso y las técnicas utilizadas para la realización, de cada uno de los productos. Además, tendremos una visita guiada por la propietaria, recorreremos las instalaciones de la fábrica, con la finalidad de conocer la instrumentaría, finalmente cada uno realizará un producto que luego será vendido en la fábrica	La Casa De La Melcocha – Baños, Tungurahua.
Dulce de Guayaba	Nace a principios del siglo pasado debido a que el trabajo en Baños era muy duro, las cocineras de las fincas servían a los peones grandes trozos de panela para que resistan las pesadas tareas del campo, La técnica utilizada era el cocinar a leña por una hora aproximadamente, la panela quedaba reducida a un fluido oscuro y espeso, al que se añadía pulpa de la fruta. Una vez mezclados estos ingredientes, retiraban la paila del fuego, dejaban enfriar el producto y lo dosificaban.	En “La Casa De La Melcocha”, se ofertan varios productos como alfeñiques, melcochas, dulce de guayaba, que son consumidos por turistas, aquí conoceremos la historia, las tradiciones, el proceso y las técnicas utilizadas para la realización, de cada uno de los productos. Además, tendremos una visita guiada por la propietaria, recorreremos las instalaciones de la fábrica, con la finalidad de conocer la instrumentaría, finalmente cada uno realizará un producto que luego será vendido en la fábrica	La Casa De La Melcocha – Baños, Tungurahua.

MorArdiente	<p>Es un licor nuevo que tiene como ingrediente principal la mora, que conserva las características y todos los beneficios de la fruta. La técnica utilizada para la realización de este licor es la maceración de 9 meses o más; un proceso de extracción entre materias de diferentes estados físicos de solido-liquido, da como resultado un licor con aroma y sabor insuperable, un elegante licor de cuerpo firme y maduro.</p>	<p>En “MorArdiente”, se conocerá el proceso para la extracción del vino con sabor a mora, se recibirá una charla sobre las técnicas utilizadas, se degustará este nuevo y delicioso producto</p>	<p>MorArdiente-Baños, Tungurahua.</p>
Guarapo	<p>El guapo es una bebida típica de Baños, que al pasar el tiempo se ha convertido en icono del cantón su principal ingrediente es el jugo de caña, la técnica que se utiliza para la realización de esta bebida es el añejado por aproximadamente 10 días de fermentación natural mientras más pasa el tiempo más añejado se tinta. Su elaboración se precede en piñones, impulsados por el movimiento circular de ruedas que constan de dos pesadas masas de acero que trituran la caña las mismas que terminan en jugo almacenado en un recipiente, para luego ser depositado en galones donde comenzará el período de fermentación.</p>	<p>En “La Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de noviembre”, viviremos la experiencia de extraer el principal ingrediente para la realización de la mayoría de los productos típicos de Baños, se recibirá una charla y un recorrido por las instalaciones, se degustará jugo de caña fresco, además se conocerá el proceso para realizar del guarapo, el sandwich y las puntas de caña.</p>	<p>Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 De noviembre-Baños, Tungurahua.</p>
Puntas de cañas	<p>Las puntas de cañas o también conocidos con el tequila baneño tiene una trayectoria de 50 años, es conocido a nivel nacional por el alto grado de alcohol que posee, la técnica utilizada es la destilación con la que logran transformar el jugo de caña en un líquido totalmente transparente, para que el sabor del licor no se desagradable para el paladar de los turistas o personas que lo deseen consumir es mezclado con jugo de mandarina o jugo de caña, cuando lo mezcla con el jugo extraído de la caña se llama sandwich , hace aproximadamente 4 años nace otro nombre para las puntas de caña , se lo empieza a llamar tequila baneño, es un nombre totalmente comercial, es vendido en ciertos bares de Baños a un como precio.</p>	<p>En “La Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de noviembre”, viviremos la experiencia de extraer el principal ingrediente para la realización de la mayoría de los productos típicos de Baños, se recibirá una charla y un recorrido por las instalaciones, se degustará jugo de caña fresco, además se conocerá el proceso para realizar del guarapo, el sandwich y las puntas de caña</p>	<p>Asociación Expendedor De Caña De Azúcar 15 De noviembre-Baños, Tungurahua.</p>
Sanduche	<p>El sandwich es una de bebida expendida en el cantón Baños, tiene una confitura procedente del jugo de caña. Se realizaba desde 1750, la caña de azúcar fue el cultivo principal de la localidad, se empleó de forma directa a la mayoría de la población. El sandwich es consumido por locales y extranjeros, atraídos por la preparación y consistencia deciden probarlo, este preparado consiste la extracción del jugo de caña, acompañado del vaso de aguardiente donde simultáneamente y de acuerdo al gusto se lo combina. La técnica utilizada es la extracción del jugo de caña con un trapiche, el jugo obtenido es puesto en recipiente de madera donde conserva su sabor hasta degustarlo, se puede acompañar con hielos y además con trozos del mismo producto (caña) que ayudan a la decoración, se lo puede agregar un poco de jugo de mandarina o limón para disminuir la acidificación del licor.</p>	<p>En “La Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de noviembre”, viviremos la experiencia de extraer el principal ingrediente para la realización de la mayoría de los productos típicos de Baños, se recibirá una charla y un recorrido por las instalaciones, se degustará jugo de caña fresco, además se conocerá el proceso para realizar del guarapo, el sandwich y las puntas de caña</p>	<p>Asociación Expendedor De Caña De Azúcar 15 De noviembre-Baños, Tungurahua.</p>

Los Cueritos de la Asociación**13 de abril**

Los Cueritos de la Asociación 13 de abril del cantón Baños utilizan productos que son cultivados en la zona, es un plato nutritivo y apetecible, entre sus ingredientes más importantes están: el chocho, el chocho, el tostado y principalmente el cuero. Por el alto valor nutricional se lo venden en pequeñas porciones, para la preparación se utilizan varias técnicas; para el chocho se utiliza la técnica de remojo que ayuda a eliminar los alcaloides que resultan perjudiciales para la salud y le confieren un sabor amargo al chocho, varios días después se cambia de agua y se le cocina, por último, se lo coloca en un saquillo o lienzo y se lo lava por alrededor de tres días. La técnica que se utiliza para el cuero es el asado a fuego lento, es la técnica gastronómica más antigua consiste en exponer al cuero a calor con el objetivo de cocinarlo lentamente y brindarle un sabor único y exquisito. El plato va acompañado de curtido con un agrio, la salsa del agrio es como una vinagreta o aderezo cítrico, que a las preparaciones les brinda un sabor especial.

En la Asociación 13 de abril, se degustará uno de los platos más consumidos durante todo el año, se recibirá una charla sobre los procesos que conlleva el preparar este delicioso plato, vivirán en carne propia el preparar y vender el producto.

Los Cueritos de la Asociación 13 de abril -Baños, Tungurahua.

Jugo de caña

El cantón Baños al estar ubica en el límite con el oriente tiene un clima que lo favorece para a la producción de caña de azúcar, los habitantes de la zona saben aprovechar el clima. El jugo caña es una bebida tradicional y refrescante expandido en el cantón Baños, se estima que se realiza desde 1750, cuando empezó la producción de la caña de azúcar. El zumo de la caña de azúcar es consumido por locales y extranjeros atraídos, por la preparación y consistencia deciden probarlo, la estructuración del jugo consiste principalmente en la extracción del jugo de caña. La técnica utilizada es la extracción del jugo de la caña mediante la utilización de un trapiche, el jugo extraído es puesto en un recipiente de madera donde conserva su sabor hasta degustarlo.

En “La Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de noviembre”, viviremos la experiencia de extraer el principal ingrediente para la realización de la mayoría de los productos típicos de Baños, se recibirá una charla y un recorrido por las instalaciones, se degustará jugo de caña fresco, además se conocerá el proceso para realizar del guarapo, el sandwich y las puntas de caña

Asociación Expendedor De Caña De Azúcar 15 De noviembre-Baños, Tungurahua.

