



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

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL

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

TEMA:

**“PANADERÍA TRADICIONAL Y SU APOORTE AL TURISMO
GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

AUTORA: Judith Andrea Villacís Suárez

TUTOR: Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Ambato-Ecuador

2013

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara con C.C: 180283012-3 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: "**PANADERÍA TRADICIONAL Y SU APORTE AL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA**", desarrollado por la egresada Villacís Suárez Judith Andrea, 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.

.....

TUTOR

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien basada 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 su autor.

.....

Villacís Suárez Judith Andrea

C.C: 180358748-2

AUTORA

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo Final de Grado o Titulación sobre el tema: "**PANADERÍA TRADICIONAL Y SU APOORTE AL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA**", autorizo su reproducción total o parte de ella, siempre que esté dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autora y que no se utilice con fines de lucro.

.....

Villacís Suárez Judith Andrea

C.C: 180358748-2

AUTORA

**AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:**

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: "**PANADERÍA TRADICIONAL Y SU APOORTE AL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA**", presentada por la Srta. Villacís Suárez Judith Andrea, egresada de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción: Marzo - Agosto 2012, una vez revisada y calificada la investigación, se aprueba en razón de que cumple con los principios básicos técnicos y científicos de investigación y reglamentarios.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente.

Ambato, 07 de octubre del 2013.

LA COMISIÓN

.....
Ing. M.Sc. Diego Fernando Melo Fiallos
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

.....
Dr. Héctor Silva Escobar
MIEMBRO

.....
Lcdo. Raúl Tamayo Soria
MIEMBRO

DEDICATORIA

*A Dios por haberme puesto en este camino, brindarme
sabiduría y fortaleza para alcanzar mis objetivos.*

*A mis padres Ayneth y Fernando por darme sus enseñanzas,
su cuidado y su amor, y por ser mi inspiración para la
realización del presente trabajo.*

*A mis hermanos Daniel, Cristina y Aymeé por
acompañarme cada día, ser mi apoyo y mis amigos
incondicionales.*

*A mi sobrino Erick Fernando porque su llegada trajo
alegría, dulzura e inocencia.*

*A mi novio Danny por ser mi mayor soporte en este
trayecto, por compartir conmigo sus sueños y sus anhelos,
por brindarme su amor, apoyo y comprensión.*

AGRADECIMIENTO

Mi más profundo agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, en especial a la carrera de Turismo y Hotelería por haberme acogido como una de sus estudiantes durante tan importante etapa de mi vida.

A mi tutor, Lcdo. Ricardo Guamán por su ayuda y paciencia en la realización de este trabajo.

A cada uno de los profesores que me acompañaron durante mi carrera universitaria, gracias por los conocimientos impartidos, por haberme formado no sólo en la parte académica sino también en la humana.

A mis amigas de toda la vida, por su apoyo e incondicional amistad.

A los amigos que conocí a lo largo de la vida universitaria, gracias por estar conmigo en las buenas y malas.

Gracias a todas las personas que hicieron posible la culminación de esta etapa.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

A. PRELIMINARES

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN.....	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	iv
AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE GENERAL.....	viii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	xiv

B. TEXTO

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1	TEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.2	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.2.1	Contextualización.....	1
1.2.2	Análisis crítico.....	3
1.2.3	Prognosis.....	4
1.2.4	Formulación del problema.....	4
1.2.5	Interrogantes.....	4

1.2.6	Delimitación del objeto de Investigación.....	5
1.3	JUSTIFICACIÓN.....	5
1.4	OBJETIVOS.....	6
1.4.1	General.....	6
1.4.2	Específicos.....	6

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1	ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	7
2.2	FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA.....	7
2.3	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	8
2.4	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	10
2.5	HIPÓTESIS.....	39
2.6	SEÑALAMIENTO DE VARIABLES.....	39

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1	ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	40
3.2	MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	40
3.3	NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	41
3.4	POBLACIÓN Y MUESTRA	41
3.5	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	43
3.6	PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	45
3.7	PLAN DE PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN.....	46

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	47
4.2	VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS.....	55

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1	CONCLUSIONES.....	59
5.2	RECOMENDACIONES.....	60

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1	DATOS INFORMATIVOS.....	61
6.2	ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	62
6.3	JUSTIFICACIÓN.....	62
6.4	OBJETIVOS DE LA PROPUESTA	62
6.4.1	General.....	62
6.4.2	Específicos.....	63
6.5	ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD.....	63
6.6	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	64
6.7	PLAN OPERATIVO DE LA PROPUESTA.....	67
6.8	ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA	68
6.9	ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA.....	69
6.10	PREVISIÓN DE LA PROPUESTA.....	79

C. MATERIALES DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFÍA.....	80
LINKOGRAFÍA.....	80
ANEXOS.....	81

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°1	POBLACIÓN Y MUESTRA	41
CUADRO N° 2	VARIABLE INDEPENDIENTE.....	43
CUADRO N° 3	VARIABLE DEPENDIENTE.....	44
CUADRO N° 4	PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	45
CUADRO N° 5	TABULACIÓN PREGUNTA 1.....	47
CUADRO N° 6	TABULACIÓN PREGUNTA 2.....	48
CUADRO N° 7	TABULACIÓN PREGUNTA 3.....	49
CUADRO N° 8	TABULACIÓN PREGUNTA 4.....	50
CUADRO N° 9	TABULACIÓN PREGUNTA 5.....	51
CUADRO N° 10	TABULACIÓN PREGUNTA 6.....	52
CUADRO N° 11	TABULACIÓN PREGUNTA 7.....	53
CUADRO N° 12	TABULACIÓN PREGUNTA 8.....	54
CUADRO N° 13	POBLACIÓN PARA LA VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS..	55
CUADRO N° 14	FRECUENCIAS OBSERVADAS.....	56
CUADRO N° 15	FRECUENCIAS ESPERADAS.....	56
CUADRO N° 16	GRADOS DE LIBERTAD.....	56
CUADRO N° 17	RECOLECCIÓN DE DATOS (CHI CUADRADO).....	58
CUADRO N° 18	RECURSOS PROPUESTA.....	63
CUADRO N° 19	MODELO OPERATIVO DE LA PROPUESTA.....	67

CUADRO N° 20	ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA.....	68
CUADRO N° 21	PREVISIÓN DE LA PROPUESTA.....	79

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1	ÁRBOL DE PROBLEMA.....	3
GRÁFICO N° 2	GRÁFICOS DE INCLUSIÓN.....	10
GRÁFICO N° 3	SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL (V. INDEPENDIENTE)....	11
GRÁFICO N° 4	SUBORDINACIÓN CONCEPTUAL (V. DEPENDIENTE).....	12
GRÁFICO N° 5	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 1.....	47
GRÁFICO N° 6	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 2.....	48
GRÁFICO N° 7	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 3.....	49
GRÁFICO N° 8	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 4.....	50
GRÁFICO N° 9	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 5.....	51
GRÁFICO N° 10	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 6.....	52
GRÁFICO N° 11	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 7.....	53
GRÁFICO N° 12	REPRESENTACIÓN GRÁFICA PREGUNTA 8.....	54
GRÁFICO N° 13	REPRESENTACIÓN GRÁFICA REGIÓN DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO.....	57

RESUMEN EJECUTIVO

“El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en donde la gastronomía del lugar visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de venta de productos alimenticios, participación en fiestas locales.”

El presente trabajo investigativo se ha realizado en la provincia de Tungurahua, lugar donde se destaca la tradicional elaboración del pan y sus variedades. Al desconocerse la importancia de la Panadería Tradicional en el Turismo Gastronómico, el objetivo principal de este trabajo ha sido investigar su aporte, para lo cual se ha realizado levantamiento de información sobre los tipos de panes tradicionales, los ingredientes que los conforman, elaboración y experiencias de las personas inmersas en esta actividad.

La información sobre panadería tradicional de la provincia es insuficiente por lo que no se ha podido determinar el aporte de la misma al turismo gastronómico, razón por la cual se planteará una alternativa de solución a esta problemática.

La investigación se ha realizado bajo las modalidades de campo, intervención social y bibliográfica, por lo que predomina el enfoque cualitativo y cuantitativo; es también de tipo exploratoria y descriptiva y para su análisis se ha utilizado la asociación de variables.

A través de encuestas realizadas a visitantes que acuden a panaderías tradicionales y propietarios de las mismas, se ha determinado la importancia de elaborar un documento que plasme el valor gastronómico y cultural de la panadería tradicional de la provincia.

Palabras clave: Turismo, gastronomía, panadería, tradición, cultural, aporte, documento.

INTRODUCCIÓN

A través de la historia las formas de alimentación de un pueblo han sido un elemento importante para determinar sus actividades cotidianas, su forma de trabajo, en muchos casos hasta el poder que mantenían pues se sabe que los primeros habitantes que poblaron nuestro mundo siempre estaban en busca de un lugar que no solamente fuera seguro sino que también sea el que les provea de variados alimentos generando de esta manera una especie de conflicto por conquistar ese pedazo de tierra que sería el que les ayude para su subsistencia.

La gastronomía se ha convertido en una forma de expresión, es una manera de reinventarse pues por medio de la elaboración de alimentos se puede crear sabores, historias, creencias, festividades, costumbres y tradiciones. Es así que las personas se interesan en conocer tan importante aspecto de la identidad de un lugar, lo que genera que se trasladen a diferentes sitios no importa si este sea cercano a su residencia o se encuentre en otro país, el deseo de conocer y degustar la variedad de platos lo motiva a la búsqueda y a la realización de un viaje que ayude a satisfacer este interés.

En la provincia de Tungurahua uno de los atractivos que mueve la actividad turística es la gastronomía. Y parte de la misma es la panadería tradicional tan conocida por su elaboración, el delicioso sabor y cálido aroma que genera cada una de las variedades de pan existentes, es así que quienes acuden a la provincia visitan al menos una de las tantas panaderías que aquí se encuentran.

Actualmente la promoción de la panadería tradicional en la oferta turística de la provincia está siendo dejada de lado, sin tomar en cuenta el gran aporte que se le está restando al turismo gastronómico que a medida que pasa el tiempo va tomando auge, razón por la cual la realización de esta investigación es de gran importancia, investigación que ha sido desarrollada en seis capítulos, los que se mencionan a continuación:

CAPÍTULO I: este capítulo trata sobre el problema de investigación que es: “Escaso conocimiento de panadería tradicional y su aporte al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua”, define el tema y problema del proyecto. Se realiza la contextualización, el análisis crítico a través del árbol de problemas, se indica la prognosis, se formula el problema, se delimita el tema, se lo justifica y se plantean objetivos: general y específicos.

CAPÍTULO II: se detalla el marco teórico, los antecedentes de investigación del proyecto, su fundamentación filosófica y legal, se establecen categorías fundamentales que luego son fundamentadas teóricamente, posteriormente se plantea la hipótesis y se señalan variables.

CAPÍTULO III: se define la metodología y modalidad básica de la investigación, se establece la población y muestra. Se realiza la operacionalización de variables, y los planes de recolección y procesamiento de la información.

CAPÍTULO IV: se realiza el análisis e interpretación de resultados obtenidos en las encuestas realizadas, para posteriormente verificar la hipótesis anteriormente planteada.

CAPÍTULO V: se establecen las conclusiones y recomendaciones del proyecto.

CAPÍTULO VI: se detalla la propuesta a través de: antecedentes, justificación, factibilidad, fundamentación, se establecen objetivos, se define su metodología, se realiza la matriz de marco lógico y finalmente el desarrollo de la misma.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1.TEMA

“PANADERÍA TRADICIONAL Y SU APOORTE AL TURISMO GASTRONÓMICO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

1.2.PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. Contextualización

Ecuador es un país lleno de una riqueza gastronómica única gracias a la fusión de los diferentes frutos que esta tierra ha brindado, donde las tradiciones culinarias forman parte de nuestro patrimonio y son de gran importancia para cada uno de los pueblos que forman parte de el.

La variedad de sabores es una de las principales características de la gastronomía ecuatoriana, esto gracias a la recolección de las recetas creadas por personas con conocimientos de gastronomía en los pueblos antiguos, que a través del tiempo han ido evolucionando y ahora se han fusionado con nuevas técnicas que permiten el desarrollo y preservación de las mismas.

Las diferentes regiones con las que cuenta Ecuador, han permitido generar variedad de platos que se han convertido en los verdaderos íconos de cada lugar, un sello de cada pueblo, una identidad que los diferencias de sus vecinos tanto de provincias como de regiones.

La provincia de Tungurahua presenta diversos platos tradicionales y de renombre a nivel nacional, los platos propios de cada cantón han contribuido al desarrollo

gastronómico de la misma, brindando a todo aquel que la visita una oportunidad única de degustar la sazón y los sabores propios de cada lugar, además de permitirles conocer la historia que acompaña a la creación cada plato.

La cocina de los 9 cantones, nos muestra la diversidad de platos que forman parte de la tradición tomando así como referencia la repostería y panadería; es así que en lugares como Patate se pueden degustar las deliciosas arepas de zapallo, en Baños los más exquisitos dulces como son las melcochas, en Pelileo los ricos tamales, las empanadas hechas en tiesto (julianas) y por su puesto en el cantón Ambato se encuentra el pan propio del lugar con una enorme variedad, que se han destacado por ser los mejores panes del país.

Al mencionar la gastronomía de la ciudad de Ambato se toma como referente a los Llapingachos, plato conocido como típico y popular de este cantón, que se lo puede encontrar en los mercados principales pues es el plato más vendido de los mismos, restaurantes y también en el menú de las familias ambateñas. Característicos de Ambato también tenemos a los cuyes de Ficoa, llamando la atención de aquel que visita esta parroquia pues los mismos son asados a la vista de las personas que acuden al lugar, y posterior a degustar de estos cuyes las personas pueden obtener como postre los helados de Ficoa que también forman parte de la tradición gastronómica ambateña.

Finalmente como un gran referente en gastronomía, que ha contribuido de manera significativa al desarrollo turístico de la ciudad, por el interés de las personas que la visitan han puesto en el mismo; se debe mencionar a la variedad de panes que ha producido esta tierra, recetas que han venido desde épocas muy remotas y que con el paso del tiempo se han conservado pero que ciertamente hoy en producción de panes, son pocos los lugares que se han preocupado por prepararlos y expenderlos; es así que hoy se puede decir que se los encuentra de manera escasa.

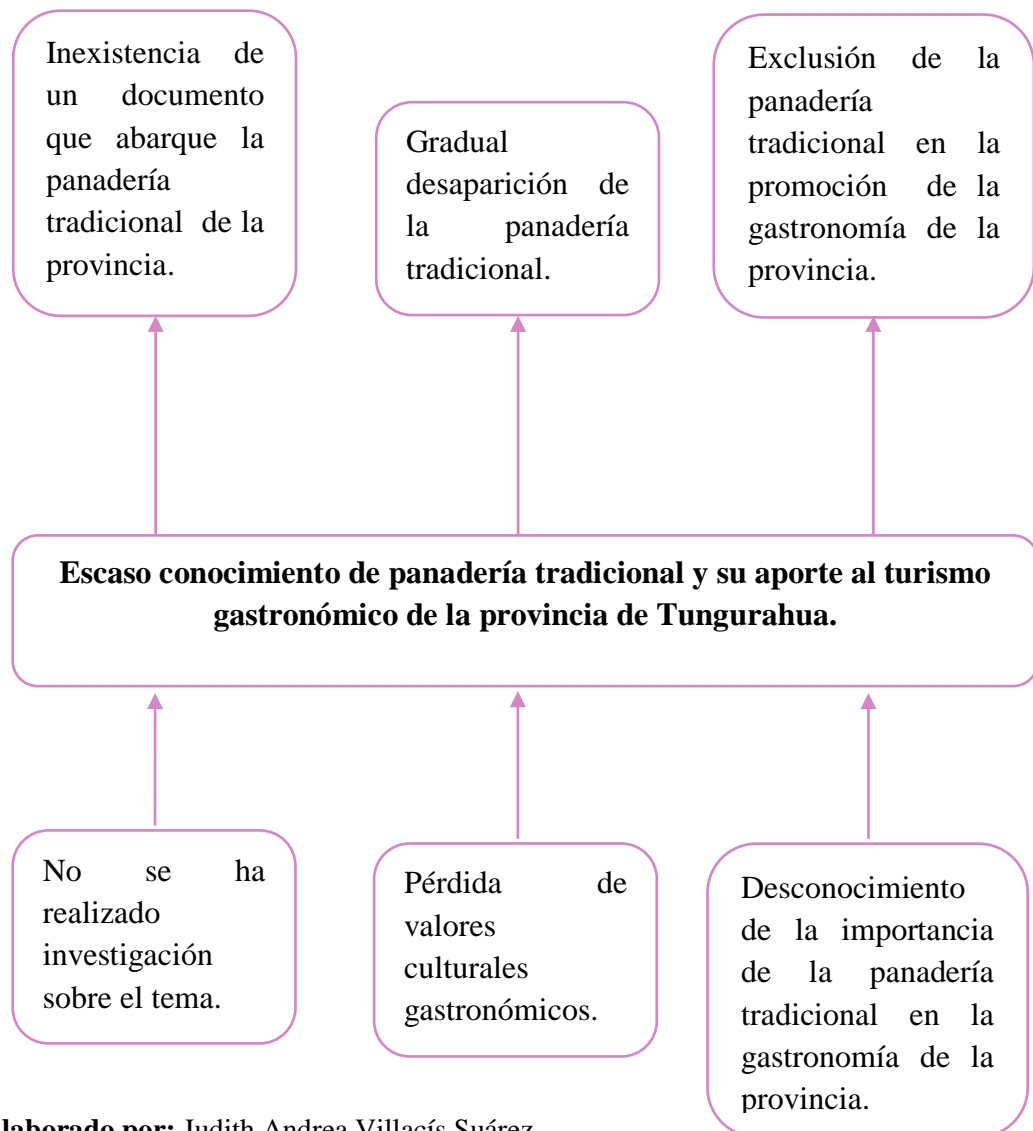
Parroquias como Pinllo, Atocha y Santa Rosa han sido a lo largo de la historia representativas en cuanto a la elaboración de los deliciosos panes que forman

parte de esta cultura y de una dieta diaria que ha pasado de generación en generación en cada uno de los hogares de la ciudad.

