

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



## FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

---

**Tema:** Gastronomía típica como identidad cultural

---

Trabajo de titulación previo a la obtención del grado académico de Magíster en Turismo  
mención Gestión de la Calidad Total en Organizaciones de Servicios Turísticos.

Modalidad de titulación: proyecto de desarrollo

**Autora:** Licenciada Karina Patricia Llerena Oñate.

**Director:** Licenciado Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Magíster.

Ambato - Ecuador

2021

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la educación.

El tribunal receptor de la defensa del trabajo de titulación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores: Licenciado Oscar Alberto Abril Flores, Magíster y Licenciada Noemy Hortencia Gaviño Ortiz , Magíster , designados por la unidad académica de titulación, de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el trabajo de titulación con el tema: “Gastronomía típica como identidad cultural” elaborado y presentado por la señora Licenciada Karina Patricia Llerena Oñate, para optar por el grado académico de magíster en turismo, mención gestión de calidad total en organizaciones de servicios turísticos ; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de titulación el tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato.

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg.  
**Presidente y miembro del tribunal de defensa**

Lcdo. Oscar Alberto Abril Flores, Mg.  
**Miembro del tribunal de defensa**

Lcda. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz, Mg  
**Miembro del tribunal de defensa**

## **AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

La responsabilidad de las opiniones, comentarios y críticas emitidas en el trabajo de titulación presentado con el tema: Gastronomía típica como identidad cultural, le corresponde exclusivamente a: Licenciada Karina Patricia Llerena Oñate, autora bajo la dirección del Licenciado Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Magíster, director del trabajo de investigación; y el patrimonio intelectual a la Universidad Técnica de Ambato.



---

Lcda. Karina Patricia Llerena Oñate

**AUTORA**

---

Lcdo. Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

**DIRECTOR**

## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que el trabajo de titulación, sirva como un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la institución.

Cedo los derechos de mi trabajo de titulación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este, dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato.



---

Lcda. Karina Patricia Llerena Oñate

c.c.1804023982

## ÍNDICE DE CONTENIDO

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	iii
DERECHOS DE AUTOR.....	iv
ÍNDICE DE TABLAS .....	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	viii
AGRADECIMIENTO.....	ix
DEDICATORIA .....	x
RESUMEN EJECUTIVO .....	xi
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
CAPÍTULO II .....	4
ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	4
CAPÍTULO III .....	24
MARCO METODOLÓGICO .....	24
CAPÍTULO IV .....	34
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	34
CAPÍTULO V .....	54
CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS .....	54

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Pueblos antiguos .....	7
Tabla 2. Tipos de gastronomía .....	11
Tabla 3. Gastronomía según el entorno.....	11
Tabla 4. Gastronomía representativa de región Andina.....	14
Tabla 5. Gastronomía representativa de la región Litoral.....	14
Tabla 6. Gastronomía representativa de la región Amazonía .....	15
Tabla 7. Gastronomía representativa de la región Insular.....	15
Tabla 8. Tipos de cultura.....	18
Tabla 9. Equipos y Materiales.....	25
Tabla 10. Número de establecimientos del cantón San Pedro de Pelileo y su respectivo número de fichas de registro. ....	27
Tabla 11. Número de habitantes por parroquia del cantón San Pedro de Pelileo y su respectivo número de encuestas .....	27
Tabla 12. Fiabilidad: Alfa de Cronbach.....	31
Tabla 13. Prueba de chi-cuadrado.....	31
Tabla 14. Dimensiones de diseño de un instrumento para medir identidad cultural indígena, caso de estudio sobre la nacionalidad Amazónica”.....	32
Tabla 15. Gastronomía típica identificada en la parroquia La Matriz .....	34
Tabla 16. Gastronomía típica identificada en la parroquia Benítez .....	36
Tabla 17. Gastronomía típica identificada en la parroquia Bolívar .....	37
Tabla 18. Gastronomía típica identificada en la parroquia Cotaló.....	38
Tabla 19. Gastronomía típica identificada en la parroquia Chiquicha.....	39

Tabla 20. Gastronomía típica identificada en la parroquia El Rosario .....	40
Tabla 21. Gastronomía típica identificada en la parroquia García Moreno .....	41
Tabla 22. Gastronomía típica identificada en la parroquia Huambaló.....	42
Tabla 23. Gastronomía típica identificada en la parroquia Salasaca .....	44
Tabla 25. Escala de Likert y sus consideraciones .....	49
Tabla 26. Dimensiones de diseño de un instrumento para medir la identidad cultural ..	49
Tabla 27. Medio de comunicación para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia .....	52
Tabla 28. Indicador red social “Facebook” .....	57
Tabla 29. Indicador red social “Instagram” .....	59

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pirámide de necesidades de Abraham Maslow .....	9
Figura 2. Factores de la identidad cultural .....	19
Figura 3. Modelo de la identidad cultural .....	20
Figura 4. Ubicación geográfica del cantón Pelileo .....	25
Figura 5. Establecimientos de comida típica de la parroquia La Matriz.....	35
Figura 6. Establecimientos de comida típica de la parroquia Benítez .....	36
Figura 7. Establecimientos de comida típica de la parroquia Bolívar.....	37
Figura 8. Establecimientos de comida típica de la parroquia Cotaló .....	38
Figura 12. Establecimientos de comida típica de la parroquia Huambaló.....	43
Figura 13. Establecimientos de comida típica de la parroquia Salasaca.....	44
Figura 14. Plato típico representativo del cantón Pelileo.....	47
Figura 15. Resultado de las dimensiones de diseño de un instrumento para medir identidad cultural.....	50
Figura 16. Medio de comunicación para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia .....	52



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por su infinita misericordia,

por la salud y vida que me regala cada día.

A la Universidad Técnica de Ambato, directivos y profesores

por la organización del programa de Maestría en Turismo.

A mi tutor Mg. Daniel Sánchez por su orientación

en la elaboración del trabajo de investigación.

**Karina Patricia**

## **DEDICATORIA**

La presente investigación está dedicada a la memoria de mi padre José Tarquino Llerena

Paredes, quién estuvo a mi lado brindándome amor, consejos y apoyo incondicional.

Vivió toda su vida actuando concienzudamente sobre sus creencias, ayudó a familiares, amigos, vecinos y su ejemplo me mantuvo de pie cuando quise rendirme.

A mis familiares y amigos por su apoyo y cariño durante todo este proceso, especialmente a Andrés por su ayuda incondicional.

**Karina Patricia**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA CALIDAD TOTAL**  
**EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

**TEMA:**

Gastronomía típica como identidad cultural

**AUTORA:** Licenciada Karina Patricia Llerena Oñate.

**DIRECTOR:** Licenciado Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:** Turismo y desarrollo local.

**FECHA:** 02/05/2021

**RESUMEN EJECUTIVO**

En la actualidad la comida típica está considerada como patrimonio importante para el crecimiento turístico, la degustación de un plato típico genera una experiencia sensorial y cultural, donde el comensal adquiere un vínculo con la gastronomía del sector. El objetivo principal de la investigación fue analizar la gastronomía típica como identidad cultural del habitante de Pelileo. La metodología empleada fue mixta, es decir cuantitativa utilizando como instrumento un cuestionario y cualitativa por medio de fichas de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) con un estudio de campo. El cuestionario fue dirigido a 383 habitantes de Pelileo, el mismo fue elaborado en la plataforma Google form y llevado a un análisis de confiabilidad para su aplicación. La recolección de información sobre la gastronomía típica en los 179 establecimientos del cantón Pelileo fue realizada por medio de fichas de registro (INPC), el alcance de la investigación fue de tipo transversal descriptivo con una lógica deductiva. Como resultado de las fichas de registro (INPC) se pudo identificar 9 platos típicos más representativos del cantón como: cuy asado, conejo asado, fritada, empanadas de dulce, hornado, tamales, chawarmisqui, caldo de gallina y empanadas de viento. Y como resultado de las encuestas se pudo evidenciar que la mayoría de los habitantes del cantón mostraron una predilección

sobre la dimensión afectiva con un promedio de 3,80 que corresponde al 19,84% demostrando que las emociones se sobreponen a otros aspectos más lógicos, por ende, se debe dar mayor relevancia a informar por medios factibles la comida típica representativa. Con la información obtenida se determinó estrategias para la creación de una página en las redes sociales “Facebook” e “Instagram” con la finalidad de promocionar la gastronomía típica como identidad cultural de los habitantes del cantón Pelileo y de esta manera potencializar el turismo a nivel nacional.

**Descriptor:** gastronomía, identidad cultural, Pelileo, restaurantes, turismo, Tungurahua

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**PROGRAMA DE MAESTRÍA EN TURISMO MENCIÓN GESTIÓN DE LA**  
**CALIDAD TOTAL EN ORGANIZACIONES DE SERVICIOS TURÍSTICOS**

**THEME:**

Typical gastronomy as a cultural identity

**AUTHOR:** Lcda. Karina Patricia Llerena Oñate.

**DIRECTED BY:** Licenciado Daniel Oswaldo Sánchez Guerrero, Mg.

**LINE OF RESEARCH:** Tourism and local development

**DATE:** 02/05/2021

**EXECUTIVE SUMMARY**

Currently, typical gastronomy is considered an important heritage for tourism growth. The tasting of a typical dish generates a sensory and cultural experience, where the diner acquires a link with the gastronomy of the sector. The main objective of the research was to analyze the typical gastronomy as a cultural identity of the inhabitant of Pelileo. The methodology used was mixed, that is to say quantitative using a questionnaire as an instrument and qualitative using registration cards from the National Institute of Cultural Heritage (INPC) with a field study. The questionnaire was to 383 inhabitants of Pelileo, it was prepared on the Google form platform and carried out a reliability analysis for its application. The collection of information on typical gastronomy in the 179 establishments of the Pelileo canton was carried out by means of registry cards (INPC). The scope of the investigation was descriptive transversal type with a deductive logic. As a result of the surveys, it was possible to identify the 9 most representative typical dishes of the canton such as: roast guinea pig, roast rabbit, fry, sweet empanadas, hornado, tamales, chawarmishki, chicken broth and wind empanadas. And as a result of the surveys, it was possible to show that the majority of the inhabitants of the canton showed a predilection on the affective dimension with an average of 3.80 which corresponds to 19.84%, showing

that emotions are superimposed on other more logical aspects, therefore, greater importance should be given to informing by feasible means the representative typical food. With all information obtained, strategies were determined for the creation of a page on social networks “Facebook” and “Instagram” in order to promote typical gastronomy as a cultural identity of the inhabitants of the Pelileo canton and in this way potentiate tourism at the national level.

**Keywords:** gastronomy, cultural identity, Pelileo, restaurant, tourism, Tungurahua

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

#### **1.1.Introducción**

El problema de investigación es aquello que se desea explicar a partir de la tarea del investigador. Su aceptación como problema se vincula a la finalidad de una indagación con solución. En los comienzos de la experiencia investigativa, el problema puede comenzar su configuración de una intuición personal o una simple percepción sensible, de una idea, o una necesidad (Barboza, León y Rodríguez, 2018).

Cabe mencionar que el planteamiento de un problema es la base de todo estudio o proyecto de investigación, por lo que, sin un planteamiento claro de objetivos de estudio, el proyecto puede perderse en su totalidad en un mar de ideas y simplemente quedar lejos de su hipótesis original. Consta de elementos como la temporalidad, espacio geográfico, los aspectos que conforman el tema como fenómenos y realidades específicas de estudio (Sampieri y Torres, 2018).

Por lo tanto, la presente investigación pretende responder la siguiente pregunta: ¿La gastronomía típica es parte de la identidad cultural de los habitantes del cantón Pelileo?. En relación a dicha interrogante existen algunos autores que plantean la importancia de la gastronomía típica, considerada como patrimonio importante para el crecimiento turístico en el contexto actual. La degustación de un plato típico genera una experiencia sensorial y cultural, donde el comensal adquiere un vínculo con la gastronomía del sector (Franco y Torres, 2017).

La gastronomía típica es muy valorada por el turista que comúnmente visita los establecimientos de alimentos y bebidas conocidos por sus características únicas. Por esta razón es preciso que los restaurantes que ofertan comida típica tengan buena presentación y brinden un servicio adecuado, sin perder sus rasgos naturales. Los establecimientos de alimentación tendrán la oportunidad de formar un atractivo turístico que el visitante siempre deseará volver a experimentarlo (Mogollón, Di-Clemente y Guzmán, 2015).

Las investigaciones con enfoque mixto consisten en la integración sistemática de los métodos cualitativo y cuantitativo en un solo estudio con la finalidad de obtener un panorama más completo del fenómeno y como consecuencia obtener conclusiones concretas. Por esta razón la metodología empleada es mixta, es decir cuantitativa por medio del instrumento como es el cuestionario y cualitativa aplicada a la recolección de datos a través de fichas de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), el alcance de la investigación es de tipo transversal descriptivo con una lógica deductiva (Sampieri y Mendoza 2014).

Se desarrolla en cinco capítulos que se definen a continuación:

Capítulo I: Se enfoca en el problema de investigación.

Capitulo II: Contiene el desarrollo y análisis de los antecedentes investigativos, haciendo mención al artículo científico.

Capitulo III: En este capítulo se determina la metodología empleada en la investigación.

Capitulo IV: Se desarrolla el análisis de los resultados y la discusión.

Capítulo V: En este capítulo se establecen las conclusiones y recomendaciones en base al proyecto de investigación, las cuales serán el sustento necesario para dar solución al problema.

Por razones de la emergencia sanitaria y la crisis del país, lo cual ha causado la declaración del estado de excepción en el Ecuador y ha cambiado la modalidad de estudio online, la misma que fue adoptada por la Universidad Técnica de Ambato, motiva al uso de herramientas tecnológicas para la recolección de la información.

### **Justificación**

La gastronómica típica, es un punto primordial en el desarrollo del cantón, porque se conoce sobre sus tradiciones, costumbres, técnicas culinarias y platos típicos que posee este lugar y que ofrecen a todos los visitantes.

Con este estudio se pretende promover la valoración de los aspectos culturales y el deseo de conocer la gastronomía típica del cantón Pelileo, un lugar que despierte el interés en el



turista o visitante, persiguiendo el objetivo de otorgar la identidad a un grupo de personas de la localidad.

Además, se espera que el cantón sea reconocido por su gastronomía típica, así como también por la feria del jean y expendio de los productos agrícolas; que son las actividades económicas más importantes para los pobladores, de esta manera se impulsa el desarrollo y beneficio local.

Los beneficiarios directos de los resultados que arroje la investigación lo constituyen los pobladores del cantón Pelileo y la comunidad en general involucrada en el desarrollo de actividades turísticas se benefician indirectamente. También se benefician los turistas que visitan permanentemente el cantón reconociendo y apreciando los aspectos más relevantes de Pelileo.

Con la tecnología, la disponibilidad del material bibliográfico y las condiciones financieras contribuye directamente en la factibilidad de ejecución del proyecto. El recurso económico será generado por financiamiento propio del investigador, para promover el desarrollo turístico del cantón.

Este estudio proporciona valiosa información para que otros cantones de la región Sierra del centro del país, que poseen características de idiosincrasia similares, repliquen su metodología en investigaciones relacionadas con este tema.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General**

- Analizar la gastronomía típica como identidad cultural del habitante de Pelileo.

#### **1.3.2. Específicos**

- Identificar la gastronomía típica del cantón Pelileo.
- Caracterizar la identidad cultural del habitante del cantón Pelileo mediante la gastronomía típica.
- Determinar estrategias de promoción de la gastronomía típica como identidad cultural del habitante de Pelileo.

## CAPÍTULO II

### ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Al hablar de gastronomía no únicamente se refiere a la necesidad de alimentarse, sino representa una expresión cultural construida a través de generaciones y el objetivo es otorgar la identidad a un grupo de personas, una tradición culinaria y acceder al crecimiento mediante los recursos naturales. En un inicio, se trata de una oferta alimenticia con importante simbología, llena de saberes e historia. El reconocimiento gubernamental de la gastronomía cultural inmaterial dependerá de la continuidad y transferencia de acciones de promoción (Reyes, Guerra y Quintero, 2017).

Como fuente de sustento bibliográfico referencial, el presente proyecto de investigación se sustenta en algunos trabajos realizados con anterioridad sobre la gastronomía típica e identidad cultural.

Estudios realizados con el tema: “La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla en México” , concluye que las políticas públicas tienen importante relación con el turismo gastronómico para que a través de un estudio del patrimonio cultural se alcance fortalecer la valoración de la cocina típica en el espacio nacional e internacional con el objetivo de proteger la herencia gastronómica ante los avances de la globalización, por lo tanto es indispensable la capacitación continua de expertos en la creación e innovación de géneros con el fin del progreso y competitividad en los destinos turísticos beneficiando a las comunidades (Mena, Santos y Herrera, 2020).

En estudios sobre la gastronomía: “Una fuente para el desarrollo del turismo y el fortalecimiento de la identidad cultural en Santander-España” se mostró que la investigación tuvo como fin el analizar la gastronomía como un instrumento con el cual se podría potencializar el turismo y resaltar la identidad cultural de los pueblos santandereanos. Se buscó integrar a la propuesta de la ruta gastronómica aquellos alimentos más representativos de la región y lograr así su difusión y reconocimiento en los aspectos económico, social, cultural (Valdez y Fontecha 2018).

Una publicación realizada con el tema: “La comida típica dentro de la internacionalización de la oferta gastronómica en Bogotá”, los objetivos de este artículo son 1) exponer el

análisis realizado sobre la permanencia en el sector gastronómico de los mejores restaurantes de comida típica colombiana en Bogotá y 2) dar a conocer las características administrativas, operativas y los factores de perdurabilidad de ellos, así como el posicionamiento que la comida típica colombiana ocupa actualmente y su protagonismo dentro del patrimonio nacional, los dueños de los restaurantes afirman que mantener las tradiciones es difícil en un entorno tan cambiante y cada vez más exigente, por lo que los empresarios del sector han tenido que adaptarse sus procesos internos e intentar conservar, hasta donde más se pueda, la tradición de las recetas (García y Venegas, 2015).

En una publicación realizada en la ciudad de Guayaquil con el tema: “Estudio de la Identidad Cultural Gastronómica y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad” tuvo finalidad de promover la identidad gastronómica mediante un sitio en la web, en donde se enfatizó las preparaciones típicas de la gastronomía guayaquileña y su aporte al fortalecimiento turístico del lugar, además la investigación tuvo el objetivo de saber si los habitantes tienen conocimientos de los sitios estratégicos para consumir las preparaciones gastronómicas. Basada en un enfoque de campo, aplicando entrevistas a profesionales en gastronomía y como resultado se reflejó el nivel de satisfacción al conocer lo trascendental que es la cultura gastronómica de Guayaquil y sobre todo el valor de la identidad cultural, con el manejo tecnológico ha permitido localizar los mejores sitios que ofertan comida típica (Andrade ,2015).

Por otra parte, una investigación realizada con el tema “El Rescate de una Historia Culinaria – Gastronomía Típica Bolívar Ecuador”, publicada en la Revista Caribeña de Ciencias Sociales, llega a la conclusión que la población conoce básicamente las preparaciones tradicionales o criollas en el cantón, sin embargo no existen registros o documentos escritos que hayan recolectado recetas netamente bolivarenses, a través de la investigación se logró obtener información para rescatar y difundir la gastronomía tradicional como tal (Herrera & Aroca, 2017).

Además, en la Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, se publicó un artículo de investigación con el tema: La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador”, en donde se identificó nueve elementos, los ingredientes para usar en la elaboración de platillos son productos agrícolas, de la misma forma se procedió a una investigación participativa que ha permitido valorar el

patrimonio cultural inmaterial, rescatar la memoria de los pobladores y promocionar los recursos gastronómicos a los turistas interesados en visitar la parroquia (Fernández y Miret, 2019).

En una investigación sobre: “La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua”, menciona que la motivación por la gastronomía se da por varias razones que impulsan el interés en los visitantes, como el interactuar con una cultura diferente, sus costumbres y tradiciones culturales del lugar que se está conociendo, por lo tanto la gastronomía típica es un patrimonio principal en el desarrollo turístico y sobre todo económico y cultural del cantón, convirtiéndolo así en un atractivo con productos sanos y nutritivos que influye en la identidad cultural de Tisaleo. (Bombón 2017).

Por otra manera, en la investigación de: “Fortalecimiento histórico cultural de la gastronomía del cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua”, menciona que a través de su estudio se diseñó una guía gastronomía con características culinarias, innovadoras, acordes a cada preparación y su fácil comprensión. Todo esto ayuda a fortalecer el turismo y por ende la identidad cultural del cantón, sobre todo a los empresarios a mejorar sus productos y que se pueda expender comida típica, informándose de la variedad de productos ancestrales existentes que Pelileo ofrece (Moposita, 2016).

Finalmente, estudios revelan en el trabajo investigativo con el tema “Incidencia de la gastronomía para elegir un destino. Caso de estudio: Baños de Agua Santa”, concluye que la gastronomía típica es un elemento indisoluble del producto turístico, las mismas que satisfacen las necesidades de alimentarse para convertirse en una experiencia, va de la mano con la cultura alimentaria, ya que encierra tanto los productos y sus técnicas en la elaboración, los valores, creencias, usos, costumbres y métodos de consumo para dar un resultado al cual se le denomina vulgarmente como “plato”. Se puntualiza como elementos psíquicos de una colectividad en específico que han sido adquiridos a través de las generaciones y que se convierten en un patrón de estereotipo de vida ante los demás, que mediante ejemplos particulares otorgan una diferencia (Vallejo, Yáñez, Moreno y Fierro, 2020).