Jugos del mercado central de**Baños**

Los jugos y batidos del mercado central de Baños es un emprendimiento que debe adaptarse a las necesidades de los consumidores, con el tiempo han ido evolucionado y cambiando según la exigencia de los turistas, se pueden encontrar jugos naturales de frutas como naranja, mora, coco, tomate, papaya, fresa, maracuyá y jugos verdes con hierbas que ayudan a limpiar y revitalizar el organismo. Existen preparados como el levanta muertos que tiene como beneficio quitar el chuchaqui de las personas. La técnica que se utiliza para la realización de los jugos es el licado y cernido que ayuda a que el jugo sea degustado con mayor facilidad.

El los jugos Doña Margarita Puesto # 6 del mercado central se degustará de preparaciones de todo tipo de combinaciones y variedad de colores, con la finalidad de conocer los nutrientes de cada una de las preparaciones especiales que posee este puesto.

Jugos Doña Margarita Puesto # 6 – Baños, Tungurahua.

Veni- Verez

Veni- Verez es un emprendimiento colombiano tiene como meta ofrecer un lugar familiar en Baños, el dueño quiere cambiar la mentalidad de los turistas que cuando salgan no solo tenga la opción de consumir bebidas con

En Veni-Verez se recibirá una pequeña charla de la importancia de la calidad de las frutas para la realización de los granizados, y del proceso que se debe realizar para

Veni-Verez – Baños, Tungurahua.

licor, este local ofrece bebidas familiares sin alcohol, los granizados de frutas son los más apetecibles y vendidos. La técnica utilizada es la trituración de los productos y del hielo

obtener un producto de calidad.

Cuyes del mercado central

El puesto de cuyes ofrece un plato de gran calidad, durante años ha ganado varios premios a la mejor sazón del cantón y a la mejor atención, es el puesto número uno del mercado central, ofrece varios platos típicos pero el principal es el cuy, por la necesidad aprendieron hablar inglés. En varios países de Europa los cuyes son animales domésticos, por este motivo varios turistas no les agrada la idea de consumir este exquisito plato, antes de vender el plato la dueña les explica que estos cuyes son criados no como animales domésticos; son criados para consumirlos como un atractivo plato.

En el puesto #1 de la Sra. Elina Luna De Pineda del mercado central del Baños, observan la preparación de uno de los platos más exquisitos que posee el cantón, el asado del cuy, además se recibirá una charla sobre la diferencia del cuy doméstico y del cuy que el criador prepara para ser comido.

Puesto #1 Sra. Elina Luna De Pineda – Baños, Tungurahua.

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Fase 2. Selección de los servicios que a ofrecer en la ruta

3. Nombre de la ruta gastronómica

Ruta gastronómica en base a las técnicas y saberes ancestrales “Garganta de Fuego”, misma que es enfocada impulsar las riquezas gastronómicas que posee el cantón Baños de Agua Santa.

4. Medios de Transporte - tiempo y duración del recorrido

La presente ruta gastronómica la puede realizar a pie, por la cercanía de los lugares, además de esta manera evitamos la contaminación de los carros y cuidamos el medio ambiente, el recorrido durará aproximadamente 3h 50m el cual se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla N°11: Trayectoria de la ruta a pie

Trayectoria de la ruta	Tiempo aproximado
Los Cueritos de la Asociación 13 de abril.	25 minutos
La Casa de La Melcocha.	50 minutos
Veni-Verez.	25 minutos
Puesto #1 Sra. Elina Luna De Pineda /Cuyes del mercado central.	30 minutos
Jugos Doña Margarita Puesto # 6.	20 minutos
MorArdiente	30 minutos
Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de noviembre.	50 minutos
Total, de Tiempo Recorrido	3 horas 50 minutos

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

Fuente: Investigación de campo

Gráfico N°9: Trayectoria de la ruta a pie



Elaborado por: Sánchez, D. (2019)

5. Itinerario de la ruta

Se detalla todas las actividades a realizarse en cada sitio visitado.

Tabla N°12: Itinerario ruta gastronómica

Hora de inicio	Hora de finalización	Tiempo aproximado	Actividad propuesta
9:00am	9:25 am	25 minutos	Los Cueritos de la Asociación 13 de abril - Parque central de la ciudad de Baños – Bienvenida y breve explicaciones los lugares a recorrer. Visita a los Cueritos de la Asociación 13 de abril, explicación de la historia y proceso para la preparación. Degustación.
9:30am	10:20 am	50 minutos	La Casa de La Melcocha - Recorrido por las instalaciones de La Casa De La Melcocha, aprendizaje de ingredientes, procesos y degustación de los productos que se ofertan en el local. Sorteo de productos como melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba
10: 25 am	10:50am	25 minutos	Veni-Verez - Visita el emprendimiento Veni -verez, explicación de la elaboración de los granizados. Degustación
10.55 am	11:25 am	30 minutos	Puesto #1 Sra. Elina Luna De Pineda /Cuyes del mercado central. - Explicación del proceso de crianza de los cuyes, demostración de la técnica de asado
11:30 am	11:50 am	20 minutos	Jugos Doña Margarita Puesto # 6 – Degustación de jugos típicos del mercado
11:55 am	12:25 pm	30 minutos	MorArdiente – Explicación del proceso de maceración para la elaboración del licor de mora.
12:30 pm	13:20 pm	50 minutos	Asociación Expendedor de Caña de Azúcar 15 de

noviembre – Recorrido visita y observación de la extracción del jugo de caña, explicación de proceso. Degustación.
Finalización de la ruta, despedida y agradecimientos.

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)
Fuente: Investigación de campo

Fase 3. Determinación de los costos y gastos:

Tabla N°13: Determinación de los costos y gastos

Costos fijos		Costos variables	
Transporte hasta la ciudad de Baños	\$1.10	Alimentación durante el recorrido	\$1.50
Pago comisión lugares visitados	\$3.50	Suvenires de cada lugar visitado.	\$0.00
Pago guía de turismo	\$2.50		
Presupuesto Total			\$ 8.60

Elaborado por: Sánchez, D. (2019)
Fuente: Investigación de campo

ANEXO N ° 2: Encuesta Sobre las Técnicas Y Saberes Ancestrales de La Oferta Gastronómica de Baños



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



ENCUESTA SOBRE LAS TECNICAS Y SABERES ANCESTRALES DE LA OFERTA GASTRONOMICA DE BAÑOS

Objetivo: Identificar los criterios de los turistas sobre las técnicas y saberes ancestrales de la oferta gastronómica y sobre el patrimonio alimentario que posee el cantón Baños de Agua Santa.

De la siguiente lista de preguntas, responda si o no dependiendo si la pregunta va de acuerdo a su criterio.

PREGUNTAS	SI	NO
1. Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sandwich, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?		



