



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

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

“El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el cantón Santiago de Pillaro”.

AUTORA: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

TUTOR: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Ambato-Ecuador

2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: “**El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el Cantón Santiago de Pillaro**” de la alumna Ortiz Ortiz Dayana Guadalupe, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Diciembre 2023

EL TUTOR

.....
Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el Cantón Santiago de Píllaro”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, Diciembre 2023

LA AUTORA



.....
Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

C.C.: 0953074283

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, Diciembre 2023

LA AUTORA



.....
Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

C.C.: 0953074283

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el Cantón Santiago de Píllaro” de Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Diciembre 2023

Para constancia firman

.....
Ing. María Fernanda Viteri Toro, Mg

MIEMBRO CALIFICADORA

C.C.: 1802903888

.....
Mg. Noemy Hortencia Gaviño Ortiz

MIEMBRO CALIFICADORA

C.C.: 1712434412

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres, Patricio Ortiz y Guadalupe Ortiz, quienes han sido mi mayor inspiraciones y apoyo incondicional durante este proceso, por darme ánimo y palabras de aliento para finalizar con esta investigación, su amor e incondicional y el gran esfuerzo por a ayudarme a cumplir mis sueños, por esto fueron mi impulso y motor durante toda la carrera.

A mi hermano Israel Ortiz quien con su presencia ilumino mi camino, acompañándome y ayudándome durante esta investigación, permitiéndome a hacer esta experiencia más memorable y autentica.

A mis profesores quienes me ayudaron compartiéndome sus conocimientos ayudándome en mi formación profesional, son una gran inspiración para mí y dejaron huella durante todo este proceso de estudio.

Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Técnica de Ambato

Le agradezco a tutor de tesis, Lcdo. Francisco Torres, por su apoyo, orientación, paciencia, tiempo, dedicación, quien con sus conocimientos, sabiduría y experiencia me ha ayudado a construir y finalizar con esta investigación, que ayuda con mi crecimiento como profesional y académico.

Quiero expresar mi agradecimiento por darme la oportunidad de formar parte del proyecto PFCHE20 "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR", aprecio la confianza que se me ha brindado, fue un honor y un privilegio para mí.

Estoy agradecida con mis padres por su apoyo y palabras de ánimo durante todo el proceso, gracias a mis compañeros de clase quienes se han convertido en una segunda familia para mí, gracias por su ayuda y apoyo en todo momento. Quiero expresar mi gratitud por todas las personas que contribuyeron y me ayudaron a cumplir este logro, gracias por su respaldo y compañía.

Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Tabla de contenido

PORTADA	I
CERTIFICACION DEL AUTOR	II
AUTORIA DEL TRABAJO	III
DERECHOS DE AUTORA	IV
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
RESUMEN EJECUTIVO	XI
ABSTRACT	XII
CAPITULO I	1
MARCO TEORICO	1
1.1 Antecedentes investigativos.....	1
1.2. Objetivos.....	20
1.3. Objetivo general.....	20
1.4. Objetivos Específicos.....	21
CAPÍTULO II	22
METODOLOGÍA	22
2.1. Materiales	22
2.2. Método	22
2.2.1 Enfoque de investigación.....	22
2.2.2. Diseño de la investigación	23
2.2.3. Alcance de la investigación.....	23
2.2.4. Población y muestra	26
CAPÍTULO III	28
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
3.1. Análisis y discusión de los resultados.....	80

3.2. Verificación de la hipótesis	87
CAPÍTULO IV	87
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	87
4.1. Conclusiones	87
4.2. Recomendaciones	89
PROPUESTA.....	90
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	95
ANEXOS.....	103

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Limitación del Cantón Pillaro	25
Ilustración 2 Herramienta Digital Canva.....	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 3 Título de la revista.....	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 4 Captura del desarrollo de la revista	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 5 Herramienta para la publicación de la revista digital: ISSUU. ¡Error! Marcador no definido.	
Ilustración 6 Publicación de la revista.....	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 7 Producto Final	¡Error! Marcador no definido.

Índice de Tablas

Tabla 1 Materiales.....	22
Tabla 2 Preguntas y respuestas correspondientes a la primera entrevista.....	68
Tabla 3 Preguntas y respuestas correspondientes a la segunda entrevista.	71
Tabla 4 Preguntas y respuestas correspondientes a la tercera entrevista.	73
Tabla 5 Preguntas y respuestas correspondientes a la cuarta entrevista.....	76
Tabla 6. Análisis y discusión de los resultados de la entrevista.....	78
Tabla 7 Análisis de los resultados del levamiento de fichas	84

Índice de Fichas

Ficha 1 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo ají de cuy. .	29
Ficha 2 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, trucha asada.	33
Ficha 3 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, yahuarlocro.	37

Ficha 4 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, caldo de pata.	41
Ficha 5 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, llapingacho.	45
Ficha 6 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, cholitas pillareñas.....	49
Ficha 7 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, champús....	52
Ficha 8 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, locro de cuy.	56
Ficha 9 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, fritada.	60
Ficha 10 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, caldo de 31	64

Índice de Anexos

Anexo 1 Instrumento, preguntas para la entrevista.....	¡Error! Marcador no definido.
Anexo 2 Instrumento, Ficha del INPC.....	¡Error! Marcador no definido.
Anexo 3 Evidencias	¡Error! Marcador no definido.
Anexo 4 Instrumentos validados.....	¡Error! Marcador no definido.
Anexo 5 Carta de entrega de recepción del producto	¡Error! Marcador no definido.

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: El patrimonio alimentario y el turismo naranja en el Cantón Santiago de Píllaro

AUTORA: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

TUTOR: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Con el afán de demostrar la importancia del patrimonio alimentario y el turismo naranja dentro del cantón Santiago de Píllaro, donde se identificó una problemática enfocada en el desconocimiento en relación a las temáticas de estudio, por esta razón dentro de este proceso investigativo se obtuvo como objetivo general investigar el patrimonio alimentario y el turismo naranja en el cantón, el cual fue de gran importancia debido a que por medio de esto se pudo identificar el nivel de conocimiento, y a su vez se apoyó con el impulso de mantener preparaciones y técnicas ancestrales, por medio de las cuales se pudo construir un identidad cultural, para ello la metodología utilizada fue cualitativa, por medio de la investigación no experimental de corte transversal. Para la recolección de datos en el campo se aplicaron instrumentos que fueron validados y adaptados por el GAD de Píllaro, como fue el caso de las entrevistas que fueron elaboradas con el fin de identificar el conocimiento que tenían las personas que se dedican a impulsar la gastronomía, otro instrumento utilizado fue la ficha de registro A4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (INPC), por medio de estos instrumentos se obtuvo como resultado que el patrimonio alimentario tiene gran significado simbólico, identitaria, cultural jugando un papel principal al momento de la construcción de identidades, y como conclusión el patrimonio alimentario por medio del turismo naranja impulsó el fomento y la preservación de los saberes ancestrales en cada preparación.

PALABRAS CLAVES: Turismo cultural, manifestaciones culturales, saberes locales, productos locales, gastronomía hereditaria.

ABSTRACT

THEME: Food heritage and orange tourism in the Santiago de Píllaro Canton

AUTHOR: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

TUTOR: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

With the desire to demonstrate the importance of food heritage and orange tourism within the Santiago de Píllaro canton, where a problem focused on ignorance in relation to the study topics was identified, for this reason within this investigative process the objective was obtained generally investigate the food heritage and orange tourism in the canton, which was of great importance because through this the level of knowledge could be identified, and in turn it was supported with the impulse to maintain ancestral preparations and techniques, for through which a cultural identity could be built, for this the methodology used was qualitative, through non-experimental cross-sectional research. To collect data in the field, instruments were applied that were validated and adapted by the GAD of Píllaro, as was the case of the interviews that were developed in order to identify the knowledge that people who are dedicated to promoting gastronomy had. , another instrument used was the A4 record sheet knowledge and uses related to nature and the universe (INPC), through these instruments it was obtained that food heritage has great symbolic, identity, and cultural meaning, playing a main role in moment of the construction of identities, and in conclusion the food heritage through orange tourism promoted the promotion and preservation of ancestral knowledge in each preparation.

KEYWORDS: Cultural tourism, cultural manifestations, local knowledge, local products, hereditary gastronomy

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

De acuerdo con **Sifuentes (2021)** se realizó una investigación titulada “Patrimonio alimentario y turismo gastronómico del cantón Alausí, provincia de Chimborazo”. Esta investigación tuvo por objetivo analizar esta relación por medio de una metodología de tipo documental, descriptivo y correlacional, fundamentando la información por medio de fuentes bibliográficas, como aporte para esta investigación se identificó a la población, propietarios y trabajadores de los restaurantes, quienes tienen un conocimiento bajo con respecto al patrimonio alimentario, al igual que se identificaron las actividades gastronómicas principales para los turistas, para concluir con una propuesta de estrategias comunicacionales del patrimonio alimentario, con la finalidad de mantener y preservar los conocimientos heredados en la memoria colectiva de la población.

Vallejo (2017) realizó un estudio titulado "Patrimonio nutricional y cocina ancestral". El propósito de este estudio fue analizar la situación gastronómica indígena y tradicional de la comunidad Kichwa e identificar las técnicas gastronómicas, utensilios y alimentos tradicionales utilizados en la elaboración de platos típicos. Este estudio es de naturaleza cuantitativa debido a que se analiza datos sobre variables, observando utensilios y cocinando. Debido a que esta investigación se realizó en una época y espacio específicos, es de carácter transversal y temporal, con aporte a la presente investigación se busca el fortalecimiento de la identidad, evitando la desaparición de saberes comunitarios, los cuales ayudan a las personas a comprender las recetas tradicionales, para recopilar información y aumentar la aceptación en sociedad.

Artieda (2016) realizó una investigación titulada “Sugerencia de rutas turísticas del oficio tradicional quiteño para promover el turismo naranja en sitios históricos y culturales”. El propósito de este estudio fue crear una ruta turística de comercio tradicional que contribuyera a la promoción del turismo histórico y cultural, por medio de una investigación cualitativa, debido a que el turismo naranja se basa en la teoría y el espíritu empresarial apoyando a los turistas con recorridos interactivos. Esta investigación aportara con estrategias para impulsar el turismo naranja dentro del lugar de estudio, a la vez identificar el potencial de desarrollo que tienen el lugar.

Birkenstok (2021) realizó una encuesta titulada “Turismo Cultural Creativo y Patrimonio Inmaterial”. La música de la comunidad alemana de coronel Suárez como atractivo turístico. Este estudio tiene como objetivo resaltar la relevancia del patrimonio cultural y los intereses de los actores locales relevantes para el desarrollo del turismo naranja, es decir, centrarse en los aspectos culturales y creativos de la comunidad, con carácter cuantitativo y cualitativo. Los resultados de este estudio ayudaran como aporte al momento de revelar vacíos y deficiencias en el conocimiento sobre el turismo de naranja y sus variaciones, junto a la implementación de nuevas tecnologías, generando alternativas que ayuden a promover la cultura de una manera más dinámica y creativa.

Guerrero (2016) realizo una investigación titulada “Propuesta de una ruta turística de oficios tradicionales en quito para promover el turismo naranja en sitios históricos y culturales”. El propósito del estudio fue proponer rutas turísticas para promover el turismo naranja dentro de los sitios históricos y culturales, en esta investigación se utilizó los métodos inductivos y deductivos, los cuales aportan a la investigación propuestas que ayudan a generar nuevas rutas, o estrategias que ayuden a impulsar esta tipología dentro del lugar de estudio, para obtener resultados que beneficien a la comunidad, ayudando a mejorar la calidad de vida y lograr un mejor desarrollo económico y social, manteniendo su identidad cultural.

Unigarro (2019) realizó una investigación donde se ocupa trabajar en un panorámica con respecto al patrimonio alimentario y la tradición culinaria en el Ecuador, utilizando a la cocina tradicional como parte del marco teórico, abriendo camino a un debate del proposito de la cocina como patrimonio intangible, permitiendo la identificación de fortalezas y debilidades dentro de la investigación, para analizar la

situación actual sobre el conocimiento de las personas con respecto al patrimonio alimentario, esta investigación aportará para una mejor orientación práctica de un diseño investigativo, definiendo los ámbitos potenciales culinarios intangibles, generando una propuesta para impulsar el valor que tiene dentro de cada comunidad, para salvaguardar y fomentar la protección del mismo.

Aguallo (2023) realizó una investigación con la finalidad de reglamentar la gestión del patrimonio alimentario junto a la regularización de los procesos en todas sus fases desde el plano económico, ambiental, social y cultural, promoviendo el valor en cada uno de las diferentes preparaciones, para llegar a salvaguardar la identidad de cada lugar, por medio de una investigación cualitativa, como aporte de la investigación se busca desarrollar e implementar estrategias y normativas con objetivo de realizar un análisis de la salvaguarda del PCI de cada identidad de las comunidades, formulando nuevas iniciativas que ayuden con el desarrollo sostenible, económico, social y cultural del lugar de estudio.

Buitrago (2019) realizó una investigación titulada "Economía naranja" donde se ocupó de trabajar en el desarrollo de esta economía desde varios ángulos junto al ministerio de la cultura, el objetivo de esta investigación fue crear un debate sobre la importancia de desarrollar oportunidades en Latinoamérica por medio de la economía creativa, la cual está basada en el talento, la propiedad intelectual, la conectividad, la herencia cultural, todo este trabajo se dio por medio de una investigación cuantitativa, permitiendo la vinculación con esta investigación por medio de aportes bibliográficos que ayuden a fundamentar la variable dependiente, permitiendo el desarrollo de la misma, e impulsar nuevas estrategias para un mejor desarrollo dentro del cantón.

Fontirroig (2019) realizó una investigación titulada "El turismo naranja la nueva tendencia por integrarse al máximo dentro de las comunidades" por medio de esta investigación se busca comprender el contacto de las comunidades locales, los usos y tradiciones y conocer la importancia de implementar en turismo naranja dentro de estas zonas para mejorar el desarrollo económico, crecimiento como comunidad y preservación de la identidad cultural, en esta investigación se realizó por medio de una investigación cualitativa y por medio de la observación, del cual se aportará en la investigación la identificación de la importancia de la implementación de esta tipología de turismo, para impulsar la cultura dentro del lugar de investigación.