## 2.1. Gastronomía típica

La gastronomía es mucho más que el arte de cocinar, debido a que se encuentra formada por varios aspectos entre ellos la unión de la cultura y la cocina, utilizando a la comida con un pilar fundamental. La misma que se compone de conocimientos, prácticas relacionadas con el arte culinario, recetas, ingredientes, técnicas y métodos. Ofrece una visión multidisciplinaria de la manera en que nos alimentamos a través de la historia, desde una simple acción de supervivencia hasta el día de hoy considerado un arte, de tal manera ha permitido ser conceptualizada de varias formas y en varias etapas evolutivas (Jordá, 2019).

Cuando el hombre descubrió que se puede cultivar en la tierra aparece el cultivo del maíz, cebada, trigo proveniente de Asia menor, la mayoría de los vegetales se los consumía en su estado natural. La cocina en general se basaba en buscar la supervivencia, con el descubrimiento del fuego fue un punto de inicio para su evolución, el ser humano paso de comer carne cruda a empezar a prepararla de mejor manera. Las frutas y carnes eran lavadas con el agua del mar en donde ya se descubre el sabor a sal, desde ese momento se empieza a mezclar los alimentos con especias para obtener diferentes sabores (Bravo y Vallejo, 2018).

Por otra parte, los pueblos antiguos han marcado cambios muy importantes en la gastronomía, en la tabla 1 se puede observar cada pueblo antiguo con su característica más representativa (Ordóñez y Robalino 2018).

*Tabla 1. Pueblos antiguos*

<b>Pueblos</b>	<b>Características</b>
Egipcio	Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos, tallos de papiro y las raíces servían de alimento, Egipto era rico en producción agrícola, comían sentados, separados hombres de mujeres.
Hebreo	Como alimentos simbólicos encontramos el pan y el vino, la leche cuajada y agria ocupaban un papel muy importante. La carne se consumía en general en fiestas y provenían del cordero o la cabra.

---

Griego	Llevo a la cocina aristocracia la cocción del pescado, principalmente el atún. Los griegos comían todas las carnes que hoy conocemos, la leche era de oveja o cabra.
Romano	Incorporación de muchos vegetales, la gallina fue la primera de las aves. Se hacían tres comidas diarias: desayuno, almuerzo y cena. Los romanos conocían la levadura y aunque si pan era fermentado hacían otros tipos de panes.

---

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Ordóñez y Robalino (2018).

La gastronomía en la edad media tiene características peculiares, en donde las ofertas culinarias eran un indicador de las clases sociales, con las invasiones bárbaras y la caída del Imperio Romano, la gastronomía afrontó una regresión importante. Sin embargo, en esa época los monasterios se elaboraron vinos, licores y quesos. Los cruzados esparcieron las especias por toda Europa, expandiendo aún más los sabores del mundo (Mundet y Vidal, 2017).

Por otra parte, lo que también influía sobre las costumbres de la época era la religión, en donde la Iglesia Católica y la Iglesia Ortodoxa tenían un gran impacto en los hábitos alimentario como en el caso del consumo de carne que estaba prohibido para la mayoría de cristianos durante casi una tercera parte del año. Otra costumbre de la gastronomía era la distribución de las comidas, la sociedad comía dos veces al día, es decir almuerzo a la hora del mediodía y una merienda ligera, al momento de alimentarse las clases de la sociedad se diferenciaban en banquetes, apuestas y bebidas (Falcón y Serra, 2019).

La manera en que el ser humano satisface su necesidad de alimentarse viene marcada por varios factores como:

- La geografía, condiciones climáticas.
- El grado de desarrollo tecnológico.
- El comercio que abre el acceso a materias primas.
- El peso de la tradición cultural de una región.
- La economía y el sistema comercial.

De esta manera se puede definir así a la gastronomía como el resultado del diálogo entre la alimentación en tanto que necesidades fisiológicas y sobre todo la idiosincrasia sociocultural y económica de una comunidad, como podemos observar en la figura 1 sobre la pirámide de necesidades de Abraham Maslow, en donde explica como los comportamientos humanos obedecen a la satisfacción de necesidades jerarquizadas (Luján, 2019).

**Figura 1.** Pirámide de necesidades de Abraham Maslow



**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Luján (2019).

En la actualidad la gastronomía se ha afianzado como un respetable campo académico que enseña que el cambio es inevitable, en donde las transformaciones tan radicales que se están produciendo en la alimentación son una consecuencia de la aceleración de la historia y de la globalización del mercado alimentario. También las tendencias gastronómicas muestran la capacidad de las masas por ser mejores, por individualizarse e imponer su propio estilo, haciendo creer que los cambios deben traer mayores ventajas. Sin embargo, existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional, conociendo que lo nuevo se da con muchos esfuerzos (Ramón y Roig, 2018).

La gastronomía estudia cómo las personas están netamente conectadas con su alimentación respecto a sus costumbres, lugares y credo religioso, en donde se involucran técnicas de preparación, tiempos de cocción e ingredientes en la preparación de una receta. La palabra gastronomía proviene del griego “gastros” lo cual significa estómago y

“gnomos” que se refiere al arte de crear platos, desde ese momento ha evolucionado varias concepciones en base a diferentes autores, los mismos que hacen referencia al alimento cocinado y a su uso nutricional. Por lo tanto, la gastronomía es el arte de regular el estómago y la técnica de entender una buena cocina (Monedero, 2016).

Por otra parte, según el diccionario de la Real Academia Española define este término mediante las siguientes aceptaciones:

1. Arte de preparar una buena comida.
2. Afición al buen comer.
3. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

La última se refiere claramente al patrimonio alimentario local, aquel que forma parte de la cultura popular de cada sitio; en cuanto a las dos primeras, parece clave el concepto de bondad, es decir la gastronomía es el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida (Bugallo, 2020).

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo, radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida. Hoy por hoy la gastronomía ha adquirido un rol protagónico innegable en la experiencia que los viajeros se llevan de un destino turístico, esta es sin duda una oportunidad que ofrece grandes posibilidades a las empresas vinculadas al turismo, la cultura y la gastronomía (Bugallo, 2020).

Según Montiel (2018), menciona que es difícil conocer cuántos tipos de gastronomía existen ya que dentro de las categorías principales podemos encontrar distintas vertientes que derivan de nuevos estilos, en la tabla 2 se señala los principales tipos de gastronomía con sus distintas características.



**Tabla 2.** *Tipos de gastronomía*

<b>Tipo de gastronomía</b>	<b>Características</b>
<b>Gastronomía típica</b>	Identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. Heredado de generación tras generación.
<b>Gastronomía gourmet</b>	Involucra los modos de cocinar del autor, es decir las tendencias culinarias de vanguardia
<b>Gastronomía vegana</b>	No emplea ningún tipo de derivados de animales en su preparación y elige en su lugar vegetales, frutas y cereales
<b>Gastronomía macrobiótica</b>	Se rige al equilibrio del ying-yang entre los alimentos afines a la composición bioquímica del organismo

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Montiel (2018).

Por otra parte, dentro de las diferentes gastronomías que encontramos en el mundo, el universo de la cocina es muy amplio y tiene infinitas ventanas que permiten descubrir nuevos sabores, estilo, técnicas y más; podemos distinguirlas según la dieta, la religión, la época o la localización, entre otros elementos, en la tabla 3 se muestra la gastronomía según el entorno y cuál es su principal clasificación (López, 2020).

**Tabla 3.** *Gastronomía según el entorno*

<b>De acuerdo al tipo</b>	<b>Clasificación</b>
Régimen	Gastronomía vegetariana, naturista, macrobiótica, frugívora, internacional, creativa, casera.
Épocas	Gastronomía de navidad, de semana santa, época colonial.
Religión	Gastronomía budista, cristiana, del islam, judía.
Corrientes	<i>Fast food, Slow food, ecogastronomía.</i>

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a López (2020).

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), define al turismo gastronómico como un tipo de actividad que se caracteriza porque el viajero experimente durante su

viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales o innovadoras, por otra parte, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades como el visitar productos de la localidad, festivales gastronómicos, o simplemente asistir a clases de cocina. (Sánchez y De Esteban, 2015).

Según encuestas realizadas por la OMT sobre el turismo gastronómico menciona las principales claves para un buen desarrollo:

- Colaboración pública y privada.
- Desarrollo de experiencias y productos turísticos específicos para este segmento.
- Seguir las tendencias siempre se mantenga la identidad de la cocina local.
- Importancia de la formación y el aprendizaje.

El producto es el elemento fundamental de la gastronomía. La oferta gastronómica se tiene que enfocar y basar en productos netamente locales y sobre todo de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino. El turismo gastronómico permite a los turistas conectar directamente con la cultura local de una forma más participativa y experimental (Sánchez y De Esteban, 2015).

Por otra parte, el turismo gastronómico se encuentra dirigido a todo tipo de personas, especialmente a quienes están dispuestas a probar nuevas cosas, explorar sabores y vivir una aventura culinaria inolvidable. La misma que incluye diferentes actividades tales como la visita a mercados, tiendas y a los productores primarios, en busca de lugares específicos donde degustar todo tipo de alimentos (Rojas y Millán, 2018).

Además, las conformaciones de rutas gastronómicas definen como tal a un turismo gastronómico, ya que cada ruta suele estar dedicada a algún tipo de comida o insumo en particular, como ejemplo tenemos las más conocidas rutas del vino, la ruta de los licores o de las frutas. Las experiencias gastronómicas enriquecen los viajes, dejando recuerdos placenteros y duraderos (Rojas y Millán, 2018).

Ecuador es un país multidiverso y pluricultural, el mismo que tiene una gran variedad gastronómica especialmente de platos típicos, en los que se utiliza una mezcla de ingredientes diversos, en la cual se aplican diferentes técnicas de cocción, dando origen a

una gama de sabores propia de las 4 regiones que posee: Insular, Litoral, Andes y Amazonía. Sin embargo, los estudios sobre la composición nutrimental de cada plato típico ecuatoriano son escasos (Florez, 2018).

La alimentación en Ecuador se da origen en la época precolombina y los pobladores originarios ya cultivaban plantas alimentarias. La misma que ha logrado mantener varias de sus recetas y de sus productos nativos, pero hay que tener en cuenta que la alimentación en el país tanto de manera cultural como nutricional ha sufrido varios cambios como resultada los tiempos actuales (Florez, 2018).

La gastronomía ecuatoriana también es llamada con el nombre de comida criolla debido a que se distingue por incluir una amplia gama de ingredientes, entre los que destacan varios productos autóctonos como la quinua, el plátano, los maíces, entre otros. Es importante fortalecer el ámbito gastronómico en el país con el fin de fomentar una cultura gastronómica y no enfocarse únicamente en prestar un servicio de alimentación, sino al contrario generar ofertas que brinden experiencias gastronómicas únicas e irrepetibles a los turistas (Troya, 2016).

La gastronomía está marcada por regiones y aún más por las estacionalidades en donde se preparan platos especiales, a través de las cuales se puede mostrar al mundo que el Ecuador es también potencia gastronómica. Al ser un patrimonio intangible e inigualable de las culturas, se habla de la infinidad de ingredientes, colores, sabores, texturas, aromas, lo cual representa una gran ventaja que el Ecuador posee los 365 días del año, al poder encontrar todos los ingredientes al mismo tiempo, lo que no sucede en los distintos continentes (Troya, 2016).

Dentro de la gastronomía de la región Andina se puede encontrar diversos platos entre sopas, platos fuertes y postres. Lo que compete a gastronomía típica tiene como base la carne de chanco y de res, combinado con la papa, el mote, granos, etc. Estos platillos requieren de mucho tiempo de cocción y cada provincia posee un plato representativo del lugar como podemos observar en la tabla 4 algunos ejemplos representativos de la región Andina (Lema, 2015).

**Tabla 4.** *Gastronomía representativa de región Andina*

<b>Platos típicos</b>	<b>Bebidas y postres</b>
Cuy asado	Chicha de jora
Llapingachos	Chicha del yamor
Yaguarlocro	Pájaro azul
Fanesca	Chicha huevona
Caldo de gallina	Chocolate ambateño
Hornado	Higos
Mote pillo	Empanadas de viento

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Lema (2015).

En la gastronomía de la región Litoral ecuatoriana se utiliza ingredientes de especialidad de la zona como los mariscos, el coco, el plátano verde y el maní, etc. Podemos observar en la tabla 5 los platos típicos, bebidas y postres más representativos de la zona.

**Tabla 5.** *Gastronomía representativa de la región Litoral*

<b>Platos típicos</b>	<b>Bebidas y postres</b>
Encebollado	Chicha de chontilla
Ceviches	Rompopo de caña manabita
Bolón de verde	Jugo de óbito
Corviche	Chucula
Encocado	Batido de chocolate
Tapao de pescado	Pan de yuca
Bandera	Muchines

**Fuente:** Elaborado por la autora con base Bailón y Rojas (2017).

Dentro de la gastronomía Amazónica se puede deleitar de platillos preparado con productos y prácticas ancestrales que se expresa en cada preparación como: la yuca, pescado de agua dulce, pollo, chontacuros, etc. Es considerada como la única cocina a

nivel del país que se conserva aún pura, sin influencia de otras regiones, ni países, en la tabla 6 se puede observar los ejemplos de la variación de platos típicos, postres y bebidas (Sánchez, Cotilla y Manfugás, 2016).

**Tabla 6.** *Gastronomía representativa de la región Amazonía*

<b>Platos típicos</b>	<b>Bebidas y postres</b>
Ayampaco	Té de guayusa
Casabe de yuca	Chicha de chontaduro
Seco de guanta	Jugo de naranjilla
Maito	Sinchicara
Caldo de corroncho	Cacao amazónico

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Sánchez, Cotilla y Manfugás (2016).

La gastronomía de la región Insular es muy variada, cuyos principales ingredientes proceden del mar, especialmente del Océano Pacífico, la manera de preparar típica de la zona es al estilo ceviche es decir marinados al limón. Podemos observar en la siguiente tabla 7 los platos representativos del lugar (Flores, 2017).

**Tabla 7.** *Gastronomía representativa de la región Insular*

<b>Platos típicos</b>	<b>Bebidas y postres</b>
Langosta	Café orgánico
Ceviche de canchalagua	Tamarindo
Arroz marinero	Coco
Mariscos	Posingué
Pan de yuca	Muchines de yuca
Sopa marinera	Helados
Pescado	Tarantela

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Flores (2017).

## 2.2 ¿Qué es la identidad?

La identidad es un conjunto de características propias de cada persona, grupo o comunidad y se distingue del resto. Proviene del latín “identitas” que significa a un grupo de rasgos

y características diferenciadoras de los demás, lo mismo que depende de la historia propia y en qué contexto se encuentren (Grimson, 2020).

Además, es un proceso mediante el cual un individuo forma parte de un proceso de desarrollo, empieza desde la infancia, en donde se busca quienes son y que quieren, mientras que en la adolescencia se mantiene un proceso de autodescubrimiento en donde se fija cosas que pueden ser positivas o negativas en la vida y la misma se termina en la adultez. La identidad ayuda a las personas a determinar sus decisiones, grupos sociales y relaciones con otros (Grimson, 2020).

Según Navarrete (2015), menciona que la identidad es un concepto muy amplio ya que abarca varios factores, características y hechos haciendo al ser humano único, sin la responsabilidad de que exista otra persona igual, simplemente pueden tener similitudes ya que cada uno tiene sus propias experiencias vivenciales y cualidades propio del mismo. Es importante tener una identidad ya que ayuda a ser fuertes, decididos y comprometidos con lo que se quiere, se respeta la individualidad, el aceptarse como es y sobre todo cumplir con el propósito para la vida mientras que la falta de identidad hará que la persona sea mala influenciada por terceras personas causando un daño propio, se puede encontrar diferentes tipos de identidad que lo presentamos a continuación:

Identidad cultural.- Son aquellas características que se enfocan en una determinada cultura, como las creencias, costumbres, tradiciones, valores que posee una determinada comunidad que los hace únicos y diferentes de los demás.

Identidad personal.- Es aquella que posee cada persona al momento de ser asignado nombre y apellido.

Identidad nacional.- Hace referencia a una nación o territorio del cual pertenece en las que incluyen la cultura y la lengua.

Identidad de género.- Son las percepciones subjetivas que un individuo tiene sobre sí mismo, el cual puede o no coincidir con sus características sexuales

La cultura, según la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), se considera como un conjunto de rasgos distintivos, espirituales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social, en la cual se

encuentra los modos de vida, derechos, valores, tradiciones, creencias (Echeverría, 2019).

La cultura puede apreciarse desde diferentes ángulos como en:

- Artesanías.
- Ciencia.
- Danza.
- Educación.
- Gastronomía.
- Pintura y/o escultura.
- Historia.
- Religión.

Por otro lado, la cultura no es un fenómeno material, ya que no consiste en cosas, gente conducta o emociones, es más bien una organización de todo eso para interpretarlo, la función de la cultura se enfoca en garantizar la supervivencia y de la misma manera facilita la adaptación de los sujetos en diferentes entornos La palabra cultura viene del origen latín “cultus” que significa cultivar, el concepto de la cultura ha variado durante el transcurso de la historia (Echeverría, 2019). Toda cultura se forma por elementos principales que dan el valor a la misma y son:

- Elementos cognitivos.
- Creencias.
- Valores.
- Normas.
- Símbolos.
- Conducta.
- Idioma.
- Tecnología.

A lo largo de la historia se ha podido identificar varios tipos de cultura que son en su mayoría complejos, es necesario identificar tanto los criterios para su clasificación como sus diferentes tipos de acuerdo al criterio, según la tabla 8, detalla los tipos según el

conocimiento de la escritura, modo de producción, paradigma religioso, orden socioeconómico, sentido antropológico y sentido histórico.

**Tabla 8.** *Tipos de cultura*

<b>Según el conocimiento de la escritura</b>	<b>Según el modo de producción</b>	<b>Según el paradigma religioso</b>	<b>Según el orden socioeconómico</b>	<b>Según el sentido antropológico</b>	<b>Según el sentido histórico</b>
Cultura escrita	Cultura nómada	Cultura teísta	Cultura élite	Cultura maya	Cultura de la antigüedad clásica
Cultura oral	Cultura rural	Cultura no teísta	Cultura popular	Cultura china	Cultura de la Edad Media
-	Cultura urbana		Cultura masiva	Cultura sumeria	Cultura barroca

**Fuente:** Elaborado por la autora con base De Marlangeon (2017).

Sin embargo, la cultura no es una realidad acabada, sino que al contrario es totalmente dinámica y se mantiene en constante cambio, es decir con el paso del tiempo va modificándose y relacionándose entre sí provocando como resultados una síntesis entre las dos cosmovisiones. Cabe mencionar que la cultura también tiene sus lugares propios dentro de centros o instituciones, museos, escuelas, bibliotecas son lugares especializados en la cultura en donde el público en general aprende nuevos conocimientos (De Marlangeon, 2017).

El término factor de origen latino, tiene varios usos, un factor es un elemento que influye en algo, es decir los distintos aspectos que intervienen, determinan o simplemente influyen para que una cosa sea de un modo más concreto. Los factores facilitan no solo conocer rasgos distintivos que hacen diferentes los grupos humanos dentro de un mismo espacio geográfico, sino que además comprender a través de ellos como se ha producido, sus cosas más significativas (Saltos y Raymond, 2018).

Se define a la identidad cultural como una serie de tradiciones, valores y costumbres que conforman la idiosincrasia de un determinado grupo o comunidad de personas en



específico, a través de la cual las personas pueden construir el sentido de pertenencia para preservar las peculiaridades de cada nación. Además, se caracteriza por estar netamente influenciada de manera notoria por el entorno en el que se desenvuelve el individuo, relacionado en el contexto histórico y cultura (Saltos y Raymond,2018).

Por otra parte, la identidad cultural contribuye en la conservación de la historia de las sociedades, en donde se puede obtener registros de hechos escritos, ya que los grupos sienten la necesidad de salvaguardar la memoria de los pueblos, la misma que envuelve tradiciones, valores, religiones etc. Para mantener la identidad cultural es necesario que los individuos conozcan el porqué de la importancia del folclor, de las tradiciones todo esto mediante el conocimiento y el entendimiento. La identidad cultural no solo se lo puede estudiar como un fenómeno aislado, sino que puede surgir también como una oposición a otras identidades, en la figura 2, se puede observar cuatro tipos de factores de la identidad cultural con su respectivo significado (Bohórquez, López, y Gómez, 2016).

**Figura 2.** Factores de la identidad cultural

<b>El factor Histórico</b>	Es la memoria o conciencia histórica .
<b>El factor Lingüístico</b>	La lengua como señal de identidad.
<b>El factor Político</b>	El ejercicio de la autonomía y soberanía política.
<b>El factor Psicológico</b>	La forma de compartir rasgos comunes que confirman la personalidad básica o carácter social.