Por esta razón, es trascendental rescatar la tradición en panadería en la provincia de Tungurahua, pues no solamente se habla de ella como gastronomía, sino que también como cultura e historia.

1.2.2. Análisis Crítico

Gráfico 1: Árbol de problemas



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

El que no se haya realizado una investigación sobre este tema, ha dado lugar a que no exista información que nos ayude a conocer sobre el aporte de la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua; y la escasa documentación ha provocado que exista un limitado conocimiento sobre su historia y los beneficios que le ha dado a nuestra cultura, provocando con esto la pérdida de los valores culturales gastronómicos. Además el desconocimiento de la importancia de la panadería tradicional ha generado que se la excluya en la promoción de la oferta gastronómica de la provincia.

1.2.3. Prognosis

Si no se realiza este trabajo de investigación no se podrá determinar el aporte que ha tenido la panadería tradicional en la provincia de Tungurahua por lo que la información sobre los beneficios de la misma seguirá siendo escasa o mínima y por ende el desconocimiento seguirá existiendo.

Además al no darse esta investigación, no se podrá tomar decisiones oportunas que ayuden al rescate y preservación de la panadería que a lo largo de los años podría desaparecer como tradicional, restando a nuestra gastronomía tradicional parte de su historia.

1.2.4. Formulación del Problema

¿De qué manera aporta la panadería tradicional al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua?

1.2.5. Interrogantes

¿Por qué no se ha realizado investigación sobre el aporte de la panadería tradicional al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua?

¿Por qué no existe documentación de respaldo?

1.2.6. Delimitación del objeto de investigación

Delimitación del contenido:

Campo: Turismo

Área: Gastronomía

Aspecto: Aporte de la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua

Delimitación espacial:

La presente investigación se la realizará en la provincia de Tungurahua, Ecuador; está comprendida entre los paralelos 00°55'00"S y 01°35'00" y los meridianos 78°06'51" y 78°55'49", con una altitud de 2577 msnm.

Delimitación temporal:

Este trabajo de investigación se la realizará en los meses: octubre 2012-agosto 2013.

1.3.JUSTIFICACIÓN

Surge la necesidad de realizar una investigación sobre este tema pues se considera importante obtener información sobre el valor cultural que la panadería tradicional desempeña en la parte gastronómica y turística en la provincia de Tungurahua, además de considerar el hecho de que en esta provincia no se ha realizado una investigación de este tipo. Es por eso que este proyecto está encaminado a la recolección de información que a futuro permita elaborar un documento en beneficio a la sociedad tungurahuesa.

El presente proyecto es totalmente factible de realizar pues se cuenta con los recursos necesarios para poderlo llevar a cabo. El recurso humano compuesto por mi persona como investigadora, apoyo profesional del tutor, además la población local está totalmente dispuesta a colaborar con toda la información necesaria para poder elaborar un documento informativo de carácter público y de fácil entendimiento para todas las personas que estén interesadas en colaborar con la provincia.

El recurso económico no será mayor, pues se empleará lo necesario para cumplir con la investigación, al igual que los recursos materiales que se utilizarán a lo largo del mismo.

1.4.OBJETIVOS

1.4.1. General

Investigar el aporte de la panadería tradicional al turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua.

1.4.2. Específicos

- Indagar sobre la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua para obtener información que permita generar estrategias para el rescate de su historia y preservación.
- Conocer la incidencia que genera el turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua.
- Elaborar un documento de respaldo que brinde información sobre el aporte de la panadería tradicional en la provincia de Tungurahua.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Este proyecto no cuenta con antecedentes previos a la realización de esta investigación, pero se pueden tomar en cuenta ciertos proyectos relacionados con gastronomía ecuatoriana y de la provincia de Tungurahua que servirán de base para obtener información. De igual manera se puede tomar como referencia el libro **“Panes y postres del Ecuador” de la Universidad de las Américas** que en su introducción expone: “El arte en la repostería, es fundamentalmente social, con características nativas de cada región, pero que como todo arte, tiende a generalizar sus principios, más aún en los tiempos actuales en los que los medios de comunicación y el auge del comercio transnacional ha llevado a un mayor conocimiento y aprecio de preparaciones foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su desarrollo. Como se mencionó, una gran cantidad de recetas y sus variaciones se originan en la repostería autóctona, y que han ido transmitiéndose y enriqueciéndose a lo largo del tiempo. El Ecuador no puede ser la excepción, debido a la gran variedad de productos que ofrece su tierra, y al rico bagaje cultural que posee.”

2.2. FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

En la presente investigación se aplicará un paradigma crítico-propositivo ya que se analizará el contenido de la riqueza gastronómica de la provincia de Tungurahua basándose en la panadería tradicional tomando en cuenta el criterio

de la investigadora; propositivo pues al final de la investigación se establecerá una propuesta para el problema la misma que promueva la participación de autoridades de la universidad, maestros y personas inmersas en la actividad turística; es también constructivista pues aporta de manera significativa al desarrollo del turismo gastronómico y finalmente socialista pues la propuesta generada en esta investigación será de carácter público.

2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

El presente proyecto se sustenta en el capítulo segundo “Derechos del buen vivir”, sección primera, Agua y alimentación, artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador que dice: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.”

De igual manera en los siguientes artículos de la Constitución, sección cuarta referidos a “Cultura y ciencia”:

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución.

Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.

Art. 23.- Las personas tienen derecho a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. El derecho a difundir en el espacio público las propias expresiones culturales se ejercerá sin más limitaciones que las que establezca la ley, con sujeción a los principios constitucionales.

Art. 25.- Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Así como también se apoya en la Ley de Turismo del Ecuador en los siguientes artículos:

“Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;

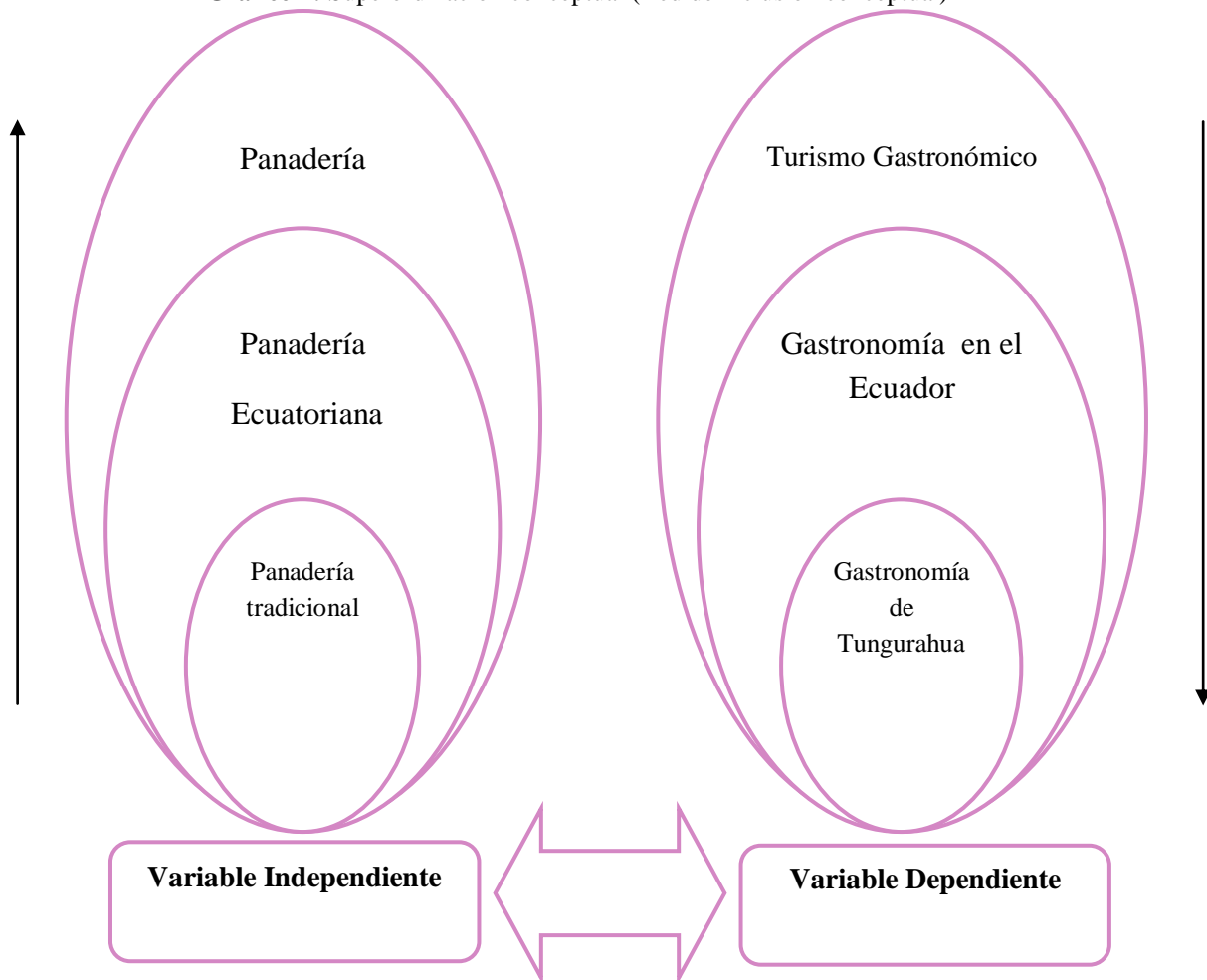
c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;

d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.”

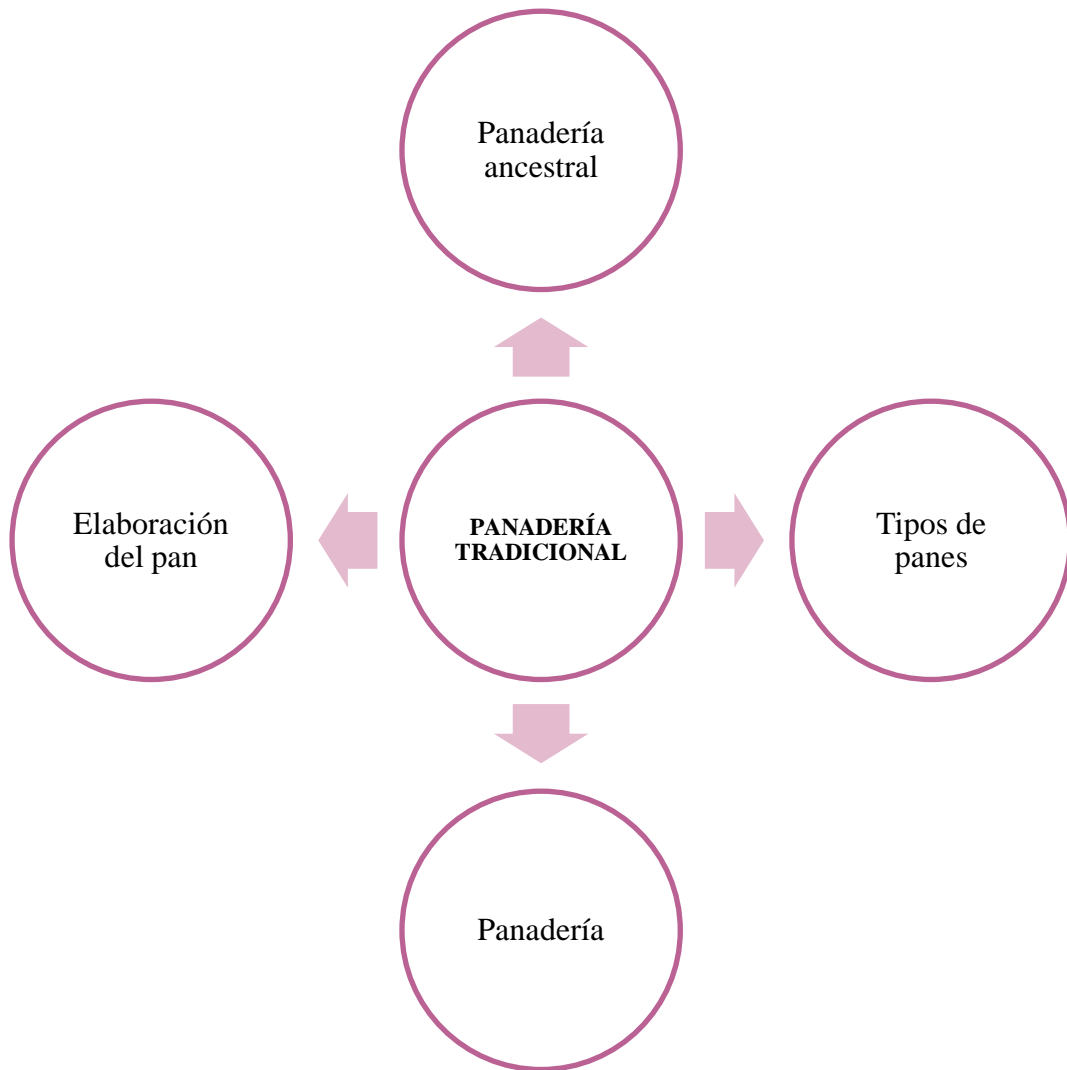
2.4. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES

Gráfico 2: Superordinación conceptual (Red de inclusión conceptual)