Villacres (2022) realizó una investigación titulada “La economía naranja, un estudio descriptivo en la ciudad de Loja” este estudio enmarca un modelo de desarrollo creando cimientos como la diversidad cultural y la creatividad, por medio de una recolección de datos, entrevistas, para analizar la situación de la economía naranja y la participación que tienen los habitantes en sectores culturales que pertenecen a esta rama, se aplicó estadística descriptiva para una mejor comprensión del tema, con el objetivo de potencializar esta tipología en el lugar de estudio, logrando maximizar la experiencia creativa, mejorando la interacción con los turistas, dentro de la presente investigación se vincula en la identificación de la deficiente planificación y gestión actual de los recursos culturales y patrimoniales dentro del cantón.

Teoría, modelo o posición filosófica

El presente proyecto de investigación, para su desarrollo, tomó como base la teoría que se alinea al fenómeno estudiado:

Teoría de la mirada del turista, propuesta por Urry (1996), la cual es importante en los estudios culturales y en la sociología del turismo, esta teoría se centra en como los turistas interactúan y experimentan el mundo que los rodea, particularmente en el contexto cultural, es decir es la forma en la que los turistas ven y experimentan un destino no por medio de un proceso natural, si no por la construcción social, los turistas miran y experimentan el mundo a través del filtro cultural el cual es influido por la industria del turismo, la promoción, la cultura popular y las representaciones.

Dentro de la investigación se implementa la mirada del turista como construcción social debido a que los turistas que llegan al destino moldean sus expectativas por la cultura popular, donde los turistas pueden mirar y percibir a las personas y las culturas en el destino que visitan como es el caso de aprender de la identidad cultural por medio del patrimonio alimentario, buscando a su vez satisfacer las preferencias de los turistas por medio del turismo naranja, fomentando la cultura de una manera creativa y exclusiva.

La "Teoría de la Mirada del Turista" de Urry destaca la importancia de entender cómo los turistas interactúan con los destinos turísticos y cómo esta interacción está

influenciada por una serie de factores. Esta teoría ha tenido un gran impacto en la investigación y el análisis del turismo y ha ayudado a comprender mejor la dinámica entre los turistas, los destinos y la industria turística en general.

Desarrollo teórico de la variable independiente: Patrimonio Alimentario

Concepto del patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario es la valoración de la gastronomía a nivel local de un lugar, considerándose una iniciativa de reconocimiento para llegar al fortalecimiento de la identidad cultural del sector, al igual se trata de los alimentos que son catalogados típicos, y en la que cada ingrediente tiene su historia (**Solarte, 2018**).

El patrimonio alimentario es garantía de salvaguardar la diversidad de productos, técnicas, conocimientos y de las recetas que forman parte fundamental de un patrimonio cultural, e relevante al momento de destacar las características culturales de un lugar determinado (**Sánchez, 2018**).

Para **Bessiere (2019)**, el patrimonio alimentario es un conjunto de varias prácticas culturales, agrícolas y culinarias, las cuales son experimentadas de una forma interiorizada colectivamente, esto se refiere a una apropiación simbólica y material transmitida entre generaciones, recreando cotidianidades de grupos sociales.

Es la representación material e inmaterial entre las interrelaciones de comunidades, por medio de un ecosistema donde se puede aprovechar de los recursos alimentarios como el uso y aprovechamiento agrícola para la generación de alimentos, llegando a una manifestación alimentaria por medio de festividades, rituales, medicinales, entre otras, según la **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2020)**.

Dentro de este patrimonio interviene una diversidad de actores, espacios y procesos los cuales forman parte de los saberes y conocimientos de los pueblos, como son las prácticas agrícolas y culinarias en las cuales se pueden experimentar una interiorización colectiva, una a propiciación simbólica, material transmitidas por generaciones, permitiendo recrear la cotidianidad de un grupo social, que se consolida como referentes de identidades, estableciendo vínculos con un territorios, y a su vez

con el valor patrimonial dado a determinadas prácticas alimentarias (**Unigarro, Patrimonio cultural alimentario, 2010**).

El valor patrimonial no solo se relaciona con el alimento, sino que plantea darle sentido a los sistemas alimentarios los cuales van evolucionado al interior de cada cultura, dependiendo de las necesidades de experimentación y adaptación, los cuales son conocidos como símbolos de la memoria e identidad de los pueblos resultando adecuados en términos productivos nutricionales y culturales (**Fontirroig, 2019**).

Importancia del patrimonio alimentario

El patrimonio alimentario es un elemento muy fundamental al momento del fortalecimiento de identidades comunitarias, al igual que ayuda al momento de reproducir tradiciones alimenticias, influyendo en la promoción del patrimonio gastronómico (**Medina, 2019**). Es un factor muy importante y relevante en el ámbito turístico, de la mano de la tradición y economía de un lugar en específico, porque las personas comprantes alimentos y existe el intercambio de estos entre diferentes comunidades, fortaleciendo los vínculos sociales (**Revista Colón Ciencias, 2019**). Es importante para salvaguardar la diversidad de productos, el conocimiento de técnicas y recetas, constituyendo de la cultura y la identidad de un pueblo, ayudando a la revalorización de la gastronomía local y de la promoción a nivel internacional, de esta forma perseverando la historia y las tradiciones culinarias de un país (**Sanchez, 2018**).

El patrimonio alimentario es importante para generar un sentido de pertenencias e identidad, de los actores reproduciendo tradiciones alimentarias, esto ayuda a fortalecer la agricultura junto a las prácticas agroecológicas, que ayudan a influir en la promoción del patrimonio alimentario (**Revista Colón Ciencias, 2019**). Estas prácticas son de gran relevancia para la cohesión del turismo, la tradición y el avance económico del lugar, también es importante recalcar que este proceso debe ser controlada de forma que la higiene alimentaria sea el protagonista para evitar la propagación de enfermedades (**Artieda, 2016**).

Según **Fischler (2018)**, comprende a la alimentación como un fenómeno, donde el hombre se los expresa como un ser biológico y social de manera integrada, es decir se alimenta no solo porque el cuerpo lo necesita sino también porque existen

condicionamientos de tipo cultural que se modelan esta necesidad natural, por esta razón la alimentación es un sentido de representación de la cultural donde se revela una concepción particular del mundo, en el que dos universos naturaleza y cultura, se implican como sistemas alimentarios, por esta razón las cocinas varían en función al entorno particular y gozan de una especificidad, por lo que no pueden ser estudiadas como experiencias universales.

Gastronomía ancestral

De acuerdo con **Guerrero (2016)** se centra en los estudios de los antiguos productos, recetas y métodos culinarios, que generan ideas de sabores y texturas, encontrando forma de poder destacarlos, exponiendo las diferentes formas de identificación del patrimonio alimentario del mundo, empezando a darle un valor simbólico y reconociendo. El rescate de los productos tradicionales y de los conocimientos ancestrales, los cuales son asociados con lo culinario, permiten a que se amplíen la base alimentaria mejorando el estado nutricional y la seguridad de este esto ayuda a generar ingresos (**Inacio, 2019**).

Por medio de esto se quiere recuperar los cultivos que tienen un gran aporte dentro del patrimonio alimentario, así como de un valor nutricional, este se basa en las condiciones de vida de cada lugar, permitiendo fomentar las preparaciones tradicionales (**Sanchez, 2018**).

La gastronomía ancestral según **Santellán (2016)** es el conjunto de aspectos culturales que representan a cada sociedad, por esta razón no solo se enfoca en el conjunto de técnicas o métodos de cocción si no que engloba la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, por el cual obtienen recursos alimentarios, los cuales forman parte de los fenómenos sociales y culturales por medio de la consumición de las preparaciones culinarias. El término engloba el conjunto de antecedentes históricos ancestrales sobre el arte de la preparación de una buena comida donde se demuestran las características ancestrales de un grupo, de manera que aporta un significado esencial en el proceso de difundir la cultura y en la comunicación entre culturas (**Coque, 2013**).

Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

El patrimonio cultural inmaterial o también conocido como patrimonio vivo engloba todas las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidas de generación en generación, proporcionando a las comunidades un sentimiento de identidad, el cual favorece a la creatividad y bienestar social, contribuyendo al entorno natural, social y a la generación de ingresos económicos (UNESCO, 2020).

La Convención de la UNESCO (2003) para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial tiene como objetivo la conservación de este frágil patrimonio; también pretende asegurar su viabilidad y optimizar su potencial para el desarrollo sostenible. La UNESCO brinda apoyo a los Estados Miembros en esta área, promueve la cooperación internacional en la preservación de este patrimonio vivo y crea marcos institucionales y profesionales que contribuyen a la preservación sostenible de este patrimonio vivo.

La gastronomía es reconocida como un conjunto de potenciales conformados por bienes materiales e inmateriales, los cuales se encuentran a disposición del hombre, y que pueden ser utilizados mediante procesos de transformación, el patrimonio gastronómico se puede convertir en atractivos gastronómicos, los cuales son considerados como inmateriales, los cuales son recetas orales transmitidas de generación en generación, ceremonias, usos, conocimiento y técnicas de cada comunidad (Navas, 2018).

Para la UNESCO (2003) las manifestaciones del patrimonio cultural alimentario dentro de ámbitos de conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, relacionadas con técnicas, materiales, competencias, prácticas y representaciones las cuales son desarrolladas y perpetuadas por comunidades en la interacción con el entorno natural.

Rutas alimentarias

Buscan organizar la consolidación de una cultura productiva regional, valorando los productos de cada región que ayuda a dinamizar la economía del lugar por medio de la promoción, de igual forma es una gran estrategia para impulsar la identidad cultural

que tiene una comunidad (**Sanchez, 2018**), permitiendo reconocer y disfrutar sistemáticamente el proceso industrial de producción de alimentos, degustar estas cocinas alrededor del mundo, expresar tu identidad cultural y ofrecer actividades y placeres locales según los distintos elementos que cada comunidad tiene para ofertar (**Avear, 2017**).

Estas rutas tienen como objetivo explotar los recursos locales generando ingresos y difusión en el patrimonio histórico de la cultura, esta permiten potencializar el turismo alimentario evitando la pérdida de estas tradiciones, permitiendo una experimentar en parte de las tradiciones de los lugares visitados logrando una diversificación de los productos por medio de una gestión turística junto a los productores locales, generando un crecimiento económico y mejorando la calidad de vida de los diferentes beneficiarios (**Montalvo et al, 2021**).

Son recorridos los cuales conectan emprendimientos donde se ofrecen servicios, actividades y productos centrados en cada uno de los alimentos típicos de cada región, valorando la economía, cultura por medio del turismo, estos alimentos que participan en las rutas pueden ser identificadas como patrimoniales alcanzando algún tipo de certificación, revitalizando y posicionando los alimentos y territorios en el mercado (**Winter, 2020**).

Las rutas alimentarias son consideradas rutas turísticas las cuales están relacionadas al alimento o producto local, proporcionando actividades que involucren a las comunidades dedicadas a actividades primarias, servicios, elaboración de alimentos, entretenimiento, estos grupos trabajan en asociaciones para lograr un mejor desarrollo económico que ayude a la calidad de vida de la población (**Bessiere, 2019**).

Desde el punto de vista de **Barrera y Bringas Alvarado (2008)** las rutas alimentarias son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuáles se construyen productos recreativos y culturales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman, permitiendo el reconocimiento y el disfrute de forma organizada por medio de procesos productivos agropecuarios, industriales y de la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural nacional.

Contextualización Alimentario

Como afirma **Chicaiza (2021)** la cultura alimentaria en un contexto social, se la considera la vinculación de materias, los cuales tienen una perspectiva de profundidad histórica, y los procesos históricos, analizando la diversidad de sociedades, en relación con el cambio social, se busca el estudio de las conductas alimentarias.

Dentro de este estudio se enfatiza cuestionamientos relacionados con la comida y la cocina, los cuales llegan a ser comprendidos por medio de los procesos de cambio social, teniendo un lugar dentro de la escala global, relacionado con las transformaciones de orden político y cultural (**Medina, 2019**). La alimentación constituye una industria, donde el objetivo es la producción de alimentos, los cuales son distribuidos y comercializados por centros de abastecimiento, para obtener un mejor manejo en el sistema alimentario vinculándose unos con otros por medio del mercadeo, permitiendo afianzar los valores culturales de la sociedad (**Cruz, 2018**).

Protección del patrimonio alimentario

Para la protección del patrimonio alimentaria se implementan arreglos de la mano con las gobernanzas de cada lugar, generando un sentido de pertinencia identidad en los actores que reproduzcan tradiciones alimentarias que ayudan fortalecer la agricultura familiar y las prácticas agrícolas (**Díaz Bravo, Torruco, Martínez, & Varela, 2019**).

Para **Fontirroig (2019)** se influye por medio de promociones acerca del patrimonio gastronómico alimentario, generado actividades educativas y turísticas que ayuden a el crecimiento, también en el sector agrícola se puede proteger los procedimientos de cosecha de cada alimentando para lograr una mejor producción de este.

Dentro del Ecuador existen técnicas para la protección del patrimonio alimentario creado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, entre estas técnicas de protección se encuentra la documentación de productos alimentarios y procesos de elaboración para un posterior registro (**Ortega, 2018**). Donde la adecuada promoción puede ser una de las técnicas más utilizadas para la protección del patrimonio alimentario, es decir por medio de esto se promocionan los productos alimentarios a nivel nacional e internacional, para llegar una mejor valorización y conservación, por medio de

medidas de seguridad que protegen los productos alimentarios de los posibles daños **(Sifuentes, 2021)**.

Según el Plan **Nacional Toda una Vida (2021)** se establece políticas que permiten el fortalecimiento de los sectores productivos ayudando a la economía social, reactivando y fortaleciendo los sectores productivos rurales, por esta razón la soberanía alimentaria está ligada a los derechos del pueblo ayudando por medio de atribuciones, promociones, permitiendo la participación y el acceso suficiente a los alimentos nutritivos y seguros.

La seguridad alimentaria es el estado donde todos gozan del acceso físico, económico y social de los suministros y de una buena calidad en los alimentos que consumen garantizando el bienestar general logrando un desarrollo de la sociedad, esta también se inclina en el entorno político, social y económico, esto constituye una base la cual permite promocionar y proteger sus derechos permitiendo una vida activa **(FAO “Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura”, 2017)**.

Simbolismo alimentario

Como plantea **Solarte (2018)** el estructuralismo aplicado a la investigación alimentaria donde la atención se centra en la "cocina" que en la "comida". Como portadores de un lenguaje cultural y socialmente controlado, y como ex- prestadores de conceptos del mundo y de la sociedad ser capaz de descifrar.