**Fuente:** Bohórquez, López, y Gómez (2016).

Un modelo de estudio de la identidad cultural, que consta de tres subsistemas que son: proceso de formación axiológica, proceso de gestión extensionista y proceso contextual de identidad de la cultura universal, (Garza y Llanes 2015), propone en la figura 3 podemos observar el modelo con mayor claridad y el ciclo que cumple:

Proceso de formativo axiológico.- Propia realidad social con relación de significación entre procesos y acontecimientos de la vida social, así como los intereses y necesidades los cuales son dinámicos, cambiantes y dependientes de las condiciones.

Proceso de gestión extensionista.- Procesos de investigación, docencia y extensión favorece al proceso docente para que se desarrolle dentro de la institución y fuera de ella. Diversas actividades formativas en los componentes curriculares

Proceso contextual pedagógico cultural.- El componente identidad social es un proceso en el que la educación y la sociedad mantienen relaciones dialécticas. La identidad social permite a los integrantes de la comunidad adquirir y desarrollar conocimientos y habilidades para analizar y solucionarlo.

**Figura 3. Modelo de la identidad cultural**



**Fuente:** Garza y Llanes (2015).

Por otra parte, hay 2 corrientes en antropología al momento de abordar el fenómeno de la identidad cultural: la perspectiva esencialista y la constructivista en donde cada una aporta un gran valor (Martínez 2015).

Perspectiva esencialista. - Se encarga del estudio de los conflictos de identidad como algo inminente y hereditario culturalmente, lo que significa que los diversos rasgos culturales son transmitidos a través de generaciones, configurando una identidad cultural mediante el tiempo.

Perspectiva constructivista.- Menciona que la identidad no es algo que se hereda sino únicamente algo que se construye, por lo que no es algo estático, solido o inmutable, al contrario, es dinámico, maleable y manipulable.

Se conoce que la identidad cultural no es algo estable-inmutable, sino que puede cambiar, reformularse y verse influenciada por otras culturas. Este intercambio puede darse de manera pacífica a través de relaciones sociales, culturales o comerciales (Lardellier, 2015). Este proceso de cambio de identidad cultural puede llamarse varias formas como:

**Aculturación.-** Cuando se sustituye elementos propios de una cultura por los provenientes de otra ya sea por conquista, invasión, colonización, etc., de esta manera y por diversas causas varios individuos o grupos sociales han modificado o adaptado diversos elementos culturales propios por otros poniendo en peligro la pérdida de cultura, lo cual se ha venido dando desde tiempos remotos a lo largo de la historia al mantener contacto con comunidades sociales diferentes.

**Transculturación.-** Un grupo social recibe y adopta las formas culturales que proviene de otros grupos, por lo que termina sustituyendo parcialmente sus propias prácticas sociales. El proceso de transculturación se puede convertir en dolorosa ya que involucra la pérdida de identidad y sumisión frente al otro. Es una cultura que impone sus tradiciones y costumbres en otra, de esta manera termina perdiendo la otra aquello que le caracterizaba o simplemente era diferente frente al mundo como es el caso de la globalización.

**Inculturación.-** Es la integración de un individuo o grupo en la cultura y en la sociedad con la que entra en contacto.

Por otra parte, la globalización, la comunicación y la tecnología afecta lo social y cultural en sentido general. A través de este fenómeno se ha demostrado que muchas culturas han perdido su identidad cultural debido a que se han modificado y adaptado otros estilos de vida, como también costumbres y necesidades relacionadas al aspecto tecnológico, por varias razones ya están dejando de existir culturas propias, por lo que es necesario que las personas conserven su propio modo de vida, vestimenta, costumbres, tradiciones, etc. (Yeras,2018).

Los comportamientos alimentarios forman parte básica de la cultura alimentaria, lo que significa el conjunto de creencias, conocimientos, representaciones y prácticas heredadas, las mismas que son compartidas por los individuos de una cultura o grupo social. La acción de alimentarse permite unir a la naturaleza y la cultura como una necesidad del ser vital. Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y el modo de cocinarlos están relacionados con la disponibilidad de los recursos locales, ingresos familiares, diversidad de formas de producción, pero a la vez tienen que ver con la cultura relacionada con el contexto socioeconómico (Leyva y Pérez, 2015).

El patrimonio cultural alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, es decir una apropiación simbólica y material la misma que es transmitida de generación en generación. El alimento patrimonial no se enfoca netamente en la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los ingredientes que lleva cualquier preparación. Además, la cocina se convierte en un espacio principal en donde el patrimonio alimentario juega un papel fundamental, recreando los saberes y sabores en una sola mezcla, y así crear una gran cantidad de platos (Medina (2017).

La gastronomía ha pasado por varias evoluciones y cambios durante su historia, la cual garantiza la participación de los pueblos y etnias que en la actualidad ya no son valorados, simplemente han sido olvidados sin continuar con tu tradición, de esta manera Unigarro, (2015) señala que existen dos factores principales que repercuten de una manera directa a la cocina, y son:

Factores internos.- Son todos los hábitos y costumbres alimentarias de un pueblo, como sus utensilios y alimentos.

Factores externos.- Son aquellos relacionados al clima, religión, tecnología, condición social, son factores principales al momento de identificar la tipología gastronómica especialmente al momento de un rescate social cultural y ancestral.

Es un término del idioma inglés que es usado para referirse a los aficionados a la comida y bebida, es una tendencia de moda entre los usuarios en especial en la red social Instagram. Los *foodies* son amantes de la comida, restaurantes, técnicas de preparación y

sobre todo lo relacionado al área culinaria. Los mismos que tienen un poco de chef, de gourmet, de sibaritas y de cocina en general, con el objetivo de descubrir nuevos restaurantes más que un pasatiempo o una especie de filosofía de vida (Johnston & Baumann, 2015).

Las nuevas tendencias de los *foodies* crecen a través de las redes sociales y en las aplicaciones celulares, ofrecen algo diferente, habla en su idioma, por lo que las marcas están aprovechando esta tendencia para llegar directo a sus consumidores, en donde son seleccionados por las marcas quienes tengan más seguidores y generen *engagement*, en donde el *foodie* se encarga de publicarla en su cuenta para promocionarlo (Johnston & Baumann, 2015).

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

#### **3.1. Ubicación**

El sitio en donde se realizó la investigación se encuentra ubicado en la provincia de Tungurahua, a 153 kilómetros de la ciudad de Quito capital del país.

El cantón San Pedro de Pelileo posee una extensión territorial de 202.98 km<sup>2</sup> aproximadamente, se encuentra dividida en 8 parroquias rurales como son: García Moreno, Benítez, Cotaló, Huambaló, Salasaca, El Rosario, Bolívar y Chiquicha; una urbana: La Matriz (Pelileo y Pelileo Grande). Pese al desastre natural del terremoto del 5 de agosto de 1949 que ha enfrentado la población demuestra una amplia capacidad para superar las adversidades y buscar nuevos horizontes para salir de las crisis (Pérez, Ramos & Tapia, 2017).

En base a la información obtenida de la municipalidad, varias instituciones y estudios de este arte se ha establecido los atractivos turísticos naturales y culturales de las parroquias urbanas y rurales del cantón Pelileo. El turismo juega un rol importante ya que tiende a lograr la sostenibilidad de todas sus actividades e impulsar su crecimiento, logrando así convertirse en un destino turístico y un referente del turismo sostenible a nivel mundial (Paredes, 2018).

El modelo socioeconómico del cantón Pelileo se enmarca sobre la tierra agrícola por los impactos de las modestas leyes de reforma agraria, también existe un sistema activo de ferias donde se comercializan toda clase de productos: agropecuarios, industriales y artesanales que dota la población de experiencia en esta actividad. Finalmente, en el cantón el sistema vial actual ha fortalecido aún más la actividad comercial, lleno de gente emprendedora, comercial y trabajadora que se encarga de la comercialización de prendas de vestir, así como en la producción de muebles de madera (Paredes, 2018).

El cantón Pelileo aprovecha de acuerdo a la información proporcionada por la Circunscripción Hidrográfica del Pastaza un caudal diario de 4518,5 litros por segundo en



estudio con la finalidad de obtener un panorama más completo del fenómeno y como consecuencia obtener conclusiones concretas.

Por lo que la investigación empleó una metodología mixta, es decir cuantitativa por medio del instrumento como es el cuestionario y cualitativa aplicada a la recolección de datos a través de fichas de registro del INPC, el alcance de la investigación es de tipo transversal descriptivo, es decir un tipo de indagación observacional centrado en analizar datos de una determinada población de muestra de un periodo de tiempo determinado. Además, se enmarca en una lógica deductiva lo cual parte de una premisa general para obtener las conclusiones de un caso particular, poniendo énfasis en la teoría, modelos teóricos, la explicación y abstracción, antes de recoger datos empíricos, observaciones o usar experimentos (Castellanos, 2017).

### **3.4. Prueba de hipótesis - pregunta científica**

#### **3.4.1. Pregunta científica**

¿La gastronomía típica es parte de la identidad cultural de los habitantes de Pelileo?

#### **3.4.2. Hipótesis**

H1: La gastronomía típica si es parte de la identidad cultural de los habitantes de Pelileo.

H0: La gastronomía típica no es parte de la identidad cultural de los habitantes de Pelileo.

### **3.5. Población o muestra**

#### **3.5.1. Población**

Según el catastro de patentes del 2021 del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pelileo (GAD Municipal Pelileo) registra un total de 334 establecimientos que se dedican a la elaboración de comidas típicas. Para el levantamiento de información en los establecimientos se realizó un muestreo aleatorio por conglomerados. Un muestreo por conglomerados es cuando a la población se divide en grupos a partir de los límites naturales geográficos o de otra clase (Lind, Marchal, Wathen, Obon y León, 2012).

A continuación, se seleccionan los conglomerados al azar y se toma una muestra de forma aleatoria con elementos de cada grupo. El tamaño de la muestra es de 179 establecimientos con un nivel de confianza del 95 %. En la Tabla 10 se detalla el número de establecimientos con su correspondiente número de fichas de registro a realizar.



**Tabla 10.** Número de establecimientos del cantón San Pelileo y su respectivo número de fichas de registro.

Parroquias	Establecimientos	Porcentaje	
		%	Número de fichas
La Matriz	245	73	131
Benítez	12	4	6
Bolívar	6	2	3
Cotaló	5	1	3
Chiquicha	2	1	1
El Rosario	2	1	1
García Moreno	13	4	7
Huambaló	14	4	8
Salasaca	35	10	19
<b>Total</b>	<b>334</b>	<b>100</b>	<b>179</b>

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a GAD municipal del cantón de San Pedro de Pelileo (2021)

Según los resultados del censo de población y vivienda ejecutados en Ecuador en el año 2010, el cantón de San Pedro de Pelileo registra un total de 56 573 habitantes. Para la realización de las encuestas se realizó un cálculo para determinar el tamaño de la muestra. La muestra representativa para el presente estudio es de 382 habitantes. En la Tabla 11 se detalla el número de habitantes de cada parroquia del cantón con su correspondiente número de encuestas a realizar.

**Tabla 11.** Número de habitantes por parroquia del cantón San Pedro de Pelileo y su respectivo número de encuestas

Parroquias	Habitantes	Porcentaje	
		%	Número de personas encuestadas
La Matriz	24614	44	166
Benítez	2183	4	15
Bolívar	2713	5	18
Cotaló	1852	3	13

Chiquicha	2445	4	17
El Rosario	2638	5	18
García Moreno	6380	11	43
Huambaló	7862	14	53
Salasaca	5886	10	40
<b>TOTAL</b>	<b>56573</b>	<b>100</b>	<b>383</b>

**Fuente:** Elaborado por la autora con base al Instituto Nacional de Estadística y Censos (2010)

### 3.5.2. Muestra

Para calcular el tamaño de muestra de los establecimientos del cantón Pelileo adecuada se utilizó la ecuación [1] que se detalla a continuación.

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q} \quad \text{Ec. [1]}$$

Donde:

n = tamaño de muestra buscado.

N = total de la población.

$Z_{\alpha}^2$  = Parámetro estadístico y depende del nivel de confianza (nivel seguridad= 95 %).

p = probabilidad que ocurra el evento deseado (probabilidad de éxito; si se desconoce es igual a 0,5).

q = 1 – p; probabilidad que no ocurra el evento deseado.

e = error de estimación máximo aceptado (para este tipo de investigación se asume un error del 5 %).

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$n = \frac{334 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (334 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 179$$

Para calcular el tamaño de muestra de los habitantes por parroquia del cantón San Pedro de Pelileo adecuada se utilizó la ecuación [1] que se detalla a continuación.

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q} \quad \text{Ec. [1]}$$

Donde:

n = tamaño de muestra buscado.

N = total de la población.

$Z_{\alpha}^2$  = Parámetro estadístico y depende del nivel de confianza (nivel seguridad= 95 %).

p = probabilidad que ocurra el evento deseado (probabilidad de éxito; si se desconoce es igual a 0,5).

q = 1 – p; probabilidad que no ocurra el evento deseado.

e = error de estimación máximo aceptado (para este tipo de investigación se asume un error del 5 %).

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$n = \frac{56573 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (56573 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 383$$

### **3.6 Recolección de información**

#### **3.6.1. Técnicas e instrumentos de investigación**

La encuesta es una técnica que se lo realiza a través de la aplicación de un cuestionario a un conjunto de personas, para obtener información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos, el instrumento es preparado por un investigador que determina los métodos más factibles para otorgarle rigurosidad y confiabilidad, los resultados obtenidos serán procedimientos de medición estadística (López y Fachelli, 2016).

Por otra parte, las fichas de registro del INPC son herramientas que se encargan de recopilar información para ser procesada en el Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural y servirá como base para la construcción de políticas públicas para la conservación, preservación y salvaguardia de los bienes patrimoniales, así como el fortalecimiento del patrimonio cultural (Lau, Baker & West, 2018).

La investigación utilizó una encuesta como técnica de recolección de datos, mediante el cuestionario y se obtuvo información relacionada con la caracterización de la identidad cultural del habitante de Pelileo a causa de la gastronomía típica. Además, se usó la ficha A4 INPC para identificar la gastronomía típica a través de un estudio de campo, dirigido a los establecimientos de alimentos y bebidas que constan en el catastro.

Las dimensiones del cuestionario se obtuvieron de la Revista de Estudios Sociales que corresponde al “Diseño de un instrumento para medir identidad cultural indígena, caso de estudio sobre la nacionalidad Amazónica” desarrollados y validados por María Luisa Pertegal, Adrin Espín León y Antonio Jimeno Morenilla (Pertegal, Espín y Jimeno, 2020).

Se tomó como referencia los criterios expuestos en la Revista Scielo de Investigación Administrativa con el tema: “Calidad en el servicio y su incidencia en la satisfacción del comensal en restaurantes de la Paz, México”, validado por los autores Monroy Ceseña Mauro Alejandro y Úrcadiz Cázares Francisco Javier (Monroy y Urcádiz, 2019).

#### **3.6.2. Análisis de fiabilidad de la escala de confianza**

Se aplicó el test Alfa de Cronbach para comprobar la fiabilidad del instrumento de investigación en donde se emitió un valor de 0,811 el mismo que se considera un valor

aceptable para su aplicación, como podemos observar en la tabla 12 el alfa de Cronbach y el número de elementos que constaron en el cuestionario.

**Tabla 12.** *Fiabilidad: Alfa de Cronbach*

<b>Alfa de Cronbach</b>	<b>N.º de elementos</b>
,811	13

**Fuente:** Elaborado por la autora con base al SSPS.

### **3.7 Procesamiento de la información y análisis estadístico.**

**Tabla 13.** *Prueba de chi-cuadrado*

	<b>Valor</b>	<b>gl</b>	<b>Sig. asintótica (bilateral)</b>
Chi-cuadrado de Pearson	368,008 <sup>a</sup>	64	,000
Razón de verosimilitudes	261,435	64	,000
Asociación lineal por lineal	19,863	1	,000
N de casos válidos	383		

**Fuente:** Elaborado por la autora con base al SSPS.

a. 61 casillas (75,3%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es ,37.

Según la tabla 13 para la prueba de hipótesis se empleó el método chi-cuadrado, donde se observa que la significación asintótica (bilateral) es  $0,000 < 0,05$  por lo que se rechaza la  $H_0$ : La gastronomía típica no es parte de la identidad cultural de los habitantes de Pelileo. y se acepta la  $H_1$ : La gastronomía típica si es parte de la identidad cultural de los habitantes de Pelileo.

### **3.8 Variables respuesta o resultados alcanzados**

Se obtuvo el resultado de las 383 encuestas que fueron elaboradas en la plataforma Google form, el instrumento fue aplicado a la población mayor de 15 años de las parroquias de Pelileo, por medio de redes sociales para evitar la propagación del Covid-19.

De la misma forma se utilizó las fichas de registro del (INPC) para recolectar información de la gastronomía típica, el cual se lo realizó de forma presencial acudiendo a los establecimientos del cantón Pelileo desde el mes de septiembre 2020.

La investigación midió las variables a través del cuestionario que consta de 13 preguntas enfocadas en la escala de Likert de 5 puntos que son:

- 1 = Totalmente en desacuerdo.
- 2 = En desacuerdo.
- 3 = Indiferente.
- 4 = De acuerdo.
- 5 = Totalmente de acuerdo

En la tabla 14 se detalla las dimensiones del “Diseño de un instrumento para medir identidad cultural indígena, caso de estudio sobre la nacionalidad Amazónica” está conformada por 4 dimensiones basadas en las conceptualizaciones cognitiva, evaluativa, afectiva y comportamental.

**Tabla 14.** Dimensiones de diseño de un instrumento para medir identidad cultural indígena, caso de estudio sobre la nacionalidad Amazónica”

<b>Dimensiones</b>	<b>Preguntas</b>	<b>Definición</b>
Cognitiva	(1,2,3)	Definición del sí mismo y su pertenencia a un grupo social que permite a los individuos agruparse por características y diferenciarse de otros (Creencias, los valores culturales o la propia experiencia)
Evaluativa	(4,5)	Pertenencia que un individuo tiene a un grupo con el orgullo que siente de pertenecer a él. Utilización de adjetivos positivos y negativos

---

Afectiva	(6,7)	Se refiere a la parte emocional e indica que tan cerca se encuentra la identificación del individuo con el grupo
Comportamental	(8,9,10)	Hace referencia a la participación o a su intención de pertenecer al grupo

---

**Fuente:** Elaborado por la autora con base a Pertegal, León y Morenilla (2010)

## CAPITULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1. Identificar la gastronomía típica del cantón Pelileo.

Análisis e interpretación de las fichas obtenidas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural aplicado a los establecimientos del cantón Pelileo.

#### Resultados

**Tabla 15.** *Gastronomía típica identificada en la parroquia La Matriz.*

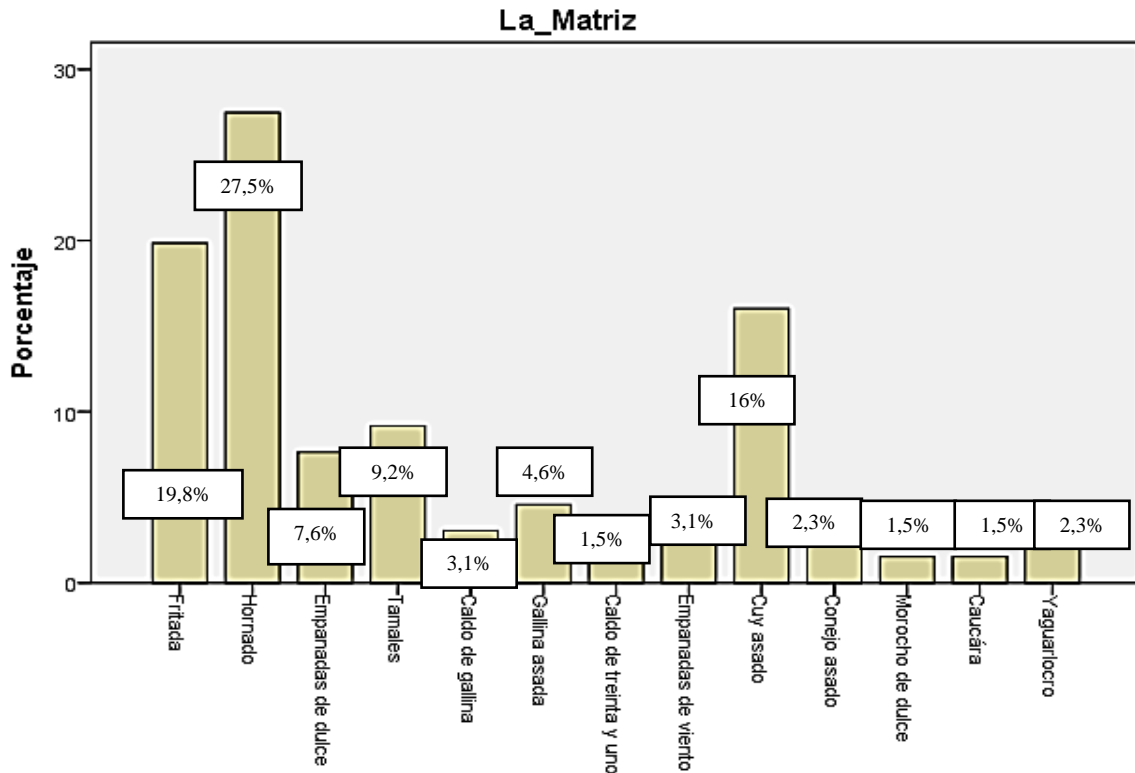
	<b>Platos típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje %</b>
	Fritada	26	19,8
	Hornado	36	27,5
	Empanadas de dulce	10	7,6
	Tamales	12	9,2
	Caldo de gallina	4	3,1
<b>Válidos</b>	Gallina asada	6	4,6
	Caldo de treinta y uno	2	1,5
	Empanadas de viento	4	3,1
	Cuy asado	21	16,0
	Conejo asado	3	2,3
	Morocho de dulce	2	1,5
	Caucára	2	1,5
	Yaguarlocro	3	2,3
	<b>Total</b>	131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora



## Gráfico

Figura 5. Establecimientos de comida típica de la parroquia La Matriz



Fuente: Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 131 establecimientos pertenecen a la parroquia de La Matriz en donde se identificó: 26 lugares de comida típica en donde venden fritada equivalente al 19,8%, 36 lugares de comida típica en donde venden hornado que equivale al 27,5%, 10 lugares en donde venden empanadas de dulce que corresponde al 7,6%, 12 lugares de comida típica donde se expende tamales equivalente al 9,2%, 4 establecimientos en donde se vende caldo de gallina que corresponde al 4,6%, 6 lugares de comida típica de gallina asada equivalente al 4,6%, 2 lugares de comida típica donde venden caldo de treinta y uno que corresponde al 1,5%, 4 lugares de empanadas de viento equivalente al 3,1%, 21 establecimientos donde expenden cuy asado equivalente al 16,0%, 3 lugares de comida típica de conejo asado que equivale al 2,3%, 2 lugares de morocho de dulce con su equivalente al 1,5%, 2 establecimientos de Caucáira que corresponde al 1,5% y 3 establecimientos de comida típica Yaguarlocro que equivalen a 2,3% .