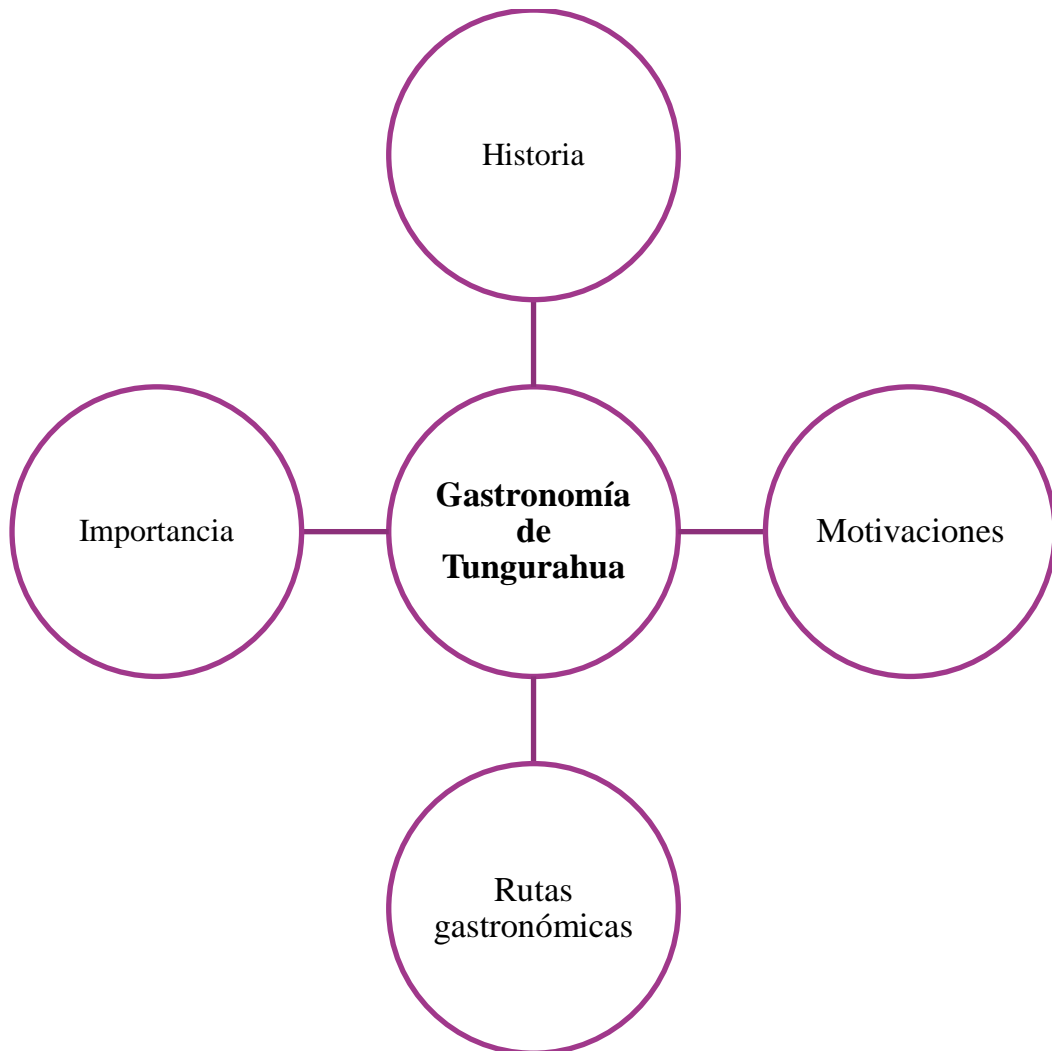
Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 3: Subordinación conceptual (Variable Independiente)



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 4: Subordinación conceptual (Variable Dependiente)



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

2.4.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE INDEPENDIENTE

PANADERÍA TRADICIONAL

El pan que consumimos actualmente es el resultado de una evolución que se inició hace al menos cinco mil años, es la consecuencia del descubrimiento de un proceso misterioso que hacía subir la masa. Existieron varias civilizaciones, entre las cuales están: la egipcia, la hebrea, la griega y más tarde la gala e ibera, quienes fabricaron productos alimenticios fermentados, como el pan, el vino y la cerveza los cuales se obtenían mediante procesos empíricos, inexplicables en aquel tiempo.¹

Panadería ancestral

Los ancestros del trigo que hoy todos conocemos aparecieron luego de un calentamiento muy intenso del planeta Tierra, hace unos 12 mil años, en Europa oriental. Los cazadores y recolectores de aquella época encontraron en las gramíneas –los antepasados del trigo- una opción más efectiva de supervivencia. Nutrirse con cereales involucró que el ser humano se tornara sedentario para domesticar la alimentación.

A lo largo de un proceso de observación y de experimentación, el ser humano descubrió el fuego; luego tomó alimentos crudos y los cocinó. El científico evolucionista Faustino Córdón, autor del libro *Cocinar hizo al hombre*, opina que cocinar devino en el desarrollo del lenguaje. Desde que cocinó, el hombre tuvo que nombrar utensilios, llamar a sus congéneres o repartir roles. La cocina lo extrajo del medio animal y lo insertó en el medio social.

El ser humano pronto aprendió que los cereales lo proveían con una cosecha segura y abundante, que eran nutritivos, que podían ser conservados durante largas temporadas y que su transportación era simple. En consecuencia, la gama de variedades de cereales fue ampliándose, lo mismo que su dominio y sus atributos alimenticios.

¹<http://repositorio.uasb.edu.ec>. Elaboración de un Plan de Mercadeo

Su majestad, el trigo

El origen del trigo se halla en la región comprendida entre Asia menor y Afganistán, sobre el área conocida como “Creciente fértil”, entre los ríos Tigris y Éufrates. Su historia está relacionada con un riquísimo simbolismo religioso y político en casi toda la cultura antigua.

El trigo adquirió suma importancia en el desarrollo de las civilizaciones fundacionales: aquella sociedad que lo producía y almacenaba mantenía un poderío frente a otras.

La producción de trigo se fue extendiendo a lo largo de las principales civilizaciones del mundo y a medida en que ello sucedía, fue transformándose y mejorando como cultivo.

El cereal fue tomando un poderío sin igual: representaba la riqueza de la alimentación y los pueblos, y funcionaba como moneda de intercambio, a tal punto que, cuando se deseaba conquistar alguna región, se atacaban sus reservas y almacenes de cereal.

El nacimiento del pan

El paso previo para panificar es la fermentación. Mediante este proceso, la levadura, un hongo microscópico, convierte los azúcares naturales de la harina en ácido carbónico y alcohol, lo cual ayuda a que la masa aumente su volumen o a que “leve”.

Los egipcios inventaron el pan como producto procesado. Un muro del sepulcro del faraón Ramsés II los muestra amasando una pasta de harina con los pies. No se sabe a ciencia cierta cuál, cuándo ni cómo fue el origen de la levadura. Tal vez haya sido una de esas eventualidades amables de la cocina, pero sí se sabe que los egipcios nos la presentaron.

Ellos molieron granos de trigo, agregaron agua, formaron una papilla y luego la cocieron al calor de piedras colocadas sobre el fuego. Obtenían unas tortillas duras e insípidas, pero, como sugiere el investigador Anselmo García Curado, probablemente gracias a algún descuido, hace más de 4 mil años se dejó la masa

sin cocer y esta fermentó accidentalmente. Y al cocerla aumentó de volumen y logró ser blanda, esponjosa, ligera y más sabrosa.

En Grecia, se diseñó el llamado “horno de bóveda”, importantísimo para la elaboración de panes y aún sigue vigente en nuestros días. Los griegos fueron panificadores por excelencia. Ateneo (siglo II d.C.) menciona que existían 72 especies de pan. No llama la atención que los primeros cocineros griegos hayan sido panaderos.

El pan de América

Siglos después, el encuentro de Europa con América supuso un descubrimiento sin igual y una experiencia de mutuo asombro: Europa trajo sus costumbres y América aportó su cultura.

En el nuevo continente, el maíz era la base de la cultura y de la alimentación de los imperios maya e inca. En el norte, el pan era sinónimo de tortilla de maíz, de arepa o de casabe (elaborado con yuca); en la región andina, se preparaba el *t'anta*, una suerte de pan a base de salvado de maíz.

De España llegaron la harina, el pan de trigo, el cultivo, la molienda y la cocción horneada. Los panes de trigo y de maíz transitaron cada uno su propio camino, en el mismo tiempo y en la misma geografía, análogos, sin mezclarse, sin mestizaje, aunque más por un orden cultural que de gustos y de sabor. Pero pronto las cocinas americanas acunaron al pan y lo hicieron parte suya, y este se reinventó con sus propias formas, sabores y fragancias, historias, creencias y festividades.

Así comenzó un verdadero sincretismo de sabores y técnicas que, hoy en día, nos permite contar con una panadería inigualable. Destinados para el consumo cotidiano y para festividades sagradas y profanas, nuestros países cuentan con sus propios panes, con sus respectivas singularidades y particularidades.

Pan caliente en el hogar

El pan ha sido, casi desde siempre, uno de los alimentos más importantes para nuestra supervivencia. Es acompañante infalible de diversos platos del mundo, está presente en celebraciones, es testigo y partícipe de acontecimientos

religiosos, políticos y económicos, y opera como pilar fundamental de la historia gastronómica del mundo. Nos remite al calor del hogar, al primer alimento del día, al alimento de siempre. El agradable y cálido aroma del pan recién horneado quizá represente uno de los recuerdos más evocadores que experimenta el ser humano.

Hoy las técnicas tradicionales, el uso de pre fermentos, las fermentaciones largas y los procesos artesanales son tan valorados como lo fueron hace siglos.²

PANADERÍA ECUATORIANA

Los españoles llegaron a América con el trigo y la cebada bajo el brazo, hasta ese momento el único pan que se consumía en nuestro territorio era el pan plano conocido como la tortilla de maíz. La fusión de ingredientes y conocimientos se lo hizo a partir del descubrimiento de la mazorca; desde ese momento los españoles hicieron pruebas con diferentes harinas y empezó la producción de panes con levadura.

La elaboración de los nuevos panes se asentó con más fuerza en el siglo XVII con la construcción de los primeros molinos y tuvo su boom en los años sesenta. Poco a poco el producto se posicionó en las familias ecuatorianas hasta ser parte de la gastronomía del país, desplazando a los panes nativos de nuestra región. A eso se suman las innumerables recetas que las comunidades religiosas trajeron con su visita a América.

El pan ecuatoriano es especial por la diversidad de ingredientes y las alternativas para prepararlo. Se usan grasas como la mapahuirá y harinas de todo tipo como las de máchica y achira.

En Latinoamérica, el Ecuador es considerado como uno de los países donde mejor pan se hace, esto debido a que socialmente somos definidos como un pueblo que tiene un buen gusto para comer.

² GRUPO LEXUS. Panadería ancestral. Lexus Editores. Edición 2011

En cada región del Ecuador hay varios tipos de panes. La posición geográfica influye directamente en los ingredientes y en las técnicas de elaboración. Mauricio Armendaris coordinador editorial del libro 'Panes y postres del Ecuador', asegura que en la investigación realizada para la publicación del texto, encontró 250 variedades de panes elaborados en hornos de leña, hornos de piedra, hornos caseros, etc.

A partir de las variedades de pan se han creado nuevas formas de combinar este producto, por ejemplo, se hace pan de chocho, de quinua, etc., obteniendo resultados que son parte de la mezcla de sabores que está experimentando el país. Sin embargo, los panes ancestrales ya no se los pueden elaborar porque sus ingredientes no se los consigue con facilidad.

Los panes más consumidos por los ecuatorianos son: el de maíz, el de yuca, el pan llorón, el de mote, el de leche de dulce, el pan de yema, el de guayaba, el pan de zapallo, entre otros.

Éste producto es uno de los más importantes de la dieta ecuatoriana; en la región andina es parte del desayuno y de la media tarde, mientras que en Guayaquil se lo consume con guatita o encebollado.

El pan es una expresión y una mezcla de las distintas culturas que han influido en la identidad de los ecuatorianos.

Su elaboración es una tradición gastronómica que ahora es reconocida a nivel internacional por su buena harina y su cocción en horno de leña.

El pan es uno de los alimentos más consumidos en el país, sin importar la ciudad.

El ecuatoriano lo come a toda hora y en todo lugar.³

³ <http://www.revistafamilia.ec>. Art. Harina, sabor, relleno y color

Elaboración de pan

En el Ecuador el mercado panificador se caracteriza por ser tradicionalista, es decir no se introduce innovaciones considerables respecto a las recetas y el proceso de elaboración, además los insumos utilizados en la producción en su mayoría son proveídos por empresas que tienen varios años en el mercado.

Muchas de las panaderías han empezado como simples negocios, las cuales en forma posterior han logrado captar una cartera importante de clientes que les ha permitido crecer, teniendo como factor clave el mantener los insumos utilizados, puesto que el resultado final no se altera, caso contrario si existe una variación continua de los insumos, es muy probable que se produzcan distintos sabores y texturas que pongan en riesgo la producción.

Tipos de pan más consumidos en el Ecuador

Enrollado.-Su forma le da el nombre, tiene alta concentración de materia grasa, su formado es de tipo hojaldrina, elaborado en masa de hojaldre, lo cual produce su separación interior en varias capas.

Cacho.- Se forma con la misma masa del enrollado, su variante está en la forma final que lo hace el panadero. Conocido también como croisant.

Injerto.-Está compuesto por dos tipos de masas, una dulce y una salada al juntarlas y llevarlas a cocción dan un doble sabor.

Pan de Ambato.-Tiene un alto porcentaje de elemento graso, propiamente de manteca de chanco, lo cual hace la diferencia en el sabor.

Tapado: es hecho con dos masas, una de clara de huevo y la otra de su yema, la amarilla queda dentro de la blanca.

Molletes: pan relleno con carne de cerdo endulzada con panela.

Rosas de agua.-Su característica básica es el bajo contenido de grasa, pero una mayor concentración de agua en la masa, lo cual lo hace quebradizo.

Centeno.-Parte de la harina de centeno, baja en contenido de almidón, y carbohidratos, su proceso es similar al de cualquier pan.

Guagua de pan.-En el caso de las guaguas de pan, su formulación incluye más del 30% de azúcar, además contiene canela, lo cual le otorga el sabor agradable.⁴

Panadería tradicional de la provincia de Tungurahua

Pan de Ambato

El pan de Ambato es en el país, lo que el pan judío fue para Roma. La ‘matzá ‘es la primera masa que el hombre elaboró. La harina de trigo amasada con agua y cocida sobre piedras calientes, más conocida como pan ázimo o ácimo fue el principal alimento de la humanidad. Ácimo significa que no contiene ningún ingrediente fermentativo. La hogaza judía se parece a una delgada y dura galleta, que para los judíos simboliza la humildad y la igualdad. Por sus bondades, sabor y variedad de usos en la preparación de otras exquisiteces, los romanos gustaban de la matzá al punto de tener puntos de producción solo para su consumo. El pan de Ambato tiene tal renombre, que llega a la Unión Europea, EEUU, Canadá, Sudamérica, China...Y es que el sabor y la manera de prepararlo es toda una historia. A pesar de que en el país hay poca documentación sobre el pan, hay personas que se han dado la tarea de recopilar información que sustenta la labor del pan en la tierra de los Tres Juanes. *Gerardo Nicola Garcés*, Cronista Vitalicio de Ambato, encontró un parecido de judíos y ambateños en cuanto a su forma de agradecer a una Divinidad por la generosidad de la tierra.

Y según Nicola, el pan de Ambato goza de fama desde la Colonia. “Los trigales de Tisaleo, Huachi... eran los proveedores de la materia prima de los artesanos.

⁴ <http://repositorio.uasb.edu.ec>. Elaboración de un Plan de Mercadeo

En Pinllo, todas las familias hacían pan, la demanda era alta, se llevaban en mulas o burros cargas de pan a las otras ciudades, se sabe que el Libertador Bolívar cuando se hospedó una ocasión en la villa de Ambato, fue recibido con lo mejor que producían los ambateños de esa época: “el pan de Pinllo” afirma el cronista.

Ahora en la ciudad hay varias panificadoras. Las románticas panaderías, o sea en donde se utiliza aún a la arteza, la mesa de labrado, dos tipos de harinas; la de trigo y la de castilla, manteca de chanco, horno de leña y otros secretitos quedan pocas. La mayor parte están en Pinllo, le sigue Atocha, Santa Rosa, y en menor escala en Ambato.⁵

El Pan de Ambato: Las variantes locales

El religioso italiano Bernardo Recio en su memoria titulada “Viaje de un misionero”, publicada en 1750, señala:

Hambato es otra villa bien principal, elevada a ciudad en estos últimos años domina muchos pueblos indios, como Quisapincha, Píllaro, Tisaleo, Quero, Santa Rosa y muchos otros de admirable temple. Y en Hambato es célebre el pan que hacen, sus roscas y que abastece a Quito, como el de Vallecas a Madrid (en Romero (ed) 1983: 27).

Del mismo modo, José Enrique Rodó, en su obra sobre Montalvo anota que:

En medio de pingües campos de labor y sotos florentísimos, cuyas márgenes besa la limpia corriente de un riachuelo, prendido todavía en las faldas de la cumbre materna, tiene su asiento una ciudad pequeña y graciosa que llaman Ambato. Esta ciudad gozó desde tiempos coloniales, cierto renombre geórgico e idílico. Celebrábase la pureza de sus aires, la delicadeza de sus frutas, la abundancia de sus cosechas, y era fama que en ella amasaban un pan tan blanco y exquisito, que en ninguna otra parte lograban imitarlo, ni aún cuando llevasen de allí mismo el agua y la harina (en Molina Correa, 1975:6).