La cocina es un lenguaje tan claro donde el patrimonio alimentario simboliza el patrimonio cultural de las personas relacionado con su dieta y hábitos culinarios. Se refiere a alimentos y técnicas culinarias que se transmiten de generación en generación y forman parte de la identidad cultural de una comunidad **(CDD, 2019)**.

El patrimonio alimentario tiene un gran valor debido a que es transmitido de generación en generación, cada plato, cada preparación, ingredientes, cocción son compartir entre la comunidad permitiendo que se genere una representación de identidad dentro de esta logrando darle un valor más representativo dentro de las comunidades **(Otzen, 2018)**. El conjunto de sistemas los cuales están constituidos por

varios ámbitos como es el social, cósmico y humano, permitiendo interpretar el mundo por medio de macrosistemas los cuales incluyen los sistemas que lo componen, proponiendo una cosmovisión que permite asumir las dimensiones culturales de los diversos grupos logrando identificarse de forma colectiva, recibiendo una herencia cultural, protegiendo a la sociedad de los diversos cambios **(González, 2019)**.

El simbolismo alimentario según **Martínez (2020)** es el conjunto de ingredientes y técnicas los cuales son utilizados para la preparación de alimentos y de los procesos asociados con representaciones, creencias, prácticas, formando parte de la cultura dentro de cada comunidad, con un gran valor simbólico y cultural, salvaguardando la identidad cultural del pueblo.

Valorización del Patrimonio Alimentario

Para **Moreira (2019)** es de suma importancia reconocer el valor que tiene el patrimonio alimentario en cada una de las culturas de las diferentes regiones, debido a que esta permite la expresión del pueblo transformándola y reelaborándola de forma permanente, abarcando todo tipo de manifestaciones y de actividades de producción, circulación y consumo de los productos alimentarios tradicionales.

El Patrimonio alimentario es considerado algo intangible debido a que reúne los conocimientos, técnicas y valores, así como permite clasificarlos por medio de rituales, fiestas, ceremonias, este también es considerado tangible, porque comprende los productos que tiene una existencia concreta, corporizadas en forma de producciones primarios, productos de la agroindustria y de las manifestaciones culinarias **(Aglamisis, 2018)**.

La perseveración de la autenticidad del patrimonio alimentario de cada región permite que se mantenga vigente la identidad local, implicando un compromiso hacia esta región y respeto en la medida en la que ofrecen los productos locales, las cuales son reconocidas como tradicionales, a fin de preservar la imagen regional de cada plato, salvaguardando la autenticidad de esta oferta lo cual permite la estimulación de los productos locales **(Garrido, 2019)**.

Desarrollo teórico de la variable dependiente: Turismo Naranja

Concepto del turismo naranja

El turismo naranja es una forma de turismo que considera los principios de sostenibilidad y promoción del desarrollo cultural. Según la UNESCO, el Turismo Naranja es un motor sostenible, de desarrollo cultural, económico y social basado en la gestión turística responsable del patrimonio cultural, la producción artística y las industrias culturales y creativas **Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2019)**.

Esta tipología se centra en el esfuerzo por la interacción del usuario y la integración en la cultura local. La nomenclatura "naranja" se utiliza para distinguir este tipo de turismo de otras opciones dentro de la industria (**Fontirroig, 2019**). El turismo naranja es una oferta turística la cual se centra en generar rutas turísticas tradicionales encaminadas a maximizar la rentabilidad económica, y la demanda de viajes encaminados al placer y al ocio (**Pérez, 2021**). El Orange Tourism enfatiza los encuentros, la empatía por los lugareños del visitante y el sentido de comunidad entre los lugareños.

Es la actividad turística, la cual es realizada con el objetivo de descubrir un destino por medio de experiencias culturales y creativas, permitiendo a los visitantes descubrir y aprender acerca de los atractivos que tienen el destino interactuando de una manera artística y creativa, logrando el desarrollo de la creatividad del entorno cultural del lugar mediante un aprendizaje en el cual puedan descubrir el talento viviendo experiencias únicas (**Buitrago, 2019**).

El turismo cultural permite abrir un campo más amplio en el turismo, enfocándose en procesos que puedan generar un producto final, por medio de la participación y el compromiso de parte de los turistas como de los proveedores, donde se dará un proceso de co-creación permitiendo la construcción de experiencias significativas, permitiendo que la creatividad regenere y revitalice los recursos culturales y al medio donde se lo desarrollara (**Sarabia, 2018**). Es una forma participativa de vivir la realidad que tiene cada comunidad, enfocándose en vivir experiencias donde el aprendizaje sea el objetivo principal. Donde la gente de un lugar viva lo que es el día de la comunidad

visitada, por medio de entretenimiento, diversión participativa y humana, de la mano de un turismo sostenible en el que existe un equilibrio entre la economía, el medio ambiente y de la cultura local (**Mesa, 2020**).

Según el **MINTUR (2017)** el turismo en el Ecuador genera desde el 2017 un gran aporte en PIB de 1,294.904 millones de dólares, pero esta tendencia ha ido disminuyendo desde el 2014 donde se registró 1.375.966 millones de dólares, la industria turística ha revelado con el mayor crecimiento sostenido en el país el cual es independiente a las crisis económicas por medio de las exportaciones.

El turismo creativo, se lo conoce como un viaje turístico motivado por buscar conocimiento, comprensión y la concretización de elementos, características las cuales pueden ser espirituales, materiales, intelectuales y emocionales, caracterizando a la sociedad con un propósito específico, este turismo también es el movimiento de personas buscando experiencias únicas que les permitan satisfacer sus necesidades culturales (**Gavidia, 2019**).

Características del turismo naranja

El turismo naranja es una forma de turismo sostenible que considera los principios de la sostenibilidad y la promoción del desarrollo cultural. Según la **UNESCO (2020)** el Turismo Naranja es un motor sostenible y de desarrollo cultural, económico y social basado en la gestión turística responsable del patrimonio cultural, la producción artística y las industrias creativas culturales. Esta tipología se enfoca en experimentar y conocer las comunidades, costumbres y tradiciones locales de destinos específicos, lo que permite a los turistas y visitantes convertirse en auténticos lugareños, al menos por un tiempo (**Inacio, 2019**).

Diferenciación del turismo naranja

Con los ajustes necesarios a la idea básica, se deben analizar los siguientes factores a la hora de identificar este nicho de mercado, donde la diversificación es la novedad, la especificidad y la claridad de las ofertas son clave, los recursos que rodean son una fuente de inspiración (**Vallejos, 2017**). Desde la perspectiva de **Pérez (2021)** la cultura entendida en el sentido más amplio. Creencias, valores, símbolos, normas, costumbres,

actividades, costumbres sociales. Preferiblemente algo con profundas raíces personales, comunitarias y personales este es no estacional dado el carácter familiar del perfil de entrada de los consumidores que quieren satisfacer su antojo de una determinada experiencia, se puede ofrecer durante todo el año, en marcado contraste con el turismo de masas (**Chicaiza, 2021**),

El turismo naranja es combinable siendo el corazón de su reputación, puede decorarse con otras opciones que difieren en intensidad, composición y tiempo, pero siempre manteniendo la armonía en su conjunto, ya sea en entornos urbanos o rurales (**Revista Colón Ciencias, 2019**). La motivación de actividades culturales, buscan fomentar el consumo en productos y servicios de economía naranja, convirtiéndose en un beneficiario directo o indirecto que generar la comunidad buscando involucrase en la hábitos de organización del viaje, esto se lo permite por medio del mundo digital que se ha convertido en el principal promotor de este tipo de turismo, este turismo involucra a turistas más cultos y preparados que buscan su satisfacción y prescripción de la valoración de las culturas (**Tresserras, 2016**).

Esta tipología se ha convertido en un articulador y potenciador de la economía naranja, cultural y creativa, ayudando a crear oportunidades a las comunidades manteniendo su identidad y protegiendo sus territorios, generando destinos naranjas con identidad cultural, recursos culturales, y con ejes de desarrollo endógenos que crean un potencial de atracción para los turistas, con una cartera de productos del índole creativo interactuando y permitiéndoles a los turistas vivir un turismo más vivencial donde se puedan involucrar de forma correcta en el diario vivir de la comunidad y así aprender su cultura y expandir sus conocimientos históricos (**Gavidia, 2019**).

Mercado del turismo naranja

Los teóricos sostienen que el turismo naranja se identifica casi exclusivamente con los llamados millennials por su arraigada búsqueda de algo diferente y exótico, pero desde una perspectiva personal y profesional. Y esto es cierto a medias (**Avear, 2017**). Es decir, si busca descanso y relax, el segmento cambiaría, en cualquier caso, además, la demanda no tiene categorías clásicas de comportamiento o edad, lo que permite un enfoque lo más auténtico y original posible para incluir elementos distintivos en la oferta, es tu propia creatividad (**Pérez, 2021**).

Ahora estamos hablando de la nueva base de conocimientos del siglo XXI, la sociedad tecnológica casi conectada (**Fontirroig, 2019**). El turismo naranja se define, por tanto, como una industria cultural y creativa, que incluye sectores cuyas actividades están dirigidas a la producción, promoción y comercialización de bienes y servicios directamente relacionados con la cultura, el arte, la creatividad, el disfrute y el ocio activo, existiendo múltiples relaciones.

Las industrias culturales y creativas

Estas industrias se caracterizan por que se representan por medio de indicadores los cuales permiten una medición de la innovación, así como de la relación que tienen entre estas, convirtiéndose en un buen potencializado para el desarrollo económico del lugar donde son implementadas (**Alonso, 2020**).

Una de las principales motivaciones que tiene estas industrias son que los visitantes puedan relacionarse con la producción propia de un país, poniendo un valor práctico y dinámico centrándose en la cultura tradicional del lugar, apropiándose de la misma, las cuales pueden ser transmitidas por diferentes formas de artes como la danza, la pintura y los circuitos de museos de arte clásico **Organización Mundial del Turismo (OMT, 2020)**.

De acuerdo con **Zambrano (2019)** la producción artística es de gran importancia para el desarrollo del turismo naranja, gracias a su relación con el sector turístico mediante de representación artísticas, en donde los artistas pueden expresar sus sentimientos, la identidad cultural, sus creencias, llegando a los turistas de una forma en la que ellos puedan llegar a sentirse parte de la cultura e identidad.

El arte es considerado una manifestación artística el cual tiene gran potencial en la economía, debido a que ayuda a rentabilización del talento, permitiendo que los pueblos puedan mantener su identidad cultural y expresarla de la una manera más creativa, como también podría darse por medio del mundo digital por medio de series, documentales, los cuales puedes ayudar a generar grandes ingresos y oportunidades de empleo dentro de la comunidad.

Gestión responsable del patrimonio cultural

Como plantea la **UNESCO (2008)** el Estado es responsable de realizar una gestión eficaz de los bienes declarados Patrimonio Mundial, por esto es importante la correcta gestión del patrimonio cultural. Por esta razón es importante mantener un buen manejo en la gestión del patrimonio cultural, porque esta se enfoca en la sostenibilidad y preservación, los cuales mantiene un equilibrio para sacar provecho del patrimonio y de la riqueza que se considera frágil, sin degradado, por esta razón es importante la creación de leyes de conservación (**Rosas, 2022**).

El Ecuador cuenta con una normativa para la protección del patrimonio cultural, el cual implica la rectoría, regularización, control, planeación y gestión del patrimonio cultural, conservando como deber y responsabilidad de los ciudadanos garantizar el cumplimiento con los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades, con el objetivo de construir y mantener la identidad cultural (**Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2020**).

Para **Bokowa (2011)** El Patrimonio Mundial es una piedra angular de la paz y el desarrollo sostenible es una fuente de identidad y dignidad para las comunidades locales, una fuente de conocimiento y fortaleza compartidos.

El sistema de gestión es una serie de procesos que proporcionando resultados, la gestión del patrimonio cultural conserva y gestiona los bienes protegiendo los valores del patrimonio , y de mayor importancia si se trata de un bien mundial, este promueve beneficios sociales y ambientales, considerándolo un factor disuasivo en el empleo de prácticas nocivas facilitando la identificación y promoción de los valores patrimoniales, con funciones constructivas aumentando la sostenibilidad del patrimonio cultural propio (**Organización de las Naciones Unidas para la Educación ONU, 2014**). Se interesa en la protección del patrimonio cultural crítico, este es reconocido internacionalmente de comunidades que tengan memoria viviente el uso de este patrimonio para fines culturales, así como áreas que se encuentran debidamente protegidas, donde tiene la responsabilidad de cuidar y no alterar este patrimonio solo es cada excepcionales se puede utilizar un proceso de consulta y participación del área afectada (**Rojas, 2021**).

Un buen manejo de la gestión del patrimonio es de suma importancia debido a que se permite invertir en la relación del patrimonio con la sociedad, teniendo para oportunidad de compilar información, obteniendo nuevos aportes a los valores materiales e inmateriales de un bien patrimonial, empleando políticas, y ofreciendo modos de uso socioeconómico generando vínculos con la comunidad, esta gestión debe ser compatible con las diferentes actividades, ofreciendo valores culturales dinámicos que ayuden a la promoción de la diversidad cultural y de la protección del medio ambiente (**Gonzalez Y. , 2018**).

El turismo sostenible y sustentable

Para la **OMT (2020)** el turismo sostenible es el que satisface las necesidades de los turistas y de las personas receptora, protegiendo e incrementando las oportunidades del futuro, por medio de un buen manejo de todos los recursos para que sean satisfechos las necesidades económicas, sociales y estéticas, manteniendo la integridad cultural.

El desarrollo del turismo por medio de la gestión sostenible enfocados en el cumplimiento de los principios de sostenibilidad, para conseguir un desarrollo turístico sociocultural sustentables, asegurando las actividades económicas viables que puedan reportar agentes donde beneficien de forma socioeconómica, creando oportunidades, empleos estables los cuales contribuyen a la reducción de la pobreza (**OMT, 2020**).

De acuerdo con la **Secretaría de Turismo México (2019)** el turismo sustentable busca minimizar los impactos ambientales aumentando beneficios de las comunidades receptoras, este turismo se centra en los viajes los cuales con la finalidad de realizar actividades que ayuden a la apreciación y conocimiento de los recursos naturales preocupándose de su cuidado y protección.