<p>2. Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación sobre la elaboración de: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son el valor agregado en los productos?</p>		
<p>3. Cree usted que los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña. ¿Son parte del patrimonio cultural de la ciudad de Baños?</p>		
<p>4. ¿Considera usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña de Baños pueden ser ofertados como practica del Turismo vivencial?</p>		
<p>5. ¿Cree usted que la elaboración de los productos como: melcochas, alfeñiques, dulce de guayaba, sanduche, guarapo, puntas de caña y jugo de caña pueden ser incluidos en una ruta turística en el cantón Baños?</p>		

ANEXO N ° 3: Fichas de inventario: A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Instructivo para fichas de registro e inventario

<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-15-01-01-004-19-000001</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/>	Rura <input checked="" type="checkbox"/> 1
Localidad: Baños	 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM 1.3975	Y (Norte) -784213
Z (Altitud) 1820	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CUERITOS DE BAÑOS ASOCIACIÓN 13 DE ABRIL. FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: IM-15-01-01-004-19000001A1.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CUERITOS DE BAÑOS – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social		Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		N/A	
Breve reseña			
<p>El cantón Baños de la provincia de Tungurahua es el más visitado por turistas de todas partes del Ecuador y del mundo. Tiene una gran variedad de gastronomía, los Cueritos de la Asociación 13 de abril es uno de los platos más apetecidos en el cantón Baños. El valor nutricional marca la diferencia y hace que este plato sea degustado por turistas y personas de la localidad. El plato tiene aproximadamente 15 años a la venta, es creado con productos de la zona con el fin de aprovechar la gran afluencia de turistas.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Los cueritos del Cantón Baños se han convertido en un icono del lugar, por estar situado a los alrededores de Santuario de Nuestra Señora del Rosario de Agua Santa, reciben creyentes y turistas que salen de la visita religiosa y degustan los deliciosos cueros; familias emprendedoras por aproximadamente 18 años idearon esta receta; combinan sabores que diferencia este plato de otros que se venden en diferentes lugares de la provincia de Tungurahua, los productos que utilizan son de calidad. El precio varía entre \$1.50 y \$ 2.00 dependiendo de la porción que desea el turista. El Cuero lo compran directamente a productores, se procede a limpiarlo y a cubrirlo con agua condimentada, se lo hace hervir hasta que esté suave, se deja enfriar por 5 minutos y se procede a sacar toda la grasa necesaria, está listo para ser asado y vendido con choclo, chochos, tostados y curtido.</p> <p>Para el chocho se utiliza la técnica del remojo, se lo compra en semilla y se lo remojar alrededor de 4 o 5 días para que esté listo para el consumo.</p> <p>En el tostado se utiliza la técnica de freír a fuego lento, durante 45 minutos se debe remover para evitar que se quemé y está listo cuando el tostado se torna de color café. Por otro lado, el choclo se lo desgrana y se lo pone a cocinar durante 50 minutos.</p> <p>Por último, el curtido está hecho con cebollas, tomates, hierbitas y otros ingredientes, que aportan a la preparación un sabor exquisito y hace que la mezcla de todos los ingredientes tenga una fusión agri-dulce y sea más atractivo el sabor para los turistas.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		El consumo los “Cueritos de Baños asociación 13 de abril” es continuo. Sin embargo, se registra mayor afluencia los fines de semana, en las populares Fiestas del cantón que se realizan en el mes de diciembre	
Continua	✓		
Ocasional			
Otro			
Alcance		Detalle del alcance	
Local		El puesto de Cueritos es conocido a nivel nacional, lo visitan personas de todas partes del Ecuador. Sin embargo, los mayores consumidores se encuentran en el mismo cantón	
Provincial			
Regional			
Nacional	✓		
Internacional			

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	CUERO	ANIMAL	QUERO, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	CHOCOS	VEGETAL	TOTORAS, TUNGURAHUA	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	ASADERO	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SRA. VERÓNICA MERO.	15 AÑOS DE VENDEDORA	PROPIETARIA	AV.16 DE DICIEMBRE Y AMBATO	BAÑOS
Instituciones	ASOCIACIÓN 13 DE ABRIL	N/A	ORGANIZACIÓN LA VENTA INFORMAL	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	La preparación de este exquisito plato proviene desde hace 15 años, es un legado de la suegra.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	La enseñanza y secreto de la preparación fueron transmitidos de la suegra de la Sra. Verónica Mero para que continúen con su legado.			
✓	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad		
“Los Cueritos de Baños Asociación 13 de abril” son importantes por ser un icono de la gastronomía del cantón Baños y por su gran valor nutricional, es un producto saludable y de buena calidad.		
Sensibilidad al cambio		
	Alta	“Cueritos de Baños Asociación 13 de abril” es un atractivo gastronómico del cantón, no cambiara pues seguirá manteniendo sus tradicionales recetas y secretos que hacen posible que numerosos turistas acudan a deleitarse con el delicioso sabor que los identifica.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solis y Víctor Hugo-Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
----------------	--------	-----------	-----------------------

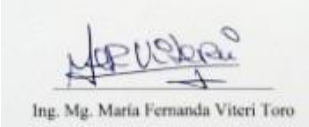
9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	IM-15-01-01-004-19000001A1.jpg	N/A	N/A

10. OBSERVACIONES

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana	Fecha de inventario: 10/11/2019
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.  Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro	Fecha de revisión: 20/11/2019
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg	Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana	

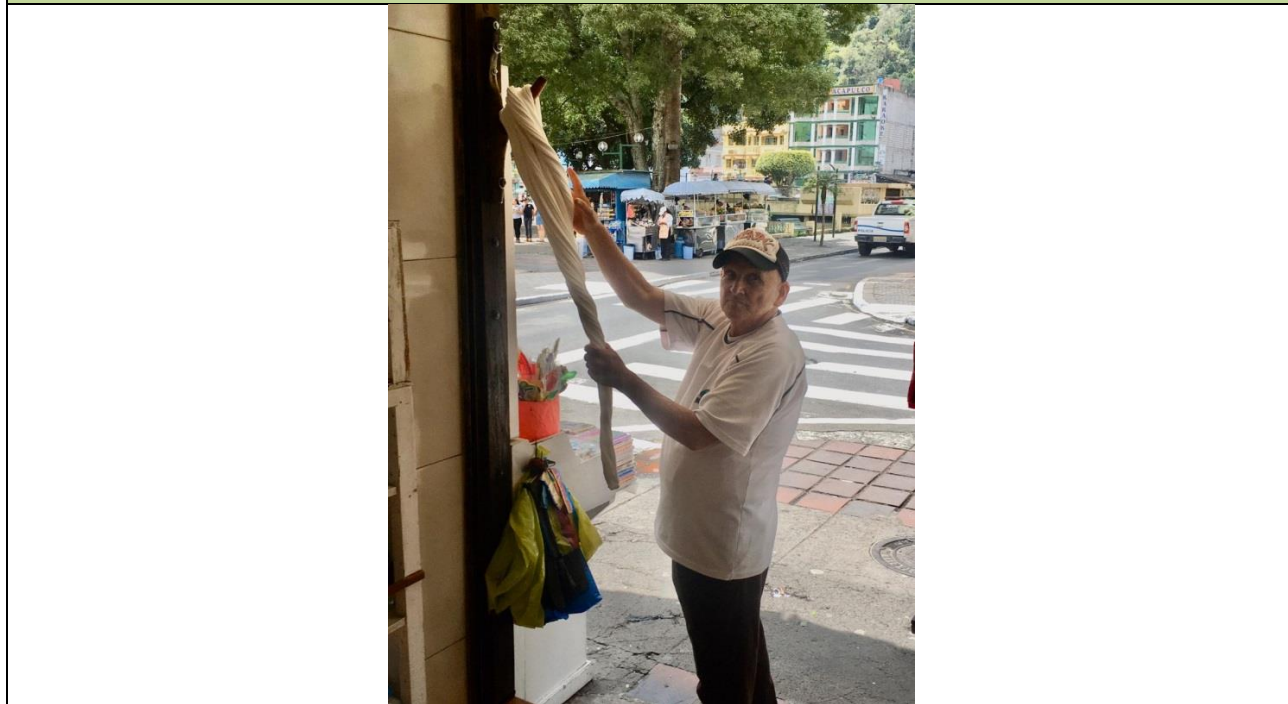
N/A	N/A	N/A	N/A
-----	-----	-----	-----

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
	CÓDIGO IM-15-01-01-004-19-000002

DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/> Rura <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Baños	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) -1.3975 Y (Norte) -784213 Z (Altitud) 1800	

FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: PROCESO Y REALIZACIÓN DE LA MELCOCHA. FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: IM-15-01-01-004-19000002 A 2.jpg

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
LA CASA DE LA MELCOCHA – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

Los Jesuitas, cuando ocuparon el valle del Patate, comenzaron con la elaboración de raspadura, panela, melcochas y alfeñiques, aprovechando la producción de caña de azúcar desde el siglo XVIII. Los habitantes de Baños aprendieron rápidamente la técnica de su elaboración.