⁵ <http://recetasdepanaderiapasteleria.blogspot.com>

En realidad, la fama del pan de Ambato ha trascendido hasta nuestros días por su sabor, calidad y consistencia en todas sus variantes. El pan que salía de Ambato y en general de toda la provincia en las épocas de la arriería no sólo abastecía los mercados de la capital sino de varias ciudades de la Costa como Babahoyo, Milagro, Guayaquil y otras de la Sierra como Guaranda aún Riobamba. Las primeras panaderías que se instalaron en Guayaquil fueron de migrantes ambateños.

Si bien hay que reconocer la calidad del pan que se produce en la capital de la provincia, se debe tener presente que en la denominación general del “pan de Ambato” comúnmente se incluyen las variantes que provienen de otras localidades y que se comercializan en el mercado de Ambato, tal es el caso del pan de Pinllo y el pan de Santa Rosa. Por lo demás, en épocas especiales como Finados, el pan es amasado en toda la provincia pero solamente por algunas personas o familias que “saben”; es una actividad tradicional en la que interviene toda la familia tanto en la amasada, como en la creación de las figuras y en la preparación de la masa de colores para los adornos; las figuras se diseñan a mano con la ayuda de un cuchillo, ya horneadas y listas salen al mercado; se prefieren las guaguas de pan, los caballos, soldados, palomas, etc.; para elaborar la masa se utiliza solamente harina de trigo y agua, sin levadura, para que sea consistente.

Pan de Pinllo

Se dice que antes “todos en Pinllo eran panaderos”; hoy, pese a que ya no existe tal uniformidad, todos quienes siguen elaborando el pan lo hacen guiados por una tradición transmitida de generación en generación y que involucra a todos los miembros a familia: padres, hijos, nietos.

El trabajo del pan empieza las vísperas con la amasada, temprano en la mañana se empiezan a formar los panes y a hornearlos y la labor termina hacia las dos o tres de la tarde. El pan se hornea los sábados, domingos, martes y jueves, y se vende en Ambato los lunes, miércoles y viernes. Los ingredientes principales son harina de trigo blanco o integral, huevos, manteca y mapavira, levadura y dulce (panela);

en Ambato se compra la manteca de chanco, de Guaranda viene la harina integral. Hay un pan de sal y otro de dulce, pero según la harina que se utilice se obtienen panes “mestizos” (de dos colores y sabores”, “paspas” (blanco), empanadas de queso, etc.

El resultado de esta tradicional labor es un pan de sabor especial, muy consistente y alimenticio que “llevan hasta para el extranjero”. Quienes lo saben hacer se sienten muy orgullosos de sus conocimientos y de los “secretos” que guardan celosamente.

El Pan de Santa Rosa

En 1868, con ocasión de un cambio del día de feria en Ambato, se anota que los domingos se podrán seguir expendiendo artículos de primera necesidad, entre ellos “la carne de carnero y el pan que se introduce de la parroquia de Santa Rosa, víveres éstos con que se alimenta el vecindario” (en Toro Ruiz, 1970 b).

El pan de Santa Rosa es una tradición de siglos que también ha sido transmitida de padres (madres) a hijos (hijas). Para la preparación se mezcla la harina de castilla y la integral; se hace un hoyito en la harina y se pone manteca, mantequilla, azúcar, agusal y levadura en masa, se agrega el agua necesaria y se amasa fuerte “a puro pulso”. Luego se deja “en reposo” para que la masa madure durante una hora. Se vuelve a amasar y se empieza a formar el pan.

El pan de sal tiene algunas variedades: palanquetas, redondos, cachos, roscas; el pan de dulce se obtiene añadiendo la panela a la masa. Las horneadas se realizan los miércoles, viernes y sábados, en cada horneada salen alrededor de mil panes, normalmente la primera “puesta” (aproximadamente 200 panes) está lista a las dos de la tarde habiendo empezado el trabajo a las seis de la mañana.

En los días de amasado se hacen dos o tres “paradas” de un quintal cada una, es decir, que se prepara la masa a partir de un quintal de harina. En Santa Rosa la elaboración del pan no tiene ya un carácter muy marcadamente familiar: “se ponen hasta seis trabajadores para hacer el pan”, éstos son especializados y por lo

general mujeres pues “amasan mejor”. El pan se vende en Ambato, la mejor venta se produce en Finados, ocasión para la cual se trabajan muñecas, roscas, etc.

Los Hornos de Pan

El horno es parte fundamental en la elaboración del pan, uno de los secretos del sabor; en Tungurahua son grandes, ocupan un amplio espacio en el patio de las casas; su estructura es redonda, con una puertecilla en forma de hexágono rectangular en su parte delantera; el “tripaje” del horno debe ser de cangahua y combinarse y combinarse con ladrillo y piedra.

La construcción de un buen horno sólo puede ser obra de un experto y cuando se logra, se bautiza el horno en una ceremonia especial y se deja grabado el nombre del autor y año, todo ello con el objeto de bendecirle y desearle larga vida y buenos frutos.

La preparación del horno para cada horneada, supone también amplia experiencia y conocimientos. La salada del horno es un proceso que a veces se realiza con una semana de anticipación: se hace una mezcla con la “flor de la mostaza” zumo de la cabuya negra y sal, con lo que se baña al horno (López, et. al., 1980: 231).

Para la *quemada* del horno, el propio día de la horneada, se introducen ramas secas de eucalipto que se queman hasta que todo el horno –desde el fondo hasta la puerta- tome una tonalidad blanquecina, entonces se tapa un momento hasta que la leña se consuma en su totalidad y luego se empuja la ceniza con un palo y se limpia con una ‘escoba’ de eucalipto tierno o alfalfa remojada en agua, para evitar que los restos de ceniza se impregnen en el pan. El calor alcanzado por el horno permite obtener alrededor de cinco “puestas”, cada una en 10 o 15 minutos, aún con el horno menos caliente el pan no desmejora en calidad.

En Santa Rosa, el pan se dispone en latas, se dice que antes se hacía en ladrillo y era más sabroso. En Pinlo, cuando el horno está listo, se trae el pan en unas grandes bandejas de madera y se va poniendo y acomodando en el interior con unas grandes paletas, directamente sobre la superficie del horno; cuando está

totalmente lleno, se tapa y se deja hasta que se dore el pan; con una pala de aluminio –un rectángulo grande sostenido por un largo madero- se mueve y se saca el pan que se vuelve a llevar hacia adentro en las bandejas para luego acomodarse en cajones grandes de madera en los cuales se transporta al mercado; la experiencia del pandero logra una perfecta sincronización entre la temperatura del horno y el leude del pan para obtener mejores resultados. El trabajo más duro lo realiza el hornero, sus manos son encallecidas y hasta deformes por los años en esta labor; al retirarse del horno debe permanecer un lapso de tiempo temperaturas más o menos altas “para no torcerse” pues durante toda la jornada ha estado de pie junto al horno.

Los dulces majares

En Ambato se venden varios bocaditos como quesadillas y delicadas tortillas de maíz. En Pasa, Quisapincha y otros poblados, se venden aplanchados y moncaibas.

En todas las fiestas populares son infaltables las empanadas hechas con harina de trigo, manteca de cerdo, huevos, levadura, sal y agua, rellenas de queso y horneadas en su mejor variante o, simplemente, con harina y aguasal y con condumio de cebolla picada y algo de queso, fritas en abundante aceite y espolvoreadas azúcar.

Los molletes de Corpus son de los alimentos más tradicionales, se elaboran en forma de torta pequeña rellena de carne dulce.

Arepas de Patate

En Patate las arepas son lo más tradicional y así como el pan, sólo quienes las aprendieron a hacer de sus mayores conocen todos los secretos de su elaboración; se preparan con zapallo cocinado y cernido que se mezcla con harina de maíz tostado, panela, anís, manteca, canela y queso; esta masa se deja leudar y luego se envuelve en hojas de achira para ser puestas en un horno de leña a altas temperaturas (350-400). Frecuentemente el proceso comienza el día anterior a la

horneada pues hay que esperar que el zapallo esté frío para cernirlo; la hoja de achira no encierra toda la arepa, solo da una vuelta sobre la masa, ésta tiene un punto o “temple” preciso: no debe chorrear de la cuchara y antes de hornear las arepas hay que esperar que dentro de la hoja la masa “nazca” (leude).

Para las fiestas de Corpus en Patate se preparan rosquetes y para Navidad buñuelos al horno, cuya masa se hace con “puro huevo y un poquito de royal” a más de harina de maíz crudo, esto es también una particularidad patateña pues los buñuelos en el resto de la provincia, se fríen en aceite y se sirven con miel de panela.⁶

¿Quién le dio fama al pan de Hambato? – Pedro Reino

Casi todos los pueblos que fundaron los españoles en nuestro territorio lo hicieron sobre poblados y asentamientos indígenas, muchos de los cuales fueron también incas, es decir, centros de reserva de alimentos bajo la administración militar del imperio. El tambo estaba situado en un lugar estratégico que permitía mantener un control del imperio. En la colonia los tambos se convirtieron en Asientos de españoles, es decir, en poblados pequeños dependientes de las Villas o ciudades. El asiento más importante de Tungurahua en la colonia de los primeros tiempos fue Mocha hasta que los españoles decidieron cambiar el lugar del Asiento por la condición del clima y pasarlo a Hambato, donde actualmente se encuentra.

Hambato se edificó bajo la mentalidad del conquistador español, a la orilla del río, donde las cuadras estaban siempre verdes porque ya existían acequias que le daban un atractivo panorama. Para 1790. Año de las instrucciones para la elaboración del pan, Hambato ya era villa, más grande que Tacunga, Octavalo y Pasto. Acá llegó el Dr. José Pérez de Calama que había sido destinado para XX Obispo de la Diócesis de Quito. Este español, natural de Alberca en Extremadura, fue todo puntilloso y remilgador; andaba regañando a todo el mundo para que obren con compostura y fomenten el principio de la perfección.

⁶ NARANJO, Marcelo. La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo VII-Tungurahua. 1992. CIDAP

Traía una formación erudita y se llenaba de malgenio viendo que acá en las provincias los hombres y las cosas estaban en abandono.

Como se había formado un concepto desventajoso del país “promovió concursos del manejo del idioma entre los religiosos” y no tenía quién participe. Dice una crónica que viniendo desde México pasó por Guaranda y “el mismo día de su llegada ordenó que las mujeres de Guaranda se taparan la cabeza para entrar a la iglesia” costumbre que no tenían por estos lugares.

Coincidió que a Ambato llegó el 24 de Diciembre. Ante semejante compromiso con invitado tan difícil, los religiosos de la Villa le ofrecieron lo mejor que tenían, pero el regañón de Don José Pérez de Calama, no se quedó callado después de comer el pan que le ofrecieron, y de inmediato ahí mismo expidió “un segundo auto de gobierno” con el objeto de fomentar la industria de la panadería: “ofreció un premio de 50 pesos sencillos al panadero o panadera que le presentara pan de agua bien amasado, bien fermentado y bien cocido. Según el señor Calama, el buen pan debía ser el que en su interior formara ojos y cuyo migajón se desmenuzará fácilmente en muy pequeñas migajas sin que en manera alguna se apelmazara.

Hizo indicaciones de cómo debían construirse los hornos para el pan: los hornos habían de tener una forma de bóveda y ser fabricados de ladrillo: el suelo formado de baldosas de una cuarta de grosor, bien ajustadas unas con otras y sentadas sobre una mezcla de cal con sal y arena.”⁷

PANADERÍA

Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina y a los bollos de masa.

7 REINO, Pedro. Mi provincia Tungurahua. 1994

Una panadería puede vender entonces, además de pan, galletas y galletitas, masas finas, tortas, muffins, masa para pizzas, tartas y en algunos casos también comidas saladas.

La panadería es uno de los locales más tradicionales y populares ya que los productos que allí se encuentran son de gran variedad y pueden estar entre los más baratos del mercado (especialmente cuando se habla del pan). Sin embargo, una panadería puede vender productos de alta calidad y muy exquisitos como las tortas o las masas finas.

El estilo de la panadería como local ha ido variando con los tiempos. En este sentido, hoy podemos encontrar muchos establecimientos panaderos que elaboran su propia producción (lo cual se da en la mayoría de los casos), mientras otros establecimientos sólo se encargan de poner en venta productos que son elaborados en una planta mayor o en otra panadería. En el primero de los casos, el local de venta al público está acompañado por una panadería que se ubica inmediatamente a continuación del mismo y donde se preparan la totalidad de los productos a vender.

Al mismo tiempo, las panaderías en la actualidad han sabido atraer nuevos y numerosos clientes al integrar un sistema de autoservicio en el cual los consumidores eligen por sí mismos los productos. También, muchas panaderías incluyen hoy en día mesas y sillas que hacen las veces de cafetería y desde las cuales se pueden disfrutar los productos elaborados en la misma panadería.

Los elementos que se utilizan en una panadería suelen estar relacionados con la masa: harinas, azúcares, agentes leudantes, líquidos grasos o no grasos, manteca o margarina, saborizantes, especias, conservantes y todo tipo de productos de repostería que sirven para decoración principalmente. Una de las características más importantes de una panadería es la frescura de los productos ya que los mismos son elaborados y vendidos en el mismo día (de modo contrario, muchos de ellos se endurecen y pierden sabor con el tiempo)⁸

⁸ <http://www.definicionabc.com/general/panaderia>

2.4.2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA VARIABLE DEPENDIENTE

TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets.

Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Historia

Ya en Europa en el siglo XIII, se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, que eran una relación de las mejores posadas y restaurantes. Estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de muy grande apetito que se dedicaban en clasificar los restaurantes, el más famoso fue "Kurnonsky" en Amberes dedicado exclusivamente a la cocina francesa. El gran Curnosky (de nombre original Maurice Edmond Sailland) fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927 se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados a la gastronomía.

Origen

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: Ruta del jamón Ibérico en España, ruta de los quesos de cabra, ruta de la tenca, ruta de las frutas y los licores, ruta de los vinos, la ruta de los nuggets, etc. En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un

producto alimenticio (marketing), se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región. El turismo gastronómico está asociado generalmente a otras actividades que lo complementan, tal y como puede ser el turismo rural.⁹

Turismo gastronómico: un paseo por el mundo cortesía del paladar

El turismo gastronómico está enfocado en dar a conocer la esencia del país o lugar que se visita, la actividad principal es descubrir y conocer la gastronomía; está dirigido no solo a las personas “Gourmets” sino también a toda persona que le guste experimentar y conocer nuevos sabores.

Las actividades durante el turismo gastronómico pueden ir desde visitar los mercados locales hasta hacer una inmersión de cómo viven, cocinan y se alimentan las personas que visitamos.

El turismo gastronómico puede centrarse en diferentes alimentos de ciertas zonas en específico como por ejemplo, existe la ruta del cacao en Centroamérica, del café en Europa, del vino Francia, del olivo en España, etc.¹⁰

Importancia de la gastronomía en el Turismo

Durante los últimos años surgió un turismo que comenzó a buscar restaurantes y lugares públicos donde se puede comer bien con el mismo entusiasmo con el que se procuraban antiguamente las iglesias románicas.

Este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico que continuamente adquiere mayor importancia. En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias gastronómicas, y muchos otros eventos.

⁹ http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastronómico

¹⁰ <http://intralector.net/sociales/gente-tyg/234-turismo-gastronomico>

Motivaciones de los turistas para realizar Turismo gastronómico

Es importante señalar que las motivaciones son esenciales para comprender el turismo gastronómico pues la mayoría de los visitantes cuando viajan recurren a los restaurantes para satisfacer las necesidades fisiológicas básicas, es decir, la necesidad de alimentarse para sobrevivir. Se identifican cuatro tipos de motivaciones gastronómicas asociadas al turismo a las que denominan de tipo físico, cultural, interpersonal, de status y de prestigio.

Motivaciones físicas: se encuentran asociadas al hecho de que el acto de comer es algo natural para el ser humano y a que la comida despierta los sentidos y provoca variadas sensaciones. Se sustentan en necesidades que no son satisfechas en lo cotidiano como la necesidad de relajarse, cambiar de rutina, la obtención de placer a través de refecciones, la oportunidad de familiarizarse con nuevos sabores. Las necesidades físicas también se relacionan con el área de la salud ya que muchas personas buscan incorporar hábitos alimenticios más saludables durante sus vacaciones.