El turismo sustentable crea empatía y respeto a los valores, tradiciones y cultura de las comunidades, este respeto permite que el turismo se considera sostenible, al igual permita garantizar las actividades económicas manteniendo un equilibrio en la generación de beneficios económicos igualitarios para toda la comunidad, generando más ingresos y buscar un bien social y ambiental (**Cinco Vientos, 2022**).

El desarrollo sostenible se refiere al uso de recursos los cuales buscan un equilibrio en la satisfacción de las necesidades humanas, las cuales son utilizadas como recursos finitos, estos son transmitidos de generación en generación para su uso y desarrollo, este desarrollo se centra en la protección del medio ambiente, dándole una gran importancia a los métodos que permiten su correcta gestión para mantener el equilibrio económico y ambiental, integrando grupos de intereses, llegando a una equidad social y crecimiento económico igualitario, buscando el bienestar de todos y darles una buena vida (**Organización de las Naciones Unidas para la Educación ONU, 2014**).

Economía naranja

Es un modelo productivo donde los bienes y servicios que son comercializados tienen un valor intelectual, debido a que este permite ampliar el conocimiento, tradición, habilidad y creatividad de las personas, causando un crecimiento en sus talento y negocio (**OMT, 20220**).

El emprendimiento una de las fuentes más importantes para la generación del turismo naranja, considerada una oportunidad de transformación de los sectores que necesitan generar mejores sus modelos de producción convirtiéndoles en más sostenible, a su vez respondiendo a la necesidad por medio de métodos creativos, herramientas tecnológicas, las cuales puedan ayudar con ideas creativas y convirtiendo el modelo en un factor productivo (**Santander, 2022**). La economía creativa representa el talento, la intelectualidad y la conectividad por medio de la herencia cultural de cada región, generando grandes oportunidades en los negocios por medio de innovaciones, debido a que esta valora la autenticidad del patrimonio cultural intangible único

El gobierno nacional ecuatoriano busca fomentar la economía naranja con el objetivo de fortalecer la industria cultural y creativa dentro del país, donde **Velasco (2021)** afirma que en nuestro país la economía de Orange ha alcanzado el 1,93% del PIB, lo cual es una cifra significativa, y esperamos aumentarla al 3% para 2021. El 29 de Julio de 2019 el presidente Moreno firmo el decreto ejecutivo Nro.829 en donde se establece el listado de 10 servicios artísticos y culturales que gravaran con tarifa 0 de impuesto de valor agregado (**Secretaría General de Comunicación de la Presidencia, 2021**).

El termino de economía naranja es empleado para referirse a la creatividad la cual se encarga de amparar los negocios que son relaciones con el arte, cultura y el talento del hombre, explorando las propiedades intelectuales, y sosteniendo los rasgos personales de cada individuo creativo donde se permite desarrollar nuevas experiencias y la exploración de nuevas ideas que permiten desarrollar un mejor capital humano, educativo y artístico (**Gonzalez, 2020**).

Según la **UNESCO** la industria creativa representó el 3% del PIB de la economía internacional empleando a más de 30 millones de personas que demuestran el gran impacto que esta tipología tiene en el mundo, la creatividad son recursos económicos que buscan desarrollar a las comunidades construyendo un mejor futuro, donde en un grupo de actividades se puedan dar a conocer ideas y transformarlas en bienes y servicio culturales creativos de gran valor económico (**ANÁHUAC, 2023**).

Las industrias culturales y creativas combinan la creación, producción y comercialización de contenidos creativos los cuales son intangible de naturaleza cultural, por medio de producciones artísticas, estas industrias son ciclos de producción de bienes y servicios que se clasificación con su papel de patrimonio, arte, medio y creaciones funcionales, manteniendo un potencial de generar nuevos talentos y de potencializar empleos y riqueza a través de la generación y explotación de la intelectualidad, comprendiendo políticas culturales con gestiones que ayudan a mantener el buen manejo de esta tendencia que ayuda al crecimiento del PIB (**Buitrago, 2019**).

1.2 Objetivos

1.3. Objetivo general

Investigar el patrimonio alimentario y el turismo naranja en el Cantón Santiago de Pillaro.

Por medio del objetivo general se identificaron características, importancia del patrimonio alimentario y el turismo naranja en el cantón Santiago de Pillaro, con la finalidad de reconocer el valor que tienen en la construcción de una identidad cultural. Para ello se recopiló información bibliográfica por medio de artículos científicos, libros, revistas entre otros, para profundizar información se utilizó instrumentos como

fichas de registro del INPC A4, la cual fue aplicada dentro del campo de estudios, al igual que se utilizaron entrevistas para identificar el conocimiento que tenían las personas que se encargan de impulsar el turismo gastronómico, y así identificar las falencias de conocimientos.

1.4. Objetivos específicos

Identificar las características del patrimonio alimentario en el cantón Santiago de Pillaro.

Para identificar las características del patrimonio alimentario en el cantón, se aplicó técnicas revisión bibliográfica y como instrumento para el proceso de levantamiento de información, fueron utilizadas las fichas de registro del INPC A4, enfocada en los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, para realizar la obtención de información, se la aplico a personas que se dedicaban a la elaboración de platos típicos.

Analizar las características y la importancia del turismo naranja en el cantón.

Para determinar las características y la importancia del turismo naranja, se aplicó la técnica de revisión bibliográfica junto con el instrumento de obtención de información por medio de entrevistas de preguntas abiertas las cuales fueron validadas por el Gad de Pillaro, con la finalidad de identificar el conocimiento del pueblo entorno a temas culturales, por esta razón se visitó y preguntó a 5 dueños de los establecimiento más conocidos y con más emblema dentro del cantón, quienes buscan presentar sus platillo transmitiendo y manteniendo el valor cultural pillareño.

Proponer un material audiovisual como promoción del patrimonio alimentario.

Para la realización de este objetivo se planteó una propuestas, enfocada en los resultados obtenidos durante la investigación, la cual fue una estrategia de promoción por medio de una revista digital, en la cual se plasmaron temas importante dentro de la cultura y gastronomía del cantón Pillaro, como fueron el concepto, la importancia del patrimonio alimentario en el cantón, las gastronomía local, las festividades y celebraciones, como son la diablada pillareña, la trajería y el corpus christi, también están los productos locales, como la producción agrícola y ganadera, también se plasmó los mercados, recetas tradiciones, la historia y las leyendas.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

Este capítulo es acerca de la explicación sobre las técnicas que fueron utilizadas en la elaboración de este proyecto de investigación, obteniendo la información esperada, por medio de métodos, niveles y modalidades de estudio.

2.1 Materiales

Tabla 1 Materiales

Institucionales	<ul style="list-style-type: none">• Biblioteca presencial y virtual de la Universidad Técnica de Ambato• Repositorios de tesis de la Facultad de Ciencias Humanas y de la educación
Humanos	<ul style="list-style-type: none">• Docentes, tutor de tesis, evaluadores, revisores, muestra y población.
Tecnológicos	<ul style="list-style-type: none">• Celular• Impresora• Laptop• Internet
Materiales	<ul style="list-style-type: none">• Esferos, lápices, borrador• Hojas de papel• Tinta• Cuadernos

Nota: Materiales que serán de gran uso durante la investigación

2.2 Métodos

Enfoque

De acuerdo con **Lecanda (2019)** el método cualitativo es un tipo de procedimiento de recopilación de información empleado en las ciencias sociales, este aspira a recoger discursos completos sobre el tema de investigación, para luego interpretarlos y enfocarlos en aspectos culturales e ideológicos, por medio de técnicas como la encuesta, entrevistas abiertas o técnicas de observación.

Por ello en el desarrollo del proyecto de investigación se utilizará esta metodología debido a que se enfocará en la comprensión de los fenómenos sociales y humanos, los cuales se toman desde una perspectiva descriptiva e interpretativa, es útil para explorar fenómenos más complejos, desde perspectivas subjetivas, investigando acerca de contextos culturales o sociales.

Diseño

Diseño no experimental de tipo transversal

Para el estudio de las variables de investigación, se utilizará el diseño de investigación no experimental- tipo transversal, el cual se basa en categorías, conceptos, o contextos los cuales ocurren sin la intervención directa por medio del investigador, estos datos recopilados se dan en un solo momento, sin manipular, ni controlar variables independientes, con el propósito describir y examinar las características, sin seguir la investigación en un largo tiempo, el cual permite dar soluciones a problemas que son concretos, por medio del conocimiento que es generado por el mismo, identificación de los problemas que se pueden intervenir de manera concreta (**Inacio, 2019**).

En la presente investigación se efectuarán entrevistas y métodos de investigación que ayuden a recopilar datos acerca de las variables abordadas una sola vez., se considera este tipo de diseño por que los datos serán extraídos una sola vez y pueden llegar a tener variaciones dependiendo el tiempo en el que se lo lleve a cabo.

Alcances

- Alcance investigativo

Enfoque Fenomenológico

La presente investigación tiene un alcance fenomenológico. Según **Guillen (2018)** surgió como respuesta al activismo de objetivación, mira el acontecimiento desde el punto de vista del sujeto, a partir del estudio de la experiencia vivida. Este enfoque implica el análisis de los aspectos más complejos de la vida humana y aquellos que no pueden ser cuantificados. Por eso se utilizará este alcance con la finalidad de describir, ver los diferentes puntos de vista de parte de una realidad objetiva para comprender los resultados.

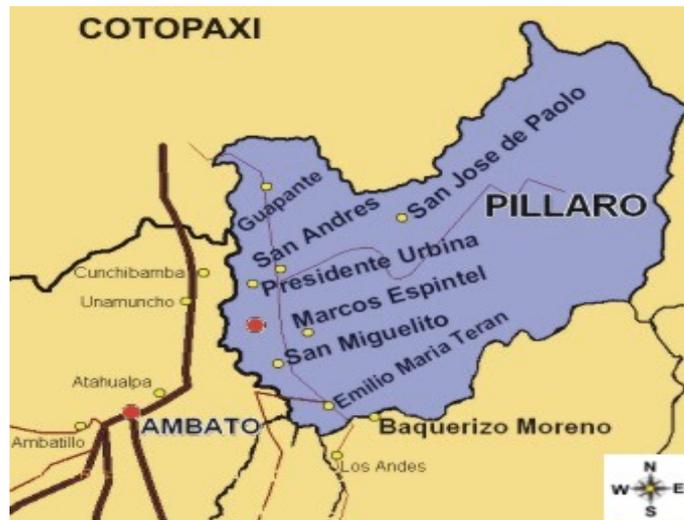
En la investigación se aplicó el enfoque fenomenológico para la obtención de información acerca de la importancia y características que tiene el patrimonio alimentario y el turismo naranja en el cantón Santiago de Píllaro, por medio de este proceso se pudo analizar opiniones a través de un proceso de observación, recopilando información con personas que dominen estos temas.

Alcance territorial

Localización

El proyecto de investigación se analizó en el cantón Píllaro, ubicado en el centro de la región interandina del Ecuador, se localiza en la provincia de Tungurahua, su cabecera cantonal es la ciudad de Santiago de Píllaro, cuenta con dos parroquias urbanas y siete parroquias rurales que se denominan: Baquerizo Moreno, Emilio María Terán, Marcos Espinel, presidente Urbina, San Andrés, San José Poaló y San Miguelito (**GADM Santiago de Píllaro**).

Ilustración 1 Limitación del Cantón Pillaro



Nota. Mapa tomado del GADM (2018)

Ubicación geográfica

El cantón Pillaro está ubicado en las siguientes coordenadas proyectadas. Latitud -1.172528 y longitud -78.543616 en un rango altitudinal que va desde los 2200 a los 4000 msnm (**GADM Santiago de Pillaro**).

Delimitación del área

Píllaro limita al norte por el cantón Salcedo de la Provincia de Cotopaxi y la provincia del Napo, al este con la Provincia del Napo, al sur con los cantones Patate y Pelileo, y al oeste con el cantón Ambato (**Vive Tungurahua, 2019**). La población del Cantón Píllaro tiene un aproximado de 41,693 habitantes según los datos obtenido en las proyecciones del INEC, 2015. (**GADM Santiago de Pillaro**).

Población y muestra

Cualitativa

La población de esta investigación es cualitativa, debido a que no es importante tener una perspectiva probabilística, debido que se centra la profundidad de la indagación cualitativo, entendiendo los fenómenos de estudios para responder a preguntas de la

investigación, para generar resultados concretos y claros, acerca de cada variable a investigar.

Dentro de la investigación se empleará la población cualitativa enfocada a personas con conocimientos acerca de temas culturales y gastronómicos, así como se recopilará información con la ayuda de los dueños de restaurante tradicionales dentro del cantón, en un rango de 5 a 10 personas.

Muestreo

Intencional

Este tipo de muestreo permite al investigador seleccionar las características limitadas de la población con la que se trabajara, utilizando escenarios variables para conseguir una muestra más limitada y concreta, enfocada al tema para analizar, también consiste en seleccionar las unidades elementales, en el cual no se tienen intervalos de confianza para estipular el valor poblacional, sino que solo se pueden hacer estimaciones puntuales **(Otzen, 2018)**.

En el estudio se enfocó la muestra en los dueños de restaurantes o conocedores de la gastronomía local del Cantón Píllaro, para analizar el conocimiento acerca de la variable independiente que es el Patrimonio Alimentario, para generar resultados de como este conocimiento ayudara al crecimiento turístico del cantón.

Técnicas

Investigación de observación

Esta técnica consiste en observar el fenómeno que se va a estudiar dentro del caso, buscando tomar información necesario para poder registrar y analizar durante el proceso de investigación, el cual también puede ser analizado a través de libros, registros, fotografías, revistas, artículos científicos, por lo tanto esta técnica es de mucha ayuda para poder partir desde la idea centra de los objetivos, y poder seguir estudiando a las variables planteadas dentro de la investigación **(Diaz, 2011)**.

Gracias a esta técnica empleada en la investigación se logrará recopilar información concreta, tomando en cuando diferentes puntos de vista, los cuales nos permitirán obtener resultados que serán de suma importancia en el desarrollo de la investigación.

Entrevista

Dentro de la investigación se aplicará la técnica de las entrevistas debido a que esto facilitara la recolección de información acerca del conocimiento que tienen las personas que trabajan en el ámbito gastronómico e identificar cuáles son las zonas que se pueden potenciar gastronómicamente para así generar un desarrollo turístico, enfocados de la mano con el turismo naranja, es decir por medio de promover actividades artísticas y creativas que ayuden al impulso del turístico del cantón **(Díaz Bravo, Torruco, Martínez, & Varela, 2019)**.