Baños, provincia de Tungurahua, es el epicentro de este manjar. Expertos, han recibido la receta de sus madres o abuelas, conocen el punto exacto en la elaboración de la melcocha. Algunos más arriesgados agregan cáscara de naranja, maní o nueces para dar un mejor sabor.

4. DESCRIPCIÓN

El color café de la panela se transforma en una mezcla blanda y blanca atractiva, que invita hasta al más escéptico a probar esta delicia. Para la preparación de la melcocha se cocina la panela en un fogón de leña, elemento que aporta el clásico sabor, se mueve constantemente hasta que espese, se agrega las cáscaras de mandarina, el maní y el ajonjolí. Luego se procede a batir en el “horcón” hasta que quede en el punto conejo.

Al transcurrir el tiempo la sociedad es más exigente; las fábricas de dulces por este motivo han creado melcochas de diferentes ingredientes; mandarina, maní, sabores (manzana, maracuyá, chicle, fresa, naranja, mora, guanábana) con el fin de complacer el paladar a los turistas y habitantes de la zona. El precio varía entre \$1 y 2\$ dependiendo de la cantidad de melcochas que compren.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo de este dulce es todos los días del año. Sin embargo, se registra mayor afluencia los fines de semana.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		Este dulce es conocido a nivel internacional, lo consumen extranjeros que visitan el cantón por sus maravillas naturales y gastronómicas.
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional	✓	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	JUGO DE CAÑA	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	VEGETAL	EL CORAZON, BABAHOYO	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	HORCON	TRADICIONAL	QUERO, TUNGURAHUA	COMPRA

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SRA. XIMENA VALLE SORIA.	63 AÑOS DE VENDEDO	PROPIETARIA	AV.16 DE DICIEMBRE Y AMBATO	BAÑOS

Instituciones	ASOCIACIÓN PUERTAS DEL DORADO	N/A	REVISAN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	N/A	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
✓	Padres - hijos	La preparación de este dulce nace desde el siglo XVIII , transmitido de padres a hijos durante varios años.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
✓	Padres - hijos	La enseñanza y secreto de la preparación de este dulce fueron transmitidos por la madre de la Sra. Ximena Valle Soria con la finalidad de no perder la receta.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

“La casa de la melcocha” tiene productos de calidad, ofrece una gran variedad de dulces a los turistas; la melcocha proporciona energía durante varias horas por su concentración de dulce, además es el producto que identifica al cantón de Baños de otros.

Sensibilidad al cambio

	Alta	“La casa de la melcocha” no cambiara la receta que ha venido manteniendo durante años, es uno de los locales mas visitados por la calidez y calidad de los productos que ofrecen.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solis y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A	N/A	N/A	N/A

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
N/A	IM-15-01-01-004-19000002A2 .jpg	N/A	N/A

10. OBSERVACIONES

Cuando se está realizando y permanece caliente se le llama melcocha. Empacada y fría, se le denomina alfeñique

11. DATOS DE CONTROL

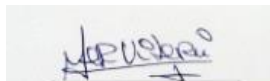
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana

Fecha de inventario: 10/11/2019

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

Fecha de revisión: 20/11/2019



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg	Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana	

Instructivo para fichas de registro e inventario

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
	CÓDIGO
	IM-15-01-01-004-19000003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Baños	
Y (Norte) -	
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3975 784213	Z (Altitud) 1800

FOTOGRAFÍA
2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: ALFENIQUE CON MANI FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: IM-15-01-01-004-19000003A

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)		
LA CASA DE LA MELCOCHA – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A	
	D2	N/A	

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

El Alfeñique realizado en “La casa de la melcocha” es una especie de caramelo expandido en el cantón Baños, los Jesuitas, cuando ocuparon el valle del Patate, comenzaron con la elaboración de raspadura, panela, melcochas y alfeñiques, aprovechando la producción de caña de azúcar desde el siglo XVIII. Los habitantes de Baños aprendieron rápidamente la técnica de su elaboración. Baños, provincia de Tungurahua, es el epicentro de este manjar. Expertos, han recibido la receta de sus madres o abuelas, conocen el punto exacto en la elaboración de la melcocha. Algunos más arriesgados agregan cáscara de naranja, maní o nueces para dar un mejor sabor.

4. DESCRIPCIÓN

Los alfeñiques de “La Casa de la melcocha” son un dulce típico del cantón Baños de Agua Santa, en la provincia de Tungurahua, adquiridos a diario por turistas que visitan los atractivos naturales que posee. Es preparada por hábiles manos, en forma de una pasta alargada y retorcida, a la que se suma otra delicia local como el maní. El alfeñique se lo elabora con el jugo de la caña de azúcar, se extrae con el trapiche donde trituran la caña; el jugo obtenido se coloca en un caldero que hierve cuatro horas, y luego pasa a una paila de bronce, donde se deja a fuego por aproximadamente dos horas hasta que adquiere viscosidad, se retira y reposa en moldes de madera; se procede a elaborar la masa, que se coloca alrededor de un madero en forma de collar, donde es estirada hasta llegar al punto conejo, una vez finalizado este proceso se empaca y se deja enfriar y es ahí cuando se llama alfeñique. Las fábricas de dulces crean melcochas de diferentes ingredientes; mandarina, maní, sabores (manzana, maracuyá, chicle, fresa, naranja, mora, guanábana) con el fin de complacer el paladar a los turistas y habitantes de la zona. Semanalmente se vende 600 alfeñiques a 20 centavos cada unidad.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo de “alfeñique” se lo realiza de manera continua. Sin embargo, la mayor adquisición de este producto se puede remitir a fines de semana y feriados donde existe mayor afluencia de turistas.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La elaboración de alfeñique en el cantón Baños es conocido a nivel nacional y también internación debido a la afluencia de extranjeros que visitan el cantón.
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional	✓	

--	--	--

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	JUGO DE CAÑA DE AZUCAR	VEGETAL	BAÑOS TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	VEGETAL	EL CORAZON BABAHOYO	COMPRA
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	

H1	CALDERO	TRADICIONA L	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ximena Valle Soria.	63 años	PROPIETARIO	Av.16 de diciembre y Ambato	BAÑOS
Instituciones	Asociación puertas del dorado	N/A	REVISAN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	N/A	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	La elaboración del alfeñique surge naces hace 63 años, es un legado que le dejaron sus padres			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	La enseñanza y secreto de la preparación de este dulce fueron transmitidos por la madre de la Sra. Ximena Valle Soria con la finalidad de no perder la receta.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
“La casa de la melcocha” tiene productos de calidad, ofrece una gran variedad de dulces a los turistas; la melcocha proporciona energía durante varias horas por su concentración de dulce, además es el producto que identifica al cantón de Baños de otros.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los alfeñiques son un atractivo gastronómico que oferta el cantón Baños está sujeta a una baja sensibilidad al cambio ya que su elaboración no está precedida a materia prima indispensable u ocasional.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Sánchez Tiban Andrea Dayana	Acosta Solís Y Víctor Hugo	0987948280 032848074	Masculina	23 años	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
	IM-15-01-01-004-19000003A		

10. OBSERVACIONES

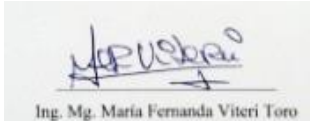
N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana

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



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg

Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
 <p>Gobierno Nacional de la República del Ecuador</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-15-01-01-004-19-000004</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Baños	
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3975 Y (Norte) -784213	Z (Altitud) 1800

FOTOGRAFÍA
2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: DULCE DE GUAYABA **FOTO:** ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: A1.jpg

DATOS DE
3. IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
DULCE DE GUAYABA – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

El dulce de guayaba nace como un dulce popular hace más de 90 años donde comenzó su elaboración en las haciendas del cantón Baños y Patate Este dulce sería entregado a jornaleros por su alto contenido en azúcares mejoraba su desempeño diario otorgando mayor fuerza corporal para sus labores.