## Interpretación de resultados

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “La Matriz” son: 36 establecimientos de hornado que corresponde al 27,5%, seguido de 26 lugares de comida típica de fritada equivalente al 19,8% y finalmente 21 lugares de cuy asado que equivale al 16,0%. Contribuyendo a la identificación de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia.

## Resultados

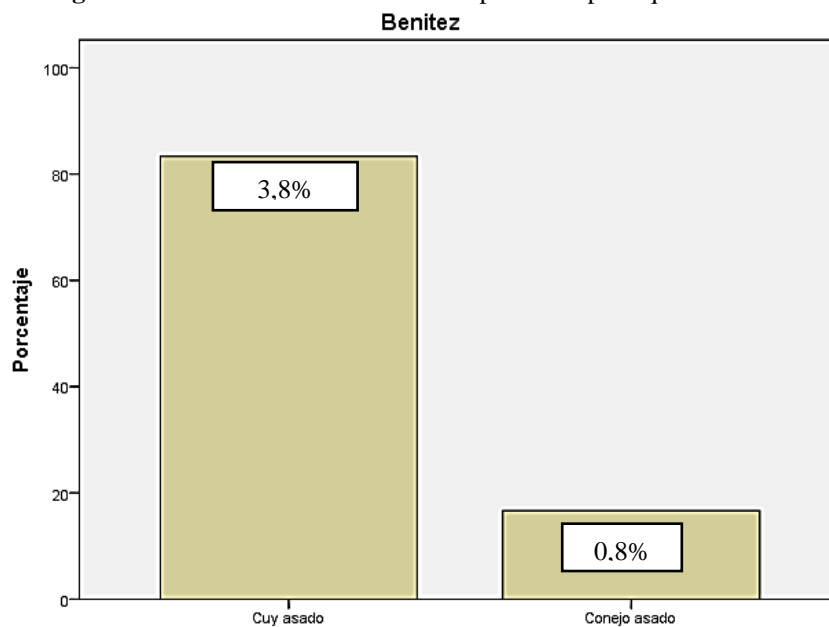
**Tabla 16.** Gastronomía típica identificada en la parroquia Benítez

<b>Benítez</b>			
	<b>Platos típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Válidos</b>	Cuy asado	5	3,8
	Conejo asado	1	0,8
	Total	6	4,6
<b>Perdidos</b>	Sistema	125	95,4
<b>Total</b>		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 6.** Establecimientos de comida típica de la parroquia Benítez



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 6 establecimientos pertenecen a la parroquia Benítez en donde se identificó: 5 lugares de comida típica donde ofrecen cuy asado representando el 3,8%, 1 establecimiento de comida típica que expenden conejo asado que equivale al 0,8%.

## Interpretación de resultados

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “Benítez” son 5 lugares donde ofrecen cuy asado con el 3,8%. Aportando a la identificación de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia.

## Resultados

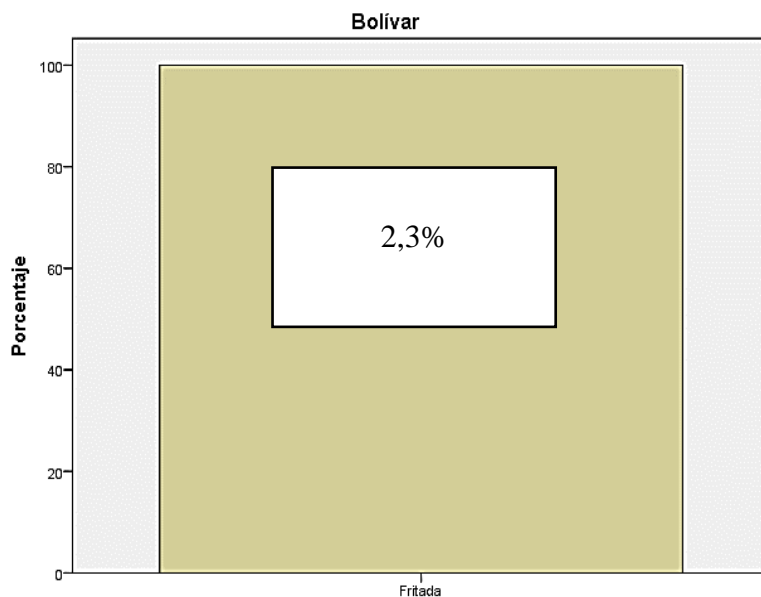
**Tabla 17.** Gastronomía típica identificada en la parroquia Bolívar

<b>Bolívar</b>			
	<b>Platos Típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Válidos	Fritada	3	2,3
Perdidos	Sistema	128	97,7
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 7.** Establecimientos de comida típica de la parroquia Bolívar



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, en donde se identificó 3 lugares de comida típica que ofrecen fritada representando el 2,3% en la parroquia Bolívar.

## Interpretación de resultados

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “Bolívar” son 3 lugares donde ofrecen fritada con el 2,3%. Aportando a la identificación de la preparación típica de la parroquia.

## Resultados

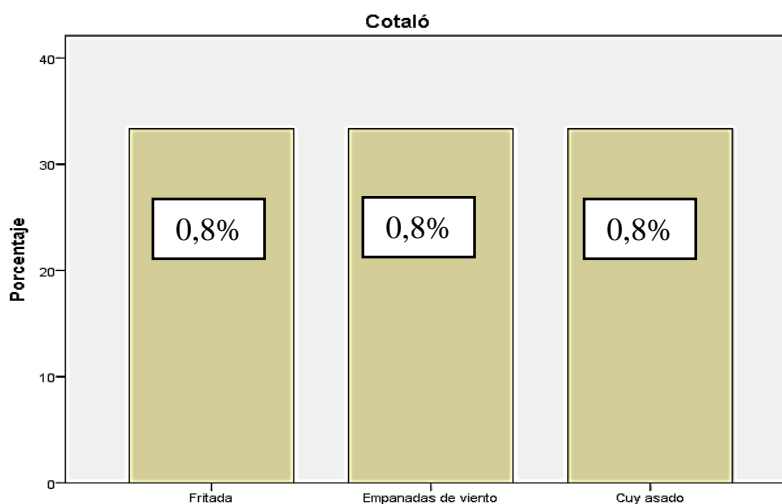
**Tabla 18.** Gastronomía típica identificada en la parroquia Cotaló

Cotaló			
	Platos Típicos	Frecuencia	Porcentaje
	Fritada	1	0,8
Válidos	Empanadas de viento	1	0,8
	Cuy asado	1	0,8
	Total	3	2,3
Perdidos	Sistema	128	97,7
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 8.** Establecimientos de comida típica de la parroquia Cotaló



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 3 establecimientos pertenecen a la parroquia Cotaló en donde se identificó: 1 lugar de comida típica donde ofrecen fritada representando el 0,8%, 1 establecimiento de comida típica donde expenden empanadas de viento que equivale al 0,8% y 1 establecimiento donde ofrecen cuy asado con el 0,8%.

## Interpretación de resultados

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “Cotaló” son 3 lugares donde ofrecen fritada, empanadas de viento, y cuy asado con el 0,8%. Contribuyendo a la identificación de las preparaciones más representativas de la parroquia.

## Resultados

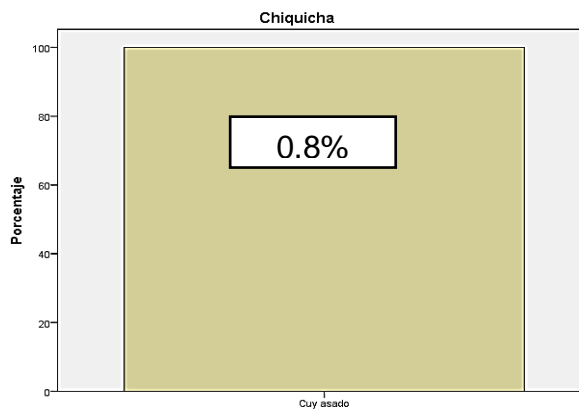
**Tabla 19.** Gastronomía típica identificada en la parroquia Chiquicha

<b>Chiquicha</b>			
	<b>Platos Típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Válidos	Cuy asado	1	0,8
Perdidos	Sistema	130	99,2
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 9.** Establecimientos de comida típica de la parroquia Chiquicha



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 1 establecimiento pertenece a la parroquia Chiquicha en donde se identificó: 1 lugar de comida típica que se expende cuy asado con el 0,8%.

## Interpretación de resultados

Se identificó que el establecimiento de comida típica existente en la parroquia “Chiquicha” es 1 lugar donde ofrecen cuy asado con el 0,8%. Aportando a la identificación de la preparación más distintiva de la parroquia.

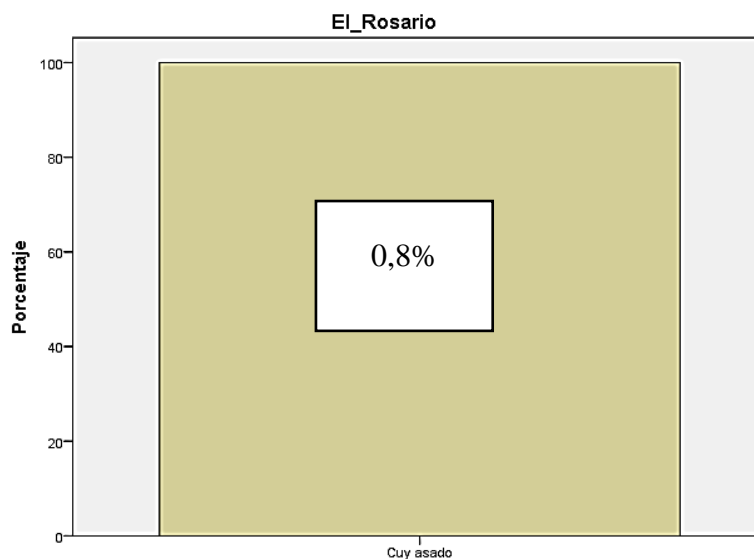
## Resultados

**Tabla 20.** Gastronomía típica identificada en la parroquia El Rosario

<b>El Rosario</b>			
	<b>Platos Típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Válidos	Cuy asado	1	0,8
Perdidos	Sistema	130	99,2
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

**Gráfico Figura 10.** Establecimientos de comida típica de la parroquia El Rosario



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 1 establecimiento pertenece a la parroquia Chiquicha en donde se identificó: 1 lugar de comida típica que se expende cuy asado con el 0,8%.

## Interpretación de resultados

Se identificó que el establecimiento de comida típica existente en la parroquia “Chiquicha” es 1 lugar donde ofrecen cuy asado con el 0,8%. Aportando a la identificación del plato típico más representativas de la parroquia.

## Resultados

**Tabla 21.** Gastronomía típica identificada en la parroquia García Moreno

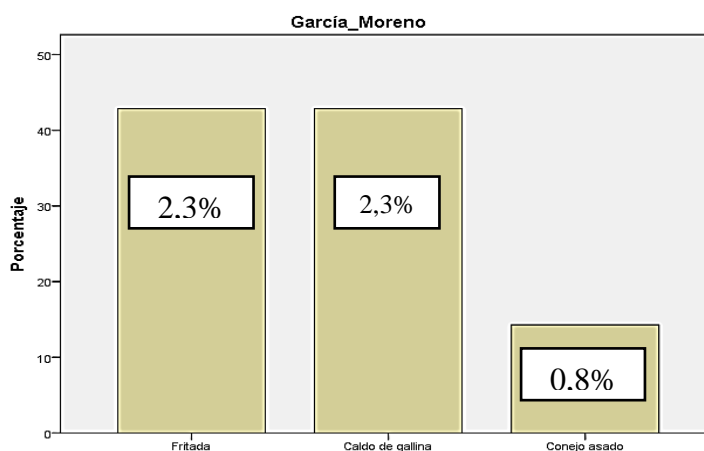
García Moreno		Frecuencia	Porcentaje
	<b>Platos Típicos</b>		
	Fritada	3	2,3
Válidos	Caldo de gallina	3	2,3
	Conejo asado	1	0,8
	Total	7	5,3
Perdidos	Sistema	124	94,7
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea

Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 11.** Establecimientos de comida típica de la parroquia García Moreno



**Fuente:** Encuesta en línea

Elaborado por la autora

## **Análisis**

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 7 establecimientos pertenecen a la parroquia García Moreno en donde se identificó: 3 lugares de comida típica que ofrecen fritada representando el 2,3%, 3 establecimiento de comida típica que expenden caldo de gallina que equivale al 2,3% y 1 establecimiento de conejo asado equivalente al 0,8%.

## **Interpretación de resultados**

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “García Moreno” son 3 lugares donde ofrecen fritada y 3 establecimientos que expenden caldo de gallina con un 2,3%. Aportando a la identificación de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia.

## **Resultados**

**Tabla 22.** *Gastronomía típica identificada en la parroquia Huambaló*

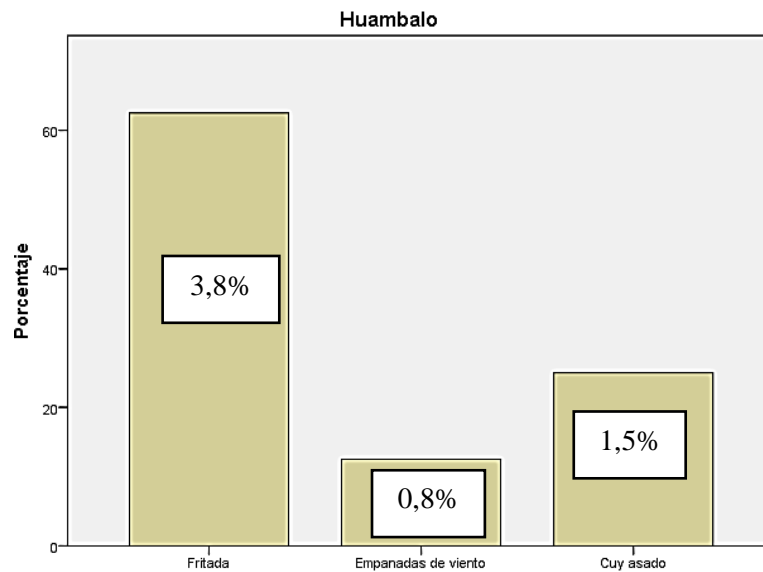
<b>Huambaló</b>			
	<b>Platos Típicos</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
	Fritada	5	3,8
Válidos	Empanadas de viento	1	0,8
	Cuy asado	2	1,5
	Total	8	6,1
Perdidos		123	93,9
	Sistema		
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora



## Gráfico

Figura 12. Establecimientos de comida típica de la parroquia Huambaló



Fuente: Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 8 establecimientos pertenecen a la parroquia Huambaló en donde se identificó: 5 lugares de comida típica que ofrecen fritada representando el 0,8%, y 2 establecimiento de comida típica que expenden cuy asado equivalente al 1,5%.

## Interpretación de resultados

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia "Huambaló" son: 1 lugar donde ofrecen fritada con el 3,8%, seguido de 1 establecimiento de cuy asado con el 1,5% y finalmente 1 lugar que expenden empanadas de viento con un 0,8%. Contribuyendo a la identificación de las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia.

## Resultados

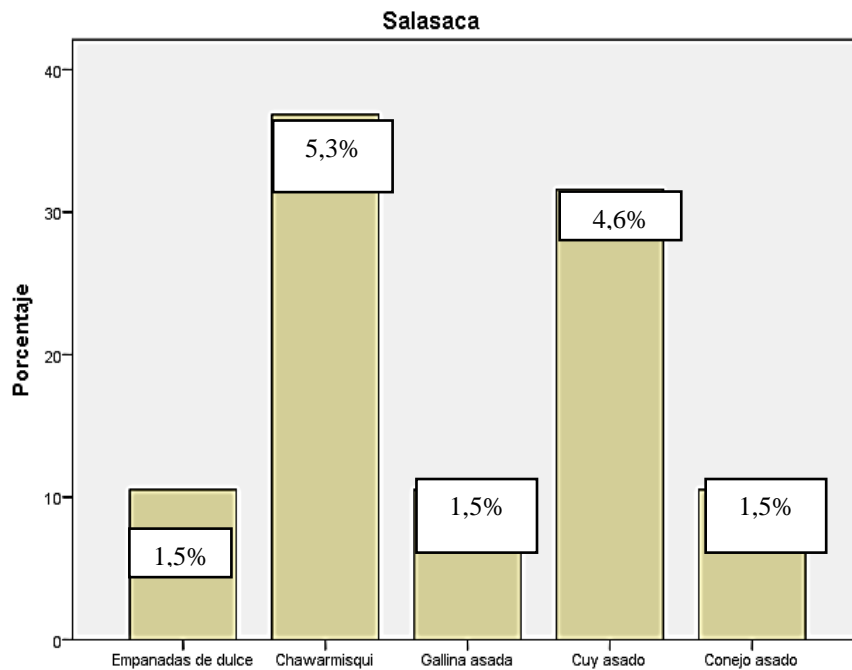
**Tabla 23.** Gastronomía típica identificada en la parroquia Salasaca

Salasaca			
	Platos Típicos	Frecuencia	Porcentaje
	Empanadas de dulce	2	1,5
	Chawarmisqui	7	5,3
Válidos	Gallina asada	2	1,5
	Cuy asado	6	4,6
	Conejo asado	2	1,5
	Total	19	14,5
Perdidos	Sistema	112	85,5
Total		131	100,0

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 13.** Establecimientos de comida típica de la parroquia Salasaca



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

### **Análisis**

De los 179 establecimientos registrados en el cantón Pelileo que representa el 100%, 19 establecimientos pertenecen a la parroquia Salasaca en donde se identificó: 2 lugares de comida típica que ofrecen empanadas de dulce con el 1,5%, 7 establecimiento de comida típica que expenden chawarmisqui equivalente al 5,3%, 2 lugares de comida típica donde se ofrece gallina asada con el 1,5%, 6 establecimientos de cuy asado con el 4,6% y 2 lugares de conejo asado con el 1,5%.

### **Interpretación de resultados**

Se identificó que los establecimientos de comida típica existentes en la parroquia “Salasaca” son: chawarmisqui con el 5,3%, seguido de cuy asado con el 4,6% y finalmente empanadas de viento, gallina asada y conejo asado con el 1,5%. Aportando a la identificación de las preparaciones gastronómicas más representativas de la parroquia.

### **Interpretación de resultados finales**

Se concluye en las fichas de registro del INPC, una muestra de 179 establecimiento en donde se obtuvieron los siguientes platos típicos más distintivos del cantón Pelileo: cuy asado, conejo asado, fritada, empanadas de dulce, hornado, tamales, chawarmisqui, caldo de gallina y empanadas de viento. Aportando a la identificación de las preparaciones culinarias más representativas del cantón.