Instrumentos

Fichas del INPC

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2011) es importante contar con herramientas homologadas, para el registro e inventario y catalogación, en cual se da a conocer cualitativa y cuantitativamente los bienes patrimoniales culturales. Mediante el proceso permite reconocer los bienes materiales e inmateriales, que merecen ser salvaguardados y difundidos para el disfrute de las actuales y futuras generaciones.

La ficha del INPC es una herramienta muy importante, ya que mediante la misma permitió llevar a cabo el registro e inventariado de la información sobre el bien inmaterial, es decir las características del patrimonio inmaterial sub-ámbito gastronomía “platos tradicionales” del cantón.

Guía de conversación

Esta guía ayuda a la comprensión de todos los campos que se están investigando, es un instrumento muy importante por permite desarrollar un pensamiento crítico, generando cuestionamiento y formular preguntas abordando el tema analizado **(Suárez, 2019)**.

Para identificar los factores claves de la investigación, se creará un modelo de preguntas con puntos claros y claves para obtener resultados con respecto al tema analizado en la investigación, a su vez con la recopilación de datos, los cuales se plantearán en una entrevista de preguntas abiertos, que faciliten el desarrollo de la investigación.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

3.1.1 Análisis de los resultados obtenidos de las fichas de inventario

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

Ficha 1 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo ají de cuy.

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	CÓDIGO
	0001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua Cantón: Pillaro	
Parroquia: Parroquia Presidente Urbina Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad: Tres esquinas	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.1449217838308297, -78.55497949198127.	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: Ají de Cuy

Código fotográfico: IMG_7617

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
AJÍ DE CUY	D1	Runa uchu
Grupo social	Lengua (s)	
INDÍGENA	L1	Kichwa
MESTIZO	L2	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Origen Prehispánico	

Breve reseña

El consumo de cuy se remonta a la época inca y se consume anualmente como plato festivo en honor a la Madre Tierra. En kichwa, "runa" significa persona o humano y "uchu" significa pimienta. El runa uchu (chile de cuy) es una comida que combina muchos elementos: el cuy frito es la estrella, servido con piña colada de guisantes o frijoles y papas. El cuy domina la cultura de los pueblos indígenas de la región andina, como alimento está asociado al mundo de los pueblos indígenas y campesinos, y es cuidado por las mujeres.

4. DESCRIPCIÓN

El Runa uchu es un plato tradicional de las provincias de Cotopaxi y Pichincha. Es el plato principal que se sirve en ciertas fiestas celebradas por la comunidad indígena Kichwa en la Cordillera Central. Este plato se come tradicionalmente después de la siembra de semillas y la celebración del Corpus Christi, una fiesta diseñada para recargar la energía parlante de la comunidad, donde se reúnen sacerdotes y músicos. También se ofrece en vigias y ceremonias del Día de Todos los Difuntos. Este alimento tiene un enorme valor cultural y es muy importante para las comunidades aborígenes, para quienes los cuyes forman parte de su dieta y gran parte de sus celebraciones.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato se lo realiza de forma continua dentro del cantón Pillaro como caso específico en la parroquia Presidente Urbina, en tres esquina, sus horarios de atención son sábados y domingos de 12:00-16:00 pm.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este platillo es reconocido internacionalmente, por esta razón este plato es muy apetecido y considerado exótico en todo el mundo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
x	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Cuy	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra	
E2	Ajo	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra	
E3	Cebolla blanca	Verdura	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra	
E4	Ají	Fruto	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra	
E5	Papa	Tubérculo	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Espetón	Tradicional	Tungurahua - Pillaro	Compra	
E2	Olla	Tradicional	Tungurahua - Pillaro	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Fanny Loarte	30 años	Dueña	Tres esquinas, parroquia presidente Urbina	Parroquia Presidente Urbina
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	La preparación de este plato típico ha sido transmitida de generación en generación, donde menciona Fanny Loarte que estos saberes culinarios fueron compartidos de madre a hijo, los cuales empezaban a ser aprendidos desde la edad de 15 años.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
x	Padres -Hijos	Este platillo es de origen empírico, el cual se basa en la experiencia de los antepasados, donde se ha ido guardando las técnicas de cocción e ingredientes necesarios para la preparación, como fue la técnica por medio del asado donde se utiliza la leña y un espetón para colocar el cuy y que su cocción se uniforme, manteniendo sus sabores propios.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					

En este plato se ve representado la oportunidad de fomentar el trabajo de cientos de campesinos del cantón, fomentando un desarrollo económico por medio de la gastronomía, y se ha convertido en un símbolo de la gastronomía ancestral.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Este plato no se ha visto alterado, por lo que mantiene una receta tradicional, y es considerada un icono de la gastronomía, por esta razón no existe cambios en su preparación y cocción.
	Media	
x	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Loarte Fanny	Tres esquinas, parroquia presidente Urbina	N/A	Femenino	64 años

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO

10.OBSERVACIONES

Esta preparación es de origen andino, por eso se lo preparada en la sierra ecuatoriana, esta preparación representa a la cocina tradicional de esta zona, es un plato muy simbólico dentro de las festividades y representativo pro mantener un valor ancestral y cultural.

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	Fecha de inventario: 19/11/2023
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.	Fecha de Revisión: 22/12/2023
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.	Fecha de aprobación: 22/12/2023
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	

Ficha 2 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, trucha asada.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		0002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Pillaro	
Parroquia: San Miguelito		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Valle Quillán con letra 10 sin espacios			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.2224012027118163, -78.53734018193967			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Trucha de Quillám			
Código fotográfico: IMG_2332			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TRUCHA DE QUILLÁN		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		Gastronomía tradicional	

Breve reseña

Las truchas suelen vivir en las aguas frías y limpias de ríos y lagos que se encuentran en América del Norte, desde el siglo XIX. En las regiones andinas de Venezuela, Perú y Ecuador sustituyen al pescado local. La trucha es un pez de agua dulce que fue introducido en 1932 para recuperar la población de los lagos del país, pero que ahora se utiliza para promover actividades piscícolas y turísticas en diversas industrias, como Quillán, donde desde hace 12 años han renovado continuamente su gastronomía, centrándose en trucha., debido a su popularidad, las truchas suelen mantenerse en grandes estanques.

4. DESCRIPCIÓN

La trucha a la parrilla, especialmente en la comunidad de Quillán, nació hace 12 años y mantendrá su vigencia durante muchos periodos; debido a que existen varios lugares en la zona donde se puede realizar pesca deportiva, es decir los visitantes pueden pescar sus propias truchas y cocinarlas a su gusto. La mayoría de las truchas se cocinan sobre carbón y se sirven con ingredientes orgánicos locales.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El lugar ha mantenido la tradición de mantener criaderos de truchas para su preparación durante muchos años y este legado se va manteniendo a lo largo de las generaciones, dentro del sector Quillán se lo puede degustar de lunes a domingo de 10:00 am- 18:00 pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Llegan a estos establecimientos personas de todo el país para degustar de sabor y vivir la experiencia de pescar su comida.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Trucha	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E2	Ajo	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E3	Limón	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E4	Arroz	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E5	Lechuga	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Compra
E2	Bracero	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
------	--------	---------------------------	----------------------------	-----------	-----------

Individuos	Beatriz Suarez	25 años	Dueña	Parroquia San Miguelito	Quillán
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
X	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas para la elaboración y el proceso de crianza de la trucha han sido heredados gracias a una tradición familiar que se mantiene de generación en generación, manteniendo 20 años de tradición.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
X	Padres -Hijos	Los sabores culinarios fueron trasmitidos de padres a hijos, de una forma empírica permitiéndoles mantener esta tradición familiar, gracias a que en el sector nació por la idea de emprender un negocio familiar.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Ayuda a la generación y promoción del turismo de la parroquia, potencializando la gastronomía y cultura, por medio de experiencias vivenciales y deleite de sabores únicos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	En cada establecimiento tienen su proceso de preparación, técnica, sazón de este platillo.			
X	Media				
	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Beatriz Suarez	Parroquia San Miguelito	N/A	Femenino	N/A	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO		
10.OBSERVACIONES					
La trucha asada en la región de Quillan ofrece oportunidades de desarrollo económico, gastronómico y turístico a través de la pesca deportiva, donde el proceso de cocción puede sentirse más íntimo e íntimo, por lo que es algo muy tradicional, así					

como cada lugar cuenta con su propio Criadero de Truchas para realizar la degustación. Aún más divertido, también hay una zona de estar adecuada para que disfrute toda la familia.

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Fecha de inventario: 19/11/2023

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Fecha de Revisión: 22/12/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Fecha de aprobación: 22/12/2023

Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Ficha 3 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, yahuarlocro.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
	0003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Santiago de Pillaro
Parroquia: Pillaro	Urbano <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Barrio San Juan "Mercado San Juan"	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Yahuarlocro

Código fotográfico: IMG_7638

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Yahuarlocro	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía típica	

Breve reseña

Una de las recetas más antiguas es el Yahuarloco, una sopa a base de papa y tripas de oveja, servida tradicionalmente con aguacate, cebolla y sangre del mismo animal. Su nombre proviene de las palabras kichwas "yawar" que significa sangre y "loco" que significa sopa o caldo. Aunque este plato típico nació en la región de Sierra Leona, hoy en día es reconocido y apreciado en todo el país. Yahuarloco es el símbolo mestizo del Ecuador. Es un plato icónico en los callejones de los Andes y encarna el mestizaje de la cultura ecuatoriana gracias a la mezcla de ingredientes locales y otros europeos.

4. DESCRIPCIÓN

Yahuarloco, una sopa de papa hecha con tripas y sangre de oveja que se come en la región de los Andes del Ecuador, esta preparación nació durante la conquista y surgió gracias a la llegada de los españoles, quienes la preparaban incluyendo partes de la oveja. Es uno de los platos más representativos del país y sus mestizos. El yahuarloco es un compuesto, el loco se llama sopa de papa, y es la base de otras sopas con la misma composición, pero con diferentes variaciones. Proviene de la lengua kichwa "Lugru" que es un sustantivo y se deriva del verbo "lugrun" que se traduce como hacer loco o sopa.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Preparación típica, es considerada una sopa ancestral por eso se mantiene, porque es considerado un plato muy valorado por los ecuatorianos, dentro del cantón Pillaro se la consume con frecuencia en los mercados San Luis y San Juan, en los horarios de atención de 07:00 a 18:00 pm.		
x	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Las personas que más consumen este plato son a nivel nacional, es un plato muy preferido por los ecuatorianos, es un plato muy común en restaurantes de comida típica ecuatoriana, especialmente en la región sierra.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Menudo de borrego	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E2	Sangre de borrego	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E3	Papa	Verdura	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E4	Cebolla	Verdura	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E5	Ajo	Verdura	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E6	Orégano	Verdura	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Pillaro	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Noema Durán	15 años	Chef	Mercado San Juan	Barrio San Juan

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
x	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas de preparación de este platillo fueron impartidos de padres a hijos, y tienen el objetivo de mantener la tradición por muchas más generaciones, por medio de la enseñanza de cómo es el proceso de preparación de este plato típico.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
x	Padres -Hijos	Los saberes culinarios, la receta, la preparación fueron transmitidas de padres a hijos en la mayoría de las ocasiones, promoviendo mantener vigente este plato tan representativo de la tradición culinaria.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Dentro de la comunidad tiene un gran valor e importancia porque es considerado un plato muy valorado por los ecuatorianos porque en él pueden representarse y expresarse la gastronomía auténtica del país y su valor ancestral y de gran importancia por este plato simboliza el proceso de mestizaje que vivimos como ecuatorianos.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Su receta y preparación se ha mantenido, no ha sufrido alteraciones, debido que es un icono de la gastronomía ecuatoriana, y se busca mantener la preparación, el sabor y presentación tradicional y ancestral.		
	Media			
x	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Noema Durán	Mercado San Juan	N/A	Femenino	48 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-1548			
10.OBSERVACIONES				
El yahuarloco es una sopa tradicional ecuatoriana, la cual tiene origen prehispánico, este plato se originó en la época precolombina como un ritual para honrar a los dioses de la lluvia. Es una sopa ancestral de la sierra ecuatoriana con un gran valor cultural y culinario.				

11.DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Universidad Técnica de Ambato**Inventariada por:** Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz**Fecha de inventario:** 19/11/2023**Revisada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.**Fecha de Revisión:** 22/12/2023**Aprobada por:** Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.**Fecha de aprobación:** 22/12/2023**Registro Fotográfico:** Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Ficha 4 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, caldo de pata.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
	0004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Santiago de Pillaro
Parroquia: Pillaro	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Barrio San Juan "Mercado San Juan"	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de Pata

Código fotográfico: IMG_7338

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE PATA	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía tradicional	

Breve reseña

Este platillo tiene raíces de la provincia del Carchi, donde sus pobladores fueron influenciados por los migrantes colombianos, desde ese momento se empezó con la preparación de este platillo, el cual forma parte de la comida ecuatoriana desde la década

de los 80, el cual existía con mayor fluidez en las relaciones comerciales y los mercaderes que viajan a Colombia para adquirir las patas de ganado. Este platillo se prepara con la parte baja de la pata de res, por medio de una cocción larga para darle la suavidad que caracteriza a este plato.