4. DESCRIPCIÓN

A principios del siglo pasado Baños estaba dividida en haciendas. En los latifundios laboraban cientos de personas de toda la comarca. Debido a que el trabajo allí era muy duro, las cocineras de las fincas servían a los peones grandes trozos de panela para que resistan las pesadas tareas del campo”, con el fin de aligerar la carga de comida que transportaban la mula, se consiguió fundir los grandes bloques del producto y reducirlo a una pequeña pieza sin restar sus propiedades alimenticias.

Esta tarea se realizaba con la ayuda de enormes pailas y grandes cantidades de leña. Tras una hora de cocción, la panela quedaba reducida a un fluido oscuro y espeso, al que se añadía pulpa de frutas, como la mandarina, la naranja, la mora y la guayaba; y especias. Una vez mezclados estos ingredientes, retiraban la paila del fuego, dejaban enfriar el producto y lo dosificaban.

La guayaba es una fruta con un valor nutricional superior al de un cítrico. “En esta fruta se encuentran concentradas grandes porciones de antioxidantes, fósforo, vitaminas A, B y B2 (más conocida como riboflavina), hierro, proteínas y potasio. Estos 2 últimos influyen en el desempeño mental y físico de una persona que labora más de 8 horas al día”,

Para realizar este jugo es necesario la utilización de un pequeño molino, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido y poder servirlo, debe ser consumido al momento de su preparación, ya que por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez El precio varía dependiendo la cantidad a adquirir es decir su venta está relacionada a un coste aproximado de \$1.00

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo del “dulce de guayaba” se lo realiza de manera continua en todo el año. Sin embargo, la mayor adquisición de este producto se puede remitir a fines de semana y feriados.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La elaboración del dulce de guayaba en el cantón Baños es conocido a nivel nacional y también internación debido a la afluencia de extranjeros, que al degustar encontrar una mezcla de sabores frutales únicos
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional	✓	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GUAYABA	VEGETAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad



Individuos	Ximena valle Soria.	60 años	PROPIETARI A	Av.16 de diciembre y Ambato	BAÑOS
Instituciones	Asociación puertas del dorado	N/A	ORGANIZACION VENTA FORMAL	N/A	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres – hijos	Este negocio de elaboración de dulce de guayaba surge del proceder hereditario de sus padres hace más 60 años en el cantón			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres – hijos	Fue transmitido por la necesidad de dejar un legado artesanal que infunda en la comunidad y gastronomía del cantón			
	Maestro – aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
“El dulce de guayaba” tiene concentradas grandes porciones de antioxidantes, fósforo, vitaminas A, B y B2 (más conocida como riboflavina), hierro, proteínas y potasio. Estos 2 últimos influyen en el desempeño mental y físico de una persona que labora más de 8 horas al día. Además de ser un atractivo gastronómico por el cual visitan baños muchos turistas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	“El dulce de guayaba”. es un atractivo gastronómico que oferta el cantón, pero por motivos hidrográficos y climáticos puede limitar la cosecha de frutas tropicales con las que se elabora dicho dulce, dando un producto de baja calidad. Por otro lado, no cambiara pues seguirá manteniendo su tradicional elaboración que hará posible que numerosos turistas acudan a deleitarse con el delicioso sabor que los identifica.			
✓	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana		Acosta Solís y- Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/ Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
N/A					

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana		Fecha de inventario: 10/11/2019	
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.		Fecha de revisión: 20/11/2019	
 <p>Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro</p>			
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg		Fecha de aprobación: 25/11/2019	
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana			

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
	CÓDIGO
	IM-15-01-01-004-19-000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

 LA REPUBLICA DEL ECUADOR	Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños	 LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad: Baños			
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM : X (Este) -1.3963 Y (Norte) -784238 Z (Altitud) 1820			

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: POSICIONAMIENTO DE MORARDINTE. FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: M-04-05-54-004-10-000002A3.jpg

3. IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MORARDIENTE-BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social		Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA		N/A	

Breve reseña

MorArdiente es un licor a base de mora, que conserva las características y todos los beneficios de la fruta. Es un producto totalmente nuevo, nace aproximadamente hace 2 años y 8 meses por la idea de una tesis, el poco tiempo que ha estado en la venta ha tenido una gran acogida por parte de los turistas y personas de la zona.

4. DESCRIPCIÓN

MorArdiente, es un producto nuevo, tiene una gran acogida por el sabor exquisito que lo caracteriza, para la realización de este licor de mora primero se selecciona las mejores moras de la zona que con el tiempo de maceración de 9 meses o más, da como resultado un licor con aroma y sabor insuperable, un elegante licor de cuerpo firme y maduro que atrae a los turistas. Se vende en presentaciones de 375 ml, 750 ml y de 1 litro, el precio varío entre \$4 y \$7 depende del tamaño de la botella que vaya adquirirse.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		El licor de mora estará a la venta todos los días del año, se presenta mayor afluencia los fines de semanas y feriados.	
Continua	✓		
Ocasional			
Otro			
Alcance		Detalle del alcance	
Local		Este licor es conocido más por personas de la localidad por ser un producto nuevo.	
Provincial			
Regional			
Nacional			
Internacional			

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MORA	OTROS	QUERO, TUNGURAHUA	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	BARRILES	TRADICIONAL	PATATE, TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SR. STALIN LARA	2 AÑO Y 8 MESES	CREADOR DEL VINO	ESPEJO Y AV PASTAZA	BAÑOS

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
----------------------	-----	-----	-----	-----	-----

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	La preparación del licor de Mora nace por la necesidad de crear e innovar.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
✓	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	Investigación propias			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
✓	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

“MorArdiente” y su sabor inigualable es gracias a una minuciosa selección de mora, tiene grandes cantidades de vitamina C calcio fosforo, minerales, es considerada como uno de las antioxidantes más saludables.

Sensibilidad al cambio

	Alta	“MorArdiente” con el pasar del tiempo si cambiara, es un producto totalmente nuevo esta probando con un solo sabor de licor con los años quiere poseer alrededor de 6 tipo de licores más.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-000002A4.jpg		

10. OBSERVACIONES

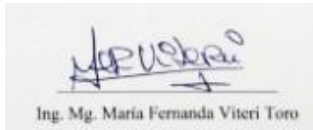
El Sr Stalin Lara tiene como objetivo en 5 años tener registrado ya 6 sabores de licores.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana

Fecha de inventario: 10/11/2019

Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.	Fecha de revisión: 20/11/2019
 Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro	
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg	Fecha de aprobación: 25/11/2019
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana	

Instructivo para fichas de registro e inventario

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
	IM-15-01-01-004-19-000006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia:  Tungurahua  Cantón: Baños	
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad: Baños	
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3975 Y (Norte) -784213 Z (Altitud) 1800	
FOTOGRAFÍA	
2. REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: PUNTAS DE CAÑA FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: A1.jpg

**DATOS DE
3.IDENTIFICACIÓN**

Denominación	Otra (s) denominación (es)			
GUARAPO – Baños, Tungurahua	D1		N/A	

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

La Asociación 15 de noviembre fue fundada en el año 1978 con 6 personas de la zona, ellos vieron la necesidad de reemplazar las fabricas grandes que ya habían cerrado. El guarapo es una de bebida expendida en el cantón Baños, tiene una confitura procedente del jugo de caña.