Análisis e interpretación de resultados de la encuesta aplicada a una muestra de 383 habitantes del cantón Pelileo

#### 4.2. Caracterizar la identidad cultural del habitante del cantón Pelileo mediante la gastronomía típica.

##### PREGUNTAS 1y2

##### Resultados

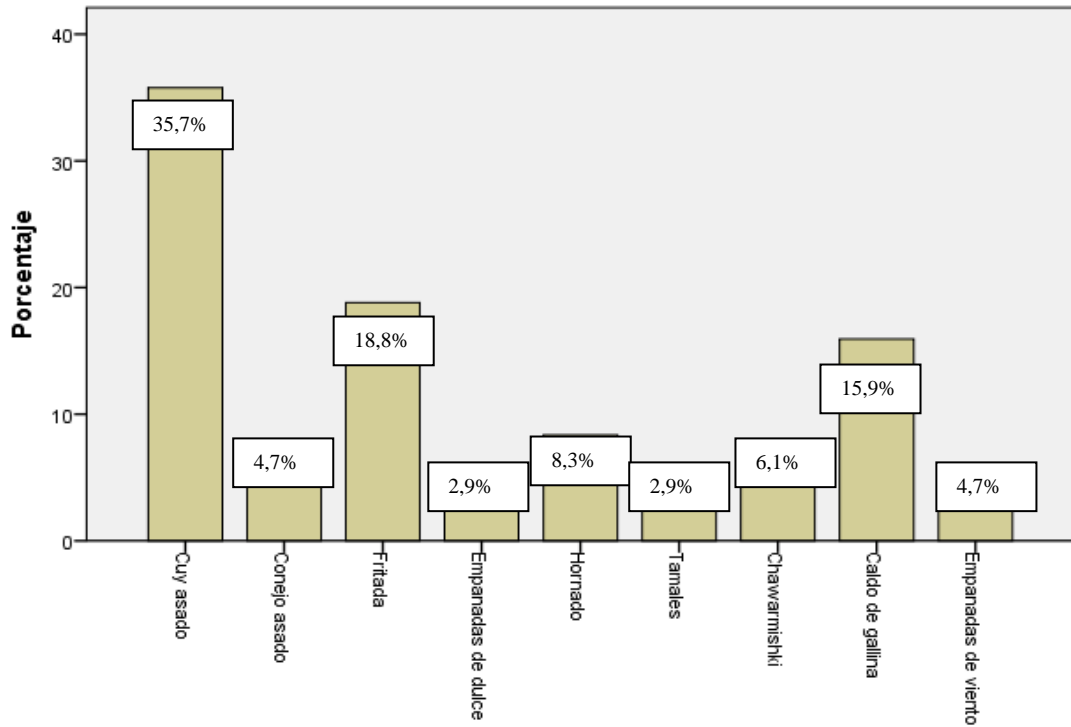
**Tabla 24.** Plato Típico predominante de cada parroquia de Pelileo

PLATOS TÍPICOS	PARROQUIAS DE PELILEO								
	La Matriz	Benítez	Bolívar	Cotaló	Chiquicha	El Rosario	García Moreno	Huambaló	Salasaca
Cuy asado	80 (21,05)	5 (1,30)	7 (1,82)	1 (0,26)	3 (0,78)	7 (1,82)	10 (2,61)	19 (4,96)	5 (1,30)
Conejo asado	2 (0,52)	5 (1,30)	0	0	2 (0,52)	2 (0,52)	0	3 (0,78)	4 (1,04)
Fritada	28 (7,31)	1 (0,26)	5 (1,30)	4 (1,04)	1 (0,26)	4 (1,04)	20 (5,22)	9 (2,35)	0
Empanadas de dulce	4 (1,04)	1 (0,26)	0	0	0	0	1 (0,26)	1 (0,26)	4 (1,04)
Hornado	24 (6,26)	1 (0,26)	0	0	1 (0,26)	1 (0,26)	1 (0,26)	3 (0,78)	1 (0,26)
Tamales	7 (1,82)	0	0	0	0	0	1 (0,26)	3 (0,78)	0
Chawarmishki	0	0	0	0	2 (0,52)	0	0	1 (0,26)	20 (5,22)
Caldo de gallina	21 (5,48)	2 (0,52)	2 (0,52)	1 (0,26)	7 (1,82)	4 (1,04)	9 (2,35)	10 (2,61)	5 (1,30)
Empanadas de viento	0	0	4 (1,04)	7 (1,82)	1 (0,26)	0	1 (0,26)	4 (1,04)	1 (0,26)

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 14.** Plato típico representativo del cantón Pelileo



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

De las 383 personas encuestadas en el cantón Pelileo representan el 100%, en la parroquia la Matriz 80 personas se identifican con el cuy asado que corresponde al 21,05%, 2 personas responden a conejo asado que equivale al 0,52%, 28 personas elijen fritada que representa el 7,31%, 4 personas seleccionan empanadas de dulce que corresponde al 1,04%, 24 personas se identifican con el hornado que corresponde al 6,26%, 7 personas que representan 1,82% se identifican con tamales y 21 personas que equivale al 5,48% se identifican con caldo de gallina.

En la parroquia Benítez, existe una similitud entre el cuy y conejo asado el cual corresponde al 1,30%, 3 persona que corresponde al 0,78% se identifica con la fritada, empanadas de dulce y hornado, y 2 personas que equivalen al 0,52% consideran el caldo de gallina como identidad de su parroquia.

En Bolívar, 7 personas que representan el 1,82% elijen el cuy asado, 5 personas que equivalen al 1,30% se identifican con la fritada, 2 personas representando el 0,52% prefieren el caldo de gallina y 4 personas que equivalen al 1,04% se identifican con empanadas de viento.

En la parroquia Cotaló, existe una similitud entre el cuy asado y el caldo de gallina correspondiente al 1,30%, 4 personas se identifican con la fritada que representan el 1,04% y 7 personas eligen empanadas de viento que equivale al 1,82%.

En Chiquicha, el cuy asado identifica a 3 personas que equivale al 0,78%, 4 personas que representan el 2,08% se identifican con el conejo asado y chawarmishki y 3 personas se identifican con la fritada, empanadas de dulce y empanadas de viento que corresponden al 0,78%, y 7 personas que equivalen al 1,82% prefieren el caldo de gallina.

En la parroquia El Rosario, 7 personas se identifican con el cuy asado que representa el 1,82%, 2 personas prefieren el conejo asado que representa el 0,52%, 8 personas eligen la fritada y caldo de gallina que equivale 2,08%, y 1 persona que corresponde al 0,26% que se identifican con el hornado.

En García Moreno, 10 personas se identifican con el cuy asado que representa el 2,61%, 20 personas que equivale al 5,22% eligen la fritada, 4 personas que corresponden al 1,04% se identifican con las empanadas de dulce, hornado, tamales y empanadas de viento, y 9 personas corresponden al 2,35% que señalan como identidad al caldo de gallina.

Para Huambaló, 19 personas se identificaron con el cuy asado que representa el 4,96%, 9 personas prefieren el conejo asado, el hornado y los tamales con un equivalente de 2,34%, 9 personas se identifican con la fritada que corresponde al 2,35%, 2 personas equivalentes al 0,52% eligieron empanadas de dulce y chawarmishki, 10 personas se identifican con el caldo de gallina que representa el 2,61% y el 1,04% equivale a 4 personas que seleccionaron las empanadas de viento.

Finalmente, en la parroquia Salasaca, 5 personas que corresponden al 1,30% se identifican con el cuy asado, 8 personas que representan el 2,08% señalan al conejo asado y empanadas de dulce, y 1 persona equivalente al 0,26% elige el hornado como identidad de su parroquia.

## Interpretación de resultados

Se evidencia que el plato típico principal en el Cantón Pelileo, que identifica a sus habitantes es el cuy asado con el 35,7%, seguido de fritada con un 18,8% y finalmente el caldo de gallina con 15,9%. Estas preparaciones típicas se consideran como parte de la identidad cultural gastronómica del cantón Pelileo.

## PREGUNTAS DE LA ESCALA DE LIKERT DE LA 1-10

Los datos fueron tabulados y procesados en la escala de Likert, de la cual se obtuvo la media aritmética de los factores individuales y globales por medio de las 4 dimensiones de diseño de un instrumento para medir identidad cultural, presentadas en la siguiente tabla, según el rango que corresponde

**Tabla 25.** Escala de Likert y sus consideraciones

<b>ESCALA DE LIKERT</b>	<b>CONSIDERACIÓN</b>
1	Totalmente en desacuerdo
2	En desacuerdo
3	Indiferente
4	De acuerdo
5	Totalmente de acuerdo

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Resultados

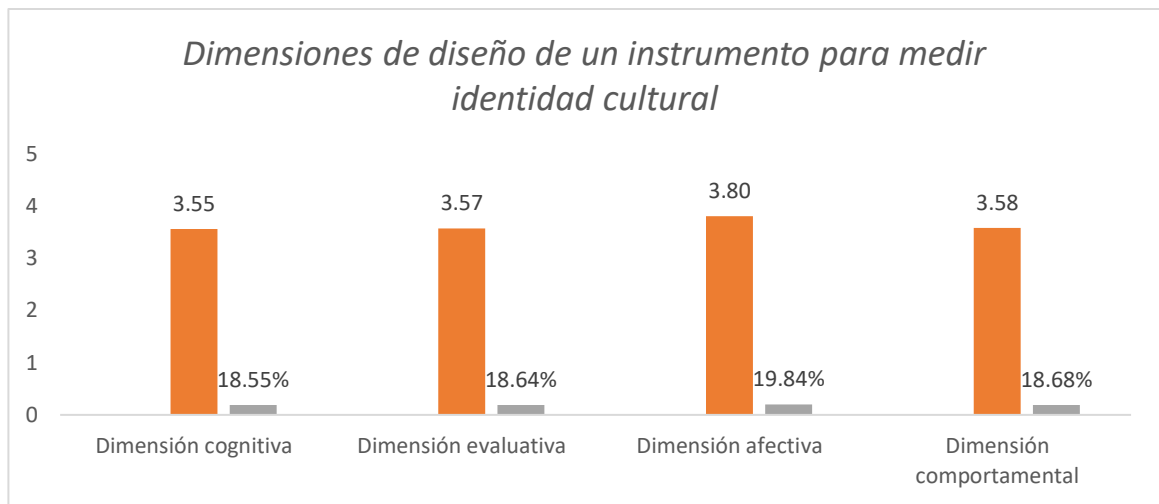
**Tabla 26.** Dimensiones de diseño de un instrumento para medir la identidad cultural

<b>DIMENSIONES</b>	<b>PROMEDIO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Dimensión cognitiva	3,55	18,55
Dimensión evaluativa	3,57	18,64
Dimensión afectiva	3,80	19,84
Dimensión comportamental	3,58	18,68

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Gráfico

**Figura 15.** Resultado de las dimensiones de diseño de un instrumento para medir identidad cultural



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## Análisis

Según los datos obtenidos, en lo que corresponde a la dimensión cognitiva representa un promedio de 3,55 que equivale al 18,55% de los habitantes del cantón Pelileo que tienen una percepción indiferente ante la información de la comida típica que los identifica y no tienen una identidad cultural clara de sí mismo y mucho menos diferenciarse de otros grupos.

Dentro de la dimensión evaluativa muestra un promedio de 3,57 equivalente al 18,64% de los habitantes del cantón Pelileo que presentan una percepción indiferente sobre sus gustos y preferencias de la comida típica al no sentir pertenencia al tradicionalismo que se desenvuelve de su lugar de origen.

La dimensión afectiva señala un promedio de 3,80 que corresponde al 19,84% de los habitantes del cantón Pelileo que presentan una percepción indiferente al no tener en alta estima la comida típica como valor cultural que han sido transmitidas de generación en generación.

En la dimensión comportamental se visualiza un promedio de 3,58 equivalente a 18,68% de los habitantes del cantón Pelileo que presentan una percepción indiferente al no darle



importancia a la comida típica como parte fundamental para el desarrollo turístico del cantón y en consecuencia la poca participación de la población para incentivar esta área turística.

### **Interpretación de resultados**

El mayor número de habitantes del cantón Pelileo mostró una predilección sobre la dimensión afectiva con un promedio de 3,80 que corresponde al 19,84% demostrando que las emociones se sobreponen a otros aspectos más lógicos, por ende, se debe dar mayor relevancia a informar por medios factibles la comida típica representativa.

### 4.3. Promocionar la gastronomía típica como identidad cultural del habitante del cantón Pelileo.

Pregunta 3.¿Qué medio de comunicación usted prefiere para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia?

#### Resultados

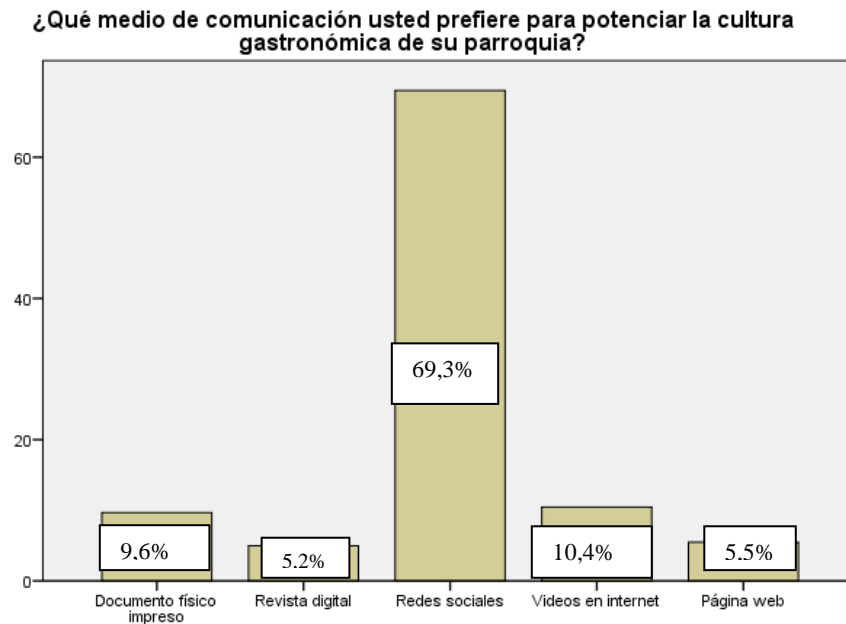
**Tabla 27.** Medio de comunicación para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia

	Medios de comunicación	Frecuencia	Porcentaje
Válidos	Documento físico impreso	37	9,6
	Revista digital	19	5,2
	Redes sociales	266	69,3
	Videos en internet	40	10,4
	Página web	21	5,5
	<b>Total</b>		<b>383</b>

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

#### Gráfico

**Figura 16.** Medio de comunicación para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia



**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

## **Análisis**

A la pregunta 3, de los 383 habitantes encuestados mayores de 15 años, 37 personas que representan el 9,6% prefieren documento físico impreso, 19 personas representando el 5,2% tienden a elegir revista digital, 266 personas que equivalen al 69,3% prefieren las redes sociales, 40 que equivalen al 10,4% seleccionan la alternativa de videos en internet y 21 personas que representan 5,5% consideran que el medio de comunicación debería estar en páginas web.

## **Interpretación de resultados**

Se concluye que la población encuestada del cantón Pelileo consideran que el medio de comunicación para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia debería estar en las redes sociales con un 69,3% considerando un medio más factible y oportuno.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES, BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

#### 5.1. Conclusiones

- La gastronomía típica es parte de la identidad cultural de los habitantes del cantón Pelileo, debido a que es considerada como patrimonio importante para el crecimiento turístico, en donde un plato típico genera la experiencia sensorial creando vínculo con la gastronomía del sector.
- Por medio de las fichas de registro del INPC se identificó 179 establecimientos con los platos típicos más representativos del cantón Pelileo como: cuy asado, conejo asado, fritada, empanadas de dulce, hornado, tamales, chawarmishki, caldo de gallina y empanadas de viento.
- El plato típico principal del Cantón Pelileo, que identifica a sus habitantes es el cuy asado con el 35,7%, seguido de fritada con un 18,8% y finalmente el caldo de gallina con 15,9%. Mostrando que la identidad cultural del habitante del cantón Pelileo pertenece a la dimensión afectiva con un promedio de 3,80 que corresponde al 19,84% demostrando que las emociones se sobrepone a otros aspectos más lógicos.
- Se propuso estrategias para promocionar la gastronomía típica como identidad cultural de los habitantes del cantón Pelileo, con la creación de una página en la red social “Facebook” e “Instagram”, en la que se difunda información relacionada a la comida típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico.
- El trabajo de investigación sirve de sustento para investigaciones futuras las mismas que pueden ser modificadas y llevadas a otras líneas de investigación e implementar en nuevas zonas.

## **5.2. Recomendaciones**

- Los GADs deben apoyar a la difusión de información sobre la comida típica en el cantón Pelileo a través de la promoción digital en redes sociales.
- Se recomienda socializar los resultados obtenidos en la investigación con las autoridades del cantón, y de esta manera se genere estrategias para el fortalecimiento de la identidad cultural.
- Compartir la administración de redes sociales “Facebook” e “Instagram para recibir un feedback por parte de las autoridades.
- Capacitar a los establecimientos de comida típica del cantón Pelileo sobre la importancia de mantener la identidad gastronómica de la zona.

## **PROPUESTA**

**Estrategias para promocionar la gastronomía típica como identidad cultural del habitante del cantón Pelileo.**

**Objetivo:** Crear una página en la red social “Facebook” e “Instagram”, en la que predomine información acerca de la gastronomía típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico que son parte del cantón Pelileo.

**Alcance:** Dirigido a todos los habitantes del cantón Pelileo

**Tabla 28.** *Indicador red social “Facebook”*

<b>Objetivo</b>	Crear una página en la red social “Facebook” e “Instagram”, en la que predomine información acerca de la gastronomía típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico que son parte del cantón Pelileo.				
<b>Estratégico 1:</b>	gastronomía típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico que son parte del cantón Pelileo.				
<b>Indicador 1:</b>	Red social “FACEBOOK”				
<b>Acciones</b>	<b>Recurso de Acción</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Participantes</b>	<b>Métodos</b>	<b>Contenido</b>
Videos promocionales  (Anexo 4)	Plantilla de video personalizado de cada establecimiento	Postear cada semana un video diferente	Población en general	-Facebook live para generar interacción con la audiencia -Video marketing entrevistas con personas influyentes de los establecimientos -Videos animados	-Información relevante y de calidad de los diferentes platos típicos del cantón -Métodos de preparación y ubicación -Muestra de backstage -Opiniones
Imágenes promocionales de los platos típicos del cantón  (Anexo 4)	Plantilla del diseño de imágenes personalizado	Entre 2 y 5 veces por semana	Población en general	-Incluir personas en las imágenes - Tamaño correcto de las imágenes -Infografías -Facebook stories	-Incluir frases cortas -Utilizar colores adecuados

---

Creación de eventos	Grupo de amigos selectos	1 al mes	-Población en general	-Elección de la categoría “comida” -Cronograma de actividades	-Convocar a foros, -Eventos online -Información personalizada
---------------------	--------------------------	----------	-----------------------	--	---

---

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora



**Tabla 29.** *Indicador red social “Instagram”*

<b>Objetivo</b>	Crear una página en la red social “Facebook” e “Instagram”, en la que predomine información acerca de la gastronomía típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico que son parte del cantón Pelileo.				
<b>Estratégico 1:</b>	gastronomía típica y establecimientos estratégicos de carácter turístico que son parte del cantón Pelileo.				
<b>Indicador 1:</b>	Red social “INSTAGRAM”				
<b>Acciones</b>	<b>Recurso de Acción</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Participantes</b>	<b>Métodos</b>	<b>Contenido</b>
Videos de promoción (Anexo 5)	Plantilla de Instagram Filtros Efectos	Postear a diario un video diferente	-Población en general	-Instagram live para generar interacción con la comunidad -Orientada a una sola temática - Uso de hashtag . Uso de boomerang para ser más atractivo la información	-Información de 60s sobre los platos típicos del cantón -Métodos de preparación más creativo -Muestra de backstage -Consejos y trucos -Contenido relacionado a festividades
Post de imágenes promocionales (Anexo 5)	Plantilla de Instagram Filtros Efectos	Entre 2 y 5 veces por semana	-Población en general	- Tamaño correcto de las imágenes -Infografías -Instagram stories	-Incluir imágenes de alta calidad -Imágenes simples que transmitan emociones - Utilizar colores y fondos adecuados

---

Creación de reels	Plantillas de Instagram	1 a la semana	-Población en general	-Elección de los efectos, sonido, movimientos - Publicar los vídeos en la sección de Stories o en el feed, o enviárselo a otro usuario como mensaje directo.	-Información de 15 segundos con audio, efectos y nuevas herramientas creativas
-------------------	-------------------------	---------------	-----------------------	---	--

---

**Fuente:** Encuesta en línea  
Elaborado por la autora

### 5.3. BIBLIOGRAFÍA

- Andrade, C. (2015). Estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año 2015. Recuperado de <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8403>
- Arellano Díaz, H. O. (2017). La calidad de servicio como ventaja competitiva. Recuperado de <http://148.202.167.116:8080/jspui/handle/123456789/3194>
- Barboza, M., León, J., y Rodríguez, T. (2018). Consideraciones en relación con el problema de la investigación. *Revista Cubana de Información en Ciencias de la Salud (ACIMED)*, 29(1), 106-108.
- Bautista, M. (2016). Excelencia del servicio. *Revista Ciencia y Cuidado*, 13(2), 5-7.
- Bailón, J. y Rojas, R. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta-Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 1(2), 25-32.
- Bohórquez, A., López, N. y Gómez, A. (2016). Estrategia para el reconocimiento de la identidad cultural y el sentido de pertenencia de inmigrantes latinoamericanos. *El Ágora USB*, 16(2), 383-392.
- Bombón, S. (2017). La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua (thesis). Universidad Técnica de Ambato
- Bugallo B. (2020). Creaciones gastronómicas y su protección legal, con especial referencia a la propiedad intelectual. *Revista de derecho* 1 (38), 3-8
- Bravo, O., y Vallejo, J. (2018). La Evolución De La Gastronomía En La Academia A Través Del Tiempo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*, 11(24), 1-12.
- Castellanos, B. J. P. (2017). El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la eficiencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales. *Cuadernos de contabilidad*, 18(46).