Motivaciones culturales: es importante tener en cuenta la importancia de la comida en la cultura de un país. La alimentación fue desde siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es solamente el acto de probar los platos que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida. Quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente, etc. La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región, etc.

Motivaciones interpersonales: si bien hay muchas personas que realizan viajes individuales, gran parte lo hacen en grupo y el acto de alimentarse es de gran importancia. Casi todos asocian una buena refección con amigos aun momento de placer donde se disfruta de la compañía de otros y se sociabiliza. De esta forma muchos visitantes consiguen, sin duda, disfrutar del acto de alimentarse en restaurantes, ferias gastronómicas y otras situaciones similares. El acto de comer fuera de casa tiene una función social realmente importante ya que, además de permitir estrechar relaciones entre los que viajan en grupo, puede crear nuevas relaciones e interacciones con otras personas. Algunos visitantes pueden ver en el acto de desplazarse a un restaurante una circunstancia propicia para hacer nuevas amistades, salir de la rutina y sociabilizar. En un mundo cada vez más individualista como es el actual las personas suelen encontrarse con dificultades para establecer relaciones; comer en un restaurante o una cena empresarial puede ser, entre otros, una buena oportunidad de mejorar.

Motivaciones de status y prestigio: desde siempre existe una asociación directa de algunos restaurantes con élites, clases sociales altas. El turismo gastronómico se transformó en parte importante de la nueva clase media. Para muchos, poder contar a otros que se comió en un local de prestigio o poco conocido mencionando detalladamente todos los pormenores, e inclusive los precios, es la posibilidad de obtener un status más elevado y ser reconocido entre los pares. Para muchos visitantes el acto de ser aceptados entre sus amigos y conocidos es algo tan importante que no se preocupan por los gastos para poder frecuentar los restaurantes de mayor prestigio donde piden los vinos más caros, los cigarros de mayor calibre y donde buscan mostrar muchas veces ser más de lo que son en realidad. Para estas personas la experiencia turística tiene siempre un componente de status y prestigio del cual no se pueden separar. Se podría decir que es una experiencia turística “falseada” y en parte lo es pero para estos visitantes las motivaciones de status y prestigio son relevantes por lo cual lo adecuan a sus experiencias y la moldean según sus motivaciones.¹¹

¹¹ OLIVEIRA. ESTUDIOS Y PERSPECTIVAS EN TURISMO. La importancia de la gastronomía en el turismo. Volumen 18. 2007.

GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR

La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, que las personas y las etnias de las diferentes regiones puedan elaborar diversos platos autóctonos.

Ecuador produce, gracias a su situación geográfica con diversidad de climas y una tierra tan fértil, gran variedad de frutas, vegetales y hortalizas, durante todo el año.

El aporte de la globalización a nuestra cocina ha sido muy importante: por una parte, ha traído a nuestro suelo elementos y experiencias europeas, asiáticas, africanas y americanas; por otra, ha permitido el intercambio de productos que no cultivábamos, ni teníamos y tampoco consumíamos en nuestra cocina tradicional.

En este contexto, y enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, crear nuevos platos y preparar tierna y amorosamente, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

La elaboración y consumo de la cocina criolla se mantiene más arraigada, tanto en la costa como en la sierra, en familias e individuos de clase media, ya que ellos han mantenido esas tradiciones y recetas, transmitidas de generación en generación. De otra parte, la opinión de nuestro pueblo es que la cocina criolla tiene una ventaja: la “abundancia” porque así nos gusta comer a los ecuatorianos. Esto es una herencia de nuestra típica generosidad arraigada en nuestra cultura. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas.

Lo que se come en Ecuador

Existen especialidades muy localizadas por zonas y provincias del Ecuador. La cocina ecuatoriana es diversa, y varía con la altitud y las condiciones agrícolas y climáticas. En la mayoría de las regiones siguen la tradición de 3 platos; la sopa (caldo), el segundo (segundo plato), que incluye arroz y una proteína como pollo,

cerdo o pescado. A continuación, un postre y café son habituales, para complementar.

Platos de la región andina

Cerdo, pollo, carne de res y cuy son populares en la región andina y se sirven con una variedad de alimentos, ricos en carbohidratos, especialmente, el arroz, el maíz y las papas. Un plato delicioso y conocidísimo es el hornado, que consiste en cerdo asado, servido con tortillas de papa o llapingachos, huevo frito y longaniza. La rica fritada, el cuy, las humitas y tamales, el locro de papas con aguacate y queso, las chugchucas, el lomo saltado y el churrasco, el mote pillo, el yahuarlocro, son ejemplos de lo más apetecido en esta región.

El pescado, mariscos, camarones y cangrejos, frijoles, plátanos, arroz y maní, son partes fundamentales de la dieta costeña; mientras que, en la región Andina, prefieren la carne, papas, arroz y el mote.

La cocina también tiene sus variaciones y particularidades de cocción en las diferentes ciudades del país e inclusive, de una misma región. Por ejemplo, en Loja es muy degustada una sopa preparada con plátanos verdes; de segundo, cecina, carne de cerdo asada y queso; y para rematar, miel o “cuajada”, como postre. En la región Amazónica, un alimento básico en la dieta es la yuca.

Cocina de la costa ecuatoriana

Algunos ejemplos de la cocina ecuatoriana costeña, son los patacones, plátanos verdes fritos en aceite; y el seco de chivo, un tipo de estofado de cabra. Otros platos costeños deliciosos incluyen los ceviches, que se preparan de muchas maneras diferentes, pero básicamente consisten en productos del mar (pescado, camarones, etc.) marinados en jugo de limón, así como pan de mandioca (yuca), y plátanos servidos con maní molido o salpíeta; el encebollado es otro plato muy popular en la costa, que contiene un adobo con grandes trozos de pescado, cebolla y varios condimentos regionales. El caldo de manguera, el caldo de bolas de verde, el de gallina criolla de nuestra zona rural, el arroz, menestra y carne asada,

el puré de papas o zanahoria blanca, con carne apanada y maduros, los tallarines de carne o pollo, las torrijas de choclo, el bolón de verde con queso y chicharrón, el bollo, la torta de maduro y de choclo, etc., son otras tantas delicias que la costa ofrece.

En lugares como Esmeraldas, el coco es un producto que se usa mucho en la preparación de variados platos, como el encocado de camarones y de cangrejo, o de animales herbívoros, como la guanta.

En el Oriente

Esta provincia tiene también una oferta gastronómica especial, exótica, pero fiel a su identidad. Tenemos así, el mayto, preparado con carne y plátano, en la provincia de Pastaza; las variedades de chicha a base de yuca, plátano o chonta, en la mayoría de las poblaciones de la amazonia patria. Hay que agregar el mazato y las aguas aromáticas a base de plantas tradicionales, que se brindan apenas llega el visitante, como la tradicional guayusa.

Otros platos típicos son el caldo de corroncho, los maytos de pescado y palmito, el estofado de guanta, guatusa y danta, saíno, el sancocho, las empanadas y el pan de yuca. Los Shuars consumen el ayampaco, con palmito y pescado desmenuzado y enredado en hojas de bijao, cocidos a la brasa. El Zarapatoca, plato que se prepara con carne de tortuga, y otros en base a pescado; la Uchumanga, comida hecha con intestinos de animales silvestres, con ají; el Cazave, tortillas de yuca rallada; el masato, a base de yuca y plátano, y el chontacuro (un gusano), también son manjares especiales dignos de ser degustados.¹²

¹² <http://www.revistaencontexto.com>

GASTRONOMÍA DE TUNGURAHUA

Al ser Tungurahua catalogada una de las provincias más privilegiadas del país en cuanto a riqueza natural y cultural, debido a los diversos atractivos turísticos con los que cuenta, las personas que la visitan han hecho que la provincia se convierta en un verdadero referente turístico tanto a nivel local, nacional e internacional; razón por la cual se han creado varias estrategias que permitan potenciar la actividad turística.

Son varias las rutas creadas para que los visitantes puedan disfrutar de manera variada la experiencia turística de esta provincia, así tenemos las rutas: natural, artesanal, histórico cultural y de los sabores, dando a conocer de esta forma las bondades con las que cuenta Tungurahua.

Ruta natural: Esta ruta está destinada para las personas que disfrutan de los viajes inolvidables y practican deportes extremos, ya que la provincia tiene un sinnúmero de lugares turísticos con hermosos ríos y paisajes que permiten la realización de este tipo de actividad.

Ruta artesanal: Gracias a la creatividad y destreza de las manos tungurahuenses, las personas pueden encontrar una gran variedad de artesanías hechas en diferentes materiales de acuerdo al lugar.

Ruta Histórica Cultural: Dentro de esta ruta la gente puede conocer las costumbres y tradiciones de la provincia; además de visitar los grupos y lugares étnicos llenos de historias que contar.

Ruta de sabores: Aquí se propone un viaje para disfrutar la diversa gastronomía tungurahuense que existe en los distintos cantones, para el efecto, en cada travesía turística existe una gran variedad de paraderos donde se ofrece una deliciosa comida.¹³

¹³www.lahora.com.ec. Art.Fortalecen el turismo en Tungurahua

La ruta de sabores ha permitido dar a conocer la variedad de platos típicos, bebidas y dulces tradicionales de la provincia detallando de manera precisa la comida tradicional de cada cantón. Es así que la gastronomía se ha convertido en un eje fundamental del turismo de Tungurahua generando de esta forma un gran potencial en lo que se refiere a turismo gastronómico.

La gastronomía ambateña reúne una serie de platos típicos muy característicos de la ciudad que son reconocidos por su tradición a nivel nacional, y pueden ser degustados en los puestos ubicados en la planta alta de los mercados Modelo y Central de la ciudad de Ambato. En las picanterías, se expende variedad de platos típicos y populares de esta ciudad: los llapingachos, que se los puede degustar con un refrescante jugo de frutas preparado en el mismo lugar.

En Ficoa, los helados, cuyes y conejos son el principal atractivo gastronómico, asados a la vista del público, lo cual llama la atención de los visitantes.

Atocha es conocida por la tradicional colada morada que se prepara en hornos de leña que dan un delicioso sabor a las empanadas y el pan. A lo largo de la avenida principal y en los alrededores del parque, se concentran también, especialmente los fines de semana, varios puestos de expendio de la tradicional bebida junto a las deliciosas empanadas de viento o también llamados pasteles. Las exquisitas tortillas de maíz son también conocidas como las tortillas de nylon por su frágil textura, en algunos casos rellenos de papa.¹⁴

La gastronomía del cantón Baños presenta una amplia oferta de comida nacional e internacional en uno de los más de 100 establecimientos de alimentos, tanto en la zona urbana como rural.

En el interior del Mercado Central, se puede encontrar variedad de comida nacional, como: churrascos, caldo de 31, caldo de gallina, llapingachos, y en la parte exterior del lado de la calle Ambato se puede degustar del famoso cuy asado.

¹⁴ Guía Turística Ambato. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

Especial énfasis merece el dulce tradicional conocido como la melcocha, un dulce preparado de la caña cultivada en el oriente ecuatoriano. Este producto artesanal se viene fabricando desde hace varias décadas; esta típica golosina es el referente gastronómico de Baños y se lo puede encontrar en puestos de venta por toda la ciudad. Otro producto tradicional es el jugo de caña, bebida de exquisito sabor, preparado al instante con caña fresca y jugosa, se sirve acompañado de hielo, jugo de limón o mandarina.¹⁵

El cantón Píllaro por su parte ofrece una amplia gama de opciones de gastronomía tradicional para satisfacer a los más finos paladares. Se puede mencionar principalmente el Yahuarlocro, ají de cuy, caldo de gallina y morcilla, fritada, tamales, champús.¹⁶

El cantón Mocha es un referente gastronómico de la provincia, en el sector denominado Mochapata junto a la carretera Ambato-Riobamba, así como en la vía inter cantonal Mocha-Quero existen varios establecimientos donde se puede degustar de la exquisita gastronomía de este rincón Tungurahuese.

Entre los platillos más característicos sobresalen:

Los papas con cuero, choclos y habas con queso producidos en el cantón, plato tradicional de la región andina. Ají de cuy, Yahuarlocro, caldo de gallina, conejo al horno, librilla, maíz tostado y otras delicias forman parte de la carta gastronómica del cantón Mocha.¹⁷

La gastronomía típica del cantón Quero se la puede encontrar en todo el recorrido, principalmente en la parte central de Quero, a pocas cuadras del parque central y en las principales plazas y mercados.

¹⁵ Guía Turística Baños. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

¹⁶ Guía Turística Píllaro. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

¹⁷ Guía Turística Mocha. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

Es diversa gracias a la abundancia de productos que se obtienen en la región, la destreza culinaria ha sido heredada por los primeros pobladores y ha sido transmitida de generación en generación, además de otros platos que se han ido creando con el pasar del tiempo.¹⁸

En la gastronomía del cantón Pelileo, el visitante encontrará platos exquisitos y tradicionales de la cocina ecuatoriana, entre ellos se destacan:

La deliciosa fritada de Catimbo, Pelileo grande y García Moreno, el hornado, cuyes asados, tamales, tortillas de papa con mote, empanadas de harina de trigo rellenas con panela.

Estos platos se los puede encontrar a precios accesibles y al alcance de los paladares más exigentes, en varios establecimientos del centro cantonal y en los alrededores.¹⁹

En el cantón Patate diferentes lugares ofrecen comida típica y variada; las tradicionales arepas, son elaboradas de forma artesanal, su preparación es una tradición desde hace muchos años atrás, tienen un sabor único. Este delicioso producto es servido por lo general en una hoja de achira. Las arepas se sirven acompañadas de café negro o chocolate en leche.

La chicha de uva; el sin igual vino artesanal, con la propiedad de reducir enfermedades cardiacas; por lo cual Patate es conocido como “el rincón del vino”. La producción del vino artesanal se realiza en pocas viviendas que se encuentran en el centro de Patate.²⁰

¹⁸ Guía Turística Quero. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

¹⁹ Guía Turística Pelileo. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

²⁰ Guía Turística Patate. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

Cevallos a pesar de ser un cantón pequeño, posee un gran potencial en su gastronomía por la variedad y el sabor de sus platos. La oferta gastronómica en el cantón es diversa, varios establecimientos con años de experiencia y tradición en todo el cantón ofrecen apetecidos platos de la cocina ecuatoriana. Entre ellos se destacan: la deliciosa fritada y chicharrones, cuyes y conejos, Yahuarlocro, caldo de gallina, pollo horneado, caldo de pata de res y chancho, locro de cuy.

Todas estas exquisiteces se acompañan con bebidas frías y calientes donde sobresalen los jugos de frutas, sangrías y la inigualable chicha.²¹

2.5. HIPÓTESIS

La panadería tradicional aporta al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

2.6. SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

Variable Independiente: Panadería tradicional.

Variable Dependiente: Turismo gastronómico.

²¹ Guía Turística Cevallos. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. ENFOQUE

El enfoque de esta investigación es cualitativo ya que se analizarán los aportes que genera la panadería tradicional dentro del Turismo gastronómico en la provincia de Tungurahua. Por medio de este enfoque se podrá obtener información tanto de pobladores como de los actores de esta actividad, que posteriormente será interpretada para determinar su aporte tanto en los aspectos turísticos y culturales.

3.2. MODALIDAD BÁSICA DE LA INVESTIGACIÓN

De campo.- debido a que el estudio del problema se lo realizará en el lugar de los acontecimientos, en este caso se cumplirán visitas a los 9 cantones de la provincia de Tungurahua, lugares donde se recopilará información y evidencia útiles para esta investigación.

Documentación bibliográfica.- la investigación es de tipo documental-bibliográfica, pues se manejan diferentes conceptos y teorías acorde a la temática planteada; para la cual se cuenta con la ayuda de bibliotecas para la obtención de material bibliográfico como libros, revistas, periódicos, entre otros. La linkografía será parte importante también de la información obtenida a través de la web.