4. DESCRIPCIÓN

La punta de cañas nace hace aproximadamente 50 años con el fin de brindar a los turistas un licor para que disfrutaran de sus viajes. El proceso de la realización de la punta de cañas o también llamado tequila baneño es largo ya que se inició con la extracción del jugo de caña y se los procede a dejar fermentar por 15 días aproximadamente, cuando empieza tornarse burbujeante y espeso, capaz de alterar un tanto los sentidos del catador al saborear dicho líquido, comienza la destilación.

El guarapo bulle al sentir el calor de la caldera y el vapor, en voluptuosa fuga, se precipita por los para encontrarse con el frío del agua, condensarse y volver a ser un líquido límpido. Las gotas del alcohol van apareciendo como si fueran gotas de rocío, puro y transparente, que se desliza suavemente hasta convertirse en un pequeño chorro de volátil aroma, que va depositándose en una vasija para ser guardado en otros toneles limpios y relucientes.

El jugo de la caña, dulce y substancioso, de un color amarillento oscuro, se ha convertido en un líquido cristalino, con un alto grado de alcohol, brindando al hombre la oportunidad de servirse de él para su sanación o para deslumbrarse con su alucinante efecto. Lo vende en

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo de “las puntas de caña” se lo realiza de manera continua. Sin embargo, la mayor adquisición de este producto se puede remitir a fines de semana y feriados donde existe mayor afluencia de personas.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La producción de las puntas de caña en el cantón Baños es conocido a nivel nacional y también internación debido a la afluencia de extranjeros de todas partes al mundo que apetecidos y atraídos por un aroma catador deciden consumir y probar nuevas experiencias gustativas.
Provincial		
Regional		
Nacional	✓	
Internacional	✓	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SR. OLMEDO SANCHEZ	50 AÑOS	FUNDADOR DE LA ASOCIACION 15 DE NOVIEMBRE	OSCAR EFREN REYES Y AV. AMAZONAS	BAÑOS
Instituciones	ASOCIACION EXPEDEDOR DE CAÑA DE AZUCAR 15 DE NOVIEMBRE	N/A	CONTROLAN LA VENTA DE CAÑAS	N/A	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	La elaboración de las puntas de caña y todos los secretos para la realización de este licor han sido transmitidos de padres a hijos			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	Método empírico por parte de sus padres que aprovecho los insumos de la localidad y saco beneficios con la elaboración de las puntas			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La producción de las puntas de cañas es importante porque permiten a los turistas degustar de un licor propio del cantón, su valor es accesible a todo tipo de persona.					
Sensibilidad al cambio					
✓	Alta	La tierra va perdiendo su riqueza, sus nutrientes van agotándose, la caña los va absorbiendo año tras año y ya no tiene capacidad para dar a los frutos lo necesario para que crezcan sanos y fuertes, la cosecha disminuye y la producción de aguardiente ya no es rentable. Los cañaverales van desapareciendo, el suelo se ha vuelto yermo, ha envejecido, el verdor de otros tiempos se ha transformado en desolación.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años
-----------------------------	------------------------------------	-------------------------	----------	---------

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-000002A4.jpg		

10. OBSERVACIONES

El Sr Stalin Lara tiene como objetivo en 5 años tener registrado ya 6 sabores de licores.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana **Fecha de inventario:** 10/11/2019

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



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

Fecha de revisión: 20/11/2019

Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg

Fecha de aprobación: 25/11/2019

Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana

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



GOBIERNO NACIONAL DEL ECUADOR
CÓDIGO

IM-15-01-01-004-19-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Baños

Parroquia: Baños

Urbana

Rural

Localidad: Baños

Coordenadas WGS84 Z17S -UTM : X (Este) -1.3975 Y (Norte) -784213

Z (Altitud) 1800

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: INICIO DEL PROCESA PARA LA REALIZACION DEL GUARAPO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: A1.jpg

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
GUARAPO – Baños, Tungurahua	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

La Asociación 15 de noviembre fue fundada en el año 1978 con 6 personas de la zona, ellos vieron la necesidad de reemplazar las fabricas grandes que ya habían cerrado. El guarapo es una de bebida expandida en el cantón Baños, tiene una confitura procedente del jugo de caña.

4. DESCRIPCIÓN

El Guarapo bebida tradicional del cantón Baños es añejado por aproximadamente 10 días de fermentación natural mientras más pasa el tiempo más añejado se tinta. El guarapo es una bebida de agradable sabor y excelentes características nutricionales, excepto para diabéticos.

Con un elevado contenido en azúcares, proteínas y calorías, resulta una bebida energizante magnífica. El índice de sacarosa depende de la variedad de caña y su punto de maduración.

Su elaboración se precede en piñones, impulsados por el movimiento circular de ruedas que constan de dos pesadas masas de acero que trituran la caña las mismas que terminan en jugo almacenado en un recipiente, para luego ser depositado en toneles hechos de cedro y de nogal donde comenzará el período de fermentación.

Cuando ya el guarapo está en su punto, burbujeante y espeso, capaz de alterar un tanto los sentidos del catador al saborear dicho líquido, comienza la destilación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo de "GUARAPO" se lo realiza de manera continua. Sin embargo, la mayor adquisición de este producto se puede remitir a fines de semana y feriados donde existe mayor afluencia de personas.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La producción de guarapo en el cantón Baños es conocido a nivel nacional y también internación debido a la afluencia de extranjeros de todas partes al mundo que apetecidos y atraídos por un aroma catador deciden consumir y probar nuevas experiencias gustativas.
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional	✓	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	N/A	N/A	N/A		
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	N/A	N/A	N/A		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	SR. OLMEDO SANCHEZ	50 AÑOS	FUNDADOR DE LA ASOCIACION 15 DE NOVIEMBRE	OSCAR EFREN REYES Y AV. AMAZONAS	BAÑOS
Instituciones	ASOCIACION EXPEDEDOR DE CAÑA DE AZUCAR 15 DE NOVIEMBRE	N/A	CONTROLAN LA VENTA DE CAÑAS	N/A	BAÑOS

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
	Padres - hijos	La elaboración del guarapo nace de la enseñanza transmitida por parte de sus padres que iniciaron con la producción de esta bebida tradicional a base de caña que ha medida de los años ha seguido con la participación en miembros de la familia	
	Maestro - aprendiz		
	Centro de Capacitación		
	Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
	Padres - hijos	Método empírico por parte de sus padres que aprovecho los insumos de la localidad y saco beneficios con la elaboración de dicha bebida cautivadora catadora de degustación.	
	Maestro - aprendiz		
	Centro de Capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

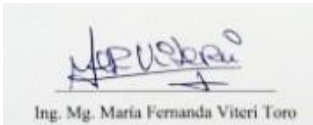
Importancia para la comunidad		
La producción de guarapo en la localidad genera en primer lugar empleo para habitantes de escasos recursos además que esta bebida genera un alto índice de consumo por parte de extranjeros ya que su procedencia sabor y elaboración tiene una particularidad y misteriosidad en sus componentes		
Sensibilidad al cambio		
✓	Alta	La tierra va perdiendo su riqueza, sus nutrientes van agotándose, la caña los va absorbiendo año tras año y ya no tiene capacidad para dar a los frutos lo necesario para que crezcan sanos y fuertes, la cosecha disminuye y la producción de aguardiente ya no es rentable. Los cañaverales van desapareciendo, el suelo se ha vuelto yermo, ha envejecido.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años



8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana		Fecha de inventario: 10/11/2019	
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.		Fecha de revisión: 20/11/2019	
 Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro			
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg		Fecha de aprobación: 25/11/2019	
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana			

<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-15-01-01-004-19-000008/9</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<p>Provincia:  Tungurahua <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</small></p>	<p>Cantón: Baños</p>	<p> INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small></p>
<p>Parroquia: Baños <input type="checkbox"/> Urbana</p>	<p><input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: Baños</p>		

Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3950 Y (Norte) -784250 Z (Altitud) 1820

FOTOGRAFÍA

2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: EXTRACCION DEL JUGO DE CAÑA FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: M-04-05-54-004-10-000004A4.jpg

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)
---------------------	-----------------------------------

ASOCIACION EXPEDEDOR DE CAÑA DE AZUCAR 15 DE NOVIEMBRE – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
N/A	N/A	

Breve reseña

La Asociación 15 de noviembre fue fundada en el año 1978 con 6 personas de la zona, ellos vieron la necesidad de reemplazar las fabricas grandes que habían cerrado, se organizaron con la finalidad de potencializar este producto que tenía gran acogida por ser un jugo natural y hecho al instante. El jugo de caña es la bebida más apetecida en el cantón Baños. Tiene un alto contenido de fibra vegetal, provee un importante aporte de calorías debido a la presencia de sacarosa, elemento que al ser ingerido se transforma en glucosa. Las cantidades de minerales que contiene este jugo como hierro y zinc, sirven para hidratar el organismo de los turistas.