- Charters, S., & Peña, C. (2018). Performance theory and consumer engagement: Wine-tourism experiences in South Africa and India. In Consumer culture theory. Emerald Publishing Limited.
- De Marlangeon, S. (2017). Tipos de descortesía verbal y emociones en contextos de cultura hispanohablante. *Pragmática Sociocultural*, 5(1), 119.
- Echeverría, B. (2019). Definición de la cultura. Fondo de Cultura Económica. Recuperado de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=EazDDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=cultura&ots=Bcx7UhZTYX&sig=-IkwlFUqLDCN2ZqJT-sZGYmzFHs#v=onepage&q=cultura&f=false>
- Falcón, L., y Serra, L. (2019). Nutrición y gastronomía en Canarias. *Nutrición Hospitalaria*, (1) 36, 2935.
- Fernández, A. & Miret, F. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126-135.
- Flores, H. (2017). Elaboración de una guía gastronómica que permita difundir el patrimonio culinario de la provincia de Galápagos (Bachelor's thesis).
- Florez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 16.
- Franco, M. y Torres, N. (2017). Análisis de satisfacción. La gastronomía de Samborondón-Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*, 26(3), 731-745.
- García, D., y Venegas, A. (2015). La Comida Típica Dentro De La Internacionalización De La Oferta Gastronómica En Bogotá (Typical Food within Internationalizing Gastronomy in Bogotá). *Turismo y Sociedad*, 1(16), 45-55.
- Garza, L. y Llanes, A. (2015). Modelo pedagógico para desarrollar la identidad cultural. *Humanidades Médicas*, 15(3), 562-581.

- Grimson, A. (2020). Los límites de la cultura: crítica de las teorías de la identidad. Siglo XXI editores.
- Hernández, R. y Dancausa, M. (2017). Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Documentos especiales* 1 (23), 5-12.
- Herrera, J., & Aroca, F. (2017). El rescate de una historia culinaria-Gastronomía Típica Bolívar Ecuador. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, (2017\_04).
- Johnston, J., & Baumann, S. (2015). Foodies. Taylor & Francis.
- Jordá, M. J. (2019). Diccionario práctico de gastronomía y salud. Recuperado de <http://190.57.147.202:90/xmlui/bitstream/handle/123456789/366/diccionario%20practico%20de%20gastronomia.pdf?sequence=1>
- Lau, V., Baker, E. & West, F (2018). Human iNPC therapy leads to improvement in functional neurologic outcomes in a pig ischemic stroke model. *Brain and behavior*, 8(5), e00972.
- Luján, N. (2019). Historia de la gastronomía. Recuperado de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=gastronom%C3%ADa+antig%C3%BCedad&ots=PFFtNIvhNa&sig=neJPVXJfTG7uKQ1y0GwvHN3KCzg#v=onepage&q=gastronom%C3%ADa%20antig%C3%BCedad&f=false>
- Lema, C. (2015). Elaboración de cupcakes con ingredientes de la sierra ecuatoriana (Bachelor's thesis, Quito/UIDE/2015).
- Leyva, T., y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4), 867-881.
- Lind, D., Marchal, W., Wathen, S., Obón León, M., y León Cárdenas, J. (2012). Estadística aplicada a los negocios y la economía. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores.
- López, M. (2020). La experiencia gastronómica en el restaurante: delimitación teórica y empírica en dos tipos de establecimiento. *Cuadernos de gestión*, 20(1), 181-204.

- López, P., & Fachelli, S. (2016). La encuesta. Metodología de la investigación social cuantitativa.
- Lardellier, P. (2015). ¿Ritualidad versus modernidad...? Ritos, identidad cultural y globalización. *Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistemico Aplicado a la Sociedad*, (33), 18-28.
- Martínez, N. (2015). Identidad cultural y educación. Recuperado de <http://redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/2055/1/3.%20Identidad%20cultural%20y%20educacion.pdf>
- Mena, S., Santos, J. y Herrera, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 10(2), 237-248.
- Medina, F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *In Anales de antropología* (Vol. 51, No. 2, pp. 106-113).
- Mogollón, J., Di-Clemente, E., y Guzmán, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de geógrafos españoles*, 68 (1), 407-427.
- Monedero, P. (2016). El turismo gastronómico: La gastronomía española en Londres. Estudio de caso: el chef español José Pizarro. Recuperado de <https://core.ac.uk/reader/211101540>
- Montiel, A. (2018). Influencia de la gastronomía mexicana en el consumo étnico en España. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 14(2), 89-101.
- Moposita, L. (2016). Fortalecimiento histórico cultural de la gastronomía del cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua (thesis).
- Mundet, L., y Vidal, D. (2017). Monasterios y turismo: interpretar el paisaje sagrado a través de la gastronomía. *Revista Brasileira de Pesquisa en Turismo*, 11(1), 175-196.

- Navarrete, Z. (2015). ¿Otra vez la identidad?: Un concepto necesario pero imposible. *Revista mexicana de investigación educativa*, 20(65), 461-479.
- Saltos, M., y Raymond, V. (2018). Televisión Comunitaria: factores de éxito para el crecimiento en Ecuador. *Killkana sociales: Revista de Investigación Científica*, 2(1), 27-32.
- Ordóñez B., y Robalino V. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *TURYDES Revista Turismo y Desarrollo local sostenible*.
- Paredes, M (2018). Situación actual de la integración del Diseño en las empresas manufactureras del Cantón Pelileo para la gestión creativa y de procesos productivos de la indumentaria en denim. *INNOVA Research Journal*, 3(1), 243-259.
- Pérez, J., Ramos, M., & Tapia, S. (2017). Riesgos psicosociales y la seguridad industrial en las lavanderías textiles del Cantón Pelileo. *Revista de la SEECI*, (43), 135-149.
- Ramón, N. y Roig, E. (2018). ¿Postureo o disfrute de la experiencia gastronómica? Efectos de la reputación y la experiencia en la recomendación de los restaurantes de alto nivel. *Cuadernos de turismo*, (42), 119-136.
- Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32).
- Rojas, R. y Millán, M. (2018). Turismo Gastronómico: la gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Estudios y perspectivas en turismo*, 27(2), 413-430.
- Sánchez, V., y De Esteban, J. (2015). Turismo gastronómico y enológico. *Turismo gastronómico y enológico*, 1-182.
- Sánchez, F., Cotilla, R., y Manfugás, J. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del turismo gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136.

- Sampieri, R., y Mendoza, C. (2014). Metodología de la investigación. Recuperado de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wpcontent/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>.
- Sampieri, R., y Torres, C. (2018). Metodología de la investigación (Vol. 4). México^ eD. F DF: McGraw-Hill Interamericana.
- Troya, V. (2016). " El cacao: identidad, cultura y gastronomía ecuatoriana". Ensayo acerca de un análisis retrospectivo, actual y prospectivo del cacao en Ecuador.
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. *Antropología Cuadernos de investigación*, (15), 21-34.
- Yeras, M. (2018). Usos y apropiaciones del patrimonio urbano VS identidad perdida o conservada. *PatryTer*,(1), 1, 22-33.
- Valdez, L., 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).
- Vallejo, J., Yáñez, C., Moreno, A., & Fierro. E. (2020). Incidencia de la gastronomía para elegir un destino. Caso de estudio: Baños de Agua Santa. Tungurahua-Ecuador. *ConcienciaDigital*, 3(2.1), 6-24. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i2.1.1217>
- Veloz, C. y Vasco, J. (2016). Calidad en el servicio de las empresas hoteleras de segunda categoría. Recuperado de <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/3127>



## 5.4. ANEXO

### ANEXO 1

#### CATASTRO DE PELILEO 2021




GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN SAN PEDRO DE PELILEO PELILEO												
DEPARTAMENTO FINANCIERO												
UNIDAD RENTAS												
CATASTRO PATENTES 2021												
N°	CONTRIBUYENTE	C.I.	DIRECCION	PARROQUIA	ACTIVIDAD	NOMBRE COMERCIAL	REFERENCIA	PATRIMONIO	IMPUESTO	SERV. ADM	TOTAL	AÑO
	ACOSTA LEMA JEANETH DEL ROCIO	0918211673	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELILEO	Restaurante	Restaurante	ALMACEN MUNICIPAL N° 38	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ACOSTA PILLA OLGA MARINA	1803196680	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELILEO	MOROCHO PREP.	MOROCHO PREP.	CUBICULO 54	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ACUÑA PERRAZO ANGEL MARCELO	1803864360	ANTONIO CLAVUO Y VICENTE ROCAFUERTE	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERIAS PARA SU CONSUMO INMEDIATO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERIAS PARA SU CONSUMO INMEDIATO	SALIDA A HUAMBALO,EDIFICIO DE DON NAPO RAMOS	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
	AGUAGUÑA MOPOSITA ADAN LEONARDO	1801711746	AV. CONFRATERNIDAD Y AV. ELOY ALFARO	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS	ATRAS DE RADIO UNICA	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ALDAS FLORES ROSA OLIMPIA	1803538915	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELILEO	EMPANADAS DE DULCE	EMPANADAS DE DULCE	PUESTO	200,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ALDAZ MARIA CLEOFE	1712223880	PLAZA DE GANADO	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	PUESTO	30,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ALLOUI GAVILANES ANGEL JOSELITO	1751599141	AV. CONFRATERNIDAD	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	A UA CUADRA DEL PARQUE	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
	ALTAMIRANO LLERENA ENMA MARLITH	1803060951	PADRE CHACON Y GENERAL CACHA	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	ROLO'S CHICKEN	A UNA CUADRA DEL MUNICIPIO, ATRAS DE LA FARMACIA CRUZ AZUL DE DON ROQUE LLERENA	6000,00	21,08	1,04	22,12	2021
	ALLUEMA GUANO FLOR MARIA	1803194131	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ESCUELA SARMINETO	20,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ALVARADO OÑATE CROKS VINICIO	1704943826	VÑEDO ALTO CALLE PRINCIPAL	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	LA HIEDRA HACIENDA RESTAURANT	FRENTE A LA HOSTERIA VINA DEL RIO	6000,00	21,08	1,04	22,12	2021
	ALVARADO ROFRIO MARIA HILDA	1801496132	CALLE GENERAL CACHA Y AV. PADRE J. CHACON	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	PREPARACION Y VENTA DE COMIDA	DIAGONAL A FARMACIA MODERNA	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
	ALVAREZ BUENAÑO JIMMY DAGOBERTO	1707191514	SECTOR EL CORTE	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE PARA SU CONSUMO INMEDIATO	LA CABAÑITA	VIA A BENITEZ	1000,00	10,00	1,04	11,04	2021
	AMAN BARROS LUZ MARIANELA	1802793230	BARRIO EL TAMBO VIA A BAÑOS	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	EL RINCONCITO DE LACIUDAD AZUL	DIAGONAL A LAIGLESIA	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
	ANDALUZ AMAN LUCIA VIVIANA	1803742483	AV. CONFRATERNIDAD Y GALO PLAZA	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	RESTAURANTE ANDREITA	FRENTE A LA ESCUELA DOMINGO F. SARMENTO	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ARTEAGA CARRASCO EMMA BEATRIZ	1714464201	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	DIAGONAL AL SINDICATO DE CHOFERES	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
	ARTEAGA VERA FRANCISCO APARICIO	1307867166	CALLE QUIZ QUIZ Y MIGUEL ANGEL RICAURTE	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES-RESTAURANTES	MARISQUERIA E MANABA 2	A UNA CUADRA DE LA PLAZA 10 DE AGOSTO	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
	ARTEAGA VERA JOSE LUIS	1309062632	CALLE QUIZ QUIZ Y AV. ANTONIO CLAVUO	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	MARISQUERIA EL MANABA	FRENTE A CREDIFACIL	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
	ARTEAGA VERA SILVIA ELIZABETH	1307867265	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	CUBICULO 243	PATIO DE COMIDAS NOCTURNO	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
	AYALA BARRERA BERTHA DIOSELINA	1801285469	CASERIO LA PAZ	PARROQUIA PELILEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	A MEDIA CUADRA DE LA IGLESIA	1000,00	10,00	1,04	11,04	2021

CHANGO GUANANGA ENMA ESTHERLIA	1803243417	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ESQUINA DEL INSTITUTO PELLEO	15,00	10,00	1,04	11,04	2021
CHICAIZA CHICAIZA MARIA ENMA	1802055614	AV. CONFRATERNIDAD Y CALICUCHMA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	ASADERO RESTAURANT POLLO CRULLO	FRENTE A LA PLAZA 10 DE AGOSTO	10000,00	25,32	1,04	26,36	2021
CHICAIZA MORETA MARIA EULOGIA	1803655578	CALLE QUIZ QUIZ Y AV. PADRE CHACON	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	RESTAURANTE JHOANITA	FRENTE A COOP. KULLKI WASI	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
CHICAIZA MORETA MARIA MARGOTH	1803094158	CALLE QUIZ QUIZ Y PADRE CHACON	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	A MEDIA CUADRA DEL MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	4000,00	19,00	1,04	20,04	2021
CHIMBO ROCHINA FLOR MARIBEL	0201875440	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	ENCEBOLLADO	ENCEBOLLADO	PUESTO	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
CHIPANTIZA RAMOS EDITH ARACELY	1802606218	CASERIO GUANTUGSUMO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	FRENTE A LA QUINTA EL BELEN	300,00	10,00	1,04	11,04	2021
CHIPANTIZA RODRIGUEZ MARIANA DE JESUS	1805420443	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENDEDOR AMBULANTE	ESCUELA BILINGUE	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
CHUQUIANA RUIZ MARIA DEL CARMEN	1804050504	AV. CONFRATERNIDAD NW51035 Y VELAS	PARROQUIA PELLEO	RESTAURANT DE COMIDA RAPIDA	RESTAURANT DE COMIDA RAPIDA	ATRÁS DE LA UNIDAD EDUCATIVA	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
COCHA GAMBOY RITHA GRACIELA	172494812	EL TAMBO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS	A DOS CUADRAS DE HOSTAL AZUL	1500,00	10,00	1,04	11,04	2021
COLUMBIE DIAZ CERGUEY	1755174909	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENDEDOR AMBULANTE	200,00	10,00	1,04	11,04	2021
CONDO MOSQUERA CARLOS OLMEDO	1705308615	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VIA PUBLICA	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
CORDOVA ALDAS CARMEN DEL ROCIO	1802946945	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ALIMENTOS PREP.	PUESTO 305	300,00	10,00	1,04	11,04	2021
CUYACHAMIN GUEVARA MARIA DE LAS MERCEDES	1802684092	AV. ANTONIO CLAVUJO Y ANTONIO J. DE SUICSE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDA RAPIDA	THE PATATOS FERCHOS	A 50 M DE FERRICOMERCIO	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
ESPINOZA REYNA MARIA MERCEDES	1301522892	CALLE CELIANO MONGE Y GENERAL CACHA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANT PARA SU CONSUMO INMEDIATO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANT PARA SU CONSUMO INMEDIATO	JUNTO A LA COOP. OSCUS	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
FERNANDEZ CAJAMARCA MARIA ROSARIO SALOME	102685643	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	PUESTO N°	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
GARCES KLEBER EUCLIDES	1802134229	JUAN MONTALVO	PARROQUIA PELLEO	RESTAURANT DE COMIDA RAPIDA	RESTAURANT DE COMIDA RAPIDA	FRENTE AL SUBCENTRO DE SALUD	1000,00	10,00	1,04	11,04	2021
GARCES MORENO ELVIA YOLANDA	1802583300	PASAJE 12 DE NOVIEMBRE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	ASADERO GARCES	FRENTE A LA PLAZA DOCE DE NOVIEMBRE	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
GAVLANES JAYA AGUSTO RAMON	0803562083	AV. ANTONIO CLAVUJO Y ANTONIO J. DE SUICSE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	DIAGONAL A FERRICOMERCIO	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
GINES SILVA ELSA MARINA	1201741061	AV. 22 DE JULIO Y AV. CONFRATERNIDAD	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	FRENTE A LA SUBJEFATURA	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
GOMEZ MEDINA MERCEDES AMELIA	1802788057	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PRERADOS	VENTA DE ALIMENTOS PRERADOS	CALLE MARIANO ALTAMIRANO FRENTE A LA ESCUELA SARMENTO	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
GOMEZ MEDINA NELLY DEL ROCIO	1802788061	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y CONFITERIA	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y CONFITERIA	CALLE MARIANO ALTAMIRANO FRENTE A LA ESCUELA SARMENTO	20,00	10,00	1,04	11,04	2021
GOMEZ MEDINA NORMA GEORGINA	1802213791	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y CONFITERIA	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y CONFITERIA	CALLE MARIANO ALTAMIRANO FRENTE A LA ESCUELA SARMENTO	20,00	10,00	1,04	11,04	2021
GUACHAMBALA SALAN LUIS NELSON	1800058735	CASERIO EL OBRAJE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERIA	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERIA	A 200 METROS DEL LA IGLESIA	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
GUANO SANTAMARIA ABIGAIL ALEXANDRA	1805352000	LUIS A MARTINEZ Y ANTONIO CLAVUJO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	MONCHOS PIZZA	FRENTE A LA CANCHA DE BOLEO DE CLUB BOBOSQUEZ	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021

LLERENA LARA JOSÉ EMLIANO	1800752303	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ALIMENTOS PREP.	PUESTO 310	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
LLERENA LUCINDA PEDAD	1801209543	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VIA PUBLICA	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
LLERENA OÑATE EDWARD BLADIMIR	1802641629	AV. CONFRATERNIDAD Y AV. PADRE JCHACON	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	ASADERO JR. TEXA'S	DIAGONAL A BANCO PICHINCHA	10000,00	25,32	1,04	26,36	2021
LLERENA VILLEGAS BEATRIZ MAGDALENA	1803160637	CALLE PEDRO V. MALDONADO Y GARCIA MORENO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERIA	PICANTERIA	JUNTO A LA SEDE DE LA COOP. GONZALEZ SUAREZ	6000,00	21,08	1,04	22,12	2021
LLERENA VILLEGAS BEATRIZ MAGDALENA	1803160637	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELLEO	HORNADO	HORNADO	CUBICULO 57	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
LLERENA VITERI MARITZA FABIOLA	180272484	CALLE VICENTE ROCAFUERTE Y ANTONIO CLAVUJO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS EN RESTAURANTE	DIEGO'S RESTAURANT CATERING & EVENTOS	EDIFICIO DE 4 PISOS SALIDA A HUAMBALÓ	4200,00	19,21	1,04	20,25	2021
LLUGSHA PUNINA LLJAN FERNANDA	1804306452	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENDEDOR AMBULANTE	LICEO GEOVANNY CALLES	200,00	10,00	1,04	11,04	2021
LOJA JIMENEZ NORMA KARINA	1500614654	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ALIMENTOS PREP.	PUESTO 99	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
LONDOÑO NARANJO ROSA ELISA	1801187780	AV. PADRE CHACON Y JOSE MEJIA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN COMEDOR Y CANTINA	RESTAURANT DANUBIO AZUL	A 50 METROS DE LA ESCUELA GABRIELA MISTRAL	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
LOOR BERMEUDEZ RONNY ALEJANDRO	1315520161	CALLE JUAN DE VELASCO Y PADRE CHACON	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	A UNA CUADRA DEL PARQUE DE LA CANCHA SINTETICA, CASA 5 PISOS COLOR BEIGE	4500,00	19,52	1,04	20,56	2021
LOPEZ LAURA SILVERIA GUADALUPE	1804203402	ROCAFUERTE Y RICAURTE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDA RAPIDA	VENTA DE COMIDA RAPIDA	FRENTE AL SUREÑO	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
LOPEZ MARTINEZ HILDA LASTENIA	1802678696	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	EMPANADAS DE DULCE	EMPANADAS DE DULCE	PUESTO	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
LOPEZ MARTINEZ ROSA ORFELINA	1802873826	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	EMPANADAS DE DULCE	EMPANADAS DE DULCE	EXTERIOR DE LA PLAZA 10 DE AGOSTO	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
LOPEZ MEDINA GLORIA MARTHA	1801179985	AV. PADRE CHACON Y EPLICACHIMA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	PICANTERIA LOPEZ	A DOS CUADRAS DEL MUNICIPIO	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
LOPEZ MORALES MILTON JAVIER	1803032729	GENERAL CACHA Y PADRE CHACON	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANT	CARNES SELECTAS GRILL Y CARBON ASADERO	DIAGONAL A LA FARMACIA CRUZ AZUL	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
LOPEZ MORALES SONIA JEANETH	1802311041	CALLE HERROES DEL CENEP	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANT	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANT	A UNA CUADRA DE LA EX EMPRESA ELECTRICA	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
LOPEZ ROCHA JAIMÉ EDUARDO	1800987545	AV. ANTONIO CLAVUJO Y JOSE MEJIA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	EL RANCHERO	FRENTE A FANTASIAS M & N	10000,00	25,32	1,04	26,36	2021
LOPEZ SILVA TERESA DE JESUS	1801990720	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ENTRADA AL CEMENTERIO	200,00	10,00	1,04	11,04	2021
LOPEZ ZUÑIGA BELGICA CARLOTA	1800343970	AV. ANTONIO CLAVUJO Y QUIZ QUIZ	PARROQUIA PELLEO	PICANTERIA	PICANTERIA MI SABOR	FRENTE AL MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
LOZADA TORRES BLANCA MARINA	1803266517	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	EMPANADAS DE DULCE	EMPANADAS DE DULCE	PUESTO 163	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
MALUSIN GUTIERREZ TERESA DEL CARMEN	1802077808	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE ESPUMILLA	VENTA DE ESPUMILLA	EXTERIORES DE LA ESCUELA JOQUINARIAS	20,00	10,00	1,04	11,04	2021
MALUSIN MASAQUIZA FRANKLIN JOVANNY	1802566462	PELLEO CALLE GENERAL CACHA 262 Y CELIANO MONJE	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	RESTAURANTE SAMUELITO	JUNTO A LA COOPERATIVA OSCUS	700,00	10,00	1,04	11,04	2021
MANOBANDA QUISHPE MARTHA CECLIA	1803088529	CALLE HERBERTO ALVAREZ Y CIMBORAZO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	JUNTO A UNE	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
MARIÑO VILLACIS LUCIA FERNANDA	1803214487001	CALLE JOSE MEJIA Y ANTONIO CLAVUJO	PARROQUIA PELLEO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	A MEDIA CUADRA DEL MERCADO	22000,00	38,52	1,04	39,56	2021
MASAQUIZA MUYOLEMA MERCEDES DALILA	1803027992	PLAZA 10 DE AGOSTO	PARROQUIA PELLEO	EMPANADAS DE DULCE	EMPANADAS DE DULCE	PUESTO	50,00	10,00	1,04	11,04	2021

