

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

PORTADA

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

TEMA:

“LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA
IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO”

Autor: Congo Jiménez Juan Marcos

Tutor: Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

AMBATO – ECUADOR
2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: “LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO” del alumno Juan Marcos Congo Jiménez estudiante de la carrera de Turismo considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, 05 de enero de 2023

EL TUTOR

.....
Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

C.C.: 1803017365

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, 05 de enero de 2023

EL AUTOR



.....
Juan Marcos Congo Jiménez

C.C.: 1850032002

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, 05 de enero de 2023

EL AUTOR



.....
Juan Marcos Congo Jiménez

C.C.: 1850032002

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO”, de Juan Marcos Congo Jiménez, estudiante de la carrera de Turismo de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, 05 de enero de 2023

Para constancia firman

LIC. CARMEN ISABEL VACA VACA, MG.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803381423

LIC. CAMILO FRANCISCO TORRES
OÑATE, MG.
MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.: 1803318169

DEDICATORIA

El proyecto de investigación está dedicado principalmente a Dios por darme sabiduría y perseverancia para cumplir un objetivo más en la vida, a mis padres, Juan Alberto Congo Cunalata y Mónica del Carmen Jiménez Sánchez por el esfuerzo de su trabajo diario y sobre todo, su apoyo incondicional. A mis hermanos Fernando y Cristina por ser ejemplo de superación, humildad y sacrificio. A toda mi familia, quienes estuvieron siempre junto a mi durante mi proceso de formación, por sus consejos y palabras de aliento para cumplir con mis metas.

AGRADECIMIENTO

*Agradezco a Dios por cada una de sus bendiciones
derramadas sobre mí, a mis padres por el apoyo incondicional,
a la Universidad Técnica de Ambato por la oportunidad de formarme y
convertirme en profesional,
a mis profesores y tutores que me guiaron durante el desarrollo del proyecto.
En este camino se necesita acompañantes que te brinden su apoyo en los
buenos y malos momentos, es por eso que agradezco a mis amigos
Daniel, Gabriel, Henry, Isaac, Iván, Nicolás y Carolina.
A todos quienes han compartido su tiempo valioso conmigo, les estaré
eternamente agradecido... SIEMPRE.*

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	¡Error! Marcador no definido.
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
AUTORÍA DEL TRABAJO	III
DERECHOS DE AUTOR	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
ÍNDICE GENERAL.....	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	X
ÍNDICE DE TABLAS	XI
RESUMEN EJECUTIVO	XII
CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO	1
1.1. Antecedentes investigativos.....	1
1.2. Objetivos	22
CAPÍTULO II	23
METODOLOGÍA	23
2.1 Materiales.....	23
2.2 Métodos.....	24
CAPÍTULO III.....	28
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
3.1 Análisis y discusión de los resultados.....	28
3.1.2. Resultados de la caracterización de la identidad cultural del cantón Ambato	34

CAPÍTULO IV	38
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	38
4.1 Conclusiones	38
4.2 Recomendaciones.....	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Elementos de la cultura.....	6
Figura 2. Otras manifestaciones	7
Figura 3. Tipos de valores	12
Figura 4. Saberes ancestrales Indígenas	14
Figura 5. Gastronomía de pueblos y nacionalidades Ecuador	16
Figura 6. Portada de la revista digital.....	48
Figura 7. Índice de la revista digital.....	49
Figura 8. Establecimientos gastronómicos de la parroquia Ficoa.....	50
Figura 9. Establecimientos gastronómicos de la parroquia Atocha	51
Figura 10. Establecimientos gastronómicos de la parroquia La Matriz.....	51
Figura 11. Videos informativos y contactos de los establecimientos	52

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Tipos de identidad.....	3
Tabla 2. Tipos de cultura.....	5
Tabla 3. Tipos de creencia	10
Tabla 4. Alimentos ancestrales ecuatorianos	15
Tabla 5. Técnicas culinarias.....	18
Tabla 6. Tipos de turismo gastronómico.....	21
Tabla 7. Recursos	23
Tabla 8. Análisis de resultados de las fichas INPC.....	28
Tabla. 9. Establecimientos gastronómicos	33
Tabla 10. Resultados y discusión.....	34
Tabla 11. Modelo operativo	45

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo estudiar los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural ambateña, mismos que, forman parte de la tradición y las diferentes manifestaciones culturales transmitidas de generación en generación. Para el desarrollo de la investigación se aplicó una metodología con enfoque cualitativo, como herramienta de recolección de información se basó en la observación de campo, el diseño investigativo fue no experimental transversal y de un alcance de carácter fenomenológico. Para el muestreo, se apoyó en una muestra no probabilística por conveniencia, dirigida a una población de estudio que fueron los dueños de los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y la Matriz; así mismo se aplicaron las fichas del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural); y finalmente la entrevista. En el levantamiento de las fichas se identificó 5 establecimientos gastronómicos que ha mantenido una larga trayectoria en el mercado, debido a que realizan sus productos con recetas, ingredientes, elementos y técnicas ancestrales heredados por generaciones. De la misma forma mediante entrevistas se evidenció que los saberes ancestrales son elementos principales para determinar la identidad cultural Ambateña, ya que mantienen viva la historia de un lugar con sentido de pertenencia. Finalmente, la difusión de los saberes ancestrales es muy importante para poder mantener vivas las tradiciones en tiempo presente y garantizar el conocimiento para futuras generaciones

PALABRAS CLAVE: SABERES ANCESTRALES, GASTRONOMÍA, IDENTIDAD CULTURAL, TRADICIÓN

ABSTRACT

The objective of this research work is to study the ancestral gastronomic knowledge and the cultural identity of Ambateña, which are part of the tradition and the different cultural manifestations transmitted from generation to generation. For the development of the research a qualitative approach methodology was applied, as a tool for data collection was based on field observation, the research design was non-experimental, transversal and of a phenomenological nature. The sampling was based on a non-probabilistic sample by convenience, directed to a study population that were the owners of the gastronomic establishments of the Atocha-Ficoa and La Matriz parishes; the INPC (National Institute of Cultural Heritage) cards were also applied; and finally, the interview. During the survey, 5 gastronomic establishments were identified that have maintained a long trajectory in the market, due to the fact that they make their products with recipes, ingredients, elements and ancestral techniques inherited by generations. In the same way, through interviews, it became evident that ancestral knowledge is the main element in determining the cultural identity of Ambateña, since it keeps alive the history of a place with a sense of belonging. Finally, the dissemination of ancestral knowledge is very important to keep traditions alive in the present time and guarantee knowledge for future generations.

KEYWORDS: ANCESTRAL KNOWLEDGE, GASTRONOMY, CULTURAL IDENTITY, TRADITION, AMBATO

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

Para la presente investigación se ha tomado como fuente de sustento bibliográfico referencial algunos antecedentes relacionados con los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural.

Estudios realizados con el tema: “Identidad cultural, un concepto que evoluciona” concluye que la identidad cultural es un reconocimiento en la apropiación de las memorias históricas o a su vez, de un pasado que puede ser reinventado o reconstruido por una sociedad o comunidad en general. Las características representativas de la identidad cultural son las creencias, símbolos, costumbres y valores que le provee a los individuos pertenecientes a una comunidad un sentido de comunión con sus pares, con el fin de proteger los bienes patrimoniales que comienzan a desaparecer a partir de la comercialización de los platos típicos ecuatorianos, pues para reducir sus costos de elaboración, reducen a su vez los elementos que forman parte del producto **(Molano, 2007)**.

En el siguiente tema: “Identidad Cultural y su incidencia en el desarrollo turístico”, el autor concluye que la conservación de la cultura de la parroquia Pilahuín, presenta un alto grado de incidencia, el lugar tiene la capacidad de atraer al turismo mediante las manifestaciones y valores culturales, de la misma forma la parroquia presenta una gama de expresiones culturales que deben ser rescatadas y revalorizadas con el fin de que la población sienta el orgullo, interés y respeto hacia sus raíces ancestrales **(Guamanquispe, 2015)**.

Por otra parte, según **Muñoz, Patiño y Moreira (2021)**, en una publicación realizada con el tema: “Saberes ancestrales: Una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador”, confirman que en la mayor parte de regiones del Ecuador existen terapeutas ancestrales como los llamados curanderos, chamanes, en donde se hace uso de la medicina tradicional al emplear ciertas plantas, además de que los pueblos indígenas durante miles de años han

mantenido los sistemas alimentarios gracias a sus conocimientos ancestrales y a sus prácticas únicas de gestión de la tierra. Sin embargo, se debe considerar la importancia de proteger y reconocer los beneficios que tienen los conocimientos ancestrales en la vida.

Según la investigación realizada por la Revista de Ciencias Sociales y Humanidades Chakiñan con el tema: “ Saberes ancestrales Gastronómicos y Turismo cultural de la ciudad de Riobamba”, menciona que los saberes ancestrales gastronómicos presentes en la cultura ecuatoriana son un complemento importante en los servicios turísticos de los territorios, éstos fenómenos conforman modalidades que buscan la captación de la demanda con la oferta en la cultura local, deportes y eventos que son complementarios para presentar los diferentes platos típicos como propuesta. En el Ecuador la participación de los platos tradicionales en estos eventos comienza a reducirse, pues se prefiere exponer productos aculturizados que se los vende en emprendimientos **(Guevara,2021)**.

La presente investigación se sustenta en el modelo pedagógico para desarrollar la identidad cultural que se alinea al fenómeno analizado: Un modelo de estudio de la identidad cultural, que consta de 3 subsistemas principales: como el proceso de formación axiológica que se relaciona entre procesos y acontecimientos de la vida social, intereses y necesidades, que son dinámicos, cambiantes y dependientes de las condiciones, mientras que el proceso de gestión extensionista se encarga de los procesos de investigación, docencia y extensión para que se desarrolle dentro de la institución y fuera de la misma y finalmente el proceso contextual e identidad de la cultura universal, en donde el componente identidad social es un proceso en el que la educación y la sociedad mantiene relaciones dialécticas, permitiendo adquirir y desarrollar conocimientos con solución **(Garza y Llanes, 2015)**.

Por otro lado, la investigación se basa también en la epistemología de la gastronomía cuya finalidad se presenta al saber gastronómico como aquel conocimiento académico relacionado con la alimentación, mediante 3 perspectivas:

1. Se encuentra dentro de las ciencias de la salud (funciones fisiológicas, cuerpo y mente).
2. Relacionadas a las ciencias de la producción primaria, actividades económicas y sociales en un marco normativo de sustentabilidad, economía y salubridad.
3. En las ciencias sociales, es decir la alimentación como base de sistemas de organización socioeconómicas y de jerarquías de poder, expresadas mediante prácticas culturales, identidades culturales, códigos de comportamiento social, las cuales son fundamentales durante el proceso de interrelación humana y de convivencia social (**Cartay, 2019**).

Identidad Cultural

Identidad

La identidad es un concepto necesario para tratar de algo que caracteriza históricamente a un sujeto, pero éste a su vez es imposible de representar con precisión, simplemente se puede hablar de ella, el vocablo identidad según los filósofos clásicos presentaban un solo significado, el de su raíz etimológica latina “identitas” que significa igual a uno mismo o ser uno mismo, utilizado para referirse únicamente a las características, cualidades, atributos. Actualmente la identidad es abordada como tema o como problema epistemológico, al grado de constituirse en una problemática específica que intenta ser abordada desde un amplio abanico de disciplinas que constituyen el campo de lo social, la identidad se ha instaurado como un concepto diferencial que designa movilidad, transformación, y cambio (**Navarrete, 2015**).

Por otra parte, según **Córdoba (2017)**, menciona que la identidad se puede entender como la concepción que tiene una persona o un colectivo sobre sí mismo en relación a otros, tomando como referencia la información o los datos que identifican y distinguen oficialmente a una persona de otra, en la siguiente tabla podemos observar los tipos de identidad existentes.

Tabla 1. *Tipos de identidad*

TIPOS	DEFINICIÓN	CONFORMACIÓN
-------	------------	--------------

Personal	Define a uno mismo como individuo, persona única e intransferible	Uno mismo La familia Amigos cercanos
Colectiva	Cuando los rasgos permiten identificarse o ser parte de algún grupo	Un grupo de personas social o cultural
Nacional	La visión que se tiene del país donde se vive, gracias a sus creencias, historia, religión, cultura, etc.	El país y estado donde vive
Mundial	Rasgo que se obtiene al compartir el planeta con muchas personas, identificándose como humanidad	Todo un mundo y continente

Fuente: Córdoba (2017)

En cada etapa de vida, en donde no se tiene claro quiénes somos y se busca la propia forma de ser, es cuando se empieza a formar la identidad, al darse cuenta de las diferencias que se tiene con los demás, en donde se busca un sentido de pertenencia y de individualidad.

Cultura

La palabra cultura viene del latín “colo, colere, cultum” que etimológicamente significa cultivo. Según **Echeverría (2019)**, señala que la cultura es el producto de la actividad, de la formación es decir del conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas que suele designarse con el nombre de civilización. La cultura se convierte en civilización cuando los que pertenecen a ese conjunto tienen los mismos intereses y creencias para comunicarse con otras.

La cultura abarca varios aspectos como la religión, la moral, las artes, la historia y la economía de un grupo determinado, el término se utiliza para referirse a las diferentes manifestaciones del ser humano, y menciona que todo lo que es creado por el humano es cultura. La forma de vida en comunidad hace posible la continuidad de la cultura pues existe una extensa diversidad cultural como tantas sociedades o países hay en el mundo, lo que significa que las diferentes culturas pueden convivir. En la actualidad el ser humano ha desarrollado nuevas habilidades y tecnologías que implican un avance acelerado en la evolución cultural a nivel mundial con el internet y las redes sociales (**Rodríguez, 2017**).

Según **Descola y Ponso (2016)**, mencionan que la diversidad de culturas existentes alrededor del mundo genera un fenómeno que la antropología denomina como

etnocentrismo, que consiste en la actitud de una persona, grupo o sociedad de superioridad sobre los demás. La gran variedad de culturas que existen, el universo de expresiones y las formas que éstas suponen, son materiales de estudio relacionadas a las disciplinas como la sociología y la antropología, lo podemos observar en la siguiente tabla la clasificación de la cultura de acuerdo con distintos criterios

Tabla 2. *Tipos de cultura*

Según el aspecto económico	
Tipos	Definición
Cultura popular	Manifestaciones y elementos culturales propios de un pueblo
Cultura de masas	Formada por bienes culturales que son presentados por medios masivo de comunicación
Según la religión	
Culturas teístas	Son aquellas que creen en una divinidad superior y suelen ser monoteístas y politeístas
Culturas no teístas	Son aquellas que no creen en una divinidad superior (fuerzas de la naturaleza)
Según la forma de producción	
Culturas urbanas	Se desarrollan en las ciudades y basan su economía en el comercio y los servicios
Culturas rurales	Son de tipo sedentarias y basan su economía en la agricultura y ganadería

Fuente: Descola y Ponso (2016)

¿Cómo se construye la Identidad Cultural?