4. DESCRIPCIÓN

En Ecuador, crece la caña de azúcar en zonas tropicales; y Baños por encontrarse geográficamente muy cerca de la región Amazónica posee un clima apropiado para el cultivo de la misma. Hace aproximadamente 50 años las personas del lugar descubrieron que de la caña podían extraer jugo lo cual permitió producirlo y promocionarlo.

Tradicionalmente el jugo de caña producido en el Cantón Baños se ha convertido en una particular bebida que al pasar del tiempo ha llamado la atención de aledaños a la zona y extranjeros, atraídos por su preparación y su sabor exótico.

Para realizar este jugo es necesario la utilización de un pequeño molino llamado trapiche, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido, debe ser consumido al momento de su preparación, ya que por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez. El precio varía dependiendo la cantidad a adquirir, la venta puede ser por litros con un coste aproximado de \$1.00 y \$ 2.00, se vende por litro o en vasos, se lo sirve acompañado de hielo, jugo de limón o mandarina.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo del “jugo de caña” se lo realiza de manera continua. Sin embargo, la mayor adquisición de este producto se puede remitir a fines de semana y feriados.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La elaboración de jugo de caña en el cantón Baños es conocido a nivel nacional e internación debido a la afluencia de extranjeros que al ver su elaboración lleva a consumirlo por su sabor exótico y singularidad.
Provincial		
Regional		
Nacional	✓	
Internacional	✓	

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A


Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SR. OLMEDO SANCHEZ	50 AÑOS	FUNDADOR DE LA ASOCIACION 15 DE NOVIEMBRE	OSCAR EFREN REYES Y AV. AMAZONAS	BAÑOS
Instituciones	ASOCIACION EXPEDEDOR DE CAÑA DE AZUCAR 15 DE NOVIEMBRE	N/A	CONTROLAN LA VENTA DE CAÑAS	N/A	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	Surge de la necesidad de innovar y emprender optimizando los recursos obtenidos en su localidad.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	Método empírico con modalidad a mejoramiento continuo.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
✓	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los jugos de caña de la “Asociación expedidor de caña de azúcar 15 de noviembre” son una bebida importante para la gastronomía y turismo del cantón Baños por el valor nutricional que aporta a las personas, además es un producto 100% natural y fresco.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Los jugos de caña de la “Asociación expedidor de caña de azúcar 15 de noviembre” no cambiara pues seguirá manteniendo su tradicional elaboración que hace posible que numerosos turistas acudan a deleitarse con el delicioso sabor que los identifica.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-000002A4.jpg		



10. OBSERVACIONES
 Cuando se agrega licor, se llama Sanduche

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana	Fecha de inventario: 10/11/2019
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro.  Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro Mg.	Fecha de revisión: 20/11/2019
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg	Fecha de aprobación: 25/11/2019
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana	

<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-15-01-01-004-19-0000010</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

<p>Provincia:  Tungurahua</p>	<p>Cantón: Baños</p>	<p> INPC</p>
<p>Parroquia: Baños <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/></p>		
<p>Localidad: Baños</p>		
<p>Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3975 Y (Norte) -784224 Z (Altitud) 1820</p>		

FOTOGRAFÍA
2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: COMERCIALIZACION DE JUGOS MERCADO CENTRAL DEL CANTON BAÑOS.
FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: M-04-05-54-004-10-000001A1.jpg

3. DATOS DE

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

Los jugos “Doña Margarita” del mercado central del cantón Baños es un emprendimiento de 5 hermanas hace aproximadamente 48 años, es el puesto con mayor afluencia de turistas por la calidad de sus jugos y su carisma al vender. Iniciaron una pequeña mesa y una licuadora de casa al ver que del negocio se estaba obteniendo ganancias económicas, se implementaron 2 licuadoras más, hace 10 años las hermanas de la Sra. Margarita decidieron terminar con su negocio, pero ella se quedó a cargo como única propietaria del puesto de jugos.

4. DESCRIPCIÓN

Los jugos y batidos del mercado central de Baños, son alimentos que deben adaptarse a las necesidades de los consumidores, con el pasar de los años han ido evolucionado y cambiando según las exigencias de los turistas, se pueden encontrar jugos de frutas (naranja, mora, coco, tomate, papaya, fresa, maracuyá) y jugos verdes con hierbas que ayudan a limpiar y revitalizar el organismo. Existen preparados como el levanta muertos que tiene como beneficio quitar el chuchaqui de las personas. Los jugos y batidos de Doña “Margarita” aportan nutrientes de manera concentrada y ayudan a eliminar las toxinas que acumulamos, por estrés, mala alimentación y hábitos poco saludables. El precio varía entre \$1.50 y \$ 2.00

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		Los jugos “Doña Margarita” se vende todos los días de año sin excepción, con mayor afluencia de turistas los fines de semana y feriados.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		Los jugos, lo adquieren personas de todas partes del Ecuador. Sin embargo, los mayores consumidores se encuentran en el mismo cantón
Provincial		
Regional		
Nacional	✓	
Internacional		

IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
JUGOS DOÑA MARGARITA PUESTO # 6 – Baños, Tungurahua	D1	N/A
	D2	N/A

Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	N/A	N/A	N/A
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de

				adquisición
H1	N/A	N/A	N/A	N/A

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SRA. VERÓNICA MERO.	15 AÑOS DE VENDEDORA	PROPIETARIA	AV.16 DE DICIEMBRE Y AMBATO	BAÑOS
Instituciones	ASOCIACIÓN 13 DE ABRIL	N/A	ORGANIZAN LA VENTA INFORMAL	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
	Padres - hijos	La preparación de los jugos proviene de un negocio familiar de un emprendimiento de hace 48 años atrás.	
	Maestro - aprendiz		
	Centro de Capacitación		
	Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
	Padres - hijos	La enseñanza y secreto de la preparación de los jugos ha sido transmitido por los hermanos de la Sra. Reyes y aspiran tener el negocio durante muchos años y seguir transmitiendo la receta	
✓	Maestro - aprendiz		
	Centro de Capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	
Los jugos verdes y jugos de frutas eliminan las toxinas del organismo ya que limpia la sangre y elimina las células muertas, gracias a la mezcla de plantas y frutas que favorecen al organismo	

Sensibilidad al cambio		
	Alta	Los jugos "Doña Margarita" del mercado central del cantón Baños, no cambiara pues seguirá manteniendo sus tradicionales recetas y secretos que hacen posible que numerosos turistas acudan a deleitarse con el delicioso sabor que los identifica.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

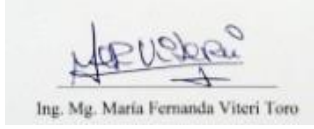
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-		

000001A1.jpg	
10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana	Fecha de inventario: 10/11/2019
Revisado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg.  Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro	Fecha de revisión: 20/11/2019
Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg	Fecha de aprobación: 25/11/2019
Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana	