4. DESCRIPCIÓN

Es uno de los platos más conocidos gracias a su forma de la preparación dentro de la Región Sierra del Ecuador. Su historia está vinculada a las practicas culinarias locales y la utilización de ingredientes locales. En algunas culturas ecuatorianas la pata de res es considerada la parte menos noble por esta razón tiene algunas variedades entre localidades, pero los ingredientes detallados ofrecerán una experiencia única a tu paladar, debido a que lleva una marinado muy exquisito de especias típicas de cada lugar. Es importante que la pata de res sea muy bien limpiada, incluso puede remojarse con un poco de agua con sal, para facilitar su limpieza

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación tradicional se ha mantenido sin alteraciones dentro del sector de San Luis del Cantón Santiago de Píllaro, en los horarios de atención de lunes a sábado de 07:00 a 18:00 pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Dentro del Mercado "San Luis" existe un alcance de turistas nacionales como internacionales, de mayor afluencia en fiestas o feriados.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Pata de res	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E2	Culantro	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E4	Perejil	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E5	Maní	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E6	Leche	Lácteo	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E7	Mote	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Ollas	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuo	Nancy Carrillo	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
X	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas adquiridas para esta preparación han sido transmitidas de padres e hijos, como caso específico fue trasmitido de madre a hija, permitiendo mantener este saber durante 30 años, por medio de la enseñanza de mantener los sabores ancestrales.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
X	Padres -Hijos	Los saberes culinarios son trasmitidos de padres a hijos por lo que ha permitido que se siga manteniendo la receta tradicional del caldo, el cual se va adaptando a las preferencias locales, y permitiendo que siga esta tradición que en muchos casos es gracias a las familias.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es parte fundamental del patrimonio cultural representativo dentro de la sierra ecuatoriana, con un valor intrínseco, y que ayuda al impulso de la actividad turística gastronómica y al desarrollo económico de los ecuatorianos, también refleja la conexión entre la gastronomía y cultura, así como la importancia del uso de productos locales y orgánicos.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No ha tenido alteraciones, porque se considera tradicional, y las técnicas de cocina y preparación se han mantenido, sin alterarlos que lleguen a cambiar la receta y el sabor.		
	Media			
X	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
		N/A		
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
	IMG-1548			
10.OBSERVACIONES				
El caldo de pata nació en los años 80, este tiene orígenes que remontan a los migrantes colombianos, los cuales impartieron sus costumbres, por esta razón se crearon relaciones comerciales entre estos dos países para adquirir la pata de ganado y preparar este exquisito platillo.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				

Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	Fecha de inventario: 19/11/2023
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg	Fecha de Revisión: 22/12/2023
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg	Fecha de aprobación: 22/12/2023
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	

Ficha 5 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, llapingacho.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO	
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		0005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Pillaro	
Parroquia: Pillaro		U <input checked="" type="checkbox"/> na	R <input type="checkbox"/> l
Localidad: Barrio San Juan "Mercado San Juan"			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Llapingacho			
Código fotográfico: IMG_7342			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Llapingacho	D1	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	Plato típico		

Breve reseña

El origen del llapingacho se atribuyen al pueblo indígena Salasaca de la provincia de Tungurahua en la región montañosa del centro de Ecuador. El nombre original del plato parece provenir de la palabra "llapin" que significa "picado" en quechua. La papa, originaria de los Andes, fue uno de los grandes descubrimientos del Nuevo Mundo durante las conquistas de principios del siglo XVI: ayudó al Viejo Mundo a luchar y salvarse de la gran hambruna.

4. DESCRIPCIÓN

El llapingacho es un plato típico ecuatoriano elaborado con tortillas de puré de papa rellenas de queso. Son buenos para el desayuno, como merienda o con muchos otros platos ecuatorianos. Los llapingachos se elaboran con papa chola es un tipo de papa que contiene mucho almidón, logrando conseguir la textura deseada, para así tener como resultados más esponjosos, se lo puede servir con remolacha, huevo, chorizo, o aguacate, todo depende el lugar de preparación.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este platillo se ha mantenido por muchos años dentro del cantón, y se seguirá manteniendo porque es un plato típico de la sierra ecuatoriana y muy consumida gracias a que se lo puede conseguir en los mercados y restaurantes afines de lunes a domingo en horas de 7:00 a 18:00.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Este platillo es conocido a nivel internacional, gracias a su gran promoción, historia y reconocimiento por esta razón muchos turistas buscan deleitarse de sus deliciosos sabores.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
X	Internacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Chorizo	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E2	Mantequilla	Lacteo	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E3	Cebolla blanca	Verdura	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E4	Huevos	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E5	Papa	Tubérculo	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E6	Remolacha	Verdura	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra
E2	Comal	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nancy Carrillo	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
X	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas adquiridas para esta preparación han sido transmitidas de padres e hijos, como caso específico fue transmitido de madre a hija, como son las técnicas del amasado de la tortilla a mano y el uso del comal tradicional.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
X	Padres -Hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos por lo que ha permitido que se siga manteniendo la receta tradicional de este plato muy emblemático en la comida de la sierra ecuatoriana, en su mayoría de casos son transmitidos como forma de mantener una tradición familiar.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato es parte importante en la cultura del Ecuador, es un plato reconocido nacional e internacionalmente, esto ha permitido que exista un impulso en la valoración de la comida típica de la sierra ecuatoriana, permitiendo su desarrollo económico y cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este plato es un icono de la gastronomía de la sierra, por esta razón sus técnicas de cocción y preparación se han mantenido sin alteraciones.		
	Media			
x	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
		N/A		
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
El llapingacho es un símbolo muy importante en el proceso de mestizaje, este platillo se ha mantenido con más presencia dentro de la sierra ecuatoriana, debido a que son los principales exportadores de papa, el cual es el ingrediente principal en esta preparación.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				

Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	Fecha de inventario: 13/11/2023
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.	Fecha de Revisión: 22/12/2023
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.	Fecha de aprobación: 22/12/2023
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	

Ficha 6 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, cholitas pillareñas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO	
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		0006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Pillaro	
Parroquia: San Miguelito		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cholitas Pillareñas			
Código fotográfico: IMG_7666			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
Cholitas Pillareñas	D1	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	Comida típica		
Breve reseña			

La preparación de este plato considerado muy propio de la ciudad se dio gracias a un legado familiar que se fue transmitiendo de generación en generación, manteniendo las técnicas, preparaciones y sabores desde los abuelos, este platillo simboliza unión familiar, y compartir tradiciones y cultura a turistas nacionales y extranjeros.

4. DESCRIPCIÓN

Este platillo fue impulsado por mantener una costumbre familiar pillareña, esta comida tiene una preparación muy artesanal sobre el tiesto, las cuales están elaboradas con harina de trigo y pueden ser rellenas de queso o panela, esta preparación ha ayudado a mantener los sabores ancestrales.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Se lo adquiere en la parroquia San Miguelito de martes a domingo de 14:00 a 18:00 en el negocio Deliciosas Cholitas Pillareñas.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este platillo ha tenido gran promoción por es conocido a nivel nacional, por esta razón es una de las paradas más importantes al visitar el cantón.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Harina	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E2	Manteca	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E3	Queso	Lácteo	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
E4	Panela	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Tiesto	Tradicional	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma Moya		Dueña	Av. Inter cantonal y 8 de septiembre	San Miguelito
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
X	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas adquiridas para esta preparación han sido transmitidas de padres e hijos, como caso específico fue trasmitido de madre a hija., se ha buscado mantener la receta original para no alterar los sabores, como es de realizarlo en un comal en leña.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
X	Padres -Hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos por lo que ha permitido que se siga manteniendo la receta tradicional, y que se permita la venta de este producto representativo de una familia pillareña, el cual nació por reuniones familiares donde degustaban este platillo.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato es parte importante en la cultura del Ecuador, es un plato reconocido nacional e internacionalmente, esto ha permitido que exista un impulso en la valoración de la comida típica de la sierra ecuatoriano, permitiendo su desarrollo económico y cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este plato es un icono de la gastronomía pillareña, por esta razón sus técnicas de cocción y preparación se han mantenido sin alteraciones o pérdidas.		
	Media			
X	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
		N/A		
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
Este platillo fue elaborado gracias a una receta familiar donde por medio de una tradición nació la idea de compartirla y permitir exponer este plato a cientos de turistas, dando como resultado una representación de la gastronomía pillareña.				
11.DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz			Fecha de inventario: 13/11/2023	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.			Fecha de Revisión: 22/12/2023	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.			Fecha de aprobación: 22/12/2023	
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz				

Ficha 7 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, champús.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO
		0007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Pillaro
Parroquia: Pillaro		Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Barrio San Luis "Mercado San Luis"		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Champús		
Código fotográfico: IMG_7342		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Champús	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	Plato típico	

Breve reseña

En Ecuador, el "champus" es una bebida tradicional y festiva que se disfruta especialmente durante celebraciones y eventos especiales. Aunque las recetas pueden variar ligeramente según las regiones, en general, el champús ecuatoriano comparte algunas características con su homónimo colombiano, pero con variaciones locales distintivas.

4. DESCRIPCIÓN

Esta bebida se caracteriza por su color morado oscuro, su textura espesa y su sabor agridulce, que combina la dulzura de las frutas con las notas especiadas de las hierbas y especias junto al maíz tierno. El champús ecuatoriano es apreciado no solo por su delicioso sabor, sino también por su papel cultural, ya que forma parte de las tradiciones culinarias de Ecuador, especialmente en festividades y celebraciones.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta preparación se realiza de forma continua dentro del Mercado de San Luis en el caso de Píllaro, pero esta bebida tiene más presencia durante las festividades como es el caso del Corpus Christi.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Esta bebida es consumida por lo ecuatorianos, quienes buscan disfruta de esta, porque es una representación cultural y tradicional.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Maíz Morado	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E2	Lulo	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E3	Hierba luisa	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E4	Panela	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E5	Clavo de olor	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E6	Canela	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
------	--------	-----------------	----------------------------	-----------	-----------

		actividad			
Individuos	Silvia Manchun	44 años	Empleada	Mercado San Luis	San Luis
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
x	Padres -Hijos	Preparación típica, es considerada una bebida tradicional por eso se mantiene, y es transmitida de padres a hijos por su valor cultural y simbólico.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
x	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas adquiridas para esta preparación han sido transmitidas de padres e hijos, como caso específico fue transmitido de madre a hija, por medio de una preparación ancestral en la cual se pueden identificar los productos locales y técnicas de fermentación.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El champús es parte integral de las tradiciones culinarias y festivas de estas comunidades. Su preparación y consumo a menudo están asociados con eventos importantes, festividades religiosas, ferias y celebraciones locales. Es una expresión de la identidad cultural y un símbolo de las costumbres transmitidas de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida muy tradicional es un icono de la gastronomía de la sierra, por esta razón sus técnicas de cocción y preparación se han mantenido sin alteraciones o han cambiado.			
	Media				
x	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Silvia Manchun	Mercado San Luis	N/A	Femenino	38 años	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9.ANEXOS					
TEXTOS	FOTOGRAFÍAS	VIDEOS	AUDIO		
10.OBSERVACIONES					
El champús a menudo se consume en eventos comunitarios, ferias y festivales, promoviendo la cohesión social. Su presencia en estas ocasiones refuerza los lazos comunitarios al proporcionar a las personas una oportunidad para compartir y disfrutar					

de esta bebida única juntas. Además de su valor cultural, el champús es apreciado por su sabor distintivo y refrescante. Su presencia en la gastronomía local agrega diversidad y riqueza al panorama culinario, ofreciendo a la comunidad una opción única y deliciosa.

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Fecha de inventario: 13/11/2023

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Fecha de Revisión: 22/12/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.

Fecha de aprobación: 22/12/2023

Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz

Ficha 8 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, loco de cuy.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
					CÓDIGO
					0008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Píllaro			
Parroquia: Píllaro		U na		R i	
Localidad: Barrio San Juan "Mercado San Juan"					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Loco de cuy					
Código fotográfico: IMG_1422					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Locro de Cuy			D1	N/A	
Grupo social			Lengua (s)		
MESTIZO			L1	ESPAÑOL	
Subámbito			Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA			Plato típico		
Breve reseña					

El loco de cuy es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana que destaca por su sabor único y su conexión con las raíces culinarias del país. Este guiso representa una combinación de ingredientes autóctonos, fusionando sabores indígenas con influencias de la cocina española. Tradicionalmente, este plato se sirve en eventos festivos y celebraciones importantes, marcando una conexión profunda con las tradiciones locales y la identidad culinaria ecuatoriana. El legado del loco de cuy significa cultura y simbolismo en función alimentaria, preservando la conexión que tienen las comunidades indígenas por medio de esta preparación y manteniendo sus tradiciones agrícolas.

4. DESCRIPCIÓN

El ingrediente principal, el cuy, que es un tipo de roedor domesticado, se cocina en un guiso espeso preparado con papas, maíz, cebolla, ajo, y condimentos como comino y achiote. La carne de cuy se caracteriza por ser tierna y jugosa, y su sabor distintivo se mezcla con la variedad de ingredientes que conforman el loco. La preparación de este plato preserva la memoria y cultura de comunidades indígenas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación tradicional de esta sopa tradicional se ha mantenido sin alteraciones dentro del sector de San Juan del Cantón Santiago de Píllaro, de lunes a sábado de 7:00 a 18:00 pm.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Dentro del Mercado "San Juan" existe un alcance de turistas nacionales, de mayor afluencia en fiestas o feriados.		
	Provincial			
	Regional			
x	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cuy	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E2	Papas	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E3	Cebolla	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E4	Ajo	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E5	Achiote	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sandra Carrillo	25 años	Empleada	San Juan	San Juan

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
X	Padres -Hijos	Los conocimientos y técnicas de este platillo han sido transmitidas a través de la práctica de saberes culinarios ancestrales, los cuales se han ido inculcando en las familias ecuatorianas.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
X	Padres -Hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos por medio de compartir la receta, preparación la práctica y la elaboración, por lo que ha permitido que se siga manteniendo la receta tradicional del caldo.		
	Maestro-Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El loco de cuy es un plato arraigado en la cultura ecuatoriana, especialmente en las regiones de la sierra. Su preparación y consumo están asociados a festividades, celebraciones y eventos importantes. Este platillo es un reflejo de las tradiciones culinarias locales y contribuye a la preservación de la identidad cultural.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	No ha tenido alteraciones, porque se considera tradicional, y las técnicas de cocina y preparación se han mantenido, sin alterarlos que lleguen a cambiar la receta y el sabor.		
	Media			
X	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Sandra Carrillo	Mercado San Luis	N/A	Femenino	39 años
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
10.OBSERVACIONES				
La inclusión del cuy como ingrediente principal en el loco tiene raíces históricas y está relacionada con las prácticas alimenticias de las comunidades indígenas precolombinas. Además, la utilización de ingredientes autóctonos como papas y maíz resalta la conexión de la comunidad con su entorno natural y agrícola.				
11.DATOS DE CONTROL				

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	Fecha de inventario: 13/11/2023
Revisada por:	Fecha de Revisión:
Aprobada por:	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz	

Ficha 9 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, fritada.