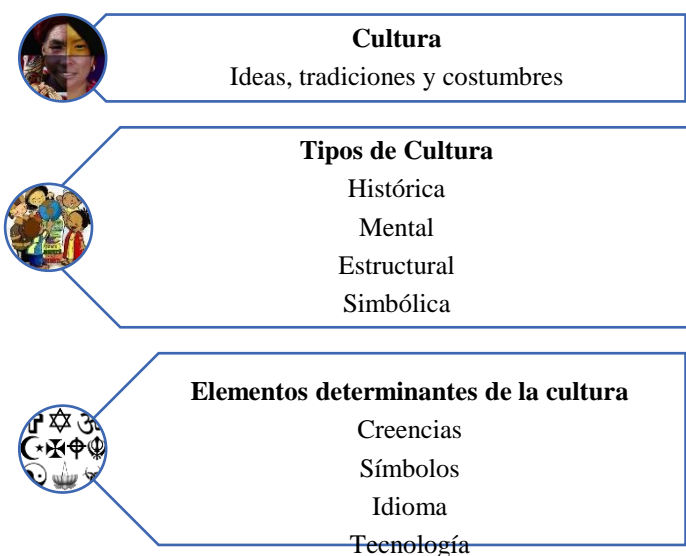
Según **Álvarez (2020)**, muestra que la identidad se conforma por categorías sociales de la realidad presentes en los procesos y hechos sociales, individuales y grupales, este llamado juego contingente de construcciones y capas tienen una esencia poliédrica o que posee manifestaciones en varias facetas, dando origen a las extensas categorías

sociales como género, clases, etnia entre otras. Por lo que el estudio de identidad puede ser susceptible al analizar desde las diferentes ramas de la sociología.

El proceso para la construcción de la identidad relacionada con la sociedad es variable y compleja además de la doctrina filosófica apriorista que se basa en adquirir conocimientos acerca del mundo sin pretender recurrir a diferentes tipos de experiencia, se enfoca en la interacción social, lo cual da una catequización exógena en la memoria colectiva del territorio. Esto se puede ver relacionado en como un migrante articula los diferentes conceptos que conforma el “yo”, de los exogrupos y endrogrupos, es decir, de los grupos que los individuos se pueden o no se puede llegar a identificarse lo cual conlleva a verse a sí mismos según su cultura, raza género o religión (Arrabal, Rodríguez & González, 2021).

Por lo tanto, la identidad cultural está conformado por diferentes elementos, que son participes de procesos sociales en consecuencia a ser reproducidos, valorados y aprovechados para el desarrollo local, a través de individuos, que aportan rasgos identitarios que al momento de su reproducción se manifiestan como costumbres y tradiciones, que dan como resultado la identidad del territorio (Arrabal, Rodríguez & González, 2021). En la siguiente figura se puede identificar los principales aspectos de la cultura.

Figura 1. Elementos de la cultura

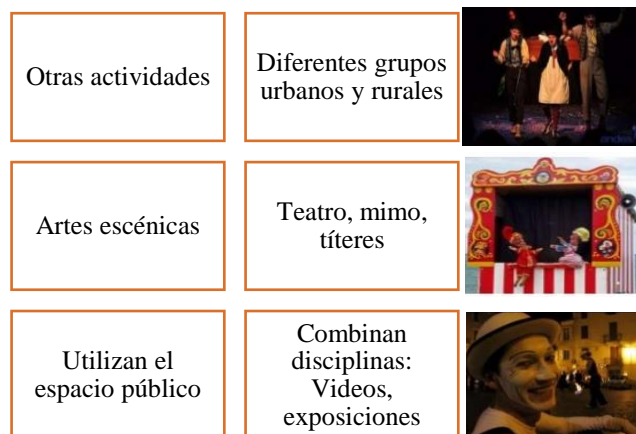


Fuente: Arrabal, Rodríguez & González (2021)

Manifestaciones Culturales

Para el análisis de la identidad cultural es importante conocer que las diferentes manifestaciones creadas a lo largo de la humanidad, contienen un sentido de pertenencia, se representan mediante la danza, gastronomía, música y festividades que son las más evidentes al referirse de expresiones culturales de los distintas localidades y naciones, se pueden clasificar en 5 tipos y son: la tradición literaria y oral lo que incluye la poesía y coplas, prácticas escénicas como la danza, sonoro-música, artes visuales que se basa en fotografía, artesanías, arquitectura, por último la cocina tradicional y los juegos (Diaz, 2019). En la siguiente figura se puede observar otras manifestaciones que forman parte de la identidad de una cultura.

Figura 2. Otras manifestaciones



Fuente: Diaz (2019).

Según la UNESCO (2015), define a las formas que se manifiestan las culturas como expresiones transmitidas dentro de la sociedad y diversos grupos, esto conlleva a nombrarlo como diversidad cultural, pues las costumbres y tradiciones que exponen son característicos del lugar. Este acontecimiento da paso a que se genere manifestaciones tangibles e intangibles con legados únicos, los mismos que serán conservados por propietarios de las localidades, quienes deberán tener sentido de apropiación social del patrimonio cultural del territorio.

Por otra parte, al referirse a las manifestaciones gastronómicas como recursos que acompañan a las diferentes celebraciones o eventos involucrados en las diferentes expresiones artísticas como: eventos, festividades o celebraciones, deberían considerar a la gastronomía como una de las manifestaciones principales (**Díaz, 2019**).

Componentes de la identidad cultural

De acuerdo con **Chaco (2014)**, menciona que la construcción de una identidad surge gracias a la dialéctica gestada entre individuos y sociedad, aunque la imagen colectiva es esencial para comprender una cultura, también se construye mediante un proceso de interiorización e individualidad que debe realizar cada individuo para conocer los aspectos con los que se identificará. Existen varios aspectos y culturas que a menudo, se da por hecho o resulta invisible ante la percepción, por lo que conviene detenerse y analizar brevemente los elementos que forman una cultura:

Costumbres

Según **Contreras (1998)**, define a la costumbre como un hábito o tendencia adquirida por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de la vida cotidiana son distintas en cada grupo social conformando su idiosincrasia distintiva que, en el caso de grupos definidos localmente, conforman un determinado carácter nacional, regional o comercial.

Las costumbres de los Araucanos (indígenas que habitaban en la región sur de Chile), partían de eventos realizados en la luz del sol que marcaban la vida de la frontera en la que resaltaba los modos de preparación de alimentos, palabras para nombrar animales y plantas, creencias religiosas y saberes ancestrales. Refiriéndose al concepto se define como una descripción y enumeraciones de las tipicidades de una sociedad o pueblo (**Contreras ,1998**).

Por otra parte, las costumbres en la época de la colonia daban varios problemas debido a que se cambiaba por transformaciones y estructuras socioeconómicas, en donde se inculcaban enseñanzas de la iglesia y programas educativos, aculturizando a varias

comunidades indígenas. El análisis de las costumbres se refiere al carácter religioso, político y natural que desde la colonia fue partícipe de los acontecimientos que se practican en el Ecuador actualmente (**Hurtado, 2018**).

Tradiciones

Las tradiciones se han perpetuado por medio de la transmisión oral, con un conjunto de ejemplos narrativos y anécdotas donde se observa que es un complemento para el crecimiento y conocimiento de las palabras, en las que integran productos impresos más emblemáticos, tales como, coplas, libros que se someten a expectativas de la cultura en lugar de oponerse ofreciendo diferentes aspectos (**Andino, 2020**).

Además, las tradiciones viven de los estudios que se indagan de la cultura, es decir, se visualiza las manifestaciones a partir de las diferentes investigaciones, concluyendo que los pueblos y sus tradiciones integran un comportamiento que se conecta con la activa participación de sus diferentes prácticas. Los elementos que integran las prácticas culturales son el uso del lenguaje, expresiones artísticas, la forma de vida en la sociedad y el conocimiento de la historia, siendo las más relevantes que se observan al querer identificar sus tradiciones (**Andino, 2020**).

Por otra parte, las poblaciones originarias de tradiciones, contienen mucho que decir, los conservatorios de las poblaciones originarias que están dentro de XII congresos centro americanos de antropología, expone que se debe aprender de las labores culturales manteniendo la mirada a sus orígenes, conservar la vida artesanal, la alimentación, la economía, la música y la danza, para así, enaltecer la cultura y retomar los aprendizajes desde las poblaciones que los conforman.

La cultura donde se origina los acontecimientos y su transmisión de generación a generación, refuerza de una manera implícita sus tradiciones. La forma de hacer artesanías, el trabajo, la alimentación, integran un valor significativo que ha requerido esfuerzo mantenerlo, el compromiso de conservar las manifestaciones es importante para fortalecer sus expresiones culturales (**Hernández, 2018**).

El turismo utiliza saberes ancestrales y elementos naturales que están relacionados con las tradiciones, estos son lugares que tienen una gran captación de demanda turística

para apreciar el turismo místico, ancestral, gastronómico y cultural. En el Ecuador las tradiciones representadas por la realidad del país permiten que el pueblo pueda mostrar e identificarse por medio de expresiones y manifestaciones para apreciar y reforzar las tradiciones en la comunidad (**Hernández, 2018**).

Creencias

Es una actitud mental que consiste en la aceptación de una experiencia, una idea o una teoría, considerándolas verdaderas sin que medien ni haga falta demostraciones argumentales o empíricas, es decir todo aquello que decidimos creer y afirmar sin que se tenga el conocimiento o las evidencias de que sea o pueda ser cierto. Según la Real Academia Española (RAE), define a la creencia como el firme asentimiento y conformidad con algo, la creencia es la idea que se considera verdadera y a la que se da completo crédito, la idea de creencia tiene un componente psicológico en la mayoría de contextos, creer en una idea, en una persona o una doctrina significa que hay una conexión emocional entre nosotros y aquello en lo que creemos (**Díez, 2017**). De acuerdo a su origen, las creencias se dividen en dos tipos como podemos observar en la siguiente tabla:

Tabla 3. Tipos de creencia

TIPO	DEFINICIÓN
Externa	Proviene de afuera del individuo, por medio de una herencia o educación informal al respecto, como ejemplo son las creencias religiosas, sociales, culturales o políticas
Interna	Son aquellas que provienen de la mente del individuo como fruto de su experiencia directa con el mundo o de la interpretación de alguna persona o evento, como ejemplo son las creencias personales durante la infancia

Fuente: Díez (2017)

Desde tiempos remotos las creencias en la dimensión espiritual de la vida han existido, ya que son entendidas como representaciones mentales que permiten entender el universo, es el estado de la mente cuando considera que algo es verdadero, aunque no estemos 100% seguros o seamos capaces de demostrarlo. Todo el mundo tiene

creencias acerca de diferentes cosas, puntos de vista de la vida y el mundo, se puede formar sistemas de creencias, que pueden ser religiosos, filosóficos e ideológicos.

Valores

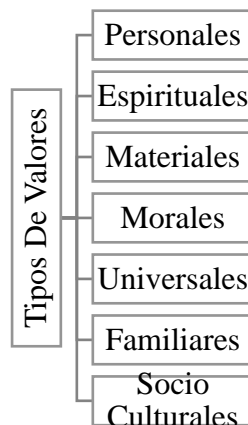
Según **León (2018)**, define a los valores como los principios, virtudes o cualidades que caracterizan a una persona, una acción o un objeto que se consideran típicamente positivos o de gran importancia para un grupo social. Conceptualiza los pensamientos de los individuos y la manera cómo estos desean vivir y compartir sus experiencias con quienes les rodean. Por lo tanto, los valores motivan a las personas a actuar de cierta manera ya que forman parte de un sistema de creencias, en donde determinan sus conductas y expresan sus intereses y sentimientos, existe una serie de valores compartidos por la sociedad y que establecen como deben ser los comportamientos y actitudes de las personas para alcanzar el bienestar colectivo (**Gómez, 2017**).

Como ejemplo tenemos los valores más importantes:

1. Respeto
2. Amor
3. Justicia
4. Tolerancia
5. Responsabilidad
6. Gratitud
7. Humildad
8. Solidaridad
9. Paciencia
10. Bondad
11. Perseverancia

La importancia de los valores reside en reconocer los principios que corrigen comportamientos y sentimientos. Los cuales motivan al ser humano a ser cada día mejor. Los distintos valores se clasifican según criterios específicos como podemos observar en la siguiente figura:

Figura 3. *Tipos de valores*



Fuente: Gómez (2017).

Símbolos

Según **Giraldo (2014)**, menciona que un símbolo es una representación sensible y no verbal de una idea compleja, y que resulta de un proceso de asimilación y síntesis de dicha idea en una cultura. Esa representación sensible puede tratarse de un elemento gráfico, visual, auditivo o figurado. Por lo tanto, un símbolo surge de un proceso de convencionalización de un concepto y del modo de expresarlo distinto al lenguaje verbal. Su función es representar alguna corriente, organización, hecho o estructura, transmitiendo una idea convencionalmente aceptada y asociada al mismo por las sociedades para el reconocimiento de lo que abandera.

Los símbolos constituyen un mecanismo de transmisión de información en ausencia del emisor, comunican algo incluso cuando el emisor no se encuentra cerca, los símbolos tienen una utilidad muy superior al resto de los signos, permiten **expresar** sentidos profundos y aglutinar conjunto de ideas que sería difícil de transmitir con eficacia (**Reviere, 2015**).

Existen diferentes tipos de símbolos como:

1. **Símbolos comerciales:** Son aquellos que expresan una marca determinada pero que por la misma independencia del símbolo no están acompañados por la misma marca
2. **Símbolos religiosos:** Como ejemplo la cruz para los cristianos

3. **Símbolos políticos:** Como ejemplo se encuentra la esvástica que representa el símbolo nazi puesto que implica el conocimiento para las personas que observan el mismo
4. **Símbolos culturales o patrios:** Claro ejemplo tenemos el escudo o la bandera de un determinado país.

Pérdida de identidad cultural

En el mundo actual globalizado donde la tecnología está presente en el diario vivir, ha permitido conocer nuevas culturas que sin duda han enriquecido tanto socialmente como culturalmente, es importante no dejar de lado la esencia verdadera, el sentido de ser, la historia, el sentido de pertenencia y sobre todo el origen. La pérdida de identidad de un pueblo influye directamente con la falta de arraigo y con el abandono de los pueblos (**Chamorro y Maldonado,2018**).