3.3. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que presenta este proyecto es de carácter exploratorio pues se analiza un tema que no ha sido estudiado, y por esta razón se carece de suficiente información previa al objeto de estudio, de esta forma la exploración permitirá obtener nuevos datos y recabar información que ayuden a verificar de forma precisa la hipótesis. Es también una investigación de tipo descriptiva pues se analiza de una forma detallada las variables que componen el marco teórico, las actividades a realizar y la participación de las personas que se relacionan de manera directa o indirecta con este proyecto. Finalmente la investigación es de carácter explicativo, porque se ahonda en el conocimiento de la problemática, y se da a conocer el porqué de las cosas al establecer la relación causa y efecto del tema a investigar, además de comprobar la hipótesis planteada; y posteriormente dar a conocer conclusiones que ayudarán a crear una propuesta para la solución del problema determinado.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

El universo de estudio de la presente investigación está integrado por los habitantes de la provincia de Tungurahua, personas inmersas en la actividad turística y de panadería tradicional de cada cantón, detalladas en el siguiente cuadro:

Cuadro 1: Población y muestra

POBLACIÓN	UNIDADES DE OBSERVACIÓN	# POBLACIÓN	MUESTRA	TÉCNICA
Habitantes de la provincia de Tungurahua	Población	504.583	384	Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Cálculo del tamaño de la muestra

Para la realización de la investigación se utilizará la presente fórmula:

$$n = \frac{z^2 P. Q. N}{z^2. P. Q + Ne^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5)(0.5)(504583)}{(1.96)^2(0.5)(0.5) + (504583)(0.05)^2}$$

$$n = \frac{3.84 (0.25)(504583)}{3.84 (0.25) + (504583)(0.0025)}$$

$$n = \frac{0.96 (504583)}{0.96 + 1261.45}$$

$$n = \frac{484399.68}{1262.41}$$

$$n = 383.6$$

$$n = 384$$

La muestra que se trabajará en la recolección de la información está representada por 384 personas.

En donde:

n: tamaño de la muestra

z: nivel de confiabilidad (1.96)

P: probabilidad de no ocurrencia (0.5)

Q: probabilidad de ocurrencia (0.5)

e: error de muestreo (0.05)

3.5. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Cuadro 2: Variable independiente - Panadería tradicional

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
<p>La panadería es uno de los locales más tradicionales y populares ya que los productos que allí se encuentran son de gran variedad.</p> <p>El pan de Tungurahua es especial por la diversidad de ingredientes y las alternativas para prepararlo. Se usan grasas como la mapahuirá y harinas de todo tipo.</p> <p>El pan es una expresión y una mezcla de las distintas culturas que han influido en la identidad de la provincia.</p>	<p>Panadería ancestral y tradicional.</p> <p>Diversidad de ingredientes y alternativas para prepararlo.</p> <p>Expresión y mezcla de distintas culturas.</p>	<p>Comida típica.</p> <p>Uso adecuado de técnicas tradicionales de panadería.</p> <p>Rescate de sabores tradicionales de panadería.</p>	<p>¿Conoce usted sobre la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua? SI NO</p> <p>¿Cuál considera usted que es el factor que hace que el pan de la provincia de Tungurahua sea apetecido por los turistas? Elaboración tradicional Sabor Precio</p> <p>¿Qué tipo de pan considera usted el más tradicional en nuestra provincia? Tapado Pan de Pinllo Pan de Santa Rosa Pan de Yema Mollete Mestizo</p> <p>¿Cree usted que la panadería tradicional de Tungurahua es un atractivo turístico? SI NO</p>	<p>Entrevista</p> <p>Observación</p> <p>Fichaje</p> <p>Lectura</p> <p>Encuestas</p> <p>Cuestionario</p>

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Cuadro 3: Variable dependiente - Turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORÍAS	INDICADORES	ÍTEMS BÁSICOS	TÉCNICAS
El turismo gastronómico está enfocado en dar a conocer la esencia del país o lugar que se visita, la actividad principal es descubrir y conocer la gastronomía.	Turismo gastronómico.	Presencia de turistas que conocen de gastronomía.	¿En qué ocasiones consume usted el pan tradicional de la provincia? Visitas a familiares Festividades de le provincia Feriados Vacaciones	Entrevista Observación Fichaje
Las actividades durante el turismo gastronómico pueden ir desde visitar los mercados locales hasta hacer una inmersión de cómo viven, cocinan y se alimentan las personas que visitamos.	Actividades durante el turismo gastronómico.	Lugares tradicionales de expendio de gastronomía típica.	Considera que el trato que se les da a los turistas en los lugares de expendio de panadería tradicional es: Excelente Bueno Malo	Lectura Encuestas Cuestionario
El turismo gastronómico puede centrarse en diferentes alimentos de ciertas zonas en específico.	Diferentes alimentos en ciertas zonas.	Variedad de platos típicos que el turista desea conocer.	¿Cree usted que se debe elaborar un recetario de panadería tradicional para promover el Turismo Gastronómico de la provincia? SI NO ¿Piensa usted que se debe dar mayor promoción a la gastronomía de la provincia? SI NO	

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

3.6. PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Cuadro 4: Plan de recolección de información

PREGUNTAS BÁSICAS		EXPLICACIÓN
1	¿Para qué?	Para lograr los objetivos de la investigación y proponer alternativas de solución al problema
2	¿De qué personas u objetos?	Habitantes de la provincia, turistas.
3	¿Sobre qué aspectos?	Aporte actual al turismo gastronómico
4	¿Quién? ¿Quiénes?	Investigador
5	¿Cuándo?	Octubre 2012 – Agosto 2013
6	¿Dónde?	Provincia de Tungurahua
7	¿Cuántas veces?	Una vez
8	¿Qué técnicas de recolección?	Entrevista, encuesta, observación
9	¿Con qué?	Fichas focalizadas. Cuestionarios estructurados, fichas de observación, guías
10	¿En qué situación?	Durante la visita de turistas a panaderías tradicionales

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

3.7. PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Con la aplicación de encuestas se tendrá la información deseada y se procederá de la siguiente manera:

- Revisión crítica de la información recogida; es decir limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- Tabulación y ordenamiento de la información a través de gráficos.
- Estudio estadístico, análisis e interpretación objetiva, verificación de hipótesis.
- Presentación de datos e interpretación de resultados, conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Encuesta dirigida a visitantes que acuden a las panaderías tradicionales

1. ¿Conoce usted sobre la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua?

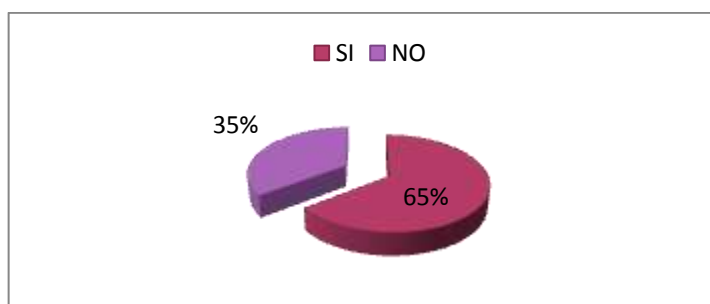
Cuadro 5: Tabulación pregunta 1

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	248	65%
NO	136	35%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 5: Representación gráfica. Pregunta 1



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 65% de las personas encuestadas conocen sobre la panadería tradicional de la provincia, mientras que el 35% de las personas manifestaron conocer poco o no conocer sobre la panadería. Se puede determinar que la panadería tradicional es de conocimiento por la mayoría de turistas pero no en su totalidad.

2. ¿Cuál considera usted que es el factor que hace que el pan de la provincia de Tungurahua sea apetecido por los turistas?

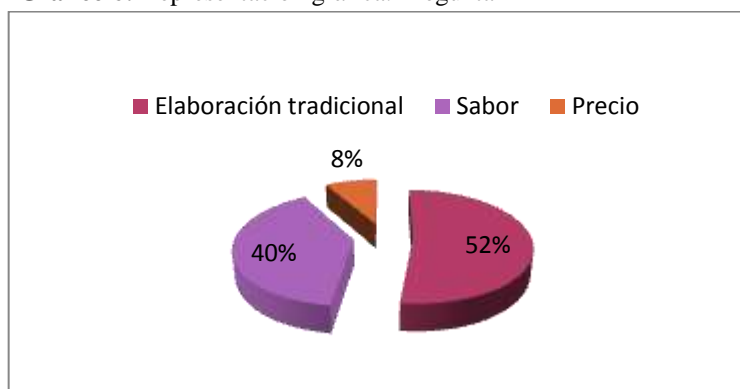
Cuadro 6: Tabulación pregunta 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elaboración tradicional	200	52%
Sabor	152	40%
Precio	32	8%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 6: Representación gráfica. Pregunta 2



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 52% de los encuestados manifiestan que el factor por el cual el pan de la provincia es apetecido es por su elaboración tradicional sobre todo en las panaderías que aún mantienen los hornos de leña, el 40% piensa que lo que más les agrada de los panes tradicionales es su sabor por los ingredientes que se usan y el 8% determina que el factor para que el pan sea de su preferencia es por el precio.

3. ¿Qué tipo de pan considera usted el más tradicional en la provincia?

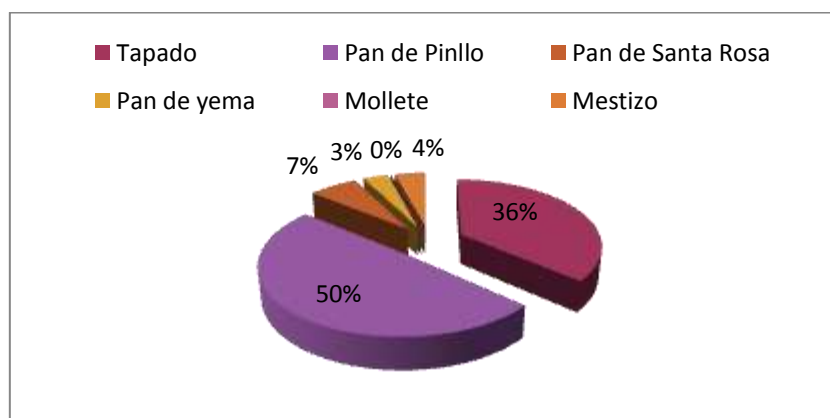
Cuadro 7: Tabulación pregunta 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tapado	140	36%
Pan de Pinlo	190	50%
Pan de Santa Rosa	25	7%
Pan de yema	13	3%
Mollete	0	0%
Mestizo	16	4%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 7: Representación gráfica. Pregunta 3



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 50% de las personas eligieron como el pan tradicional de la provincia al Pan de Pinlo, el 36% considera que el pan más tradicional es el Tapado pues es de conocimiento nacional e incluso internacional, el 7% piensa que el pan tradicional es el de Santa Rosa, el 4% de los entrevistados considera que el Mestizo también es uno de los panes tradicionales de la provincia y finalmente el 3% piensa que el pan de yema también es tradicional.

4. ¿Cree usted que la panadería tradicional de Tungurahua es un atractivo turístico?

Cuadro 8: Tabulación pregunta 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	280	73%
NO	104	27%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 8: Representación gráfica. Pregunta 4



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 73% de las personas encuestadas consideran a la panadería tradicional como un atractivo turístico pues al ser parte de la gastronomía de la provincia lo ven como un aporte al desarrollo del turismo gastronómico, a través de la presencia de turistas que acuden en busca de panes tradicionales. El 27% no piensan que sea un atractivo turístico porque en la provincia existen otros atractivos que pueden tener mayor afluencia de turistas.

5. ¿En qué ocasiones consume usted el pan tradicional de la provincia?

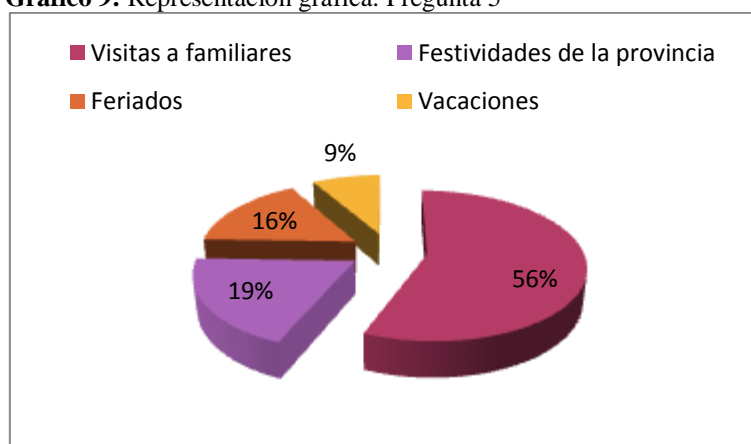
Cuadro 9: Tabulación pregunta 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Visitas a familiares	216	56%
Festividades de la provincia	74	19%
Ferriados	62	16%
Vacaciones	32	9%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 9: Representación gráfica. Pregunta 5



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 56% de los encuestados manifestó que el consumo del pan tradicional lo hacen mayoritariamente en visitas a familiares, mientras que el 19% lo hace en las festividades sobre todo en fiestas de Ambato que es considerada por ellos la fiesta mayor de la provincia, el 16% de las personas lo consumen en ferriados y el 9% en vacaciones. Se determina que los turistas que acuden a nuestra provincia prefieren consumir el pan tradicional en su tiempo de visita a familiares y en festividades de la provincia lo que también incluye ciertos ferriados.

6. Considera que el trato que se les da a los turistas en los lugares de expendio de panadería tradicional es:

Cuadro 10: Tabulación pregunta 6

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Excelente	176	46%
Bueno	200	52%
Malo	8	2%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 10: Representación gráfica. Pregunta 6



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 52% de las personas encuestadas consideran que el trato que se les da es bueno, el 46% piensan que es excelente y sólo un 8% han visto como malo el trato que se le da al turista. Los turistas consideran que se puede mejorar en varios aspectos el trato que se les da cuando acuden a las panaderías tradicionales y en general en los lugares turísticos para que este llegue a ser excelente.

7. ¿Cree usted que se debe elaborar un recetario de panadería tradicional para promover el Turismo Gastronómico de la provincia?

Cuadro 11: Tabulación pregunta 7

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	295	77%
NO	89	23%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 11: Representación gráfica. Pregunta 7



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 77% de los encuestados consideran importante la elaboración de un recetario de panadería tradicional que ayude a conocer los procesos y materiales usados en la elaboración artesanal del pan, pues esto ayudaría a la promoción de la gastronomía de la provincia. El 23% piensa que no es necesaria la creación de un recetario de panadería tradicional.

8. ¿Piensa usted que se debe dar mayor promoción a la gastronomía de la provincia?

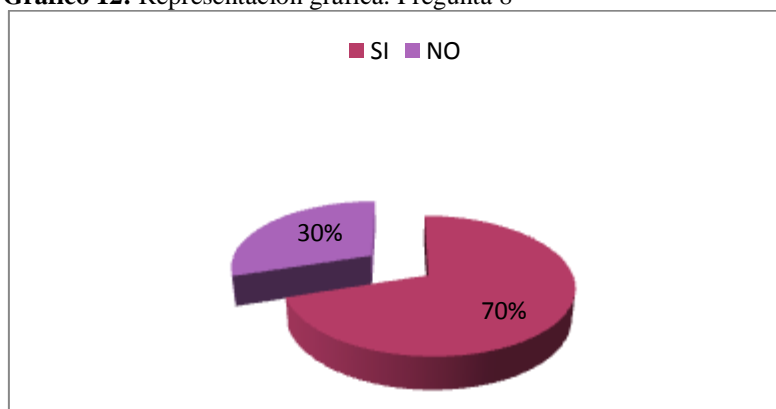
Cuadro 12: Tabulación pregunta 8

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	270	70%
NO	114	30%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Gráfico 12: Representación gráfica. Pregunta 8



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Análisis e Interpretación

El 70% de las personas encuestadas creen primordial dar una mayor promoción a la gastronomía de la provincia, pues esto no solamente generaría mayor afluencia de turistas a la provincia sino que también generaría mayores ingresos económicos a la misma y la creación de fuentes de trabajo. El 30% de los encuestados consideran que la promoción que se le da a la gastronomía es adecuada.

4.2. VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Para la verificación de la hipótesis del presente trabajo investigativo, se utilizará el método estadístico, conocido como chi cuadrado (χ^2).

4.2.1. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La panadería tradicional NO aporta al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

H1 (Hipótesis alternativa) La panadería tradicional SI aporta al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

4.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizará el nivel de α ($= 0.05$).

4.2.3. Descripción de la población

Se ha tomado como referencia para la investigación el total del universo de la investigación.

Cuadro 13: Población para la verificación de la hipótesis

Población	Personas	%
Habitantes de la provincia de Tungurahua	384	100%
Total	384	100%

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

4.2.4. Especificación de lo estadístico

Para lo cual se especificará en un cuadro de contingencia de 4 filas y 2 columnas con el cual se determina las frecuencias observadas.