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO	
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO 0009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Barrio San Juan			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fritada			
Código fotográfico: IMG_1245			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Fritada		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL

Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		Plato típico		
Breve reseña				
La fritada es un plato tradicional de la gastronomía ecuatoriana, particularmente popular en la región de la Sierra. Se destaca por su sabor robusto y su preparación a base de carne de cerdo, su historia está vinculada en la época colonial con la llegada de los españoles a América, donde consigo llegaron sus costumbres culinarias. Además, la fritada está vinculada con festividades y celebración de las comunidades andinas.				
4. DESCRIPCIÓN				
La fritada es un plato típico de la Sierra o Tierra Alta. Aunque su nombre completo es “fritada de chancho”, que literalmente se traduce como fritura de cerdo, en realidad la carne se cocina en agua y jugo de naranja hasta que se reduce el agua y la carne se dora en su propia grasa. La receta básica implica cocinar trozos de cerdo en su propia grasa, generalmente acompañados de condimentos como ajo, comino, pimienta y otras especias locales, se la puede emplatarse con mote, papa, curtido, maduro frito, dependiendo al lugar de la preparación.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta preparación se ha mantenido de forma continua, debido a que la fritada se ha convertido un plato esencial en la vida cotidiana de los ecuatorianos, en especial en Píllaro la consumen como almuerzo y está presente en todos las festividades y celebraciones andinas.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Este platillo es deleite de los ecuatorianos que lo han acogido como un plato muy tradicional, llegando a forma parte de su día a día.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de cerdo	Animal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E2	Comino	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E3	Cebolla blanca	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E4	Cebolla Paitaña	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
E5	Ajo	Vegetal	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local-Compra

E2	Sartén	Tradicional	Tungurahua - Píllaro	Producción Local- Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nancy Carrillo	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
X	Padres -Hijos	Refleja la riqueza de los ingredientes locales, y tradiciones, manteniendo este legado por medio de generación en generación gracias a que es compartida como una receta tradicional dentro de familias.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
X	Padres -Hijos	Esta receta y preparación es compartida de generación en generación por padres a hijos para mantener así esta costumbre en las festividades y en la vida diaria.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La fritada es a menudo protagonista en eventos comunitarios, celebraciones y festividades. Su preparación y consumo son elementos fundamentales en reuniones familiares, fiestas y otras ocasiones especiales que fortalecen los lazos comunitarios. La fritada es un símbolo de la identidad cultural ecuatoriana, específicamente de la región de la Sierra. Su receta única, que utiliza ingredientes locales y técnicas tradicionales de cocción, refleja la riqueza y diversidad de la cultura gastronómica del país.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las técnicas e ingrediente, así como utensilios para realizar esta receta no se han visto cambiados o modificados.			
	Media				
X	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
8.ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO		
N/A	N/A	N/A	N/A		

9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
10.OBSERVACIONES			
<p>La fritada no solo es apreciada por su delicioso sabor, sino también por su importancia cultural y su presencia en celebraciones y reuniones familiares en Ecuador. La combinación de ingredientes locales y técnicas de cocción tradicionales hacen de la fritada una representación sabrosa y auténtica de la riqueza culinaria de la región.</p>			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz		Fecha de inventario: 13/11/2023	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.		Fecha de Revisión: 22/12/2023	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.		Fecha de aprobación: 22/12/2023	
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz			

Ficha 10 A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, caldo de 31

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO	
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		0010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Santiago de Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Barrio San Juan "Mercado San Juan"			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Al norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas -1.172576923, -78.54376432			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de 31			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Caldo de 31		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZO		L1	ESPAÑOL	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		Plato típico		
Breve reseña				
<p>El Caldo de 31 es una sopa abundante y sustanciosa que combina una variedad de ingredientes locales. Este plato se sirve comúnmente en las festividades de fin de año como una forma de reunir a la familia y compartir una comida especial para despedir el año que termina. Aunque las recetas pueden variar, el caldo de 31 suele contener ingredientes sustanciosos y tradicionales de la cocina ecuatoriana.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>El caldo de 31 puede incluir carne de res o cerdo, papas, plátanos verdes, yuca, maíz, zanahorias, cebollas, cilantro y otros ingredientes. La preparación puede variar según las preferencias regionales y familiares. El caldo es reconfortante y nutricional, y la tradición de prepararlo y compartirlo en Nochevieja simboliza la esperanza y la abundancia para el próximo año.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación tradicional de esta sopa tradicional se ha mantenido sin alteraciones dentro del sector de San Juan del Cantón Santiago de Pillaro		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Dentro del Mercado "San Juan" existe un alcance de turistas nacionales, de mayor afluencia en fiestas o feriados.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Corazón	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra
E2	Tripas de res	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra
E3	Panza de res	Animal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra
E4	Ajo	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra
E5	Cebolla blanca	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra
E6	Cebolla paitaña	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local-Compra

E7	Perejil	Vegetal	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de Adquisición
E1	Olla	Tradicional	Tungurahua - Pillaro	Producción Local- Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nancy Carrillo	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
X	Padres -Hijos	Preparación típica, es considerada una sopa típica por eso se mantiene, y es transmitida de padres a hijos por su valor cultural y simbólico.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
X	Padres -Hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos por lo que ha permitido que se siga manteniendo la receta tradicional del caldo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6.VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El caldo de 31 fue reconocido de esa forma hace 40 años por los obreros, debido a que los consumían cada fin de mes, cuando los dueños faenaban las reses el 31 de diciembre o fin de mes y entregaban las vísceras a los empleados, quienes supieron aprovecharlo y crear una deliciosa sopa, lo que le hizo acreedor a este nombre que ahora es muy famosos en todo el Ecuador.

Sensibilidad al cambio

	Alta	No ha tenido alteraciones, porque se considera tradicional, y las técnicas de cocina y preparación se han mantenido, sin alterarlos que lleguen a cambiar la receta y el sabor.
	Media	
X	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
		N/A		

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO
N/A	N/A	N/A	N/A
9.ANEXOS			
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
10.OBSERVACIONES			
N/A			
11.DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariada por: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz		Fecha de inventario: 13/11/2023	
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.		Fecha de Revisión: 22/11/2023	
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate Mg.		Fecha de aprobación: 22/11/2023	
Registro Fotográfico: Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz			

3.1.1 Análisis de los resultados obtenidos de la entrevista

Emprendimiento: La Garra del Oso

Daysi Cruz, 33 años - Propietaria

Tiempo de venta 8 años

Tabla 2 Preguntas y respuestas correspondientes a la primera entrevista.

PREGUNTAS	RESPUESTAS
1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué? No cursiva	- “Considero que sí es importante, ya que somos un país muy cultural entonces si impulsamos este tipo de turismo ayuda atraer mucha gente que venga como que a nuestro pueblo en este caso y pues sí considero que es bastante importante que tengamos de ese tipo de turismo, porque nos ayuda a preservar y cuidar lo nuestro y así los turistas que nos visitan podrán aprender de nuestras cultura y tradiciones y se empieza a dar un mayor valor, pues eso pienso”
2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?	- “En el tema cultural, sobre todo resaltando que somos como que varias parroquias y cada parroquia tiene que ofrecer, entonces tenemos por ejemplo algo que es muy conocido y donde refleja nuestra cultura es la Diablada pillareña, al igual que la historia de Rumiñahui, su monumento, entonces creo que sí tenemos varios tipos de turismo para ofrecer”
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?	- “De Píllaro considero que el más visitado es en enero el tema de la diablada pillareña, o sea, todo mundo. Creo que pregunta cuando son de otra ciudad, incluso de otro país. O sea, todos tratan como de que averiguar, de saber y todos quieren conocer esa parte de Píllaro”

<p>4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?</p>	<p>- “Sí podría impulsar, pero considero que le falta aún bastante apoyo como emprendedor. Creo que nos falta incluso bastante apoyo de las autoridades, pero sí el turismo en el tema de gastronomía y podría impulsarnos un poco más como cantón por medio de la gastronomía”</p>
<p>5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?</p>	<p>- “El local en sí como que el cantón no sé cómo exacto se estén como que, manejando, pero en tema de cada parroquia. Por ejemplo, aquí este suele hacer como que ferias gastronómicas, pero tampoco es como que tan seguido, o sea, por ejemplo, en este caso, como que en el mes de noviembre suelen hacer el tema el tema del oso andino y ahí como que impulsaron el tema gastronómico y cultural”</p>
<p>6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?</p>	<p>- “Considero que es muy importante porque nos identifica en sí como que no directamente como cantón, pero sí cada provincia, digamos en sí, en tema de país nos identifica. Hacernos conocer por el tema culinario en otros países que igual mucha gente viene y lo primero que hace exacto es probar su la comida y muchas de las veces les gusta bastante nuestra comida como país y a la vez aprenden de la forma de preparación y de los saberos que mantenemos de nuestros antepasados”</p>
<p>7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?</p>	<p>- “Creo que tenemos todavía como que el tema ancestral, digamos, o sea, tenemos aún el tema de los platos que nos inculcaron, como que nuestros abuelitos, nuestros padres aún existe cuando por ejemplo son las fiestas de ahí todo el tema de platos gastronómicos que fueron incentivados desde hace mucho antes, como el champús”</p>
<p>8. ¿Considera que la comida influye en la</p>	<p>- “Pues la verdad si ya que con la comida es una forma donde podemos demostrar las técnicas y conocimientos</p>

identidad cultural de un lugar?	gastronómicos de nuestro cantón, y en este podemos llegar a reflejar la historia, tradiciones y costumbre, pues si eso creo que tiene mucha influencia”
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?	- “Considero que tenemos varios, o sea, creo que no tenemos un plato específico en sí que como que nos represente, pero tenemos varios, o sea, como la fritada, el champú, el caldo de 31, el yahuarlocro. Y todo eso, o sea son platos que creo que sí son apreciados y mostrados al mundo”
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?	- “Bueno, nosotros aquí como emprendimiento, normalmente tratamos de ser exactos, no adaptar al tema de ahorita, como que tantos condimentos, tanta cosa que hay ahora y pues mi mamá siempre dice este como que mi abuelita le enseñó a poner tal cosa, hacer tal, entonces creo que siempre tratamos de mantener ese tema a un como que he de la familia que aún se puede transmitir, esto que es familiar, o sea, algo que es personal, digamos que le tratamos de adaptar a nuestros platos”
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?	- “Sí considero que ha variado bastante, o sea, más que todo en el tema de la ciudad, creo que ha variado bastante porque ya no se toma en cuenta algunas técnicas de antes, o sea, mi abuelita le ponía tal, no sé, por ejemplo, le ponía tal harina para que sepa mejor y así ahora todo es como que muchos condimentos, ahora hay mucho, mucho tipo de como conservantes preservantes, muchas cosas ya procesadas”
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?	- “Sí, porque nosotros normalmente, por ejemplo, tratamos de trabajar con gente que sea aledaña a nosotros, o sea que sea nuestro alrededor, entonces. Por ejemplo, si mi vecina, vende papas, entonces yo trato de comprarle a ella, sé de dónde está sacando el producto,

	igual nosotros tenemos un huerto en el cual tenemos sembrado lechuga, cebolla, entonces yo sé de dónde estoy trayendo esos productos, o sea, yo sé que son míos, yo sé cómo están hechos esos productos, cómo están estos fabricados, digamos”
--	--

Elaborado por: Ortiz (2023)

Emprendimiento: Restaurante Monte Verde

Noema Durán, 48 años – Chef

Tiempo de venta 15 años

Tabla 3 Preguntas y respuestas correspondientes a la segunda entrevista.

PREGUNTAS	RESPUESTAS
1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?	- “Es muy importante porque a nivel bueno aquí prácticamente lo cultural es, hay muchas cosas, pero sería muy bueno que fomenten mucho más para que puedan conocer a nuestro cantón y a que nuestro cantón necesita más publicidad, no solamente en temporada de la Diablada Pillareña, sino todo el año, porque Pillaro tiene muchos lugares donde se puede disfrutar de nuestra cultura y aprender de ella y así que puedan conocer los turistas nacionales y extranjeros”
2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?	- “Atractivos culturales bueno, aquí hay algunos como es la representativa diablada pillareña también el monumento de Rumiñahui, estos son los que más simbolizan la cultura e historia de nuestro cantón”
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?	- “Hay muchos lugares donde los turistas visitan como puede ser la Plaza de la resistencia indígena donde se ve el monumento a Rumiñahui hay muchos museos Muchas, muchas, muchas cosas donde pueden visitar No podría decir específicamente dónde llegan más”

<p>4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?</p>	<p>- “Yo pienso que, si porque algunas personas llegan a un lugar para disfrutar de su gastronomía y por medio de este recorrido pueden llegar a conocer la historia del lugar por medio de las preparaciones y los sabores de cada plato, por eso creo que es muy importante que vayan de la mano”</p>
<p>5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?</p>	<p>- “La verdad no, prácticamente el gobierno dentro del cantón no ha impulsado ningún ni ha gestionado ninguna cosa para para poder hacer publicidad sobre el sobre el turismo gastronómico, prácticamente cada local, cada dueño de su establecimiento hacemos propaganda de nuestro producto de los platos típicos”</p>
<p>6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?</p>	<p>- “Mm pues yo opino que es muy importante porque por medio de la comida podemos representar nuestras raíces, nuestra identidad, y por medio de esto dar a conocer lo que nos representa lo que producimos”</p>
<p>7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?</p>	<p>- “Puede ser la fritada que prácticamente en cada festividad, ahí la que venden en motecito con tortillas y fritada, el caldo de morcilla, las empanadas de tiesto hay muchos platos más que prácticamente Pillaro está aumentando, digamos, en lo gastronómico”</p>
<p>8. ¿Considera que la comida influye en la identidad cultural de un lugar?</p>	<p>- “Pues desde mi punto de vista si porque es los saberes que hemos aprendido a lo largo de los años, ha permitido que hasta ahora se mantenga platos muy ancestrales, y pues por esto permite que se represente en cada preparación nuestra identidad y cultura”</p>
<p>9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?</p>	<p>- “Mm pues yo pienso que uno de los platos que se le puede considerar patrimonio alimentario es el champús porque es el más antiguo y el que siempre está presente en todas las festividades del cantón”</p>

<p>10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?</p>	<p>- “Buena la verdad, las técnicas de mis antepasados que ahorita estamos ocupando desde el cordero al hueco, que es lo más antiguo que hay de ahí ahorita, como todo se va modernizando en alimentación, digamos que ya casi nada de antiguos se va utilizando a más que el tiesto de barro, que en algunas comiditas se utiliza”</p>
<p>11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?</p>	<p>- “Claro que sí, bastante, ahora hay muchas técnicas, ya que se utiliza hasta en implementos que hay más, más nuevos, más modernizados. Anteriormente se utilizaba la cuchara de palo, ahora ya no, ahora hay todo en acero inoxidable que se va utilizando, entonces yo pienso que ya todo es moderno, todo es de bajo estudios también todo esta industrializado. Entonces yo pienso que sí, ha variado mucho”</p>
<p>12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?</p>	<p>- “Sí podríamos decir que, si conocemos, pero de algunos productos ya vienen industrializados y la verdad que no se conoce cómo viene en la materia prima, bueno, mi materia prima, la principal viene de la parte sur oriente del Ecuador, al igual que compramos a los agricultores aledaños”</p>

Elaborado por: Ortiz (2023)

Emprendimiento: Paradero Don Homero

Sandra Unapucha, 37 años – Propietaria

Tiempo de venta 13 años

Tabla 4 Preguntas y respuestas correspondientes a la tercera entrevista.