Existen varios factores que han ocasionado esta situación entre ellos, el surgimiento de una sociedad de masa cuya psicología es la de la incomunicación, la adaptabilidad, la excitabilidad y carencia de normas, además la identidad se ha ido perdiendo al practicar de forma obligada las costumbres europeas desvalorando lo originario.

Para conservar la identidad es importante el progreso con todos los beneficios técnicos y culturales que pueden aportar a la sociedad, por lo que ningún país debe dar la espalda a los adelantos científicos y sociales que marcan en cada momento lo histórico y lo moderno. El fomento de la identidad cultural se concibe como una estrategia global destinada a preservar y proteger el patrimonio cultural de la Nación, manteniendo vivos los auténticos modos de comportamiento de los pueblos (**Chamorro y Maldonado,2018**).

1.1.2. Saberes Ancestrales

Los saberes ancestrales o tradicionales son un componente vital de las comunidades étnicas, desde sus conocimientos, prácticas y rituales, que se configuran con una identidad propia que las caracteriza y las diferencias de otras culturas.

Definir a los saberes ancestrales es muy complejo, pero se los conceptualiza como aquellos conocimientos que poseen los pueblos indígenas y comunidades, transmitidos de generación en generación por siglos, son una especie de conocimientos, saberes y prácticas populares, que generalmente se transmiten de forma oral entre los miembros de la comunidad. Por tales razones las comunidades han utilizado estos conocimientos durante siglos, bajo sus leyes, costumbres y tradiciones, las cuales han evolucionado con el transcurso del tiempo. Los saberes ancestrales son la clave para formar a las nuevas generaciones y reivindicar a los viejos, en donde los sabios transmiten sus conocimientos y deja un buen legado (Luque y Rodríguez, 2019).

Todos los conocimientos y saberes tradicionales son muy importantes para los pueblos indígenas, pues abarca un modo de subsistencia. Estos conocimientos han permitido desarrollar y acumular todas las prácticas en colectividad por medio de la comunicación oral, por ello se debe tomar en cuenta todos los aspectos que lo benefician. Por otra parte, los saberes ancestrales de los niños y las niñas fuera de su comunidad no son nada valorados, lo que genera que desaparezca con el transcurso del tiempo (Luque y Rodríguez, 2019). En la siguiente figura se muestra información sintetizada sobre los saberes ancestrales indígenas.

Figura 4. Saberes ancestrales Indígenas



Fuente: Luque y Rodríguez (2019).

Productos Ancestrales

Según Suárez (2019), señala que los alimentos ancestrales son aquellos que han sido utilizados por nuestros indígenas que aportan gran variedad de nutrientes como

minerales, vitaminas, antioxidantes, etc. Por otra parte, estos productos se han ido olvidando con la tecnificación de la industria alimentaria y el procesamiento de los alimentos, como ejemplo de estos son los garbanzos, quinoa, chía, calabaza, cacao, jengibre, entre otras.

La alimentación de cada lugar nos cuenta una historia diferente, lo que ocasiona una conexión con el pasado, el presente, con el paisaje y con las personas que habitan en la zona, a quienes les da sentido de identidad. Existen alimentos ancestrales que con el pasar del tiempo han sido olvidados y poco consumidos en la dieta actual, es importante incorporarlos como parte de una dieta adecuada y como parte de vivir nuestras raíces.

Todo alimento preparado que contiene valor simbólico, cultural e identitario para un país, ciudad o comunidad se denomina Patrimonio Cultural Alimentario, el cual no solo son las comidas y bebidas tradicionales sino también todo producto nativo que se usa en las preparaciones (Carvajal, 2016). El valor histórico de cada producto tiene un legado cultural construido a partir de saberes, sabores y tradiciones divididas en cada región de cada país. En la siguiente tabla se presenta los principales alimentos tradicionales ecuatorianos como ejemplo:

Tabla 4. *Alimentos ancestrales ecuatorianos*

Clasificación	Alimento
Cereales	Maíz
	Fréjol
Leguminosas	Maní
	Chocho
	Cañaro
	Papa
Tubérculo y raíces andinos	Melloco
	Oca
	Mashua
	Tagua
	Palmito
Hortalizas y Verduras	Quinua
	Paico
	Lengua de vaca
	Chontaduro
	Piña
Frutos nativos	Piñuelo
	Plátano
	Capulí
	Papaya, etc

Fuente: Carvajal (2016)

Gastronomía ancestral

En la actualidad, la gastronomía se identifica como un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura (**Fernández y Miret, 2019**). Además de que las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre varios aspectos de la vida de las comunidades en la agricultura, los mercados tradicionales, la dieta, las formas de conservar el alimento, los procesos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.

Según **Francisco (2017)**, señala que toda cocina debe cumplir con los siguientes elementos para identificarse como elemento tradicional de una sociedad

1. Crear sus propios utensilios, materiales e insumos
2. Invertir sus modos u maneras propias de cocinar
3. Poseer platillos que abarquen toda la gama de sabores agrio, dulce, salado y amargo
4. Integrar la entrada, caldos, sopas, guisados y postre

El mestizaje ocasionó a que una variedad de elementos de la gastronomía que pasaron a formar parte de los saberes ancestrales gastronómicos propios de cada zona, producto de la combinación de ingredientes de cada pueblo y el respeto a tradiciones generacionales. En la figura 5 se detalla ejemplos de la alimentación de cada pueblo y nacionalidades del Ecuador-

Figura 5. *Gastronomía de pueblos y nacionalidades Ecuador*

Gastronomía de los pueblos y nacionales	
Alimentación en el Ecuador autóctona	
Se plasma la historia de los pueblos Los Sionas(Región Amazónica) consumen: yuca,plátano, pescado, Los Quitus (Imbabura), panzaleos (Cotopaxi-Tungurahua) consumen: machica, nabo, yema de huevo, aceite	Abastecimiento. Mediante cultivo, caza, pesca e intercambio entre comunidades Incluyen comidas para embarazadas, posparto y lactancia. Los Saraguros utilizan el aguacate para este efecto

Fuente: Francisco (2017)

Técnicas gastronómicas

En la era del hombre primitivo basaban la alimentación y supervivencia en su entorno alimenticio que la naturaleza les brindaba. El alimento principal que conformaba su dieta diaria eran las plantas, frutos y semillas, imitaban las costumbres de animales, vegetarianos los cuales con su hocico buscaban alimentos en el suelo escarbando, mientras que las proteínas eran obtenidas de pequeños animales, los huevos y los insectos todo esto era consumido directamente sin ningún tipo de cocción ni saborizantes (**Villalva & Inga, 2021**).

La gastronomía ha existido desde tiempos remotos, cuando surgieron los primeros recetarios en parte impulsados por la presencia en la Roma Imperial de alimentos provenientes de África, Asia y Europa. Con el renacimiento la gastronomía cobró aún mayor realce, donde el barroco y la dinastía borbónica fomentaron las artes del buen comer. Edad Contemporánea, la gastronomía se popularizó y dejó de ser exclusiva de los sectores aristocráticos. Finalmente, con la llegada del siglo XX la producción masiva de alimentos, la gastronomía se diversificó juntando lo tradicional con las nuevas formas de cocinar (**Villalva & Inga, 2021**).

Es importante saber que a una comida le hace especial no solo sus ingredientes de calidad, sino también sus técnicas de elaboración, que tienen por objetivo la obtención de un producto aprovechable para el organismo y agradable a los sentidos, además de eliminar las bacterias que puedan producir una intoxicación alimentaria.

Según **de la Cruz Castillo (2020)**, menciona que las técnicas gastronómicas se complementan con otros temas como festividades, religión, manifestaciones populares y las más importante las tradiciones comunitarias, es de suma importancia que los nacionales como turistas tengan la posibilidad de conocer a profundidad la diversidad gastronómica de cada zona, y al mismo tiempo la persona va nutriéndose de su cultura y tradiciones, manteniendo esa conexión por medio de sabores.

Las técnicas gastronómicas son procesos divididos en tres partes que constan de: tácticas en frío, tácticas tradicionales y tácticas modernistas, el uso de cada una dará paso a la transformación de los alimentos con el objetivo de hacerlos apetecibles. (**Velázquez y Garlobo, 2020**). Por otro lado, el uso de técnicas posee ventajas como la destrucción de gérmenes, contaminación, ablandamiento para un mejor consumo,

mientras que también existe desventajas como la pérdida de proteínas y la calidad nutritiva del alimento. A continuación, se presenta una tabla en la cual se explica sobre los tipos de técnicas gastronómicas así:

Tabla 5. Técnicas culinarias

Técnicas tradicionales	
Técnica	Definición
Hervir	Se cose los alimentos en agua a 100°C para evitar que se pierdan los nutrientes, se debe iniciar la cocción cuando el agua ya haya roto a hervir
Pochar	El agua no debe haber roto a hervir, sino que debe estar al punto de ebullición que es entre 60 y 80°C, esta técnica se usa para huevos, carnes y pescados
Cocinar al vapor	Alimentos sin sumergirlos al agua, se consigue la cocción por la penetración del vapor que proviene de la propia ebullición del agua, así se conserva mejor los nutrientes
Freir	Introducir el alimento en aceite muy, es importante introducirlo cuando el aceite este en torno a 160°C o 170°C
Saltear	Se utiliza poco aceite, en alta temperatura por un tiempo corto
Al horno	Se puede decidir si se prepara el alimento en seco, al vapor con aceite, a baño maría o gratinado

Fuente: Velázquez y Garlobo (2020)

Nuevas tendencias en la gastronomía con el pasar del tiempo han ido innovándose con nuevos conceptos de gastronomía, la misma que va de la mano de lo científico y la macrobiótica, éstas son nuevas técnicas de experimentación en la cocina que buscan adaptarse a los cambios culturales y sociales (**de la Cruz Castillo, 2020**). La clave es que pueden proporcionar a los chefs y a las empresas gastronómicas la oportunidad de innovar y ofrecer nuevas experiencias culinarias a sus clientes. Esto puede ayudar a atraer a nuevos clientes y a mantener a los ya existentes interesados y comprometidos con la oferta gastronómica de un lugar

La gastronomía científica consiste en agregar nuevos ingredientes, texturas, aromas y sabores, proviene de la cocina molecular que utiliza elementos químicos para transformar los alimentos utilizando el ingrediente principal que es el nitrógeno líquido, las principales técnicas usadas son la deconstrucción, gelificación, la verificación o la esterificación. Por otra parte, se encuentra la gastronomía macrobiótica, está adaptada a las tradiciones de Oriente, son tendencias llamativas con el uso de la alga y sales marinas

Turismo gastronómico

En la época antigua, el turismo no se desarrolló de la misma manera que en la actualidad. Aunque existían personas que viajaban a otros lugares con el fin de conocer nuevas culturas y ver lugares interesantes, el concepto de "turismo" como tal no existía. Los viajes en la época antigua se realizaban por motivos militares, comerciales o religiosos, y no siempre eran voluntarios (**Di-Bella, 2019**). Por ejemplo, los romanos tenían la costumbre de realizar grandes expediciones para conquistar nuevos territorios, mientras que los peregrinos se desplazaban a lugares sagrados como Jerusalén o Roma para adorar a sus dioses. En general, el turismo en la época antigua no se consideraba una actividad recreativa o de ocio, sino más bien una forma de cumplir con ciertas obligaciones o necesidades.

Según **Meza (2016)**, menciona que el turismo es la actividad de viajar con el fin de disfrutar de lugares nuevos y conocer otras culturas. También puede incluir actividades recreativas, como visitar lugares históricos, disfrutar de la naturaleza o participar en eventos culturales. El turismo es una industria importante en muchos países y puede tener un impacto positivo en la economía local al generar empleo y promover el desarrollo de la región. Sin embargo, también puede causar problemas si no se gestiona de manera adecuada, como el impacto negativo en el medio ambiente o la explotación de los recursos naturales.

Hay varios tipos de turismo, dependiendo del tipo de actividades que incluya y del lugar donde se realice. Algunos de los tipos más comunes de turismo son:

1. Turismo cultural
2. Turismo de playa
3. Turismo de naturaleza
4. Turismo de aventura
5. Turismo de negocios
6. Turismo de salud o bienestar
7. Turismo religioso

Por otro lado, la gastronomía es parte del turismo, pues es el arte y ciencia de la preparación, presentación y degustación de alimentos y bebidas. Incluye todo lo relacionado con la comida, desde la selección de ingredientes hasta la forma en que se preparan y se sirven los platos, pasando por la elección de los vinos y otros acompañamientos. La gastronomía es una parte importante de la cultura de un lugar y puede variar significativamente de un lugar a otro, dependiendo de factores como el clima, la disponibilidad de ingredientes y las tradiciones locales (**Armendáriz, 2019**).

Por tales razones, según **Sobrado (2018)**, señala que el turismo gastronómico es toda aquella forma de hacer turismo que aboga por el descubrimiento de las culturas locales a partir del aspecto culinario, el turista se llena de información de la cultura del local a través de la gastronomía y la función principal de su viaje es descubrir que comen los locales de aquellos lugares que visita.

Por otra parte, se puede incluir degustaciones de comida local, visitas a mercados de productores, recorridos por viñedos, bodegas, y clases de cocina. El turismo gastronómico es una forma de conocer la cultura y la historia de un lugar a través de su comida y su gastronomía. Además, puede ser una excelente oportunidad para aprender sobre ingredientes y técnicas culinarias locales.

El turismo gastronómico se ha vuelto cada vez más popular en los últimos años, muchas personas buscan nuevas experiencias y formas de conocer la cultura y la historia de un lugar a través de su comida y su gastronomía. Por otra parte, la OMT define al turismo gastronómico como un tipo de actividad turística que se diferencia por que el viajero experimente otras sensaciones durante su viaje, actividades y productos relacionados con la comida del lugar, en donde el turista también tiene el privilegio de visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o simplemente asistir a clases de cocina (**Martínez y Poyatos, 2019**).

Según **Gómez y Rocha (2018)**, menciona que las características principales del turismo gastronómico pueden variar dependiendo del lugar y la cultura, pero en general, este tipo de turismo suele tener las siguientes características:

1. Se enfoca en la experiencia culinaria de un lugar. Esto puede incluir degustaciones de comida local, visitas a mercados de productores, recorridos, etc.