Cuadro 14: Especificaciones de lo estadístico (frecuencias observadas)

PREGUNTAS	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	SUB TOTAL
1	248	136	384
4	280	104	384
7	295	89	384
8	270	114	384
TOTAL	1093	443	1536

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Una vez determinadas las frecuencias observadas, y con los resultados obtenidos, se procede a establecer las frecuencias esperadas.

Cuadro 15: Especificación de lo estadístico (frecuencias esperadas)

FRECUENCIAS ESPERADAS
273.25
110.75

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

4.2.5. Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 4 filas y 2 columnas.

$$x^2T = \text{Chi cuadrado tabular}$$

Cuadro 16: Grados de libertad (X^2)

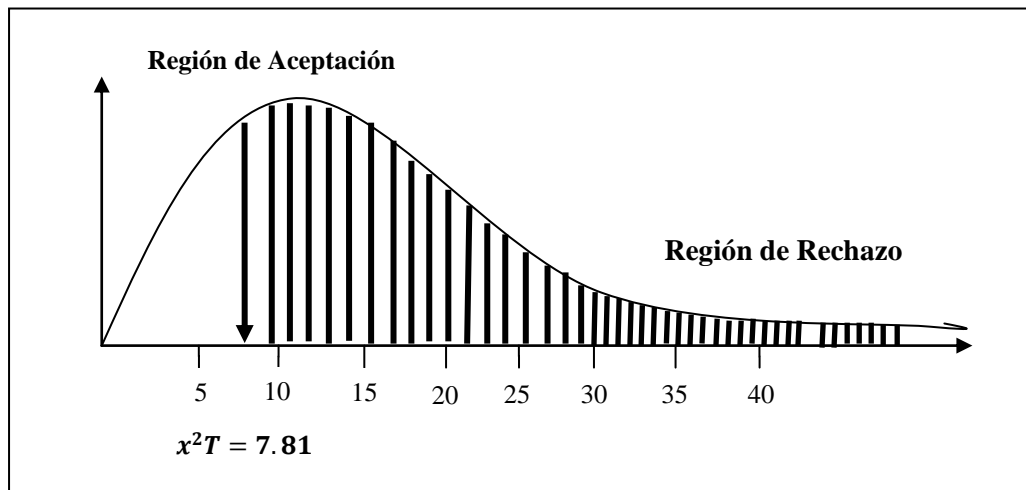
GRADOS DE LIBERTAD		
	FILAS	COLUMNAS
gl=	(4-1)	(2-1)
gl=	3	1
gl=	3x1	
gl=	3	
gl=		$x^2T = 7.81$

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Por lo tanto con 3 grados de libertad y a nivel 0.05 de significación de la tabla de $\chi^2_{T=7.81}$ por tanto si $\chi^2_C = \chi^2_T$ se aceptará la H_0 , caso contrario se la rechazará y se aceptará la hipótesis alternativa.

La representación gráfica sería:

Gráfico 13: Representación gráfica región de aceptación y rechazo



Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

4.2.6. Recolección de datos y cálculo de lo estadístico

Para el efecto se utilizará la siguiente fórmula:

χ^2 = Chi cuadrado

Σ = Sumatoria

O = Frecuencias observadas

E = Frecuencias esperadas

$$\chi^2 = \Sigma \frac{(O - E)^2}{E}$$

Cuadro 17: Recolección de datos (Chi cuadrado)

O	E	(O - E)	(O - E)²	(O - E)²/E
284	273,25	10,75	115,56	0,42
280	110,75	169,25	28645,56	258,65
295	273,25	21,75	473,06	1,73
270	110,75	159,25	25360,56	228,99
136	273,25	-137,25	18837,56	68,94
104	110,75	-6,75	45,56	0,41
89	273,25	-184,25	33948,06	124,24
114	110,75	3,25	10,56	0,10
TOTAL				683,48

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

Como se puede observar $\chi^2_c = (683.48)$ es mayor que $\chi^2_T = (7.81)$; se acepta la hipótesis alternativa H1 La panadería tradicional SI aporta al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua, verificando la hipótesis satisfactoriamente.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Luego de desarrollar el trabajo de investigación se concluye que la Panadería Tradicional es un atractivo turístico de la provincia que aporta de manera significativa al desarrollo del turismo gastronómico.
- Se puede concluir que la Panadería Tradicional de Tungurahua es considerada por la población local y turistas como un gran referente gastronómico, debido a su elaboración tradicional y sabor característico. Panadería que es consumida por las personas que acuden mayoritariamente a la provincia en visitas a familiares, festividades y feriados.
- A través de esta investigación se ha podido determinar la preocupación por parte de los consumidores de panes tradicionales sobre la posible desaparición de la elaboración tradicional de los mismos y además los pocos hornos de leña que se observan en la provincia.
- Se considera importante la creación de un recetario de panadería tradicional de la provincia a fin de conocer las técnicas tradicionales de elaboración de panadería.

- Se ha podido también concluir que se debe dar mayor promoción a la gastronomía de la provincia, a fin de generar mayor afluencia de turistas y mayores ingresos económicos.

5.2. RECOMENDACIONES

- Motivar a los propietarios de panaderías tradicionales a conservar las técnicas tradicionales, la elaboración y venta de los panes típicos de la provincia. Así como también capacitarlos de manera constante para que el trato y atención al turista sea considerado excelente.
- Generar estrategias que ayuden a la promoción de la gastronomía de la provincia a fin de que los turistas la puedan conocer en su totalidad, con el propósito de incentivar el turismo gastronómico.
- Realizar ferias de panadería tradicional en festividades como la Fiesta de la Fruta y de las Flores como se hacía en años anteriores.
- Incluir en la ruta turística de la provincia la visita a panaderías tradicionales.
- Proponer la creación de un recetario sobre Panadería Tradicional de la provincia de Tungurahua a fin de dar a conocer las técnicas de elaboración, tipos de panes y los tradicionales hornos de leña.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1. DATOS INFORMATIVOS

Título: Elaboración de un recetario de panadería tradicional para promover el Turismo Gastronómico de la provincia de Tungurahua.

Provincia: Tungurahua

División política: Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Píllaro, Quero, Tisaleo.

Población: 504.583 habitantes

Extensión: 3369.4 km²

Límites: Al norte con Cotopaxi, al sur con Chimborazo, al este con Napo y Pastaza y al oeste con las provincias de Bolívar y Cotopaxi.

Altura: 2.557 m.s.n.m.

Clima: La temperatura media anual entre 14° C. y 17° C.

Fundación: la provincia de Tungurahua fue creada el 3 de julio de 1860 con el nombre de provincia de Ambato, con los cantones de Ambato, Píllaro y Pelileo. En 1861 se cambió el nombre y se le puso el de provincia de Tungurahua.

Beneficiarios: Población local, Prestadores de Servicios, Turistas.

6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El pan de la provincia de Tungurahua y en especial el pan ambateño han sido reconocidos a nivel nacional e internacional, no sólo por su sabor sino que también por su particular forma de elaboración. Conservando en algunos casos la artesanal producción y contando aún con elementos tan típicos y tradicionales como: rudimentarias artesas donde se colocan los panes para que este leude, mesas de labrado o amasado, harina de trigo conocida anteriormente como harina de castilla, manteca de chanco característica principal del pan de la provincia, charoles o bateas donde se exhiben los tipos de pan y el tan famoso horno de leña, atractivo para los turistas; además de los secretos que se mantienen en las familias de las panaderías tradicionales de la provincia.

En la provincia existe muy poca documentación de panadería tradicional, por lo que se considera importante realizar un recetario para que se conozca la historia y cultura que representa la panadería tradicional y su gran aporte al Turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

6.3. JUSTIFICACIÓN

Es trascendental la elaboración de un recetario de panadería tradicional para destacar su aporte en los ámbitos turístico y gastronómico de la provincia de Tungurahua, y que además ayude al rescate de las costumbres y tradiciones que paulatinamente se van perdiendo en cuanto a panadería se refiere.

6.4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

6.4.1. General

- Elaborar un recetario de panadería tradicional para promover el Turismo Gastronómico de la provincia de Tungurahua.

6.4.2. Específicos

- Socializar la propuesta.
- Planificar las actividades a realizar en la presente propuesta para la elaboración del recetario.
- Ejecutar las actividades planificadas en la propuesta.
- Evaluar las actividades ejecutadas en la propuesta.

6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

6.5.1. Factibilidad Operativa

La realización de esta propuesta es totalmente factible pues se cuenta con el apoyo institucional de la Universidad Técnica de Ambato, apoyo profesional del Lcdo. Ricardo Guamán en su calidad de tutor del presente proyecto y el aporte de los conocimientos de la investigadora.

6.5.2. Factibilidad Económica

El recurso económico necesario para la ejecución de esta propuesta será sustentado por la investigadora y por las personas que brinden su apoyo en la realización de la misma.

Cuadro 18: Recursos Propuesta

	RECURSOS	PRESUPUESTO
HUMANO	Investigadora	
	Tutor	
	Diseñador	20
MATERIAL	Impresiones	45
	Empastado	10
TOTAL UNIDAD		75
TOTAL 4 UNIDADES		300

Elaborado por: VILLACÍS, Judith

6.6. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

RECETARIO

Conjunto de recetas generalmente de las que dan instrucciones.²²

Libro con fórmulas para preparar diversos productos domésticos o industriales, generalmente sobre la preparación de comidas.²³

Recetario de cocina

El recetario de cocina es un documento (en forma de libro), que agrupa el conjunto de recetas en una secuencia ordenada y convencional, establecida a partir de la cultura culinaria de cada país o región.

Recetario Base

El recetario base representa el eje de la operación de alimentos y es el archivo (en forma de libro, carpeta, o programa de cómputo) de todas las recetas estandarizando del menú, dispuestas en una secuencia lógica y ordenada.²⁴

Utilidad de un recetario

Es una herramienta muy útil para el cocinero aficionado o para el más experimentado. Ya sea como guía de cocina con todos los trucos, técnicas, curiosidades; los recetarios son una gran ayuda a la hora de la preparación de platos diferentes, variaciones, postres.²⁵

Receta

El concepto de receta tiene su origen en el latín *recepta* y posee dos grandes acepciones: por un lado, la emplean médicos y pacientes para hacer mención a la prescripción de medicamentos y, por otra parte, en gastronomía representa los pasos a seguir para reproducir un determinado plato.

²² <http://www.wordreference.com/definicion/recetario>

²³ <http://www.definicion-de.es/tag/recetario/>

²⁴ <http://www.definicion-de.es/recetario/>

²⁵ <http://www.directoalpaladar.com/categoria/libros-de-cocina>

Recetas de cocina: se puede decir que son aquellas que explican qué ingredientes incluye una comida y la forma en que ésta debe ser preparada. Las recetas indican el procedimiento adecuado para que el plato en cuestión pueda recrearse con los mismos resultados. Asimismo, puede proporcionar consejos para resaltar el sabor, trucos para evitar la cocción excesiva y diversas ideas para la presentación final.

Las recetas de cocina suelen reunirse en libros y, en la actualidad, en páginas de Internet. También es común que se transmitan de generación en generación a nivel familiar.

Por último, cabe destacar que se le dice receta al procedimiento que, a nivel general, posibilita que una persona consiga algo.²⁶

Receta de cocina

Una receta de cocina (o simplemente receta) es una lista de ingredientes y también una serie de instrucciones en la cual se indica cómo elaborar un plato o una bebida específicos utilizando los ingredientes especificados y los utensilios adecuados para ello.

Las recetas pueden transmitirse de generación en generación de manera oral o escrita mediante libros de cocina o recetarios. Este conocimiento forma parte importante de la cultura de un grupo humano.²⁷

Base de Datos para un recetario de cocina

Cada receta debe tener una serie de atributos, los cuales se describen a continuación:

- 1. Nombre de la receta:** o nombre del plato.

²⁶ <http://definicion.de/receta/>

²⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/Receta_de_cocina

2. **Tipo de la receta:** la receta puede tratarse de una entrada, plato fuerte, dulce, bebida, auxiliares. Este último contendrá recetas de masas, panes, cortes de carne, es decir, aspectos complementarios.
3. **Descripción:** breve descripción de la receta. Podría ser una nota histórica o anecdótica, que refleje tanto el origen de la receta como el nombre de la fuente de donde se obtuvo la misma.
4. **Fotos:** cada receta puede incluir 4 fotos donde se visualice el procedimiento a seguir para elaborar la receta y una foto con la presentación del plato final.
5. **Tiempos:**
 - a) **Preparación:** tiempo estimado para la realización de la receta.
 - b) **Cocción:** tiempo que se debe cocinar la receta que se está preparando, este es un tiempo estipulado en horas y/o minutos independiente del tiempo de preparación.
 - c) **Refrigeración:** indica el tiempo que debe ser refrigerada la comida antes de servir o antes de seguir con el próximo paso.
6. **Ingredientes:** una lista con las cantidades y especificaciones de los ingredientes necesarios para la realización de la receta.
7. **Modo de preparación:** texto donde se explica cómo hacer la receta. El modo de preparación puede estar representado a través de párrafos o a través de ítems. Ambos formatos son validos.
8. **Tips adicionales:** un texto con consejos para la receta o variantes de la misma, puede incluir comentarios para su mejora o simplemente una crítica de la misma.²⁸

²⁸ Universidad Simón Bolívar. Gestión de base de datos. BASE DE DATOS PARA UN RECETARIO DE COCINA.

6.7. Plan operativo de la Propuesta

Cuadro 19: Modelo operativo de la propuesta

Etapas del proyecto	Objetivos	Actividades	Responsables	Tiempo
Socialización	Socializar la idea de la propuesta con las autoridades responsables y beneficiarios.	Realizar la presentación oficial del recetario de panadería tradicional.	Autora Autoridades	Desde : 2013-10-18 Hasta : 2013-10-22
Planificación	Planificar las actividades a realizar.	Elaborar un cronograma de actividades.	Autora	Desde : 2013-10-24 Hasta : 2013-11-04
Ejecución	Ejecutar las actividades planteadas en la propuesta.	Desarrollar las actividades planificadas.	Autora	Desde : 2013-11-08 Hasta : 2013-11-28
Evaluación	Evaluar los procesos realizados como consecuencia de la ejecución de la propuesta a fin de medir logros alcanzados.	Elaborar un informe de los logros obtenidos.	Autora	Desde : 2013-11-30 Hasta : 2013-12-15

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

6.8. ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA

Para la ejecución de la propuesta, se elaborará un recetario que permitirá contar con información sobre la panadería tradicional de la provincia como reseñas, procesos, tiempos y técnicas de elaboración así como recetas de los panes tradicionales de la provincia.

Cuadro 20: Administración de la propuesta

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	PRESUPUESTO	FINANCIAMIENTO
<ul style="list-style-type: none">• Selección de material bibliográfico.• Elaboración del material.• Aplicación de instrumentos investigativos.• Análisis de resultados.• Elaboración del informe final.• Defensa del trabajo de investigación.	Investigadora Docentes	Para el presente trabajo de investigación el presupuesto económico asciende a los 300 dólares.	Autofinanciamiento de la investigadora para la realización del presente trabajo.

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

6.9. ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta planteada en este trabajo de investigación es la elaboración de un recetario de panadería tradicional el cual llevara por nombre:

PAN TRADICIONAL TUNGURAHUENSE



EDITORIAL	
Ing. Mg. Wilma Escobar Directora de la Facultad de Ciencias Sociales y de la Educación	
Ing. Diego Melo Coordinador de la Carrera de Turismo y Historia	
Luisa Espada Quinteros Tutor del Proyecto de Investigación	
Dr. Hector Silva Miembro del Tribunal	
Luz Hilda Ruiz Tamayo Espinosa Miembro del Tribunal	
Sra. Judith Andrea Vilaca Suárez Autora del Proyecto de Investigación	
COLABORACIÓN	
Sr. Fernando Vilaca	
Sra. Lucía Cárdenas	
Sr. Rafael Buncio Presidencia de Panadería Tradicional	
FOTOGRAFÍAS Y DISEÑO	
Mario Fernando Calacalí Zapata	
CONTENIDO	
EDITORIAL	1
PRESENTACIÓN	2
ELABORACIÓN	3
PAN DE AMBATO	8
SAPOSO	11
PIBLLE	13
TEMA	15
SANTA ROSA	17
MESTIZO	18
MEKYE	21
AREPAS DE CAPILLO	23
PELLEO	25
EMBRASAS DE TOSTO	27
FESTIVOS	28
MOLLETES	31
MOGOLLAS	33
MOGOLLAS DE PAN	35



El recetario contará con una pequeña reseña sobre la elaboración tradicional del pan, realizada en colaboración con la Panadería San Luis del cantón Ambato:





Finalmente se expondrán las recetas de los panes tradicionales de la provincia con cada uno de sus ingredientes y preparación:





Fuente: Panadería San Luis
Fotografía: Fernando Calvo

TAPADO

Una de las variantes del pan ambareño preferido por panaderos locales y turistas, famoso por la historia que envuelve su sabor y manera de elaboración.