Instructivo para fichas de registro e inventari

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
	CÓDIGO
	IM-15-01-01-004-19-0000011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Baños
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Baños	
Coordenadas WGS84 Z17S - X (Este) - UTM 1.3972 Y (Norte) -784223 Z (Altitud) 1820	
FOTOGRAFÍA	
2. REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: VENI-VEREZ EN SUS INICIOS FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: M-04-05-54-004-10-000004A4.jpg

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
VENI-VEREZ – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

Veni- Verez es un local nuevo, llega a Baños desde Colombia hace 1 año, tiene una acogida impresionante, en pocos meses ha logrado posicionarse en la cabeza de algunos turistas haciendo que ya se vuelva un producto atractivo para el consumo

4. DESCRIPCIÓN

Veni- Verez es un emprendimiento que quiere lograr cambiar la mentalidad de los turistas que cuando salgan no solo tenga la

opción de consumir bebidas con licor, este local ofrece bebidas familiares sin alcohol, los granizados de frutas son los más apetecibles y vendidos,

El propietario Carlos Alberto Monsálvez es un bar tender reconocido a nivel internacional hace más de 15 años, llega a Ecuador con el fin de crear un lugar que sea familiar, visita varios lugares se dio cuenta que en Baños el turismo se lo realiza todos los días del año y no era por épocas como en otros lugares donde no tuvo éxito ofreciendo su producto, en el poco tiempo logro llamar la atención de los turistas y personas de la localidad, diariamente vende más de 40 granizados y nevados. El valor vara entre 1.50 a 2.50 dependiendo el granizado o malteada que deseen adquirir. El proceso para la realización es muy simple, utiliza hielo de una fabrica de Baños, las frutas a utilizar deben estar en buen estado, licuadora la pulpa conjuntamente con el hielo y otros ingredientes que son secretos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual		El consumo de las malteadas y granizados serán durante todo el año, la mayor adquisición de este producto se remite a fines de semana y feriados.	
Continua	✓		
Ocasional			
Otro			
Alcance		Detalle del alcance	
Local		La elaboración de este granizado es conocido a nivel provincial por el poco tiempo que está a la venta, se espera que con el pasar del tiempo sea conocido a nivel nacional.	
Provincial			
Regional			
Nacional			
Internacional			

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARLOS ALBERTO MONSÁLVEZ	1 AÑO y 5 MESES	PROPIETARIO DEL LOCAL	AMBATO Y ELOY ALFARO	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	Surge de la idea de crear un ambiente familiar			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
✓	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres - hijos	Método empírico con modalidad a mejoramiento continuo.			

	Maestro - aprendiz	
	Centro de Capacitación	
✓	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El local de granizados Veni – Verez tiene como importancia el innovar el mercado de baños, que las noches también exista un lugar familiar, que vendas bebidas sin alcohol.

Sensibilidad al cambio

✓	Alta	Veni Verez si cambiara mediante pase el tiempo por motivos que es un local nuevo tendrá que adaptarse a las exigencias de la sociedad para permanecer en el mercado
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-000002A4.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/A

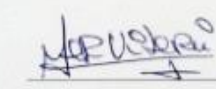
11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana

Fecha de inventario: 10/11/2019

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



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro



Fecha de revisión: 20/11/2019

Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg

Fecha de aprobación: 25/11/2019

Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana

Instructivo para fichas de registro e inventario

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		
		CÓDIGO
		IM-15-01-01-004-19-0000012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:  Tungurahua <small>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</small>	Cantón: Baños	 INPC <small>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</small>
Parroquia: Baños <input type="checkbox"/>	Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Baños		
Coordenadas WGS84 Z17S -UTM: X (Este) -1.3950 Y (Norte) -784250		Z (Altitud) 1820

FOTOGRAFÍA
2. REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CUYES ASADOS. FOTO: ANDREA DAYANA SÁNCHEZ TIBÁN INPC, 2019

Código fotográfico: M-04-05-54-004-10-000004A4.jpg

DATOS DE
3. IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
PUESTO #1 DE LA SRA ELINA LUNA DE PINEDA – BAÑOS, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A

Grupo Social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Sub ámbito	Detalle del sub ámbito	
GASTRONOMIA	N/A	

Breve reseña

El puesto de cuyes de la Sra. Elina Luna de Pineda en sus inicios tenía una venta informal ya que no pertenecía la a ninguna asociación, hace 63 años este es el puesto con mayores ventas durante el día, la receta de las comidas la heredo de su mamita que ha tenido varios premios a la mejor sazón y a la mejor atención en un concurso que realizaba cada año la municipalidad de baños

4. DESCRIPCIÓN

La señora Elina Luna de Pineda inicio con la venta de 8 platos de cuyes diarios con el tiempo se dio a conocer más, por su inigualable sabor y su atención este negocio fue creciendo llegado hasta el punto aprender el idioma inglés para poder comunicarse con los extranjeros.

La ahora propietaria explica que en muchos países de Europa los cuyes son animales domésticos, por este motivo varios turistas no les agrada la idea de consumir este exquisito plato, por eso antes de vender el plato se les explica que estos cuyes son criados no como animales domésticos; son criado para consumirlos como un atractivo plato.

Los cuyes son criados por la señora Elina Luna de Pineda alrededor de 8 meses, son alimentados con zanahoria y hierva, cada dos meses son revisados por un veterinario para evitar contraer alguna enfermedad. Al cumplir con todas las normas de sanidad son pelados y llevados para la venta. El plato de cuy consta de papas, lechuga, la sarsa de maní y la presa de cuy. El valor vario desde \$7 a \$8.50 el valor depende del tamaño de la presa.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
Anual		El consumo del palto de cuy es durante todo el año, la mayor adquisición de este producto se remite a fines de semana y feriados.
Continua	✓	
Ocasional		
Otro		
Alcance		Detalle del alcance
Local		La venta y elaboración del plato cuy son conocidos a nivel internacional por su gran sabor.
Provincial		
Regional		
Nacional		
Internacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	N/A	N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARLOS ALBERTO MONSÁLVEZ	1 AÑO y 5 MESES	PROPIETARIO DEL LOCAL	OSCAR EFREN REYES Y AV. AMAZONAS	BAÑOS
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres - hijos	La preparación de este exquisito plato proviene desde hace 63 años, es un legado de la Sra. Elina Luna de Pineda			
	Maestro - aprendiz				
	Centro de Capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres - hijos	La enseñanza y secreto de la preparación de este plato fueron transmitidos por la Sra. Elina Luna de Pineda para que continúen con su legado
	Maestro - aprendiz	
	Centro de Capacitación	
✓	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los Cuyes de la Sra Elina Luna de Pineda son importantes por ser un icono de la gastronomía del cantón Baños y por su gran valor nutricional que brinda a las personas, es un producto saludable y de buena calidad

Sensibilidad al cambio

	Alta	Los cuyes son un atractivo gastronómico del cantón, no cambiara pues seguirá manteniendo sus tradicionales recetas y secretos que hacen posible que numerosos turistas acudan a deleitarse con el delicioso sabor que los identifica.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sánchez Tibán Andrea Dayana	Acosta Solís y Víctor Hugo- Ambato	0987948280 032848074	Femenino	23 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
N/A			

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audios
	M-04-05-54-004-10-000002A4.jpg		

10. OBSERVACIONES

N/A

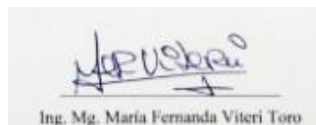
11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariado por: Sánchez Tibán Andrea Dayana

Fecha de inventario: 10/11/2019

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



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

Fecha de revisión: 20/11/2019

Aprobado por: Ing. María Fernanda Viteri Toro. Mg

Fecha de aprobación: 25/11/2019

Registro fotográfico: Sánchez Tibán Andrea Dayana