2. Promueve la cultura y la historia de un lugar mediante su comida y su gastronomía. Los turistas pueden aprender sobre ingredientes y técnicas culinarias locales, y conocer la influencia de la comida en la cultura y la historia de la zona.
3. Puede contribuir al desarrollo local y la promoción de la cultura y la identidad de un lugar. El turismo gastronómico puede ser una fuente importante de ingresos para las empresas gastronómicas locales y puede impulsar el crecimiento económico en las comunidades donde se desarrolla.
4. Enfrenta desafíos y oportunidades específicas. Por ejemplo, el turismo gastronómico puede requerir la gestión sostenible de los recursos naturales y puede enfrentar desafíos relacionados con la conservación de la cultura y la identidad local.

Por otra parte, se hallan diferentes tipos de turismo gastronómico, dependiendo del enfoque y las actividades que se incluyen (**Hernández, 2018**). En la tabla 6 se detalla algunos tipos de turismo gastronómico así:

Tabla 6. *Tipos de turismo gastronómico*

Tipos	Definición
Turismo enológico	Se enfoca en la degustación de vinos y en la visita a viñedos y bodegas.
Turismo de degustación	Se centra en la degustación de comida y bebida local, como platos típicos, productos artesanales, quesos, etc.
Turismo de mercado	Se enfoca en la visita a mercados de productores y en la compra de ingredientes locales.
Turismo de cocina	Incluye clases de cocina y la oportunidad de aprender sobre ingredientes y técnicas culinarias locales.
Turismo agroecológico	Se enfoca en la producción y el consumo de alimentos saludables y sostenibles, y puede incluir visitas a huertos y granjas.

Fuente: Hernández (2018)

1.2. Objetivos

Objetivo general

Estudiar los saberes ancestrales gastronómicos e identidad cultural ambateña.

Objetivos específicos

1. Identificar los saberes ancestrales gastronómicos del cantón Ambato

Para el cumplimiento del primer objetivo se levantó información de campo por medio de fichas de registro e inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC) con la finalidad de obtener información sobre los saberes ancestrales en los 5 establecimientos gastronómicos ubicados en la parroquia Atocha-Ficoa y la Matriz para un análisis de resultados completo mediante una discusión.

2. Caracterizar la identidad cultural del cantón Ambato.

Para cumplir con éste objetivo se recopiló información fundamental mediante cinco entrevistas en base a un cuestionario con 6 preguntas relacionadas a la identidad cultura del cantón Ambato, dirigido a los dueños de los establecimientos de las parroquias Atocha-Ficoa y la Matriz, en donde se conoce que existen pocas personas que utilizan métodos o herramientas ancestrales en la elaboración de sus productos, con la finalidad de realizar un análisis completo de cada pregunta en relación a una triangulación para alcanzar los resultados esperados.

3. Diseñar una propuesta de difusión de los saberes ancestrales gastronómicos que forman parte de la identidad cultural del cantón Ambato

Luego del análisis de resultados, se crea una revista digital con la información obtenida del objetivo 1 y 2 con la finalidad de informar sobre los 5 establecimientos gastronómicos ancestrales que forman parte de la identidad cultural de la parroquia Atocha-Ficoa y la Matriz, de esta manera se logrará un material didáctico manejable, de fácil acceso y comprensible.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 7. Recursos

RECURSOS INFORMÁTICOS			
N°	RECURSO	CARACTERÍSTICAS	REQUERIMIENTO DE USO
1	Celular	1. Guardó información multimedia la cual ayudó a evidenciar en anexos lo investigado 2. Transportó información 3. Guardó documentos y archivos 4. Se utilizó el Software y Hardware	5. Se utilizó para las fotografías, videos y audios que se grabó en la entrevista, para evidencias en Anexos 6. Usó mecanismos como Google maps para ubicación 7. Editor de fotos
2	Impresora	1. Imprimió informaciones relevantes para la entrevista y encuesta 2. Se conectó directa o indirectamente con diferentes dispositivos como la impresora o el celular 3. Fue de tipo Hardware	4. Se imprimió la tesis e informaciones general 5. De igual manera ayudó a escanear documentos
3	Microsoft office	1. Se aplicó esta herramienta en los documentos 2. Permitió crear, tablas matemáticas, presentaciones, se realizó informes los cuales son los principales en su paquete gratuito. 3. Fue de tipo Software	Se elaboró el documento digital, pasteles, presentación, etc.
4	Aplicación (ESTILO APA)	1. Fue de tipo Software 2. Ayudó a la estandarización de referencias y fuentes	3. Se aplicó en párrafos correctamente citados
5	Aplicaciones de Google	1. Contó con herramientas similares al paquete Microsoft 2. Se empleó Google drive	3. Se guardó y envió la información 4. Se creó encuestas o entrevistas 5. Se buscó información complementaria

Nota: Esta tabla fue realizada para especificar los materiales que se utilizaran para la investigación

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque cualitativo es una forma de investigación que se centra en la comprensión de las experiencias subjetivas y perspectivas de las personas. En lugar de medir variables cuantitativamente, el enfoque cualitativo se enfoca en la recolección de datos cualitativos, con el objetivo de obtener una comprensión profunda y detallada de las experiencias, perspectivas y significados de las personas, y se utiliza a menudo para explorar temas complejos y subjetivos (**Sánchez, 2019**)

El presente trabajo de investigación se basó en un enfoque cualitativo, por medio de la revisión bibliográfica descriptiva, utilizando metodología científica de observación para recopilar las referencias requeridas para afirmar apropiadamente las representaciones conceptuales individuales de textos o discursos, por medio de entrevistas estructuradas y fichas INPC para el desarrollo de lo investigado.

Diseño

Un diseño no experimental es un tipo de diseño de investigación en el que no se manipula intencionalmente una variable. En lugar de eso, se observa y se recolecta información sobre un fenómeno tal como se presenta naturalmente para luego ser analizado. Se basa en categorías, conceptos, variables, sucesos, comunidades que ya ocurrieron o se dieron sin la intervención directa del investigador, en estos tipos de investigación no hay condiciones ni estímulo a los cuales se exponga los sujetos del estudio (**Galarza, 2021**).

El tema de investigación se basó en un diseño no experimental transversal pues se enfocó en analizar las variables sin manipularlas lo que facilitó el análisis de resultados y emitir las conclusiones, mientras se interpreta las observaciones como se den en el contexto natural de estos fenómenos con el propósito de describir su interrelación e incidencia en un momento determinado, logrando abarcar a grupos de personas en la que los resultados servirán como indicadores.

Alcance

- **Alcance investigativo**

La presente investigación tuvo un alcance de carácter fenomenológico, debido a que se realizó un estudio de las percepciones según las experiencias y los ideales de los dueños de los establecimientos ubicados en la parroquia Atocha-Ficoa y la Matriz en el cantón Ambato, sobre los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural, se observó los hechos que han ocasionado esta falta de conocimiento, buscando la toma de conciencia y los significados en torno del fenómeno.

- **Alcance territorial**

La investigación tomó como referencia la ciudad de Ambato, localizadas en las parroquias de Atocha -Ficoa y la Matriz, las cuales contienen una gran cantidad de establecimientos emblemáticos que contrastan con los saberes ancestrales gastronómicos y sobre todo cuentan con un valor representativo para el pueblo ambateño.

Población y muestra

Se define a la población como el conjunto completo de individuos o elementos que comparten una característica común y sobre los cuales se quiere obtener información, al ser muy complicado realizar un estudio con todos los elementos que conforman una población, sobre todo si es considerada una población infinita, se toma una muestra representativa de la misma para realizar los estudios, además de que el parámetro de la población es un elemento numérico o medible que define el sistema del conjunto. La muestra, por otro lado, es un subconjunto de la población que se selecciona para ser estudiado. El propósito de la muestra es representar a la población y obtener información sobre ella. Por ejemplo, si se quiere conocer la opinión de los habitantes de un país sobre un tema determinado, se podría seleccionar una muestra de habitantes y hacerles una encuesta (**Pastor, 2019**)

La investigación estableció una muestra no probabilística por conveniencia mismo que ayudó a segmentar grupos específicos para levantar información., la población de

estudio fueron los dueños de los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y la Matriz, debido a que es difícil definir un universo para un segmento tan específico y poco conocido, y no se tiene información concisa sobre los saberes, técnicas y conocimientos enfocados a la gastronomía.

Técnicas

Para la recolección de datos, se utilizó la técnica de la observación, que consiste en observar y registrar los comportamientos o características de un fenómeno de interés, en este caso a contrarrestar la información obtenida de los diferentes establecimientos gastronómicos, con lo que se ve a simple vista, mediante una conversa o charla con los habitantes de la zona, los mismos que han adaptado una cultura que no es originaria del pueblo ambateño.

Instrumentos

Fichas del Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC

Para el levantamiento de la información se utilizó la ficha A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, a través del instructivo para ficha de registro e inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC), la misma que consta de:

1. Datos de localización
2. Fotografía referencial
3. Datos de identificación
4. Descripción
5. Portadores/Soportes
6. Valorización
7. Interlocutores
8. Elementos relacionados
9. Anexos
10. Observaciones
11. Datos de control (Anexos)

Entrevista

La técnica que se eligió para recopilar información fue por medio de una entrevista estructurada, se basó en una guía de 6 preguntas abiertas, las mismas que se efectuaron a los propietarios de establecimientos turísticos de las parroquias de Atocha-Ficoa y la Matriz, éstas proporcionaron información valiosa. El instrumento fue validado por 3 expertos en el tema:

1. Ingeniera en ecoturismo Fausta Velarde
2. Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras Zulema Llugsa
3. Licenciada en Turismo y Hotelería Rose Tunja

Guía de conversación

Para la presente investigación, se elaboró una guía de conversación, la cual permitió llegar a los entrevistados de una manera directa y así se pudo adquirir la mayor información necesaria sobre la problemática a analizar, se utilizó este método lo cual garantizó una armonía y mejoró el entendimiento al momento de comunicarse con las personas y así se llevó a cabo un diálogo estable y conciso con resultados favorables.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

3.1.1. Resultados de la identificación de los saberes ancestrales gastronómicos del cantón Ambato

Tabla 8. Análisis de resultados de las fichas INPC

Gastronomía	Descripción	Alcance	Elementos	Herramientas	Trasmisión del saber
<u>Los Cuyes 2</u>	Los cuyes asados son una preparación considerada tradicional y cultural gastronómica en la parroquia Ficoa, la cual mantiene viva las tradiciones de sus antepasados conservando los saberes y sabores de generación en generación. La venta del cuy asado se realiza los 365 días del año en el establecimiento de Ficoa con el fin conservar su legado, el plato típico se vienen dando desde 1949, el cual consta de papas cocinadas,	Nacional e Internacional	Cuy pelado Papas Ajo, cebolla paiteña, orégano, comino, manteca de chanco, achote.	Espetón Carbón	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación de padres a hijos.

ensalada y consomé con un valor aproximado de \$25 dólares

Fritada
“Picantería la
Hacienda”

A la fritada se le considera como una preparación rica en tradición y cultura gastronómica, este establecimiento comenzó como emprendimiento, aproximadamente 20 años en ejecución, durante estos años han tenido grandes retos que afrontar por el Covid-19, lo que ha ocasionado una renovación tanto en adecuaciones como el implemento de nuevos productos, con la finalidad de mejorar sus servicios. La afluencia de gente que visita el local es considerable y es elegido por la sazón, el lugar y la buena atención. La técnica de cocción es hervido y fritura profunda.

Nacional e
Internacional

Cerdo
Mote
Maduro frito
Tortilla
Curtido
Choclo
Ají

Paila de bronce
Leña
Cuchara de
madera

La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación de madre a hijos.

Colada morada
“Kiosko Doña
Blanquita”

La elaboración y venta de la tradicional colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia Atocha con el fin de mantener una tradición que viene por años en las familias ambateñas. La colada morada representa la manifestación de su gastronomía para mantener viva las tradiciones de los antepasados que permiten conservar el sabor y los saberes ancestrales. El establecimiento de Doña Blanquita lleva ya un tiempo en el mercado turístico, en donde señala que ha tenido que actualizarse por el medio cambiante, pero ha conservado los procesos de elaboración ancestral, lo cual atrae y mantiene una clientela fiel gracias a brindar un buen servicio

Nacional e
Internacional

Harina negra
Panela
Frutas (elección)
Especies dulces
Hojas de naranja
Hierba luisa

Recipiente de barro
Ollas de acero inoxidable
Tablas de picar
Bowls
Cuchillo
Cucharones
Vasos
Cocina industrial

La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación familiar

Pan de leña
“Don Gustavo”

En la ciudad de Ambato la matriz, calles Cuenca y Fernández, aún se tiene negocios en donde se puede degustar panes preparados de manera artesanal con el uso del horno de leña, el señor Ángel Gustavo Morales mantiene la tradición familiar por varios años, la cual empezó repartiendo pan a domicilio en toda la ciudad, hasta la actualidad que tiene establecido su negocio en donde ofrece todo tipo de pan como el tradicional tapado, pan de Pinillo, empanadas, enrollados. El establecimiento mantiene sus procesos ancestrales al momento de manejar la masa, mezclar los ingredientes, meter al horno, etc. Todo esto atrae a los turistas a consumir el producto por su buen servicio y por mantener la tradición

Local-Nacional

Harina

Azúcar

Huevos

Manteca de chanco

Sal

levadura

Horno de leña

Tazón

Bandeja

La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación abuelita

<p><u>La Tradición de los “Helados la Catedral”</u></p>	<p>En el casco colonial de Ambato, ubicado en las calles Bolívar y Montalvo se encuentra los helados de paila que con el tiempo conserva la tradición, Segundo Ocaña se mantiene 32 años ofreciendo el helado con hielo del volcán Chimborazo y frutas de la zona. Al inicio empezó con un coche prestado en ferias de Ambato, con el tiempo levantó su negocio he hizo su propio paraguas, mandil y tomó al espacio como su lugar diario de trabajo. Hoy en día es parte de la tradición ambateña lo cual mantiene la identidad cultural.</p>	<p>Nacional e Internacional</p>	<p>Frutas de la zona Hielo Azúcar Agua</p>	<p>Pailas de bronce Batea Cedazo Espátula de madera</p>	<p>La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación suegro de</p>
---	--	---------------------------------	--	---	---

Elaborado: Congo (2022)

Discusión

En la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua a través de las fichas del INPC se ha identificado 5 establecimientos gastronómicos que pertenecen a las parroquias de Atocha-Ficoa y la Matriz, las cuales aún conservan sus técnicas y saberes ancestrales mediante el uso de elementos

y herramientas tradicionales como espetón, paila de bronce, recipiente de barro, hornos de leña, bateas, espátula de madera entre otras. Las cuales han ido de generación en generación, siendo el motivo para atraer a turistas tanto nacionales como internacionales.