TUCTA GOMEZ SILVIA PATRICIA	1804296174	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ANTONIO CLAVIJO Y VICENTE BOCAFIERTE	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
TUSTON JARA EDISON JAVIER	1805315072	CASERIO LA CLEMENCIA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	A MEDIA CUADRA DEL PUENTE	1500,00	10,00	1,04	11,04	2021
URVINA MELO BERTHA CECILIA	1801657220	AV. CONFRATERNIDAD Y CHACON	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDA RAPIDA	VENTA DE COMIDA RAPIDA	FRENTE ALBANCO DEL PICHINCHA	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
VALENCIA MELO MARTHA CECILIA	1802446748	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDA RAPIDA	VENTA DE COMIDA RAPIDA	A DOS CUADRAS DE LA IGLESIA	1500,00	10,00	1,04	11,04	2021
VARGAS ACOSTA EDWIN JORGE	1802050169	BARRIO EL TAMBO - VIA A BAÑOS	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	PIZZA ROSA	A UNA CUADRA DE LA IGLESIA	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
VARGAS LLERENA JOHANNA ELIZABETH	1803181419	AV. CONFRATERNIDAD Y CALICUCHIMA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	FRENTE A LA PLAZA 10 DE AGOSTO	500,00	10,00	1,04	11,04	2021
VEJAR SANCHEZ ANAIS FANNY	1801122282	AV. 22 DE JULIO Y AV. PADRE CHACON	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	RESTAURANTE MARIA DE LOS ANGELES	FRENTE AL MUNICIPIO	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
VELOZ LLANOS MAYRA ABIGAIL	1805154281	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDA RAPIDA	VENDEDOR AMBULANTE	ENTRADA A LA ESCUELA NACIONES UNIDAS	20,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLACRES LLAGUA MIRIAN ELENA	1803087608	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	INTERIOR DEL ESTADIO DE GARCIA MORENO	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLACRES LLAGUA MIRIAN ELENA	1803087608	CALLE LUIS A. MARTINEZ Y ANTONIO CLAVIJO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	A UNA CUADRA DEL ESTADIO	50,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLACRES LOPEZ JACQUELINE ARACELLY	1803317138	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	EVANO	JUNTO A ALIMENTOS PRONACA	2000,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLACRES SANCHEZ TATIANA ELIZABETH	1804965430	CALLE MIGUEL A. RICAURTE Y JOSE MEJIA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE		2500,00	17,50	1,04	18,54	2021
VILLALVA GOMEZ LILIANA MARICELA	1803799707	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	FRENTE A D KACHE	60,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLARROEL CORDOVA MARICELA ELIZABETH	1803328234	AV. 22 DE JULIO Y ZOPOZOPANQUI	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE	ITZAE GRILL RESTAURANT	A MEDIA CUADRA DEL COLEGIO BENTEZ, CASA DE 1 PISOS COLOR BEIGE	6000,00	21,08	1,04	22,12	2021
VILLARROEL RENE FABIOLA	1801373598	MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	ALIMENTOS PREP.	CUBICULO 105	200,00	10,00	1,04	11,04	2021
VILLEGAS RAMOS MYRIAN ELIZABETH	1802554608	BARRIO EL TAMBO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERIAS	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERIAS	DESVIDO A LA LIBERTAD, CASA DE TRES PISOS COLOR AMARILLO	10000,00	25,32	1,04	26,36	2021
VILLEGAS VILLARROEL JOSELYN ESTEFANIA	1805060892	AV. CONFRATERNIDAD Y ELOY ALFARO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES	JUNTO A LA GASOLINERA ANDALUZ	3000,00	18,00	1,04	19,04	2021
YANEZ GOMEZ GLADYS ELIZABETH	1803701851	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y GOLOSINAS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS Y GOLOSINAS	VIA PUBLICA	30,00	10,00	1,04	11,04	2021
YUNAPANTA CHERRES DELIA LUCIA	201862125	VIA PUBLICA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS	VIA A PAMATUG (FRENTE AL INSTITUTO)	100,00	10,00	1,04	11,04	2021
ZAMBRANO BRAVO MARCIA ANGELINE	0941425118	CALLE QUIZ QUIZ Y ANTONIO CLAVIJO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTURANTE	FRENTE AL MERCADO REPUBLICA DE ARGENTINA	600,00	10,00	1,04	11,04	2021
ZAMBRANO BRAVO VERONICA LOURDES	1313013300	AV. 22 DE JULIO Y AV CONFRATERNIDAD	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTURANTE	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTURANTE	FRENTE A LA SUB JEFAURA DE TRANSITO	600,00	10,00	1,04	11,04	2021
ZAPATA MANTILLA CARLOS GUILLERMO	1801382977	AV. PADRE CHACON Y JUAN DE VELASCO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES-RESTAURANTES	TEJANO'S CHICKEN	JUNTO A AMERICAN CABLE	5000,00	20,04	1,04	21,08	2021
ZUÑIGA CARRASCO ROSA ELIZABETH	802409847	CALICUCHIMA Y ANTONIO CLAVIJO	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTS	MARISQUERIA NAYELI'S	FRENTE A LA PLAZA 10 DE AGOSTO	400,00	10,00	1,04	11,04	2021
ZUÑIGA SANCHEZ JASON DANLO	1804864153	CASERIO HUASIMPAMBA	PARROQUIA PELLEJO	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE	VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS EN RESTAURANTE	A 50 METROS DE LA ESCUELA FRAY VICENTE SOLANO	100,00	10,00	1,04	11,04	2021

**ANEXO 2. Ficha de inventario 01: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 001</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: TUNGURAHUA			Cantón: PELILEO		
Parroquia: BENÍTEZ		<input type="checkbox"/> URBANA		<input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: CENTRO.					
COORDENADAS		X(Este) -1.33333	Y(Norte) -78.5833	Z(Altitud) 2500m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: EMPANADAS DE DULCE FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
CÓDIGO FOTOGRÁFICO: 001ª					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACIONES</b>		
EMPANADA DE DULCE			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		



### BREVE RESEÑA

La preparación de la empanada de dulce cuyos ingredientes principales son harina de trigo y panela molida; empezó con la señora Mariana de Jesús Llerena, quien fue una de las pioneras de esta preparación artesanal en el cantón Pelileo por más de 40 años. La persona que heredó este saber fue la señora Hilda López (hija), quien es la actual dueña y poseedora del saber gastronómico.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

Las empanadas de dulce es un bocadillo considerado como un tradición y cultura gastronómica pelileña, que comenzó tradicionalmente en la parroquia Benítez, luego se conformó la asociación de 17 de agosto ubicada en la avenida Confraternidad en el centro de la ciudad de Pelileo lo cual lleva ofreciendo este manjar ya 19 años su venta es en la calle, pero esta tradición empezó en las manos de Mariana de Jesús Llerena la misma que ha trasmitido este saber a su hija siendo la segunda generación. Este bocadillo consiste en una masa con harina de trigo, agua tibia y como relleno panela molida y la técnica de cocción se lo realiza en un artefacto tradicional como lo es el tiesto.

FECHA O PERÍODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Pelileo y es degustada tanto por los habitantes y turistas.
	CONTINUA	
	OCASIONAL	
	OTRO	

ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE
	LOCAL	Las empanadas de dulce en general son consumidas por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popularidad sabor y su bajo costo.
✓	PROVINCIAL	
	REGIONAL	
	NACIONAL	
	INTERNACIONAL	

ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	HARINA DE TRIGO	CEREAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PANELA	DULCE	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	BATEA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	TIESTO	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA

#### 5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
<b>Individuos</b>	HILDA LÓPEZ	14 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL PUESTO	AV. CONFRATERNIDAD	PELILEO




<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de las empanadas de tiesto ha sido transmitida por la señora Marian de Jesús Llerena hace más de 40 años.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación empezando con la señora Mariana de Jesús quien transmitió este conocimiento a su hija Magdalena y la misma compartió el saber con su primogénita la señora Carmen Llerena quien mantiene este conocimiento.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Las empanadas de dulce es un bocadillo que ha generado un valor cultural y tradicional gastronómico para el cantón de Pelileo, siendo la misma consumida durante todo el año por la población pelileña y sus alrededores.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación muy sencilla de elaborar y la utilización de pocos utensilios se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
✓	Medio				
✓	Bajo				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
CARMEN LLERENA	AV. CONFRATERNIDAD	0979712437	FEMENINO	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
EMPANADAS DE DULCE	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	001 <sup>a</sup>				
<b>10.OBSERVACIONES</b>					
Este bocadillo es originario de España, al ser introducido en América se adquirió algunas variantes como es el uso del tiesto de barro para su cocción, nuestros aborígenes no tenían el hábito de freír los alimentos, con la llegada del cerdo se empezó a utilizar manteca de chanco, pero las empanadas de dulce no necesitan aditamento de ningún agente graso para su cocción.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



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

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO: 002</b>
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA		<b>Cantón:</b> PELILEO	
<b>Parroquia:</b> LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA <input type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> AV. CALICUCHIMA			
<b>COORDENADAS</b>	<b>X(Este)</b> 1°19'50"S	<b>Y(Norte)</b> 78°32'34	<b>Z(Altitud)</b> 2600m
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> CUY ASADO FOTO: KARINA LLERENA, 2021.			
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 002ª			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>		<b>OTRA DENOMINACION(ES)</b>	
CUY ASADO		D1	N/A
		D2	N/A
<b>GRUPO SOCIAL</b>		<b>LENGUA</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>SUBÁMBITO</b>		<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>	
GASTRONOMÍA		N/A	

### BREVE RESEÑA

La preparación del cuy asado está conformado de ingredientes principales como el género cárnico, adobo que lleva ajo, comino, sal y cebolla blanca; empezó por los años 20 en el siglo pasado Silverio Chicaiza y doña Natividad Moncayo, tenían una cantina, en Pelileo Grande, y preparaban ciertos días loco de cuy, ya en años 30, toma la posta su yerno don Segundo Castro, casado con la Sra. Clemencia Chicaiza quienes empezaron con un local de comida denominado los cuyes de “Natis”, en la década de los 70 y 80 sus hijas Delia y Marian se ubicaron en el actual Pelileo nuevo y a raíz que fallecen sus padres, Delia emprende un negocio en Ambato y Mariana contrae matrimonio con el Sr. Luis Ramos y modernizan el local, en la actualidad sus hijos José y Sandra que vienen hacer la cuarta generación en la preparación de los cuyes asados siendo una tradición con 100 años aproximadamente.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

Los cuyes asados es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica pelileña, que comenzó tradicionalmente en Pelileo Grande, y actualmente está ubicado en la Av. Calicuchima en el centro del cantón Pelileo lo cual lleva ofreciendo este manjar ya 100 años su venta lo realizan en el restaurante Turismo, pero esta tradición empezó en las manos de Silverio Chicaiza y doña Natividad Moncayo, los mismos que han ido transmitiendo este saber hasta la cuarta generación que recae en el Sr. José Ramos. Esta delicia consiste en el asado de cuy que lleva un adobo de ajo, sal, comino y cebolla blanca, la técnica de cocción es asado a las brasas y va acompañado de papas cocinadas con sarsa de maní y hojas de lechuga.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Pelileo y es degustada tanto por los habitantes, turistas y funcionarios gubernamentales.			
	CONTINUA				
	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				
✓	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CUY	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	PAPAS	TUBÉRCULO	PELILEO- TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	ESPETÓN	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de los cuyes de Pelileo que fue transmitido por la pareja Silverio Chicaiza y doña Natividad Moncayo aproximadamente 100 años.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación empezando por Silverio Chicaiza y doña Natividad Moncayo, este saber culinario alcanzo la cuarta generación con don José Ramos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna y casi un siglo de servicio a la comunidad cantonal y nacional.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
JOSÉ RAMOS	AV. CALICUCHIMA	032871206	MASCULINO	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
CUY ASADO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	002 <sup>a</sup>				
<b>10.OBSERVACIONES</b>					
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.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisado por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.

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

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 003</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA			<b>Cantón:</b> PELILEO		
<b>Parroquia:</b> LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL		
<b>Localidad:</b> AV. CONFRATERNIDAD					
<b>COORDENADAS</b>		<b>X(Este)</b> 1°19'50"S	<b>Y(Norte)</b> -78.6199970	<b>Z(Altitud)</b> 2600m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> TAMAL FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 003ª					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACION(NES)</b>		
TAMAL			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		
GASTRONOMÍA			N/A		

### BREVE RESEÑA

La preparación del tamal se compone de ingredientes principales como harina de maíz, maneca de cerdo, condumio de mapahuir, empezó a luego del terremoto en el año de 1949 con la Sra. Josefina Sánchez luego continúa la Sra. María Luisa Sánchez y actualmente la Sra. Gloria Paredes con una tradición de 70 años.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

El tamal es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en el año de 1949 después, actualmente está ubicado en la Av. Confraternidad en el centro del cantón Pelileo lo cual lleva ofreciendo este bocadillo por más de 70 años su venta lo realizan en la picantería mama Goya , pero esta tradición empezó en las manos de Josefina Sánchez y luego continuó la Sra. María Luisa Sánchez la mismas que transmitieron este saber hasta la tercera generación recae en la Sra. Gloria Paredes. Esta delicia consiste en un envuelto preparado con harina de maíz, grasa de chanco y condumio de mapahuir, la técnica de cocción es al vapor utilizando paila de bronce y sacos de cabuyo.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD		
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Pelileo y es degustada tanto por los habitantes, turistas y funcionarios gubernamentales.		
	CONTINUA			
	OCASIONAL			
	OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE		
	LOCAL	Los tamales en general son consumidos por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popular sabor tradición y bajo costo.		
	PROVINCIAL			
	REGIONAL			
✓	NACIONAL			
	INTERNACIONAL			

ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	HARINA DE MAÍZ	CEREAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
E2	MANTECA DE CHANCHO	GRASA	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	SACOS DE CABUYA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA

#### 5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	GLORIA SÁNCHEZ	70 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	AV. CONFRATERNIDAD	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de los tamales de Pelileo fue transmitida por las señoras Josefina y María Sánchez aproximadamente 70 años de trayectoria.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de este envuelto se ha transmitido de generación en generación empezando por Josefina Sánchez y doña María Sánchez, este saber culinario alcanzo la tercera generación con doña Gloria Sánchez.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 70 años de servicio a la comunidad cantonal y nacional.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
GLORIA SÁNCHEZ	AV. CONFRATERNIDAD	0986458801	FEMENINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
TAMALES	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	003 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
Esta preparación es originaria de las culturas predominantes de la región Mesoamericana que llevaron el maíz a otras culturas y lugares. El tamal es una preparación sencilla de cocón del maíz es posible que se haya llevado desde esta región a América central y del Sur, sin embargo, según los arqueólogos Karl Taube, William Saturno y David Stuart los tamales podrían datar del año 100 a. C. Actualmente esta preparación representa la cocina tradicional principalmente de la zona andina, su consumo se evidencia en las festividades que va acompañado generalmente con una salsa de ají. Los tamales están listos cuando las hojas se tornan oscuras.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



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

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 004</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: TUNGURAHUA			Cantón: PELILEO		
Parroquia: LA MATRIZ		<input checked="" type="checkbox"/> URBANA	<input type="checkbox"/> RURAL		
Localidad: AV. REINALDO MIÑO Y JUAN DE VELASCO					
COORDENADAS		X(Este) -1.2366933	Y(Norte) -78.6199970	Z(Altitud) 2600m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA: HORNADO FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
CÓDIGO FOTOGRÁFICO: 004ª					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACIONES</b>		
HORNADO			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		
GASTRONOMÍA			N/A		

### BREVE RESEÑA

La preparación del hornado se compone de ingredientes principales carne de cerdo, adobo con ajo, comino, hierbas y especias, empezó en los años 70 la Sra. Carmen Ramos ofertando su preparación en el mercado 10 y de agosto y actualmente cuenta con un local propio ubicado en la Av. Reinaldo Miño y Juan de Velasco, este restaurante ostenta el título de Campeón Mundial del Hornado, ganado en buena lid en el 2016.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

El hornado es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en los años 70, cuenta con dos locales uno ubicado en el mercado 10 de agosto y el otro en la Av. Reinaldo Miño y Juan de Velasco en el centro del cantón Pelileo lo cual lleva ofreciendo esta preparación 50 años siendo la primera generación. Esta delicia consiste en carne de chanco hornado preparado con un adobo que contiene hierbas, especias, la técnica de cocción es asado en horno de barro y el uso de leña de eucalipto.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD		
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Pelileo y es degustada tanto por los habitantes, turistas y funcionarios gubernamentales.		
	CONTINUA			
	OCASIONAL			
	OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE		
	LOCAL	El hornado en general son consumidos por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.		
	PROVINCIAL			
	REGIONAL			
✓	NACIONAL			
	INTERNACIONAL			
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	CERDO	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
E2	MOTE	MAÍZ	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	HORNO DE BARRO	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA

#### 5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
<b>Individuos</b>	CARMEN RAMOS	50 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	AV. AV. REINALDO MIÑO Y JUAN DE VELASCO	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración del hornado empezó en los años 70 por la Sra. Carmen Ramos como un emprendimiento donde ella fue la pionera y experimento sus fórmulas de adobo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta de condimentar el chanco entero con especias y hierbas que fueron creadas por la Sra. Carmen Ramos con apenas 20 años de edad es la primera generación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 50 años de servicio a la comunidad cantonal y nacional. Además, cuenta de campeona mundial del hornado, que lo tiene bien merecido gracias a su aporte gastronómico.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
CARMEN RAMOS	AV. AV. REINALDO MIÑO Y JUAN DE VELASCO	032871350	FEMENINO	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
HORNADO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	004 <sup>a</sup>				
<b>10.OBSERVACIONES</b>					
El cerdo es una especie introducida en la conquista española en su segundo viaje a América. Cuenta la historia que en 1.493 el Almirante trajo ocho cerdos ibéricos a la isla de Cuba desde donde se extendieron a México, Centro y Sudamérica. Está preparación es consumida a nivel nacional especialmente en festividades, el hornado va acompañado generalmente con un agrio, tortilla de papa, mote y curtido.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.

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

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO: 005</b>
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA		<b>Cantón:</b> PELILEO	
<b>Parroquia:</b> GARCÍA MORENO		<input type="checkbox"/> URBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> CASERÍO CATIMBO			
<b>COORDENADAS</b>	<b>X(Este)</b> -1.31667	<b>Y(Norte)</b> -78.5333	<b>Z(Altitud)</b> 2600m
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> FRITADA FOTO: KARINA LLERENA, 2021.			
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 005ª			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>		<b>OTRA DENOMINACION(ES)</b>	
FRITADA		D1	N/A
		D2	N/A
<b>GRUPO SOCIAL</b>		<b>LENGUA</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>SUBÁMBITO</b>		<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>	
GASTRONOMÍA		N/A	

### BREVE RESEÑA

La preparación de la fritada se compone de ingredientes principales carne de cerdo, adobo con ajo, comino, cebolla blanca, empezó en los años 1970 la Sra. Myriam Silva ofertando su preparación en su local ubicado en Catimbo, calles Los Capulíes y Los Sauces.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

La fritada es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en los años 70, cuenta con un local ubicado en las calles Los Capulíes y Los Sauces en Catimbo en la parroquia García Moreno lo cual lleva ofreciendo esta preparación 51 años siendo la primera generación. Esta delicia consiste en carne de chanco preparada con aliños como ajo, cebolla y comino, la técnica de cocción es hervido y fritura en paila de bronce y el uso de leña de eucalipto, la característica de la fritada como guarnición va acompañado de camote.