Masa Externa

Harina de trigo	2 libras
Agua	1/2 litro
Azúcar	4 onzas
Levadura	2 onzas
Sal	2 onzas
Mantequilla de chanchi	2 libras

Masa Interna (Shungo)

Harina de trigo	2 libras
Agua	1/2 litro
Azúcar	4 onzas
Levadura	2 onzas
Sal	2 onzas
Mantequilla de chanchi	1 libra

Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Masa Externa:

Mezclar todos los ingredientes. Formar un ovillo con harina y en el centro añadir agua, sal, azúcar, levadura y mantequilla. Mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Masa Interna:

Repetir el procedimiento 1.

Dejar reposar las masas durante 40 minutos. En el centro de la masa externa incorporar la masa interna a manera de relleno. Dividir la masa en porciones iguales y dar forma redonda, colocar en latas. Dejar fermentar durante 40 minutos o hasta que forme volumen. Hornear a 187° durante 20-30 minutos.



Fuente: Panadería Especial El Loggino Pan de Pinlo
Fotografía: Fernando Calvo

PINLLO

Una tradición que se transmite de generación en generación, homónimo a pan de horno duro como resultado de esta gran labor un pan de sabor especial y de gran consistencia. Resucitando un secreto en su elaboración.

Ingredientes

Harina de trigo	1 libra
Harina integral	1 libra
Agua	1/2 litro
Azúcar	4 onzas
Sal	2 onzas
Mantequilla de chanchi	250gr
Levadura	4 onzas

Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Mezclar los ingredientes.

Mezclar las harinas y formar un ovillo. En el centro poner agua, azúcar, levadura y mantequilla. Mezclar y amasar hasta obtener una masa dura. Formar la masa de la que reposar durante 40 minutos.

Dividir la masa en porciones iguales y dar forma redonda. Colocar en latas y dejar reposar durante 1 hora y 40 minutos.

Hornear a 200° por 25-30 minutos.



Fuente: Pineda del Valle
Fotografía: Fernando Calvo

YEMA

El pan de yema conocido también como rositas, se ha convertido en un símbolo de la panadería tradicional de Antioquia.

Ingredientes

Harina de trigo	1 libra
Agua	1 taza y media
Levadura	1 onza
Azúcar	1 cucharada
Sal	1 cucharadita y media
Mantequilla	4 onzas
Huevos	6 unidades
	Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Pelear los ingredientes.
Mezclar harina y sal y formar un volán. En el centro poner agua, azúcar, levadura, huevos y mantequilla.
Mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea. Formada la masa dejarla reposar durante 30 minutos.
Dividir la masa en porciones iguales y dar forma. Colocar directamente en lasas. Dejar reposar de 40 a 50 minutos o hasta que tome volumen.

Hornear a 180° durante 20 minutos.

16



Fuente: Pineda del Valle
Fotografía: Fernando Calvo

SANTA ROSA

El pan de Santa Rosa es una tradición de agua que también ha sido transmitida de padres a hijos.

Masa Externa

Harina de trigo (semi integral)	2 libras
Agua	1/2 litro
Azúcar	4 onzas
Sal	2 onzas
Mantequilla	100 gr
Levadura	4 onzas

Masa Interna

Harina de trigo	2 libras
Agua	1/2 litro
Azúcar	200 gr
Sal	10 gr
Mantequilla	200 gr
Levadura	4 onzas
	Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Masa Externa:
Pelear todos los ingredientes. Formar un volán con harina y en el centro añadir agua, sal, azúcar, levadura y mantequilla. Mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Masa Interna:
Repetir el procedimiento 1. Dejar reposar las masas durante 40 minutos.
En el centro de la masa externa incorporar la masa interna a manera de relleno. Dividir la masa en porciones iguales y dar forma redonda, colocar en lasas. Dejar fermentar durante 40 minutos o hasta que tome volumen.
Hornear a 180° durante 20-30 minutos.

17



MESTIZO La palabra mestizo quiere decir unión de cosas, de culturas. De aquí se toma el nombre de este pan ya que proviene de la mezcla de harinas, la de trigo, la integral y la de maíz.

Masa Externa

Harina de trigo	2 libras
Harina integral	1 libra
Agua	1/2 litro
Levadura	4 onzas
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 onzas
Huevos	6 unidades
Manteca de cerdo	250 gr

Masa Interna

Harina de trigo	2 libras
Harina de maíz	1 libra
Agua	1/2 litro
Levadura	4 onzas
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 onzas
Margarina	1/2 onzas

Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Masa Externa: Poner todos los ingredientes, mezclar los harinas. Formar un cráter y en el centro poner agua, huevos sal, azúcar, levadura y manteca. Amasar hasta obtener una masa homogénea.

Masa Interna: Mezclar los ingredientes secos, harinas de trigo y maíz. Formar un cráter y en el centro colocar agua, sal, azúcar, levadura y margarina. Amasar hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar la masa durante 60 minutos. En el centro de la masa externa incorporar la masa interna a manera de relleno. Darle la masa en porciones iguales, dar forma redonda y colocar en fatás. Dejar fermentar durante 40 minutos o hasta que tome volumen. Hornear a 180° durante 25 minutos.

Fuente: Pasañetti del Libro Fotografía: Patateo, Colombia



Patate

Arepas de Zapallo

Fuente: Pasañetti del Libro Fotografía: Patateo, Colombia



AREPAS

Tradición de la gastronomía venezolana y el que, que el pan, solo cuando los aprendidos a hacer de sus mejores maestros todos los secretos de su elaboración.

Ingredientes

Zapallo	1 unidad
Harina de maíz	2 tazas
Manteca	2ozas
Agua	5 litros
Azúcar	3 litros
Levadura	1/2 taza
Canela, clavo de olor, pimienta blanca	Al gusto
Pimienta en polvo, esencia de vainilla	Al gusto
Queso	1 unidades
Hojas de achira	20 unidades

Aproximado 20 unidades

PREPARACIÓN

Pesar los ingredientes. Pelar y picar el zapallo, poner a hervir con agua, canela, clavo de olor. Cocinar durante 20 minutos, retirar y dejar hasta obtener una especie de colado espeso. Añadir a esta preparación la harina de maíz, la manteca, la esencia de vainilla, mezclar todos los ingredientes y proceder al colocar una porción de la masa en las hojas de achira. Introducir un pedazo de queso y media cucharadita de pimienta en polvo.

Cocer las hojas, colocarlas en una lata y hornearlas por 15-20 minutos.

24





EMPANADAS EN TUESTO

Tina masa de pan de origen español, el Tago el continente Americano toma algunas variantes. En el norte Pailón se utiliza el tasto de barro para su cocción. La panada se destaca como uno de sus principales componentes.

Ingredientes

Harina de trigo (trigo)	1 libra
Agua	1/2 litro
Sal	1 pica de sal
Levadura	1 cucharada
Mantequilla	4 onzas
Panela molida	100 gr

Aproximado 30 unidades.

PREPARACIÓN

Pesar los ingredientes.

Colocar los ingredientes en un recipiente, mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Formar la masa, dejarla reposar hasta que tome volumen.

Entrar la masa formando una especie de tira, cortar en trozos de 6 a 8 cm, formar bolitas y amasarlas con un rodillo.

Dar forma alargada y rellenar con una cucharada de panela en polvo. Cocinarlas sobre el tasto a temperatura alta hasta que se cocinen por completo y la panada se haya dorado.

Fuentes: Anuario de la Oficina Pailón
Fotografía: Fernando Cruzado

77



Festivos



Ambato
Píllaro
Cantones de la Provincia

Fuentes: Anuario de la Oficina Pailón
Fotografía: Fernando Cruzado



Fuente: Pascualini San Luis, Párrafo Fotografía Fernando Colado

31

MOLLETES

Uno de los platos preferidos en la celebración del Corpus Christi, que se lleva a cabo en el mes de junio con los molletes, considerados de los alimentos más tradicionales, se elaboran en forma de tortas pequeñas rellenas de carne de vaca.

AMASADO

Ingredientes

Harina de trigo	2 libras
Agua	1/2 litro
Azúcar	8 onzas
Sal	1 pinta
Mantequilla de chichén	1 libra
Margarina	1 libra
Huevos	3 unidades
Levadura	3 onzas
Carnes de chichén cocinada y molida	1 libra
Panela	4 onzas
Oleón de olor y pimienta de dulce	Al gusto
Agua	1/2 litro

Aproximado 30 unidades

PREPARACIÓN

Mezclar los ingredientes. Formar un bol con harina y en el centro colocar agua, azúcar, sal, levadura, huevos, mantequilla y margarina. Mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea. Formada la masa dejar fermentar por 40 minutos.
Batirlos: cocinar todos los ingredientes hasta que estén en su punto. Dividir la masa en porciones iguales y dar forma tipo empanada. Cuando el relleno esté frío colocarlo en las pastas de pan. Dejar insular por 1 hora y 30 minutos.
Hornear a 180° por 20-25 minutos.

32



Fuente: Pascualini San Luis, Párrafo Fotografía Fernando Colado

33

ROSQUILLAS

RELLEADO

Se rellenan una vez al día en el mes de junio en honor a la celebración del Corpus Christi, representando a la forma de espigas de trigo.

Ingredientes

Harina
Huevos
Sal
Anís verde
Lácteos

PREPARACIÓN

En un recipiente colocar los huevos y añadir la harina, la sal y el anís, amasar hasta que se compacten todos los ingredientes y se pueda moldear la masa, dar la forma de una boya y poner a cocinar en una paila con agua hasta que las rosquillas floten, se saca del agua y se hacen tres cortes a los lados, se colocan en las latas y se hornear por media hora.

34



Fuente: Pasañella San Lab
Fotografía: Fernando Latorre

GUAGUAS

CANTONES DE LA PROVINCIA

Se dice que el origen de este pan tradicional viene de la combinación de la celebración original del Día de los Santos Difuntos que llegó a nuestra tierra con los españoles y de los rituales indígenas que se realizaban para honrar a sus ancestros.

Ingredientes

Harina	1 libra
Sal	10 gr
Azúcar	40 gr
Mantequilla	100 gr
Huevos	5 unidades
Levadura	20 gr
Aguá	1 taza

PREPARACIÓN

Pesar los ingredientes.

Formar un cráter con harina, en el centro poner sal, azúcar, mantequilla, huevos, levadura y agua. Mezclar y amasar hasta obtener una masa homogénea. Formar la masa, dejarla reposar durante 20 minutos.

Dividir la masa y dar forma a la guagua de pan. Colocar en leches y dejar reposar durante 40 minutos o hasta que tome volumen.

Decorar las guaguas.

Hornear a 180° durante 20 minutos.

6.10. PREVISIÓN DE LA PROPUESTA

Cuadro 21: Previsión de la propuesta

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
1. ¿Quién evaluará?	La investigadora
2. ¿Por qué evaluar la propuesta?	Para establecer el éxito de la ejecución del recetario.
3. ¿Para qué evaluar?	Para establecer el cumplimiento de los objetivos establecidos en la propuesta.
4. ¿Qué evaluar?	El modelo operativo aplicado.
5. ¿Quién evalúa?	La investigadora
6. ¿Cuándo evaluar?	La evaluación se la realizará durante todo el proceso del desarrollo de las actividades.
7. ¿Cómo evaluar?	Aplicación de encuestas
8. ¿Con qué evaluar?	Utilizando instrumentos como cuestionarios.

Elaborado por: Judith Andrea Villacís Suárez

MATERIALES DE REFERENCIA

BIBLIOGRAFÍA

- Grupo Lexus. Panadería Ancestral. Lexus Editores. Edición 2011
- Guía Turística Ambato. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Baños. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Cevallos. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Mocha. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Patate. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Pelileo. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Píllaro. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- Guía Turística Quero. Dirección de Turismo Tungurahua. 2011
- NARANJO, Marcelo. La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo VII-Tungurahua. 1992. CIDAP
- OLIVEIRA. ESTUDIOS Y PERSPECTIVAS EN TURISMO. La importancia de la gastronomía en el turismo. Volumen 18. 2007.
- REINO, Pedro. Mi provincia Tungurahua. 1994
- Universidad Simón Bolívar. Gestión de base de datos. BASE DE DATOS PARA UN RECETARIO DE COCINA.

LINKOGRAFÍA

- <http://www.definicionabc.com/general/panaderia>
- <http://www.definicion-de.es/tag/recetario/>
- <http://www.definicion-de.es/recetario/>
- <http://definicion.de/receta/>
- <http://www.directoalpaladar.com/categoria/libros-de-cocina>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastronómico
- http://es.wikipedia.org/wiki/Receta_de_cocina
- <http://intralector.net/sociales/gente-tyg/234-turismo-gastronomico>
- <http://www.lahora.com.ec>. Art. Fortalecen el turismo en Tungurahua.
- <http://repositorio.uasb.edu.ec>. Elaboración de un Plan de Mercadeo

- <http://www.revistafamilia.ec>. Art. Harina, sabor, relleno y color
- <http://recetasdepanaderiapasteleria.blogspot.com>
- <http://www.revistaencontexto.com>
- <http://www.wordrefernce.com/definicion/recetario>

ANEXOS

ANEXO 1

FOTOGRAFÍAS

- **Visita a la Panadería San Luis**

Elaboración tradicional del pan



Fuente: Panadería San Luis
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Proceso de horneado en “horno de leña”



Fuente: Panadería San Luis
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez



Fuente: Panadería San Luis
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Venta del pan tradicional



Fuente: Panadería San Luis
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

- Visita a “Mama Lucha” lugar de venta de Arepas - Patate

Sra. Luisa Cárdenas propietaria de “Mama Lucha”



Fuente: “Mama Lucha”
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Arepas antes de ingresar al “horno de leña”



Fuente: “Mama Lucha”
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Presentación final de las arepas junto al vino de Patate



Fuente: “Mama Lucha”
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

- **Visita a la Panadería Especial-El legítimo pan de Pinlo**

Sr. Rafael Bonilla, propietario de la panadería



Fuente: Panadería El legítimo pan de Pinlo
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Elaboración del pan de Pinlo



Fuente: Panadería El legítimo pan de Pinlo
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

Investigadora con los propietarios de la panadería



Fuente: Panadería El legítimo pan de Pinlo
Fotografía: Judith Andrea Villacís Suárez

ANEXO 2

ENCUESTA

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

Encuesta para determinar el aporte de la panadería tradicional al turismo gastronómico de la provincia de Tungurahua.

INDICACIONES: Por favor lea detenidamente las preguntas y conteste con una X.

1. ¿Conoce usted sobre la panadería tradicional de la provincia de Tungurahua?

SI () NO ()

2. ¿Cuál considera usted que es el factor que hace que el pan de la provincia de Tungurahua sea apetecido por los turistas?

Elaboración tradicional ()

Sabor ()

Precio ()

3. ¿Qué tipo de pan considera usted el más tradicional en nuestra provincia?

Tapado ()

Pan de Pinillo ()

Pan de Santa Rosa ()

Pan de Yema ()

Mollete ()

Mestizo ()

4. ¿Cree usted que la panadería tradicional de Tungurahua es un atractivo turístico?

SI () NO ()

5. ¿En qué ocasiones consume usted el pan tradicional de la provincia?

Visitas a familiares ()

Festividades de la provincia ()

Feriados ()

Vacaciones ()

6. Considera que el trato que se les da a los turistas en los lugares de expendio de panadería tradicional es:

Excelente ()

Bueno ()

Malo ()

7. ¿Cree usted que se debe elaborar un recetario de panadería tradicional para promover el Turismo Gastronómico de la provincia?

SI () NO ()

8. ¿Piensa usted que se debe dar mayor promoción a la gastronomía de la provincia?

SI () NO ()