Entre los establecimientos identificados tenemos:

Tabla. 9. *Establecimientos gastronómicos*

PARROQUIA FICOA:	PARROQUIA ATOCHA	PARROQUIA LA MATRIZ
<ul style="list-style-type: none">• Los cuyes II• La Fritada “Picantería la Hacienda”	<ul style="list-style-type: none">• La Colada morada “Kiosko Doña Blanquita”	<ul style="list-style-type: none">• El Pan de leña “Don Gustavo”• La Tradición de los “Helados la Catedral”

Elaborado: Congo (2022)

3.1.2. Resultados de la caracterización de la identidad cultural del cantón Ambato

Tabla 10. Resultados y discusión

Preguntas	Discusión de resultados	Observación de los participantes	Triangulación de la hermenéutica
1. ¿Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la gastronomía ambateña influyen en la identidad cultural del cantón?	Los dueños de los establecimientos afirman que la gastronomía es una parte importante de la cultura de un lugar y puede ser una forma de transmitir y preservar las tradiciones y la historia de una comunidad, de la misma forma mencionan que estas técnicas pueden ser una forma de diferenciar a la gastronomía ambateña de los otros cantones y contribuir a su atractivo turístico	Los entrevistados mostraron reacciones neutras al no estar inmersos en este tipo de temas, pero asimilaron que la gastronomía sí influye en la identidad cultural, pues esto nos hace únicos y diferentes	Se puede discutir los resultados desde el Modelo de elección del consumidor de Turismo de Schmoll, donde el turista toma decisiones por medio de varios factores como el presupuesto, la duración del viaje, las preferencias personales, la gastronomía, y la cultura. Además, este proceso de decisión puede ser influenciado por factores externos, como la publicidad, las recomendaciones de amigos y la reputación del destino. Tomando de esta manera a que el turista elija un destino ya sea por sus saberes ancestrales o algo significativo que represente el lugar.
2. ¿Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación se han conservado para distinguirlos como identidad cultural del cantón Ambato?	Todos los participantes están de acuerdo en que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación si se han conservado, las mismas que pueden incluir tradiciones, costumbres, conocimientos y habilidades que han sido transmitidos a través de las generaciones y que son una parte importante de la cultura y la historia de una comunidad. Estos saberes pueden ser transmitidos de diversas maneras, como a través de la educación formal o informal, la participación en actividades culturales y comunitarias, o simplemente a través de la convivencia en la comunidad. La conservación y transmisión de estos saberes ancestrales puede ser una forma de preservar la	Recuerdan este tipo de temas con mucha nostalgia, para algunas personas un poco sensible y pueden ser una fuente de orgullo y significado personal.	Se lo analiza desde el punto de vista de Ogden (2022) , menciona que la gastronomía es una expresión del ser humano que involucra una interacción social y es esencial para el establecimiento de una identidad cultural, en donde se crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad, la gastronomía como tradición implica varios conocimientos que se van transmitiendo y heredando de generación en generación. Por otra parte, la gastronomía refleja la evolución de culturas y conservación de patrimonios en donde se puede envolver historias de un lugar determinado y de esta manera expresar la identidad que lo hace único

identidad cultural de una comunidad y promover la diversidad y la tolerancia.

3. ¿De qué manera cree usted que la gastronomía tradicional determina la identidad cultural de un cantón?

La gastronomía tradicional puede determinar la identidad cultural de un cantón de varias maneras. En primer lugar, la gastronomía es una parte importante de la cultura de un lugar y puede reflejar las tradiciones y las prácticas culinarias que han sido transmitidas de generación en generación. Estas tradiciones culinarias pueden ser una forma de diferenciar a un cantón de otro. En segundo lugar, la gastronomía tradicional puede ser una forma de preservar y transmitir la historia y la cultura de un lugar. Al preparar y compartir platos tradicionales, las personas pueden conectarse con su pasado y mantener vivas las tradiciones. En tercer lugar, la gastronomía tradicional puede ser una forma de fomentar la comunidad y la conexión entre las personas. Al compartir comida, las personas pueden fortalecer sus lazos y promover la unidad y la unión social.

Las reacciones de los entrevistados muestran un gran interés y al mismo tiempo orgullo por la comida tradicional que representa a su cantón y cómo esta forma parte de su identidad cultural

Desde el punto de vista de **Castellon y Fotecha (2018)**, señalan que los alimentos poseen significados imaginarios para una zona que es identificada como parte de ellos, al conectarse la producción de un alimento con un determinado lugar, se crea un producto turístico, el mismo que puede formar parte de un recorrido que muestre la identidad local. La gastronomía de una sociedad tiene características que lo definen y lo hace único, por el uso de sus ingredientes y herramientas, los cuales no se repiten en otro lugar según cada cultura.

4. ¿Qué tan importante es preservar la identidad cultural del cantón?

Los participantes han señalado que es muy importante preservar la identidad cultural de un cantón por varias razones. Primeramente, la identidad cultural es una parte fundamental de la historia y la cultura de un lugar y puede ser una forma de conectarse con el pasado y entender mejor el presente. En segundo lugar, la identidad cultural puede ser una fuente de orgullo y sentido de pertenencia para las personas que viven en un cantón. En tercer lugar, la preservación de la identidad cultural puede ser una forma de proteger la diversidad cultural y

Se evidencia que algunas personas se mantienen comprometidos con la preservación de la identidad cultural del cantón y sienten que esta es una parte importante de su identidad y su relación con el lugar donde viven, especialmente al mostrar su gastronomía al mundo

Según el autor **Bákula (2021)**, menciona que la identidad cultural de una población viene determinada históricamente por medio de varios aspectos en los que muestra su cultura, la lengua, el instrumento de comunicación, relaciones sociales, ritos y ceremonias propias. La identidad sólo es posible y está ligada a la historia y se manifiesta por medio del patrimonio cultural, de la misma forma la identidad cultural no existe sin la memoria, sin que los habitantes de un lugar sean capaces de reconocer el pasado, sin

	promover la tolerancia y el respeto hacia otras culturas.		elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro
5. ¿Considera usted que la identidad cultural se ve cada vez más vulnerable y se pierde con el tiempo?	Es cierto que, en algunos casos, la identidad cultural puede sentirse vulnerable y puede verse amenazada por diversos factores, como la globalización, la urbanización, el cambio demográfico y la migración. Estos factores pueden contribuir a la pérdida de lengua y tradición, así como a la homogeneización cultural. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la identidad cultural es una parte fundamental de la humanidad y es algo que se transmite de generación en generación. Aunque puede evolucionar y cambiar con el tiempo, también puede ser una fuerza de unión y una forma de conectarnos con nuestro pasado y nuestra historia.	La reacción de los dueños de los establecimientos gastronómicos presentó preocupación al saber que la identidad cultural se ve cada vez más vulnerable y se pierda con el tiempo, especialmente con los avances tecnológicos y el desinterés por parte de los jóvenes	Se puede discutir los resultados desde el punto de vista del autor Roja (2016) en donde Indica que la identidad cultural es fundamental hoy en día, con el pasar del tiempo se está perdiendo en varias personas, de esta manera se puede resaltar cuán importante es tener identidad como sociedad, teniendo como modelo a familias que lograron preservar las costumbres ancestrales y así lo transmiten de generación en generación. Por otra parte, el autor se basa en 4 elementos direccionados a la identidad cultural como: crear lazos entre en pasado, presente y futuro, incentivar el vínculo para transmitir a generaciones y revalorar el estilo de vida de la sociedad, es primordial que los habitantes mantengan un equilibrio entre la vida tradicional y la vida moderna
6. ¿Qué medio de comunicación usted utilizaría para la difusión de los saberes ancestrales gastronómicos del cantón Ambato?	Existen varios medios de comunicación que se podrían utilizar para difundir los saberes ancestrales gastronómicos del cantón Ambato, la mayoría de participantes han optado por la creación de una revista digital, la misma que sea promocionada por redes, sociales que hoy en día se encuentran en tendencia, a pesar de que la radio, televisión y eventos también son su fuente de difusión por varios años.	Reaccionan con tranquilidad al saber que los medios de comunicación son parte fundamental para que más turistas nacionales y extranjeros acudan a visitar sus establecimientos	Se discute los resultados desde la perspectiva de Hartline (2016) , enfocado en que la gastronomía de un lugar es fundamental citar la como un elemento indiscutible del patrimonio cultural de una locación por ser una manifestación del conocimiento, simbolismo y complejidad, se encuentra íntimamente ligado a la vida cotidiana de un lugar. La gastronomía es un lenguaje universal que lo identifica de otros, es ahí en donde radica la importancia de su fortalecimiento, cuidado y sobre todo la difusión de los saberes ancestrales a través de los medios

de comunicación como la televisión, la radio, la prensa y el internet, puede ayudar a preservar y promover la diversidad cultural, pues muchos de estos saberes son únicos y específicos de ciertas comunidades. También puede fomentar el respeto y la comprensión entre diferentes grupos culturales y promover la inclusión

Elaborado: Congo (2022)

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Una vez ejecutada la investigación se obtiene las siguientes conclusiones:

1. Los saberes ancestrales se pierden por diferentes razones, tales como, el cambio constante y acelerado de la sociedad y la cultura, a medida que las personas se van adaptando a nuevas formas de vida y a nuevas influencias culturales, han dejado de lado las prácticas y tradiciones que antes formaban parte de su vida cotidiana.
2. Los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y La Matriz han mantenido una larga trayectoria en el mercado, debido a que realizan sus productos con recetas, ingredientes, elementos y técnicas ancestrales que han sido heredados por sus antecesores y va de generación en generación.
3. Se determinó que los saberes ancestrales son elementos principales para determinar la identidad cultural del cantón Ambato, puesto que, para preservar la identidad cultural es importante mantener vivas las tradiciones y la historia de un lugar con sentido de pertenencia por parte de sus habitantes. Es frágil, debido a su característica intangible, por lo que se puede perder a través del tiempo.
4. De los resultados de la investigación, se destaca que la difusión de los saberes ancestrales es muy importante para poder mantener vivas las tradiciones en tiempo presente y garantizar el conocimiento para futuras generaciones. Además, es una forma de preservar y valorar la cultura, promover el desarrollo sostenible, fomentar la educación intercultural y ayudar a fortalecer la identidad cultural de una comunidad.

4.2 Recomendaciones

1. Se recomienda que por medio de la dirección de turismo del cantón Ambato se realice campañas de incentivación y conservación de la gastronomía ancestral y la identidad cultural del cantón, dado que muchos jóvenes no conocen y mucho menos le dan la importancia que se merece el consumir alimentos locales y de temporada, dejándolos en el olvido.
2. Promover y apoyar la enseñanza de la historia y la cultura del cantón en las escuelas y otros espacios educativos. Esto puede incluir la enseñanza de la historia local, la música, la danza tradicional, y la gastronomía típica.
3. Es necesario que exista capacitación continua hacia los prestadores turísticos, porque de esta manera se puede mejorar la calidad del servicio, aumentar la rentabilidad, fomentar la innovación y garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos gastronómicos, con la finalidad de atraer a más turistas tanto nacionales como extranjeros.
4. Se recomienda a las autoridades encargadas de la gestión pública sobre todo en el área cultural, desarrollar planes de difusión masiva, aprovechando la era digital y poder llegar a todos los habitantes de una sociedad con el conocimiento y valoración de los saberes ancestrales.

PROPUESTA

1. Datos informativos

Título: Elaboración de una revista digital sobre los saberes ancestrales gastronómicos que forman parte de la identidad cultural del cantón Ambato

Institución Ejecutora: Universidad Técnica de Ambato

Beneficiarios:

Directos: Dueños de sitios de establecimientos gastronómicos de la parroquia Atocha-Ficoa y la Matriz

Indirectos: Turistas y habitantes de la ciudad de Ambato

Ubicación de la intervención:

Provincia: Tungurahua

Cantón: Ambato

Parroquia: Atocha- Ficoa, la Matriz

Responsable de la elaboración: Juan Congo

2. Antecedentes de la propuesta

Una vez finalizada la investigación se observó que gran parte de los turistas desconocen sobre los saberes ancestrales gastronómicos que forman parte de la identidad cultural del cantón Ambato, de la misma forma de los establecimientos que aún conservan las técnicas y herramientas ancestrales, los cuales son capaces de motivar a los turistas amantes a la gastronomía a visitar los lugares.

Con los resultados obtenidos se ha identificado que los establecimientos gastronómicos tienen un alto potencial turístico y para poder aprovecharlo de una mejor manera es de suma importancia la colaboración de varias autoridades tanto cantonales como parroquiales quienes son encargadas del ámbito turístico, de la misma

forma a los propios habitantes del sector para que de esta manera se expanda la difusión y promoción.

El mayor problema que existe es la escasa información sobre que establecimientos gastronómicos conservan aún los saberes ancestrales que forman parte de la identidad cultural del cantón Ambato, lo que ocasiona a que los turistas acudan a los mismos lugares conocidos o relevantes. Para el desarrollo del turismo gastronómico es fundamental implementar nuevos proyectos de investigación que sean utilizados para generar fuentes de ingresos para la localidad, ya que puede generar empleo, promover la conservación y el desarrollo sostenible.

Con la creación de una revista digital y su correcta difusión se dará a conocer los diferentes establecimientos gastronómicos identificados en las parroquias de Atochaficoa y la Matriz, los cuales aportarán al desarrollo del turismo local y permitirá que los turistas vivan experiencias nuevas mediante la comida y de la misma forma, incentivando a los propietarios a mejorar la calidad de sus servicios y productos.

3. Justificación

La creación de una revista digital, es de suma importancia dado que en la actualidad el uso de las nuevas tecnologías basadas en internet, van sustituyendo a los medios tradicionales escritos, esta propuesta permitirá mostrar e informar a los habitantes del cantón Ambato la variedad gastronómica y el empleo de saberes ancestrales que forman parte de la identidad cultural.

Por otra parte, la implementación del medio digital ofrece contenido de interés para un público específico, como noticias, entrevistas, reseñas, etc., y sirve como una herramienta de marketing para promocionar un producto o servicio.

Como efectos positivos se tendrá que al ser un canal digital no necesita papel y por tanto es más ecológico, es un producto ideal para promocionar mediante las redes sociales y gracias a su formato pueden leerse desde una Tablet o un smartphone facilitando su máxima difusión.