FECHA O PERÍODO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD		
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de García Moreno y es degustada tanto por los habitantes y turistas.		
	CONTINUA			
	OCASIONAL			
	OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE		
	LOCAL	La fritada en general es consumida por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.		
✓	PROVINCIAL			
	REGIONAL			
	NACIONAL			
	INTERNACIONAL			
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	CERDO	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
E2	CAMOTE	TUBÉRCULO	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA

#### 5.PORTADORES O SOPORTES

TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	MYRIAM SILVA	50 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	CALLES LOS CAPULÍES Y LOS SAUCES	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de la fritada empezó en los años 70 por la Sra. Myriam Silva como un emprendimiento, siendo una preparación única del sector que se acompaña con camote.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta de condimentar el chancho en porciones pequeñas con especias como ajo, comino que es preparado por la Sra. Myriam Silva con apenas 18 años de edad es la primera generación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 51 años de servicio a la comunidad cantonal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
MYRIAM SILVA	CALLES LOS CAPULÍES Y LOS SAUCES		FEMENINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	005 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
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. (López, 2013, pág. 107)					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



**Ficha de inventario 06:** A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 006</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia: TUNGURAHUA			Cantón: PELILEO		
Parroquia: COTALÓ		<input type="checkbox"/> URBANA		<input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
Localidad: BARRIO CENTRAL					
COORDENADAS		X(Este) -1.41667	Y(Norte) -78.50000	Z(Altitud) 2600m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> EMPANADAS DE VIENTO FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
CÓDIGO FOTOGRÁFICO: 006ª					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACIONES</b>		
EMPANADAS DE VIENTO			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		
GASTRONOMÍA			N/A		

BREVE RESEÑA					
<p>La preparación de las empanadas de viento se compone de harina de trigo, manteca de chanco, levadura, agua, sal y azúcar, empezó en los años 90 con la pareja conformada por la Sra. Lili Villa y don Luis Guerrero más conocido como colombiano, la preparación lo realizan en un local propio ubicado en el barrio central de la parroquia de Cotaló.</p>					
4.LA DESCRIPCIÓN					
<p>Las empanadas de viento es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en los años 90, cuenta con un local ubicado en el barrio central de la parroquia de Cotaló, lleva ofreciendo esta preparación 31 años siendo la primera generación. Esta delicia consiste en una masa de harina de trigo manteca de cerdo y levadura con relleno de queso y acompañada con morocho, la técnica de cocción que utiliza es fritura en paila de bronce.</p>					
FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Cotaló, es degustada tanto por los habitantes y turistas.			
	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	Las empanadas en general son consumidas por los habitantes de la parroquia y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.			
✓	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	HARINA DE TRIGO	CEREAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	MOROCHO	CEREAL	PELILEO- TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	MANTECA DE CERDO	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	LILI VILLA	31 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	BARRIO CENTRAL	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de las empanadas empezó en los años 90 por la pareja Lili Villa y Luis Guerrero como un emprendimiento donde ellos fueron los pioneros y experimento sus fórmulas de la masa.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta en preparar la masa con harina de trigo, agua tibia, manteca de cerdo y levadura fresca que fue experimentado por la pareja por necesidad de trabajo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 90 años de servicio a la comunidad cantonal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
LILI VILLA	BARRIO CENTRAL	032871350	FEMENINO	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
EMPANADAS DE VIENTO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	006 <sup>a</sup>				
<b>10.OBSERVACIONES</b>					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.

**Ficha de inventario 07:** A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO: 007</b>
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA		<b>Cantón:</b> PELILEO	
<b>Parroquia:</b> HUAMBALÓ		<input type="checkbox"/> URBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> BARRIO CENTRAL			
<b>COORDENADAS</b> X(Este) - 78.5291706    Y(Norte) -1.3933412.    Z(Altitud) 2600m			
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> FRITADA FOTO: KARINA LLERENA, 2021.			
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 007ª			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>		<b>OTRA DENOMINACIONES</b>	
FRITADA		D1	N/A
		D2	N/A
<b>GRUPO SOCIAL</b>		<b>LENGUA</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>SUBÁMBITO</b>		<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>	
GASTRONOMÍA		N/A	

### BREVE RESEÑA

La preparación de la fritada se compone de ingredientes principales carne de cerdo, adobo con ajo, comino, cebolla blanca, empezó en los años 1946 la Sra. Clelia Villafuerte ofertando su preparación en su local ubicado en barrio central frente al parque de la parroquia Huambaló.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

La fritada es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en el año de 1946, cuenta con un local ubicado en el centro de la parroquia Huambaló, lo cual lleva ofreciendo esta preparación 75 años la propietaria Celia Villafuerte cuanta con 101 años de edad, es la primera generación. Esta delicia consiste en carne de chanco preparada con aliños como ajo, cebolla y comino, la técnica de cocción es hervido y fritura en paila de bronce y el uso de leña de eucalipto.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia Huambaló y es degustada tanto por los habitantes y turistas.			
	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	La fritada en general es consumida por los habitantes del cantón y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CERDO	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	MOTE	MAÍZ	PELILEO- TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	CLELIA VILLAFUERTE	50 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	CALLES LOS CAPULÍES Y LOS SAUCES	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de la fritada empezó en los años 70 por la Sra. Clelia Villafuerte como un emprendimiento.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta de condimentar el chancho en porciones pequeñas con especias como ajo, comino que es preparado por la Sra. Clelia Villafuerte con 26 años de edad es la primera generación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 75 años de servicio a la comunidad cantonal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
CLELIA VILLAFUERTE	BARRIO CENTRAL		FEMENINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	007 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
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. (López, 2013, pág. 107)					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



**Ficha de inventario 08:** A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO: 008</b>
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA		<b>Cantón:</b> PELILEO	
<b>Parroquia:</b> BOLÍVAR		<input type="checkbox"/> URBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> CASERÍO HUAMBALITO			
<b>COORDENADAS</b>	<b>X(Este)</b> -1.36667	<b>Y(Norte)</b> -78.55	<b>Z(Altitud)</b> 2600m
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> FRITADA FOTO: KARINA LLERENA, 2021.			
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 008 <sup>a</sup>			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>		<b>OTRA DENOMINACION(NES)</b>	
FRITADA		D1	N/A
		D2	N/A
<b>GRUPO SOCIAL</b>		<b>LENGUA</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>SUBÁMBITO</b>		<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>	
GASTRONOMÍA		N/A	

### BREVE RESEÑA

La preparación de la fritada se compone de ingredientes principales carne de cerdo, adobo con ajo, comino, cebolla blanca, empezó en el año de 1980 la Sra. Evitelia Cisneros Sánchez ofertado su preparación en su local ubicado en el caserío Huambalito.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

La fritada es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica este negocio comenzó en los años 80, cuenta con un local ubicado en Huambalito en la parroquia Bolívar cual lleva ofreciendo esta preparación 41 años siendo la primera generación. Esta delicia consiste en carne de chanco preparada con aliños como ajo, cebolla y comino, la técnica de cocción es hervido y fritura en paila de bronce y el uso de leña de eucalipto, se acompaña con maíz.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de García Moreno y es degustada tanto por los habitantes y turistas.			
	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
✓	LOCAL	La fritada en general es consumida por los habitantes de la parroquia y sus alrededores, debido a su popular sabor y tradición.			
	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CERDO	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	MAÍZ	CEREAL	PELILEO- TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	EVITELIA CISNEROS	41 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	CASERÍO HUAMBALITO	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de la fritada empezó en los años 80 por la Sra. Evitelia Cisneros Sánchez como un emprendimiento.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta de condimentar el chancho en porciones pequeñas con especias como ajo, comino que es preparado por la Sra. Evitelia Cisneros con apenas 20 años es la primera generación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral y moderna con 51 años de servicio a la comunidad cantonal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
EVITELIA CISNEROS	CASERÍO HUAMALITO		FEMENINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	008 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
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. (López, 2013, pág. 107)					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.

**Ficha de inventario 9:** A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 009</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA			<b>Cantón:</b> PELILEO		
<b>Parroquia:</b> CHIQUICHA		<input type="checkbox"/> URBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL			
<b>Localidad:</b> BARRIO BELLAVISTA					
<b>COORDENADAS</b>		<b>X(Este)</b> -1.26667	<b>Y(Norte)</b> -78.5333	<b>Z(Altitud)</b> 2600m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> CUY ASADO FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 009 <sup>a</sup>					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACIONES)</b>		
CUY ASADO			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		
GASTRONOMÍA			N/A		

BREVE RESEÑA					
La preparación del cuy asado está conformada de ingredientes principales como el género cárnico, adobo que lleva ajo, comino, sal y cebolla blanca; empezó por los años 90 con la Sra. Zoila Masabanda, en la actualidad sus hijos Manuel y Elena que vienen hacer la segunda generación en la preparación de los cuyes asados.					
4.LA DESCRIPCIÓN					
Los cuyes asados es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica pelileña. Esta delicia consiste en el asado de cuy que lleva un adobo de ajo, sal, comino y cebolla blanca, la técnica de cocción es asado a las brasas y va acompañado de papas cocinadas, mote y mellocos.					
FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Chiquicha y es degustada por los habitantes del sector especialmente en fiestas y bodas.			
	CONTINUA				
✓	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				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	CUY	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	PAPAS	TUBÉRCULO	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	ESPETÓN	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	ZOILA MASABANDA	31 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO	BARRIO BELLAVISTA	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de los cuyes se transmite por la Sra. Zoila Masabanda y la segunda generación son sus hijos Manuel y Elena.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración de este plato se ha transmite de madre a hijos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral con 31 años de servicio a la comunidad local.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
ZOILA MASABANDA	BARRIO BELLAVISTA	032831069	FEMENINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
CUY ASADO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	009 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
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.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisado por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



**Ficha de inventario 10:** A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>			<b>CÓDIGO: 010</b>
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA		<b>Cantón:</b> PELILEO	
<b>Parroquia:</b> EL ROSARIO		<input type="checkbox"/> URBANA <input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> NITÓN			
<b>COORDENADAS</b>	X(Este) -1.3	Y(Norte) -78.5667	Z(Altitud) 2600m
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> CONEJO ASADO FOTO: KARINA LLERENA, 2021.			
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 010ª			
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>DENOMINACIÓN</b>		<b>OTRA DENOMINACION(ES)</b>	
CONEJO ASADO		D1	N/A
		D2	N/A
<b>GRUPO SOCIAL</b>		<b>LENGUA</b>	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
<b>SUBÁMBITO</b>		<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>	
GASTRONOMÍA		N/A	

### BREVE RESEÑA

La preparación del conejo asado está conformada de ingredientes principales como el género cárnico, adobo que lleva ajo, comino, sal y cebolla blanca; empezó en el año 2010 emprendimiento de las hermanas Mónica y Erika Aguaguña y ofertan los fines de semana, pero por la situación de la pandemia están a punto de cerrar el local.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

Los conejos asados es una preparación considerada como un tradición y cultura gastronómica del sector que es consumido principalmente en festividades y o cuando los habitantes se reúnen para realizar el Guachado técnica ancestral de cultivo. Esta delicia consiste en el asado de conejo que lleva un adobo de ajo, sal, comino y cebolla blanca, la técnica de cocción es asado a las brasas y va acompañado de papas cocinadas con sarsa de maní.

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD		
	ANUAL	Esta preparación se la elabora solo por ocasiones o por pedidos de los habitantes.		
	CONTINUA			
✓	OCASIONAL			
	OTRO			
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE		
✓	LOCAL	Los conejos asados en general son consumidos por los habitantes del sector.		
	PROVINCIAL			
	REGIONAL			
	NACIONAL			
	INTERNACIONAL			
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
E1	CONEJO	ANIMAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
E2	PAPAS	TUBÉRCULO	PELILEO-TUNGURAHUA	COMPRA
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN
H1	ESPETÓN	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA
H2	LEÑA	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA

#### 5.PORTADORES O SOPORTES




TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	MÓNICA Y ERIKA AGUAGUIÑA	11 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIAS DEL ESTABLECIMIENTO	NITÓN	PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de los conejos asados emprendimiento familiar.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración de este plato es un emprendimiento familiar que tiene 11 años de trayectoria.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6.VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral con 11 años de servicio a la comunidad local.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7.INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
MÓNICA AGUAGUIÑA	NITÓN		FEMENINO	N/A	
<b>8.ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
CONEJO ASADO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9.ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	010 <sup>a</sup>				
<b>10.OBSERVACIONES</b>					
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.					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisado por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.

**Ficha de inventario 11: A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo**

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTO Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y</b> <b>EL UNIVERSO</b>				<b>CÓDIGO: 011</b>	
<b>1.DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
<b>Provincia:</b> TUNGURAHUA			<b>Cantón:</b> PELILEO		
<b>Parroquia:</b> SALASACA		<input type="checkbox"/> URBANA		<input checked="" type="checkbox"/> RURAL	
<b>Localidad:</b> CHILCABAMBA					
<b>COORDENADAS</b>		X(Este) -1.3	Y(Norte) -78.5667	Z(Altitud) 2600m	
<b>2.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
					
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FOTOGRAFÍA:</b> CHAGUARMISHQUI FOTO: KARINA LLERENA, 2021.					
<b>CÓDIGO FOTOGRÁFICO:</b> 011ª					
<b>3.DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>			<b>OTRA DENOMINACION(NES)</b>		
CHAHUARMISHQUI			D1	N/A	
			D2	N/A	
<b>GRUPO SOCIAL</b>			<b>LENGUA</b>		
INDÍGENA			L1	KICHUA	
			L2	N/A	
<b>SUBÁMBITO</b>			<b>DETALLE DEL SUBÁMBITO</b>		
GASTRONOMÍA			N/A		

### BREVE RESEÑA

La preparación del chahuarmishqui es una bebida que se obtiene de un proceso de 4 días , empezó en los años 50 con el Sr. Masaquiza José que fue realizando con los agaves que disponían en su terreno.

#### 4.LA DESCRIPCIÓN

El del chaguarmishqui es una bebida propia del lugar que se obtiene mediante un proceso de siete días. Esta preparación relata Juan Masaquiza que lo viene haciendo desde la generación de su padre en el año de 1950 y José Masaquiza luego le transmitió el conocimiento de la elaboración siendo la segunda generación

FECHA O PERIÓDO		DETALLE DE LA PERIODICIDAD			
✓	ANUAL	Esta preparación se la elabora durante todo el año en la parroquia de Salasaca, es degustada tanto por los habitantes y turistas.			
	CONTINUA				
	OCASIONAL				
	OTRO				
ALCANCE		DETALLE DEL ALCANCE			
	LOCAL	El chaguarmishqui 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.			
✓	PROVINCIAL				
	REGIONAL				
	NACIONAL				
	INTERNACIONAL				
ELEMENTOS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
E1	PENCO AZUL	PLANTA	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
E2	HOJAS	ÁRBOL	PELILEO- TUNGURAHUA	COMPRA	
HERRAMIENTAS		TIPO	PROCEDENCIA	FORMA DE ADQUISICIÓN	
H1	OLLAS DE BARRO	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
H2	PILCHE	TRADICIONAL	PELILEO - TUNGURAHUA	COMPRA	
5.PORTADORES O SOPORTES					
TIPO	NOMBRE	EDAD / TIEMPO DE LA ACTIVIDAD	CARGO, FUNCIÓN O ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Individuos	JUAN MASAQUI SA	71 AÑOS EN LA ACTIVIDAD	PROPIETARIA DEL ESTABLECI MIENTO		PELILEO

<b>Colectividades</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Instituciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>PROCEDENCIA DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA PROCEDENCIA</b>			
✓	Padres -Hijos	La elaboración del chagarmisky empezó en los años 50 por el Sr. José Mazaquisa como un emprendimiento y luego transmitió a su hijo Juan Mazaquisa.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>TRASMISIÓN DEL SABER</b>		<b>DETALLES DE LA TRANSMISIÓN</b>			
	Padres -Hijos	La elaboración consta en obtener esta bebida fermentada mediante un proceso de siete días para lo cual se utiliza herramientas como ollas de barro, aspina, chilpe.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
✓	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Constituye un símbolo de la gastronomía ancestral con 71 años de servicio a la comunidad cantonal.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alto	Por ser una preparación con mucha trayectoria se conserva la manera tradicional para su elaboración.			
	Medio				
✓	Bajo				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>SEXO</b>	<b>EDAD</b>	
JUAN MAZAQUISA	CHILCABAMBA	0981123794	MASCULINO	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CÓDIGO/NOMBRE</b>	<b>ÁMBITO</b>	<b>SUBÁMBITO</b>	<b>DETALLE DEL SUBAMBITO</b>		
CHAGUARMISKY	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>TEXTOS</b>	<b>FOTOGRAFÍAS</b>	<b>VIDEOS</b>	<b>AUDIO</b>		
	011 <sup>a</sup>				
<b>10. OBSERVACIONES</b>					

<b>11.DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> Universidad Técnica de Ambato	
<b>Inventariada por:</b> Karina Llerena	<b>Fecha de inventario:</b> 2021/04/06
<b>Revisada por:</b> Lic. Daniel Sánchez Mg.	<b>Fecha de Revisión:</b> 2021/04/25
<b>Registro Fotográfico:</b> Karina Llerena	

**Elaborado por:** autora mediante investigación de campo.



**ANEXO 3**

**EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LAS FICHAS DE REGISTRO DEL  
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL (INPC)**

**CUYES DE BENÍTEZ**



## ESTABLECIMIENTO EN SALASAKA





**EMPANADAS DE DULCE EN EL MERCADO 10 DE AGOSTO, EN LA AV. CONFRATERNIDAD**



## RESTAURANTE CONEJO ASADO



### **ANEXO 3. CUESTIONARIO EN GOOGLE FORM**

## **ENCUESTA**

Cuestionario dirigido a los habitantes del cantón Pelileo para conocer sobre la importancia que tiene la gastronomía típica.

**INSTRUCCIONES:** Leer con mucha atención cada pregunta. La sinceridad de su respuesta será importante para el éxito de la siguiente investigación. Marque una (x) en el casillero de su elección tomando en cuenta los siguientes indicadores de respuesta:



1. Escoja la parroquia donde reside. (Solo una respuesta)

- La Matriz
- Benítez
- Bolívar
- Cotaló
- Chiquicha
- El Rosario
- García Moreno
- Huambaló
- Salasaca

2. ¿Cuáles de los siguientes platos típicos identifican a su parroquia? (Escoja 1 o varios)

- Cuy asado
- Conejo asado
- Fritada
- Empanadas de dulce
- Hornado
- Tamales
- Chawarmishki
- Caldo de gallina
- Empanadas de viento

3. ¿Qué medio de comunicación usted prefiere para potenciar la cultura gastronómica de su parroquia?

- Documento físico impreso
- Revista digital
- Redes sociales
- Videos en internet
- Página web

4. Coloque una X de acuerdo al rango de 1 a 5 cada una de las preguntas, donde: 1 valor más bajo 5 valor más alto

1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	Totalmente de acuerdo

1                      2                      3                      4                      5

1. ¿Los habitantes del cantón Pelileo deben estar informados acerca de la comida típica que los identifica?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. ¿El paso del tiempo deja en el olvido la comida típica?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. ¿Le interesa aprender acerca de la comida típica del cantón?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. ¿La comida típica de Pelileo se identifica con sus gustos y	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. ¿Conoce los platos típicos que identifican la cultura del cantón Pelileo?

6. ¿Los platos típicos seleccionados en la pregunta 2 le recuerdan a los que se preparaban en su niñez?

7. ¿Se siente orgulloso de la comida típica del cantón Pelileo?

8. ¿La comida típica del cantón Pelileo, aporta con la dinamización del sector turístico?

9. ¿Considera que en la actualidad existe pérdida de la identidad gastronómica del cantón Pelileo por parte de sus habitantes?

10. ¿Es necesario desarrollar la identidad gastronómica del cantón Pelileo?


Nota: Entiéndase que la comida típica es parte de la gastronomía.

Enviar






## ANEXO 4

### PÁGINA DE LA RED SOCIAL “FACEBOOK”




←  →

 **Gastronomía Típica del cantón Pelileo**  
Servicio local


 Me gusta  


A 75 personas les gusta esto

Inicio Publicaciones Opiniones **Videos** Fotos

**Mantente al día**  
Consulta el contenido más reciente. 

**Todos los videos**

 **Sin título**  
Hace 3 horas · 73 reproducciones  
  3  
00:24

 **Sin título**  
Hace 3 horas · 8 reproducciones  
 1  
01:00



**Link de Facebook:**

<https://www.facebook.com/Gastronom%C3%ADa-T%C3%ADpica-del-cant%C3%B3n-Pelileo-102437858669431/?ti=as>

## ANEXO 5

### PÁGINA DE LA RED SOCIAL “INSTAGRAM”

gastronomia\_tipica.01 ▾ ● ⊕ ≡



11 Publicacio... 0 Seguidores 0 Seguidos

Gastronomía Típica de Pelileo  
Dar a conocer la gastronomía típica de las 9 parroquias del cantón Pelileo, sus técnicas, métodos, tips para encontrar los mejores sabores

Editar perfil

Grid view icon | Profile icon



Home | Search | Post | Shop | Profile

**Link de Instagram:**

[https://www.instagram.com/invites/contact/?i=hy6q5815x7o3&utm\\_content=lsbdc42](https://www.instagram.com/invites/contact/?i=hy6q5815x7o3&utm_content=lsbdc42)