Los beneficiarios de esta investigación serán de manera directa los dueños de los establecimientos gastronómicos de la parroquia Atocha-Ficoa y la Matriz, ya que recibirán nuevos ingresos concebidos por la actividad turística e indirectos los turistas y habitantes de la ciudad de Ambato al tener otras opciones por las cuales visitar el lugar y vivir nuevas experiencias culinarias.

La creación de la revista digital es factible por varias razones:

- **Accesibilidad:** Una revista digital se puede acceder desde cualquier lugar y en cualquier momento, lo que la hace accesible a un público global.
- **Bajo costo:** Crear y mantener una revista digital es generalmente más económico que crear y distribuir una revista impresa.
- **Interactividad:** Permite incluir elementos interactivos, como videos, fotografías, enlaces y formularios de contacto, lo que mejora la experiencia del usuario.
- **Medios de comunicación social:** Promocionarse fácilmente a través de las redes sociales, lo que permite llegar a un público más amplio y aumentar el alcance de la revista.
- **Actualizar y agregar contenido en tiempo real,** lo que permite a los lectores estar al día con las últimas tendencias y novedades en el mundo de la gastronomía.

4. Objetivos

Objetivo General:

Elaborar una revista digital con la finalidad de informar sobre los diferentes productos gastronómicos ancestrales que forman parte de la identidad cultural del cantón

Objetivos Específicos:

- Analizar la información recolectada de los establecimientos gastronómicos que aporten a la elaboración de la revista digital

- Diseñar la revista mediante una plantilla digital denominada “Flipsnack” y la plataforma ISSUU
- Seleccionar fotografías de los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y la Matriz

5. Análisis de Factibilidad

Factibilidad operativa

El desarrollo de la siguiente propuesta contribuye a incrementar el desarrollo turístico y gastronómico del cantón Ambato, la investigación cuenta con varios factores como los recursos financieros, humanos y técnicos disponibles, lo cual se considera que la creación de la revista digital es operativamente factible.

Factibilidad Social Cultural

La factibilidad social y cultural de crear una revista digital de establecimientos gastronómicos dependerá de varios factores, como:

- La Demanda: Si existe demanda suficiente, ya que muchos turistas acuden a los establecimientos a degustar de los diferentes platos.
- Cultura local: Si hay un interés en promover y valorar la cultura gastronómica local por parte de los habitantes del sector, ya que se incrementará la economía del lugar y motivan a mantener vivas sus tradiciones.

Teniendo en cuenta estos aspectos se puede determinar que si es factibilidad social y cultural

Factibilidad Ambiental

Es factible ya que al ser una revista digital no se utiliza papel en la impresión, lo cual ayuda a reducir el impacto ambiental de la tala de árboles y la generación de residuos. Es importante promover la utilización de ingredientes y productos sostenibles en la industria gastronómica, y mostrar establecimientos que respeten el medio ambiente.

Factibilidad Económica

El financiamiento para la investigación de los saberes ancestrales gastronómicos que forman parte de la identidad cultural del cantón Ambato es asumida por el investigador del proyecto.

6. Modelo operativo

Tabla 11. Modelo operativo

FASES	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLE	TIEMPO
Socialización	Socializar la propuesta con los dueños los establecimientos gastronómicos de las parroquias Atocha-Ficoa y La Matriz	Establecer una reunión para explicar sobre la propuesta	Computador Humano	Juan Congo	1 día
Planificación	Planificar las actividades a ejecutarse para la elaboración correcta de la propuesta	Identificar los establecimientos gastronómicos que aún conservan los saberes ancestrales. Explicar el potencial turístico de la zona.	Computador Humano	Juan Congo	15 días
Ejecución	Ejecutar las actividades planteadas	Tomar fotografías de los establecimientos turísticos y sus platos principales del sector	Computador Humano	Juan Congo	2 semana

Elaborado: Congo (2022)

7. Desarrollo Operativo de la propuesta

Introducción

Los saberes ancestrales gastronómicos son una parte importante de la identidad cultural del cantón Ambato. Estos saberes incluyen recetas, técnicas de cocina y conocimientos sobre los ingredientes locales que se han transmitido de generación en generación.

Estos conocimientos son valiosos porque ayudan a preservar la cultura y las tradiciones de la región, y pueden también contribuir al desarrollo turístico y económico del cantón. Además, la gastronomía también puede servir como una forma de promover el orgullo y el sentido de pertenencia entre los habitantes del cantón.

La propuesta planteada tiene como finalidad combinar la fotografía con la información obtenida de cada establecimiento gastronómico especialmente las herramientas y técnicas ancestrales utilizadas en la elaboración de diferentes platos típicos, de esta manera se dará un valor cultural y se motivará al turista a visitar y probar diferentes tipos de comida y experimentar con nuevos sabores y texturas.

Además, visitar establecimientos gastronómicos también puede ser una oportunidad para apoyar a los negocios locales y contribuir al desarrollo económico de la comunidad. Los restaurantes, bares y otros establecimientos gastronómicos son una parte importante de la cultura y el tejido social de un lugar, y pueden ser una parte para conectarse con otros visitantes y conocer a los habitantes locales.

7.1. Metodología

Definición de compendio

Según **Úbeda (2016)**, define al compendio como una recopilación o resumen de información sobre un tema específico. Puede ser un libro, un documento o incluso una página web que contiene información seleccionada y ordenada de una variedad de fuentes sobre un tema determinado. El objetivo de un compendio es proporcionar una

visión general y un acceso fácil a la información relevante sobre un tema específico, ya sea para fines educativos, de investigación o de referencia.

Por otra parte, el autor **León, Ramírez y Díaz (2017)**, señalan que los compendios tienen varias importancias, algunas de las cuales incluyen:

1. Facilitar la investigación: Un compendio puede ayudar a los investigadores a encontrar información relevante sobre un tema específico de manera rápida y eficiente, ya que recopila y organiza la información de diversas fuentes.

2. Aprendizaje: Utilizado como una herramienta educativa para estudiantes y profesionales, ya que proporciona una visión general y acceso fácil a información relevante sobre un tema específico.

3. Referencia: Herramienta valiosa para consultar información sobre un tema específico, ya que proporciona una visión general y un acceso fácil a información relevante.

4. Histórico: Recopila y preserva la información histórica sobre un tema específico, para que pueda ser estudiada y entendida en el futuro.

5. Establecer criterios: Establece criterios y estándares para un campo específico, ya que recopila y organiza información de diversas fuentes.

6. La propuesta toma como modelo o base a un compendio de una revista digital que puede incluir los siguientes elementos según **Slipak (2015)**, menciona los siguientes:

Portada: La portada de la revista debe tener un diseño atractivo y llamativo, con una fotografía o ilustración relevante y el título de la revista.

Tabla de contenidos: La tabla de contenidos debe incluir una lista de los artículos incluidos en la revista, con enlaces para acceder a cada uno de ellos.

Artículos: Los artículos deben ser relevantes y de interés para el público objetivo de la revista, y deben estar escritos de manera clara y concisa

Fotografías: Debe incluir fotografías para ilustrar los artículos y hacerlos más atractivos.

Enlaces: La revista debe incluir enlaces a sitios web relevantes para el público objetivo de la revista.

Formulario de contacto: Se debe incluir un formulario de contacto para que los lectores puedan comunicarse con el equipo de la revista.

La revista digital se ha diseñado mediante una plantilla, la cual se promocionará a través de redes sociales que llamen la atención y el interés de los turistas.

Para la portada se eligió una fotografía que represente lo ancestral, la cocina en su máximo esplendor, se agregó un título denominado “Saberes ancestrales en la gastronomía Ambateña” para darle un toque profesional y llamativo, de la misma forma se incluyó el tema del proyecto de investigación “Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural”, utilizando una combinación de colores como el negro, café y blanco, así:

Figura 6. Portada de la revista digital



Elaborado: Congo (2022)

El desarrollo de los temas se los plasmó en un índice, el mismo que mantendrá en orden la secuencia de cada contenido a tratar. En este apartado se clasificó en cinco partes importantes así:

1. En la primera parte se describe la información general del cantón Ambato.

2. En la segunda parte se encuentra una breve descripción de la parroquia Ficoa, con los establecimientos “Los cuyes II” y la Fritadas “Picantería la Hacienda” con sus respectivos elementos y herramientas de su proceso.
3. En la tercera parte se muestra una descripción de la parroquia Atocha y el establecimiento gastronómico de la Colada morada “Kiosko Doña Blanquita” con sus elementos y herramientas correspondientes
4. En la cuarta parte, se presenta un breve resumen sobre la Parroquia La Matriz, con los elementos y herramientas usados en la elaboración del Pan de leña “Don Gustavo”
5. En la quinta parte, se encuentra videos informativos que pueden ser observados en YouTube y contactos de cada establecimiento.

LINK DE LA REVISTA VIRTUAL:

https://issuu.com/juanmarcoscongojimenez/docs/identidad_cultural_1

Figura 7. Índice de la revista digital




Elaborado: Congo (2022)

Figura 8. Establecimientos gastronómicos de la parroquia Ficoa



FRITADA
"PICANTERÍA LA HACIENDA"

A la fritada se le considera como una preparación rica en tradición y cultura gastronómica, este establecimiento comenzó como emprendimiento, aproximadamente 20 años en ejecución, durante estos años han tenido grandes retos que afronta por la Covid-19, lo que ha ocasionado una renovación tanto en adecuaciones como el implemento de nuevos productos, con la finalidad de mejorar sus servicios. La afluencia de gente que visita el local es considerable y es elegido por la sazón, el lugar y la buena atención. La técnica de cocción es hervido y fritura profunda.



LOS CUYES II

Los cuyes asados son una preparación considerada tradicional y cultural gastronómica en la parroquia, la cual mantiene viva las tradiciones de sus antepasados conservando los saberes y sabores de generación en generación. La venta del cuy se realiza los 365 días del año en el establecimiento de Ficoa con el fin de conservar su legado, el plato típico se vienen dando desde 1949, el cual consta de papas cocinadas, ensalada y consomé con un valor aproximado de \$25 dólares

Elementos

- Cuy pelado
- Papas
- Ajo, cebolla paitaña, orégano,
- Comino, manteca de chancho, achote.

Herramientas

- Espetón
- Carbón

Av. los Guaytambos, Ambato

Elaborado: Congo (2022)

Elementos

- Cerdo
- Mote
- Maduro frito
- Tortilla
- Curtido
- Choclo
- Aji
- Habas y mellocos

Herramientas

- Paila de bronce
- Leña
- Cuchara de madera



Av. los Guaytambos, Ambato

Figura 9. Establecimientos gastronómicos de la parroquia Atocha

ATOCHA

Es un lugar con una extraordinaria riqueza cultural ya que se asientan las propiedades de la familia Mera Iturralde Holguín llamada Quinta La Liria. Es un sector estratégico en donde la gastronomía típica es ofertada durante todo el año, y llama la atención de miles de turistas por su valor cultural, como la preparación de la tradicional colada morada y pan en leña

COLADA MORADA "KIOSKO DOÑA BLANQUITA"


La elaboración y venta de la tradicional colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia, con el fin de mantener una tradición que viene por años en las familias ambateñas. El establecimiento de Doña Blanquita lleva ya un tiempo en el mercado turístico, en donde señala que ha tenido que actualizarse por el medio cambiante, pero ha conservado los procesos de elaboración ancestral, lo cual atrae y mantiene una clientela fiel gracias a brindar un buen servicio

Elementos

- Harina negra
- Panela
- Frutas (elección)
- Especies dulces
- Hojas de naranja
- Hierba luisa

Herramientas

- Recipiente de barro
- Ollas de acero inoxidable
- Tablas de picar
- Bowls, Cuchillo
- Cucharones, Vasos
- Cocina industrial



Sector Atocha, avenida Rodrigo Pachano

Elaborado: Congo (2022)

Figura 10. Establecimientos gastronómicos de la parroquia La Matriz

LA MATRIZ

La gastronomía ambateña reúne una serie de platos icónicos representativos y reconocidos por su tradición. Se complementa con una moderna infraestructura hotelera y de servicios como restaurantes, cafeterías y mercados en donde se oferta la variedad de platos típicos. La Matriz ubicada en la zona céntrica de la ciudad aún guarda sitios con historias gastronómicas

PAN DE LEÑA "DON GUSTAVO"

El señor Angel Gustavo Morales mantiene la tradición familiar por varios años, la cual empezó repartiendo pan a domicilio en toda la ciudad, hasta la actualidad que tiene establecido su negocio en donde ofrece todo tipo de pan como el tradicional lapado, pan de pinillo, empanados, enrollados. El establecimiento mantiene sus procesos ancestrales al momento de manejar la masa, mezclar los ingredientes, meter al horno, etc. Todo esto atrae a los turistas a consumir el producto por su buen servicio y por mantener la tradición

Elementos

- Harina
- Azúcar
- Huevos
- Manteca de chancho
- Sal
- levadura

Herramientas


- Horno de leña
- Tazón
- Bandeja
- Rodillo






Calle Cuenca y Fernandez, Ambato

LA TRADICIÓN DE LOS "HELADOS LA CATEDRAL"



La elaboración y venta de la tradicional colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia, con el fin de mantener una tradición que viene por años en las familias ambateñas. El establecimiento de Doña Blanquita lleva ya un tiempo en el mercado turístico, en donde señala que ha tenido que actualizarse por el medio cambiante, pero ha conservado los procesos de elaboración ancestral, lo cual atrae y mantiene una clientela fiel gracias a brindar un buen servicio

Elementos

- Frutas de la zona
- Hielo
- Azúcar
- Agua

Herramientas

- Pailas de bronce
- Batea
- Cedazo
- Espátula de madera

Boliver y Montalvo, Ambato




Estos establecimientos gastronómicos presentan larga trayectoria en el mercado ambateño, preservando la cultura, ofreciendo experiencias únicas, siendo atractivos turísticos, y sobre todo manteniendo la calidad de los productos y el excelente servicio.

Elaborado: Congo (2022)

Figura 11. Videos informativos y contactos de los establecimientos

VIDEOS INFORMATIVOS






CONTACTOS



LOS CUYES II
099 867 8371



FRIADAPICANTERA LA HACIENDA
099 208 3068



COLADA MORADA KIOSKO DOÑA BLANQUITA
0984504009

CONTACTOS



PAN DE UÑA DON GUSTAVO
0984504009



LA BODEGA DE LOS HELADOS LA CATEDRAL
0984504009



PAN CONGO AJIJOR
0984504009

Referencias Bibliográficas

- Álvarez, A. (2020). Migraciones e identidad. Una aproximación desde la teoría de la identidad colectiva y desde la teoría del sujeto. *Revista Latinoamericana estudios de la paz y el conflicto*.
<https://www.lamjol.info/index.php/ReLaPaC/article/view/9518/10892>
- Andino, E. (2020). Investigar las tradiciones y costumbres de los pueblos es aprender de la sabiduría originaria. *Raíces: Revista Nicaragüense de Antropología*, 6-6
- Armendáriz, J. (2019). *Gastronomía y nutrición*. Ediciones paraninfo, SA
- Arrabal, M., Rodríguez, V., & González, R. (2021). La identidad cultural como recurso local y su integración a la gestión del desarrollo territorial. Retos de la Dirección. <http://scielo.sld.cu/pdf/rdir/v15n1/2306-9155-rdir-15-01-27.pdf>.
- Bákula, O. (2021). Redescubriendo nuestro patrimonio: comunicación, educación e identidad cultural en una escuela rural del valle de Moche, La Libertad. *QUINGNAM*, 6.
- Castellón, V y Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (Gastronomy: A Source for the Development of Tourism and the Strengthening of Cultural Identity in Santander). *Turismo y sociedad*, (22).
- Contreras, J. (1998). *Cultura y Alimentación*. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=pzVgaYTgjAUC&oi=fnd&pg=PA9&dq=+costumbres+&ots=hC8WYQWbsE&sig=vUCfFbk3WAIAjCM1YEGtSvDqnFA#v=onepage&q=costumbres&f=false>
- Chamorro, L., Maldonado, Y. (2018). Identidad cultural “Causas que generan la pérdida de identidad cultural de Imantag y su relación con el desarrollo del turismo del cantón Cotacachi” (*tesis de pregrado*)

- De la Cruz Castillo, J. (2020). Gastronomía clínica. Excelente alternativa para mejorar la nutrición hospitalaria. *Revista de nutrición clínica y metabolismo* 3(2)
- Descola, P., y Ponso, H. (2012). Más allá de naturaleza y cultura. *Buenos Aires Amorrourtu*, pp. 101-119.
- Díaz, B. (2019). Identidad Y Manifestaciones Culturales. *Cuadernos de Turismo*.
<https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/85744/1/404801Texto%20del%20art%20c3%adculo-1363961-1-10-20191217.pdf>
- Enriquez, N. (2021). Fortalecimiento de la identidad cultural afro, a través de una propuesta pedagógica enfocada en la gastronomía ancestral. Recuperado de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/44311/nsenriquezo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(50), 25-50.
- Córdoba, M. (2017). Identidad personal. Recuperado de <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/83364>
- Chaco, D. (2014). Manifestaciones discursivas de los componentes de la identidad iberoamericana.
- Díez, A. (2017). Más sobre la interpretación. Ideas y creencias de la Asociación Española de Neuropsiquiatría, 127
- Di-Bella, M. (2019). Introducción al turismo. Recuperado de <http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/298/1/Introducci%C3%B3n-al-turismo-de-Manuel-G.-Di-Bella-PDF.pdf>
- Echeverría, B. (2019). Definición de la cultura. *Fondo de Cultura Económica*.
- Fernández, A., y Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8 (2), 120-140

- Garza, E y Llanes, A (2015). Modelo pedagógico para desarrollar la identidad cultural. *Humanidades Médicas*, 15(3), 600-623.
- Galarza, C. (2021). Diseños de investigación experimental. *CienciAmérica: Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indoamérica*, 10(1), 1-9
- Guamanquispe, G. (2015). Identidad cultural y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Pilahuin cantón Ambato, provincia de Tungurahua (*Tesis de pegados, Universidad Técnica de Ambato*)
- Guevara, M. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*.
http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S255067222021000100129&script=sci_arttext
- Gómez, M y Rocha, M. (2018). Turismo gastronómico del cacao y el chocolate, tendencias latinoamericanas. *Gran tour*, (18), 56-70
- Hart, A. (2016). Molecular gastronomy meets 3d printing: Layered construction via reverse spherification. *3D Printing and Additive Manufacturing*, 3(3), 50-56
- Hernández, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura- hombre-sociedad*, 28(1), 100-130
- Hernández, R. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: factores de análisis. *Revista espacios*, 39(22)
- Hurtado, O. (2018). Las costumbres de los ecuatorianos. *Debate*.
- León, J. (2018). Transformaciones estéticas: el narco cultura, la producción de valores culturales y la validación del fenómeno narco. *Revista de investigación en el campo del arte*, 400-409. Obtenido de <https://geox.udistrital.edu.co/index.php/c14/article/view/13534>

- León, Y, Ramírez, D, y Díaz, L. (2017). Compendio sobre redacción, ortografía y traducción. *Ciencias de la Información*, 48(2), 21-26
- Luque, J., y Rodríguez, M. (2019). Saberes ancestrales indígenas: una cosmovisión transdisciplinaria para el desarrollo sustentable. *Novum Scientiarum*, 3(7), 77-93
- Martínez, A., y Poyatos, M. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 17(5), 800-840
- Meza, E. (2016). Un enfoque a la importancia del turismo. *Turismo y patrimonio* (10), 100-130
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Ópera*, 69-84. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4020258>
- Muñoz, W., Patiño, H., y Moreira, M. (2021). Saberes ancestrales: Una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science an Research*, 6(3), 100-110
- Navarrete, Z. (2015). ¿Otra vez la identidad?: Un concepto necesario pero imposible. *Revista Mexicana de investigación educativa*, 20(65), 470-487.
- Ogden, S. (2022). Food for the Soul: The Recipes of Schubert Ogden.
- Pastor, B. (2019). Población y muestra. *Pueblo continente*, 30(1), 200-240
- Rodríguez, B. (2017). Reflexiones sobre el concepto cultural político y la investigación histórica de la democracia en América Latina. *Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia UPTC*
- Rojas, A. (2016). Conflicto e (in) visibilidad: Retos en los estudios de la gente negra en Colombia. *Organización Internacional para las Migraciones*.
- Reviere, A. (2015). Acción e interacción en el origen del símbolo

- Sánchez, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: consensos y disensos. *Revista digital de investigación en docencia universitaria*, 13(1), 102-110
- Suárez, P. (2019). Incorporación de los saberes ancestrales en la educación ordinaria. *Revista ciencia UNEMI*, 12(30), 120-129
- Sobrado, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International journal os scientific management and tourism* 4(2), 50-70
- Slipak, D. (2015). Las revistas montoneras: Cómo la organización construyó su identidad a través de sus publicaciones. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- UNESCO. (2015). unesco.org. Recuperado de: <https://es.unesco.org/creativity/diversidad-cultural>
- Úbeda, G. (2016). Estrategias metodológicas para fomentar la comprensión lectora. *Revista científica de FAREM-Estelí*, (20), 13-16
- Velázquez, A., y Garlobo, E. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos Educación, Política y Valores*
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba. *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades* (13), 100-120

Anexos

Anexo A. Carta Compromiso

ANEXO 3 FORMATO DE LA CARTA DE COMPROMISO.

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 06/10/2022

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

Daniel Rodríguez Gómez en mi calidad de Jefe de Turismo del GADMA, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Integración Curricular bajo el Tema: "Los Saberes Ancestrales Gastronómicos y la Identidad Cultural en el Cantón Ambato" propuesto por el estudiante Congo Jiménez Juan Marcos, portador de la Cédula de Ciudadanía 1850032002, estudiante de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Lic. Daniel Rodríguez Gómez
18047435222
0995976668
dfrodriguez@ambato.gob.ec

Anexo B. Fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC)

Ficha de inventario 01: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>		
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>CÓDIGO: 001</p>
<p>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>		
<p>Provincia: TUNGURAHUA</p>		<p>Cantón: AMBATO</p>
<p>Parroquia: ATOCHA-FICOA</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> URBANA</p>	<p><input type="checkbox"/> RURAL</p>
<p>Localidad: AV. GUAYTAMBOS</p>		
<p>COORDENADAS 2500m</p>	<p>X(Este) -1.2366933</p>	<p>Y(Norte) -78.6199970</p>
<p>Z(Altitud)</p>		
<p>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>		
		
<p>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: LOS CUYES II FOTO: JUAN CONGO, 2022.</p>		
<p>CÓDIGO FOTOGRÁFICO: --</p>		

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACIÓN	OTRA DENOMINACIONES	
CUY ASADO	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA	N/A	
BREVE RESEÑA		
<p>Desde hace muchos años la parroquia Ficoa, ha sido un lugar de expendio de platos típicos, especialmente de los cuyes y conejos asados con papas, con los avances de la civilización ha reemplazado los hermosos huertos de la parroquia por numerosas urbanizaciones, convirtiéndose así en un barrio residencial</p> <p>El consumo de cuy en Ecuador, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación.</p> <p>Desde 1949, los cuyes asados son una preparación considerada tradicional y cultural gastronómica de la parroquia Ficoa, la cual mantiene viva las tradiciones de sus antepasados conservando los saberes y sabores de generación en generación.</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>Los días con más afluencia y venta son en fechas especiales como: las Fiestas de las Flores y Frutas, día de las madres y finados. La venta del cuy asado se realiza los 365 días del año en el establecimiento de Ficoa con el fin conservar su legado, el plato típico consta de papas cocinadas, ensalada y consomé. La manera de elaboración es: lavar el cuy, sacarle las vísceras, y aliñar. Para asar se atraviesa de un extremo a extremo con un madero al cuy. Asar sobre carbón haciéndolo girar hasta que se cocine por dentro y fuera. La materia prima que obtienen es de productores de la zona para obtener productos de calidad. El valor aproximado del platillo es de \$25 dólares.</p>		
FECHA O PERIODO	DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input type="checkbox"/>	ANUAL	

	CONTINUA	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Ficoa y es degustada tanto por los habitantes, turistas y funcionarios gubernamentales.			
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Los cuyes asados en general son consumidos por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popularidad sabor y tradición.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
1.	NACIONAL				
1.	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CUY	MAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	PAPAS	TUBÉRCULO	TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	ESPETÓN	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	CARBÓN	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	MARTHA PROAÑO	74 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	AV. GUAYTAMBO	FICOA

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA		
<input type="checkbox"/>	Padres -Hijos	La elaboración de los cuyes II fue transmitido de generación en generación de madre a hijos		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN		
<input type="checkbox"/>	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación empezando por Martha Proaño		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna, con servicio a la comunidad cantonal, nacional e internacional				
Sensibilidad al cambio				
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.		
2.	Medio			
	Bajo			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD
MARTHA PROAÑO	AV. GUAYTAMBOS	-----	FEMENINO	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	




CUY ASADO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES			
<p>Esta preparación es originaria de los países andinos Perú, Bolivia y Ecuador, es una preparación que representa la cocina tradicional principalmente de la zona andina, su consumo se evidencia en las festividades que va acompañado generalmente de papas y salsas de maní y ají.</p>			

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Juan Congo	Fecha de inventario: 2022/11/25
Revisado por: Tutor	Fecha de Revisión:
Registro Fotográfico: Juan Congo	

Elaborado por: (Congo, 2022)

Ficha de inventario 02: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			CÓDIGO: 002
FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: AMBATO	
Parroquia: ATOCHA-FICOA	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: FICOA			
COORDENADAS 2500m	X(Este) -1.2366933	Y(Norte) -78.6199970	Z(Altitud)
2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: FRITADA “PICANTERÍA LA HACIENDA” FOTO: JUAN CONGO, 2022.			
CÓDIGO FOTOGRÁFICO: ----			

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
DENOMINACIÓN		OTRA DENOMINACIONES
FRITADA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO
GASTRONOMÍA		N/A
BREVE RESEÑA		
<p>Plato típico de la región Sierra del Ecuador, que tradicionalmente se consume como comida principal del día, hoy se puede encontrar en todo el país. La fritada es un plato que demora en su preparación varias horas, ya que se deja macerar la carne cortada en pequeños cubos junto a las especias y luego se cuece lentamente en una paila. Además, la abundante guarnición va preparándose paralelamente cuidando los tiempos de cocción de cada producto.</p> <p>La preparación de la fritada se compone de ingredientes principales cerdo, mote, maduro frito, tortilla, trayectoria de 20 años aproximadamente, la Sra. Glenda Villafuerte ofertado su preparación en su local llamado Fritada “Picantería la Hacienda” ubicado en la AV. Guaytambos frente a la Unidad Educativa Santo Domingo de Guzmán</p>		
4.LA DESCRIPCIÓN		
<p>A la fritada se le considera como una preparación rica en tradición y cultura gastronómica, este establecimiento empezó siendo emprendimiento, durante estos años han tenido grandes retos que afrontar por el Covid-19, lo que ha ocasionado una renovación tanto en adecuaciones como el implemento de nuevos productos, con la finalidad de mejorar sus servicios. La afluencia de gente que visita el local es considerable y es elegido por la sazón, el lugar y la buena atención. La técnica de cocción es hervido y fritura profunda.</p>		
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
<input type="checkbox"/>	ANUAL	
	CONTINUA	
	OCASIONAL	

	OTRO	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia Ficoa y es degustada tanto por los habitantes y turistas.			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
3.	LOCAL	La fritada en general es consumida por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
4.	NACIONAL				
5.	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CERDO	ANIMAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	MOTE	MAÍZ	TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	GLEND A VILLAFUERTE	20 AÑOS APROXIMADAMENTE EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	AV. GUAYTAMBO	AMBATO
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
6.	Padres -Hijos	La elaboración de la fritada empezó aproximadamente 20 años por la Sra. Glenda Villafuerte como un emprendimiento.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
7.	Padres -Hijos	La elaboración consta de condimentar el chancho en porciones pequeñas con especias como ajo, comino que es preparado por generación de madre a hijos			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con servicio a la comunidad cantonal.					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
8.	Medio				
	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD	
GLEND VILLAFUERTE	AV. GUAYTAMBOS	-----	FEMENINO	N/A	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		

FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES			
El cerdo fue el aporte español más significativo. De este animal se comen todas sus partes, en diferentes formas: fritada, chicharrón, hornado, pernils, salchichas, etc.; se aprecia su piel reventada o asada al carbón, y por último se valora su manteca. La fritada es uno de nuestros platos emblemáticos por su delicioso sabor y es apetecido por turistas nacionales y extranjeros. El secreto de la fritada se basa en la alimentación que consumen los cerdos			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Juan Congo		Fecha de inventario: 2022/11/25	
Revisada por: Tutor		Fecha de Revisión:	
Registro Fotográfico: Juan Congo			

Ficha de inventario 03: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		<p>CÓDIGO: 003</p>
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN		

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO		
Parroquia: ATOCHA-FICOA	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: ATOCHA			
COORDENADAS	X(Este) -1.2366933	Y(Norte) -78.6199970	Z(Altitud) 2500m

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: COLADA MORADA “KIOSKO DOÑA BLANQUITA” FOTO: JUAN CONGO, 2022.

CÓDIGO FOTOGRÁFICO: ----

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN	OTRA DENOMINACIÓN(NES)	
COLADA MORADA	D1	N/A
	D2	N/A
GRUPO SOCIAL	LENGUA	
MESTIZO	L1	N/A
	L2	N/A
SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA	N/A	
BREVE RESEÑA		

Desde tiempos remotos existen creencias que vinculan al mundo de los vivos con el de los muertos, derivando en celebraciones específicas con el fin de honrar a los difuntos. En Ecuador estos rituales dan vida a una bebida tradicional la cual se acompaña con empanadas de viento o guagua de pan.

La elaboración y venta de la tradicional colada morada se realiza los 365 días del año en la parroquia Atocha con el fin de mantener una tradición que viene por años en las familias ambateñas. La colada morada representa la manifestación de su gastronomía para mantener viva las tradiciones de los antepasados que permiten conservar el sabor y los saberes ancestrales.

4.LA DESCRIPCIÓN

El establecimiento de Doña Blanquita lleva ya un tiempo en el mercado turístico, en donde señala que ha tenido que actualizarse por el medio cambiante, pero ha conservado los procesos de elaboración ancestral, lo cual atrae y mantiene una clientela fiel gracias a brindar un buen servicio. La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación familiar

FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD		
x	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Atocha, es degustada tanto por los habitantes y turistas.		
	CONTINUA			
	OCASIONAL			
	OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE		
x	LOCAL	La colada morada es una bebida que es consumida por los habitantes de la parroquia y sus alrededores especialmente en celebraciones y fiestas, debido a su popular sabor y tradición.		
x	PROVINCIAL			
	REGIONAL			
x	NACIONAL			
x	INTERNACIONAL			
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	HARINA NEGRA	CEREALES	TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	AZÚCARES	TUNGURAHUA	COMPRA
E3	ESPECIES DULCES	ESPECIES	TUNGURAHUA	COMPRA

E4	HIERBA LUISA, MENTA, MANZANILLA	HIERBAS DULCES	TUNGURAHUA	COMPRA
E5	FRUTAS ELECCIÓN	FRUTAS	TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	RECIPIENTE DE BARRO	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	OLLAS DE ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL	TUNGURAHUA	COMPRA
H3	COCINA INDUSTRIAL	INDUSTRIAL	TUNGURAHUA	COMPRA
H4	UTENSILIOS	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA

5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	BLANCA TIBÁN	70 AÑOS APROXIMA DAMENTE EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECI MIENTO	AV. RODRIGO PACHANO	AMBAT O

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
<input type="checkbox"/>	Padres -Hijos				

	Maestro-Aprendiz	La elaboración de la tradicional colada morada empezó desde toda la vida de la propietaria como un emprendimiento pequeño y luego transmitió a sus familiares		
	Centro de capacitación			
	Otro			
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN		
9.	Padres -Hijos	La elaboración de la colada morada ayuda a su familia a integrarse ya que colaboran todos sus hijos así de esta manera pueden aprender para seguir con su legado.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral con aproximadamente 70 años de servicio a la comunidad cantonal.				
Sensibilidad al cambio				
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.		
10.	Medio			
	Bajo			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD
BLANCA TIBÁN	AV. RODRIGO PACHANO	-----	FEMENINO	N/A
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	

COLADA MORADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO
10.OBSERVACIONES			
Es un plato muy apetecido en la época del día de los difuntos.			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Juan Congo		Fecha de inventario: 2022/11/25	
Revisada por: Tutor		Fecha de Revisión:	
Registro Fotográfico: Juan Congo			

Elaborado por: (Congo, 2022)

Ficha de inventario 04: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO: 004
1.DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: AMBATO	
Parroquia: LA MATRIZ	<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: CALLE CUENCA Y FERNÁNDEZ			
COORDENADAS 2500m	X(Este) -1.2366933	Y(Norte) -78.6199970	Z(Altitud)
2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: PAN DE LEÑA” DON GUSTAVO” FOTO: JUAN CONGO, 2022.			
CÓDIGO FOTOGRÁFICO: ----			
3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN			

DENOMINACIÓN		OTRA DENOMINACIÓN(NES)	
PAN DE LEÑA		D1	N/A
		D2	N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA		N/A	
BREVE RESEÑA			
<p>La gastronomía ambateña reúne una serie de platos icónicos representativos de la ciudad que son reconocidos por su tradición a nivel nacional. Uno de los secretos principales es la forma de hornear: las ramas de eucalipto son la leña ideal, para darle el toque final al pan. El aroma de esta madera y la manteca de cerdo es lo que dan fragancia a este bocadillo. La harina se cernía utilizando cedazos y bateas, para iniciar una especie de rito que se practicaba en cada una de las casas de la parroquia. Tapados, mestizos, bizcochos, rositas, tornillos y empanadas son algunas de las variedades de pan que se elaboran en la panadería. En la actualidad, solo quedan tres panaderías que mantienen la tradición de hornear en leña</p>			
4.LA DESCRIPCIÓN			
<p>En la ciudad de Ambato la matriz, aún existe negocios en donde se puede degustar panes preparados de manera artesanal, con el uso del horno de leña, la cual empezó repartiendo pan a domicilio en toda la ciudad, hasta la actualidad que tiene establecido su negocio en donde ofrece todo tipo de pan como el tradicional tapado, pan de Pinllo empandas, enrollados. El establecimiento mantiene sus procesos ancestrales al momento de manejar la masa, mezclar los ingredientes, meter al horno, etc. Todo esto atrae a los turistas a consumir el producto por su buen servicio y por mantener la tradición</p>			
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input type="checkbox"/>	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia la Matriz, es degustada tanto por los habitantes y turistas.	
	CONTINUA		
	OCASIONAL		
	OTRO		
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE	
	LOCAL	El pan de leña en general es consumido por los habitantes de la parroquia y sus alrededores, debido	
	PROVINCIAL		

	REGIONAL	a su popular sabor y mantiene la tradición familiar por varios años
11.	NACIONAL	
12.	INTERNACIONAL	

ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	HARINA DE TRIGO	CEREAL	TUNGURAHUA	COMPRA
E2	MANTECA DE CHANCHO	GRASAS	TUNGURAHUA	COMPRA
E3	CONDIMENTOS	ESPECIES	TUNGURAHUA	COMPRA
E4	LEVADURA	HONGOS	TUNGURAHUA	COMPRA
E5	HUEVOS	ALIMENTO ANIMAL	TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA
H2	TAZÓN	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA

5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	ÁNGEL GUSTAVO MORALES	APROXIMADAMENTE 50 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO	CALLE CUENCA Y FERNÁNDEZ	AMBATÓ

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

Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			
13.	Padres -Hijos	La elaboración del pan de leña empezó aproximadamente en los años 50 como un emprendimiento donde ellos fueron los pioneros y experimento sus fórmulas de la masa.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN			
14.	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación a través de las enseñanzas de la abuelita			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 50 años de servicio a la comunidad cantonal.					
Sensibilidad al cambio					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
<input type="checkbox"/>	Bajo				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD	
ÁNGEL GUSTAVO MORALES	CALLE CUENCA Y FERNÁNDEZ	-----	MASCULINO	N/A	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		

PAN DE LEÑA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES			
Los turistas deleitan del producto su forma de preparación en sus visitas a la parroquia, llevándose una experiencia única			

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Juan Congo	Fecha de inventario: 2022/11/25
Revisada por: Tutor	Fecha de Revisión:
Registro Fotográfico: Juan Congo	

Ficha de inventario 05: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

FICHA DE INVENTARIO

**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS
CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO: 005

1.DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA

Cantón: AMBATO

Parroquia: LA MATRIZ

URBANA

RURAL

Localidad: BOLÍVAR Y MONTALVO

COORDENADAS

X(Este) -1.2366933

Y(Norte) -78.6199970

Z(Altitud)

2500m

2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: LA TRADICIÓN DE LOS “HELADOS LA CATEDRAL” FOTO: JUAN CONGO, 2022.

CÓDIGO FOTOGRÁFICO: ----

3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN		OTRA DENOMINACIÓN(NES)	
HELADOS LA CATEDRAL		D1	N/A
		D2	N/A
GRUPO SOCIAL		LENGUA	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
SUBÁMBITO		DETALLE DEL SUBÁMBITO	
GASTRONOMÍA		N/A	
BREVE RESEÑA			
<p>Los helados de paila son una de las delicias de la gastronomía ecuatoriana, lleva años de tradición, datan de la época precolombina cuando los indígenas tomaban el hielo del volcán Imbabura, para la elaboración de los helados se requiere paciencia, constancia y sobre todo escoger las mejores frutas que darán ese sabor y toque especial. Para su elaboración es necesario elegir una paila de bronce, hielo que se coloca sobre una cama de paja, acompañado de sal en grano para que no se derrita, incluyendo una cuchara de palo para la mezcla de los ingredientes</p>			
4.LA DESCRIPCIÓN			
<p>En el casco colonial de Ambato, se encuentra los helados de paila que con el tiempo conserva la tradición, Segundo Ocaña se mantiene 32 años ofreciendo el helado con hielo del volcán Chimborazo y frutas de la zona. Al inicio empezó con un coche prestado en ferias de Ambato, con el tiempo levantó su negocio he hizo su propio paraguas, mandil y tomó al espacio como su lugar diario de trabajo. Hoy en día es parte de la tradición ambateña lo cual mantiene la identidad cultural.</p>			
FECHA O PERIODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD	
<input type="checkbox"/>	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la esquina de la catedral, la Matriz y es degustada tanto por los habitantes y turistas nacionales y extranjeros	
	CONTINUA		
	OCASIONAL		
	OTRO		
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE	
15.	LOCAL		
	PROVINCIAL		

	REGIONAL	Los helados de paila en general son consumidos por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popularidad sabor y su bajo costo.
16.	NACIONAL	
17.	INTERNACIONAL	

ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	FRUTAS DE LA ZONA	FRUTAS	TUNGURAHUA	COMPRA
E2	HIELO	AGUA	TUNGURAHUA	COMPRA
E3	AZÚCAR	DULCE	TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA
H2	BATEA	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA
H3	ESPÁTULA DE MADERA	TRADICIONAL	TUNGURAHUA	COMPRA

5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	SEGUNDO OCAÑA	32 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIO DEL PUESTO	BOLÍVAR Y MONTALVO	AMBATO

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
PROCEDENCIA DEL SABER		DETALLES DE LA PROCEDENCIA			

<input type="checkbox"/>	Padres -Hijos	La preparación de los helados de paila es de procedencia familiar, la cual continua con la tradición. Es decir que los conocimientos transmitidos de esta receta son de generación en generación		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
TRASMISIÓN DEL SABER		DETALLES DE LA TRANSMISIÓN		
<input type="checkbox"/>	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido por su suegro Ocaña		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El negocio de los helados de paila reactiva la economía local ya que genera recursos propios para la familia. Además, que recupera la identidad gastronómica del pueblo permitiéndole un reconocimiento gastronómico por ser una receta oral preparada de forma artesanal.				
Sensibilidad al cambio				
	Alto	Por ser una preparación muy sencilla de elaborar y la utilización de pocos utensilios se conserva la manera tradicional para su elaboración.		
<input type="checkbox"/>	Medio			
	Bajo			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	SEXO	EDAD
SEGUNDO OCAÑA	BOLÍVAR Y MONTALVO	-----	MASCULINO	N/A
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	

LA TRADICIÓN DE LOS “HELADOS LA CATEDRAL	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES			
El negocio de los helados de paila es un negocio familiar lo cual no tiende a cambiar por su tradición familiar.			

11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Juan Congo	Fecha de inventario: 2022/11/25
Revisada por: Tutor	Fecha de Revisión:
Registro Fotográfico: Juan Congo	

Elaborado por: (Congo, 2022)

Anexo C. Validación del instrumento



Universidad Técnica de Ambato
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación
Carrera de Turismo



Instrumento para la validación

Yo Ing. Fausta Velarde, con CI 0602302945 de profesión Ing. Ecoturismo, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento "Cuestionario para entrevista" y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

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

ESCALA				Observaciones
Ítem	Dejar (1)	Modificar (2)	Eliminar (3)	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

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

Validado por: Ing. Fausta Velarde **Especialidad del evaluador:** Especialista en gestión turística

Fecha: 14/12/2022



Instrumento para la validación

Yo Ing. Zulema Lluga, con CI 1804197695 de profesión Ing. Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento "Cuestionario para entrevista" y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

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

ESCALA				
Item	Dejar (1)	Modificar (2)	Eliminar (3)	Observaciones
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Opinión de aplicabilidad: Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()
Validado por: Ing. Zulema Lluga **Especialidad del evaluador:** Técnico de Turismo
Fecha: 14/12/2022



Instrumento para la validación

Yo Lic. Rose Tunja, con CI 1804462750 de profesión Lic. En Turismo y Hotelería, hago constar que he revisado, con fines de validación el instrumento "Cuestionario para entrevista" y luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones:

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

ESCALA				Observaciones
Ítem	Dejar (1)	Modificar (2)	Eliminar (3)	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

Opinión de aplicabilidad: Aplicable (X) Aplicable después de corregir () No aplicable ()
Validado por: Lic. Rose Tunja **Especialidad del evaluador:** Técnico de Turismo
Fecha: 14/12/2022



Universidad Técnica de Ambato
Facultad de Ciencias Humanas y de la
Educación
Carrera de Turismo



TEMA: “LOS SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y LA IDENTIDAD CULTURAL EN EL CANTÓN AMBATO”

TÉCNICA: Entrevista semiestructurada

OBJETIVO: Caracterizar la identidad cultural del cantón Ambato.

ENTREVISTA

Presentación: Mi nombre es....

1. ¿Cree usted que las técnicas ancestrales usadas en la gastronomía ambateña influyen en la identidad cultural del cantón?
2. ¿Considera usted que los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación se han conservado para distinguirlos como identidad cultural del cantón Ambato?
3. ¿De que manera cree usted que la gastronomía tradicional determina la identidad cultural de un cantón?
4. ¿Qué tan importante es preservar la identidad cultural del cantón?
5. ¿Considera usted que la identidad cultural se ve cada vez mas vulnerable y se pierde con el tiempo?
6. ¿Que medio de comunicación usted utilizaría para la difusión de los saberes ancestrales gastronómicos del cantón Ambato?



Evidencias

Anexo



D.