<p>PREGUNTAS</p>	<p>RESPUESTAS</p>
<p>1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?</p>	<p>- “Si es muy importante porque por medio de el turismo cultural, podemos destacar lo que nos caracteriza como pillareños y así dar a conocer al mundo acerca de nuestras tradiciones e historia, así como ha pasado con la Diablada Pillareña”</p>

<p>2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?</p>	<p>- “Aquí hablemos de lo que es culturales aquí del cantón, tenemos del patrimonio cultural de la diablada pillareña, lo que tenemos de aquí, lo que es lo que es nacido aquí, Rumiñahui, todas esas características son, o sea, en que, en sí, aquí a nuestro cantón nos ha puesto en alto, también con la gastronomía”</p>
<p>3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?</p>	<p>“Aquí en Pillaro el más visitado, el. El del 1 a 6 de enero, la Diablada y lo que es del monumento de Rumiñahui”</p>
<p>4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?</p>	<p>- “Sí, sí, la gastronomía, en realidad, es una buena herramienta para impulsar el turismo cultural, por medio de los saberes de nuestros antepasados que se mantiene en cada preparación”</p>
<p>5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?</p>	<p>- “Bueno, yo le podría decir a modo personal, hemos tenido lo que es de los periodos anteriores, tuvimos bastante apoyo, hablemos desde el 2010 que nosotros comenzamos. Teníamos con las autoridades de aquel entonces tanto del municipio, tanto del Gobierno provincial, nos han ayudado bastante, con la participación en ferias, con capacitaciones y así”</p>
<p>6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?</p>	<p>- “Bueno en sí, nosotros estamos enfocados en lo que es de. rescatar las tradiciones que antes tenían nuestros antepasados Hablemos de aquí, de mi establecimiento en nosotros comenzamos con lo que es haciendo rescatar lo antiguo, por ejemplo, nosotros aquí en la comida que nosotros preparamos, nosotros no utilizamos nada de condimentos procesados, digamos nosotros aquí todo es natural, y ancestral”</p>
<p>7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que</p>	<p>- “Mm pues dentro de Pillaro existe una grande variedad de platos típicos que se hacen presentes en las festividades como son el champús, la fritada que ha</p>

todavía existen en las festividades del cantón?	tenido una muy grande acogida dentro del cantón, también como el caldo de 31, el yahuarlocro”
8. ¿Considera que la comida influye en la identidad cultural de un lugar?	- “Pues si en nuestro caso en cada preparación buscamos expresar o dar un valor muy simbólico, bueno me refiero a que buscamos reflejar la identidad de la cultura pillareña, intentando contar nuestra historia en cada preparación”
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?	- “Pues creo que dentro de Pillaro tenemos una gran variedad de platillos, que nos representan como cantón como es el champús, las cholitas, el vino de mora que son realizados gracias al esfuerzo y trabajo de todos nosotros”
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?	- “Las técnicas heredadas dentro de mi establecimiento ha sido utilizar elementos como ollas de barro, preparación en piedra volcánica al igual que la forma de darle sabor a nuestra comida por medio de especias naturales”
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?	- “Bueno, sí, en realidad, como dice, empezamos nosotros desde abajo, buscando opciones que les llama la atención a la gente. Anteriormente teníamos otro tipo de preparación, pero como que la gente no le gustaba, entonces usted sabe, nosotros tenemos aquí a fluida de gente de lo que es de la ciudad, digamos, y entonces la gente de la ciudad allá ya usted sabe todos los días con sus frituras, con todo eso, pero en cambio los fines de semana la gente opta por salir a lo que es así a espacios abiertos”
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?	- “Nosotros lo que utilizamos, los productos de pocos productos de lo que cultivamos aquí mismo y también tenemos lo que son productos de aquí de dentro del cantón, o sea, hay aquí en el cantón tenemos lo que son

	<p>las asociaciones que se dedican a lo que es a la producción limpia, producción agroecológica, entonces nosotros adquirimos esos productos, hablemos aquí en San miguelito todos los sábados en la Feria del productor al consumidor, igual en los domingos, en el cantón Píllaro. La asociación del club, del productor al consumidor, la chacra, nosotros de ahí hacemos todos nuestros productos, son limpios, son orgánicos y todo eso”</p>
--	---

Elaborado por: Ortiz (2023)

Emprendimiento: Glampín Los Laureles

Marcos Castillo, 40 años – Empleado

Tiempo de venta 13 años

Tabla 5 Preguntas y respuestas correspondientes a la cuarta entrevista

PREGUNTAS	RESPUESTAS
<p>1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?</p>	<p>- “El desarrollo del turismo cultural en cualquier lugar, incluido el cantón Píllaro, es esencial por varias razones. En primer lugar, el turismo cultural permite conservar y promover las tradiciones, la historia y la identidad de una comunidad. En el caso específico de Píllaro, que tiene una rica cultura, el turismo puede ayudar a preservar y transmitir estas tradiciones a las generaciones futuras. El desarrollo del turismo cultural en el cantón Píllaro puede ser beneficioso tanto para la preservación de su identidad cultural como para su crecimiento económico y su integración en el mundo globalizado”</p>
<p>2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?</p>	<p>- “El cantón Píllaro ofrece una variedad de atractivos turísticos culturales, incluyendo festivales tradicionales como la Diablada Pillareña, la Feria de la Fruta y de las Flores, así como eventos religiosos como la Semana</p>

	Santa. Además, cuenta con artesanías locales, gastronomía típica y sitios históricos que destacan la rica herencia cultural de la región”
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?	- “Considero que el atractivo turístico más visitado es el de la Diablada Pillareña”
4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?	- “Sí, la actividad gastronómica tiene el potencial de impulsar el turismo cultural en el cantón Píllaro. La oferta de la gastronomía local puede atraer a visitantes interesados en experimentar sabores auténticos y tradicionales, contribuyendo así al desarrollo turístico y económico de la región”
5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Píllaro?	- “Mmm pues si porque gracias a su gestión hemos sido eventualmente invitados a festivales gastronómicos, promoción en redes sociales, colaboraciones con restaurantes locales y participación en eventos turísticos regionales”
6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?	- “La comida desempeña un papel crucial en la construcción de la identidad cultural, ya que refleja tradiciones, historias y valores arraigados en una comunidad. Funciona como un medio de expresión cultural que une a las personas y preserva la herencia de generación en generación”
7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?	- “En las festividades del cantón, persisten tradiciones culinarias como la preparación de platos típicos como la colada morada y las guaguas de pan durante eventos como la Diablada Pillareña y la Feria de la Fruta y de las Flores”
8. ¿Considera que la comida influye en la	- “Pues sí, la comida juega un papel significativo en la construcción de la identidad cultural de un lugar, ya que

identidad cultural de un lugar?	refleja la historia, las costumbres y los sabores distintivos que caracterizan a una comunidad”
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Píllaro?	- “El patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Píllaro destaca por su diversidad de platos tradicionales, como la colada morada y guaguas de pan, así como la influencia de festivales como la Diablada Pillareña en la gastronomía local”
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?	- “Las técnicas y saberes heredados para la preparación de alimentos en Píllaro se transmiten a través de generaciones e incluyen métodos tradicionales de cocción, uso de ingredientes locales y la participación comunitaria en la preparación de platos festivos”
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?	- “A lo largo de los años, la forma de preparar alimentos en pillarlo ha experimentado cambios sutiles debido a factores como la disponibilidad de ingredientes y la influencia de nuevas tendencias culinarias, aunque persisten las técnicas y recetas tradicionales”
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?	- “La materia prima utilizada en la preparación de alimentos en Píllaro a menudo se obtiene localmente, aprovechando ingredientes frescos y productos regionales que contribuyen a la autenticidad de la gastronomía local”

Elaborado por: Ortiz (2023)

Tabla 6 Discusión de las fichas del INPC

Ficha	Platos típicos, tradicionales del Cantón Santiago de Pillaro	Análisis
<p>A4 Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aji de cuy, - Trucha de quillan - Yahuarlocro - Caldo de pata - Llapingacho - Cholitas pillareñas - Champús - Locro de cuy - Fritada - Caldo de 31 	<p>La gastronomía del Cantón Santiago de Pillaro ha permitido reflejar la riqueza cultural y culinaria que existe en este lugar, debido a que en cada uno de sus platillos, preparaciones y recetas han incorporado sus ingredientes locales y técnicas de cocina tradicional, los cuales se han transmitido de generación en generación en su mayor parte de padres a hijos. Por esta razón la oferta gastronómica del lugar ha sido mantenida sin alteraciones por los diferentes establecimientos del lugar, los cuales tiene como objetivo exponer los platillos tradicionales como una parte importante de su cultura culinaria y fomentar el turismo en el cantón, permitiendo compartir sus sabores y saberes de estas preparaciones ancestrales a los visitantes nacionales y extranjeros. El Ministerio de Cultura y Patrimonio (MCP) destaca la importancia cultural y simbólica de los alimentos como Patrimonio Alimentario, es decir este término se refiere a la comida preparada que posee un valor simbólico, cultural e identitario para una nación, ciudad o comunidad. El MCP reconoce que este concepto engloba platos típicos y otros alimentos que tienen una historia detrás de sus ingredientes, recetas y técnicas</p>

		<p>de preparación. La gastronomía dentro del cantón refleja la historia, las costumbres y la herencia pillareña, convirtiéndose en un atractivo turístico importante y forma parte integral de rituales y celebraciones, otorgando significado más espiritual. La gastronomía puede ser una fuente importante de empleo y desarrollo económico, a la vez permitiendo la apreciación de diferentes perspectivas y formas de vida a través de los sabores y las tradiciones culinarias. Según los estudios de FusteForné (2016), la relevancia del patrimonio culinario en la transmisión cultural es significativa. La gastronomía y la comida no solo son un reflejo de las tradiciones culturales de una región, sino que también son una representación de su identidad natural. Pérez (2019) afirma en su investigación que la unión entre la cocina, la gastronomía, y la vida rural, y el sector de los servicios es indisoluble, son de suma importancia, para el crecimiento social y económico, por esta razón es de gran relevancia preservar el patrimonio culinario debido a que no solo implica la conservación de prácticas tradicionales, sino también la capacidad de adaptación e innovación para adecuarse a los cambios en la sociedad y el entorno. El legado culinario presente en Píllaro representa una valiosa manera de conservar la historia y la cultura mediante la gastronomía. Es esencial para comprender la diversidad y riqueza de las tradiciones culinarias alrededor del mundo</p> <p>Elaborado por: Ortiz (2023)</p>
--	--	---

Tabla 6. *Discusión de los resultados obtenidos en la entrevista*

PREGUNTAS	REACCIÓN DE LOS PARTICIPANTES	ANÁLISIS GENERAL	TRIANGULACIÓN SEGÚN LA PROPUESTA DE URRY MIRADA DEL TURISTA
<p>Primera Sección enfocada en el turismo cultural:</p> <p>1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿por qué?</p> <p>2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?</p>	<p>Dentro de estas preguntas enfocadas en el turismo cultural, su reacción fue un poco de desconocimiento, o nerviosismo, debido a que las personas no tenían un gran nivel de dominio acerca de esta tipología dentro del cantón, por eso en algunas ocasiones dudaban de su respuesta, o no sentían seguridad al responderlo.</p>	<p>Realizando un análisis de cada participante se menciona de forma repetida los atractivos turísticos culturales, a su vez su apreciación acerca del turismo cultural y su importancia incide como resultado que la gastronomía permite el crecimiento social, cultural y económico del lugar. Los participantes exponen que el turismo cultural es de gran valor para el cantón debido a que el lugar busca mantener los saberes</p>	<p>Esta primera sección enfocada en el turismo cultural, el cual se enfoca en las experiencias que tiene el turista, su apreciación y aprendizaje con respecto a temas culturales, se centra en la exploración de manifestaciones culturales, históricas, interactuando con la comunidad local, lo que relaciona con la propuesta de Urry, (1996) donde menciona la teoría de la mirada del turista, enfocando su estudio en la cultura y sociología del turismo, teniendo como objetivo analizar la interacción y experiencia del turista en el lugar, por esta</p>

<p>3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?</p>		<p>ancestrales y las tradiciones, a su vez mantener su historia y patrimonio.</p>	<p>razón se puede comparar que al Cantón Santiago de Píllaro, los turistas llegan por su gran legado cultural y para sumergirse de su cultura, permitiéndoles conocer y apreciar la identidad cultural del lugar desde la perspectiva del turista, es decir desde las experiencias vividas y aprendidas.</p>
<p>Segunda Sección enfocada en el impulso del turismo e identidad cultural por medio de la gastronomía. 4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?</p>	<p>Para los participantes es muy importante mantener el legado y saberes ancestrales gastronómicos, porque al momento de responder sentían mucha seguridad y orgullo al exponer todos los conocimientos culinarios que han sido transmitidos por sus familias y a la vez ellos presentaban preocupación</p>	<p>Para los pillareños el conocimiento ancestral es en base a los valores y tradiciones culturales que existen tras cada preparación y elaboración de los alimentos, permitiendo que esto se mantenga por muchas generaciones, compartiendo conocimientos y tradiciones culinarias, es decir toda forma de preparación de alimentos obtenidos por medio de un valor</p>	<p>Esta segunda sección está enfocada en la construcción de una identidad cultural por medio de la gastronomía, donde se obtuvo como resultado que juega un papel fundamental, debido a que la comida como expresión cultural según Urry (1996) es un medio de expresar la cultura, la historia y los valores, lo que da lugar a una amplia variedad de técnicas, platos y preparaciones, cada una de estas técnicas son autóctonas del lugar de origen y refleja</p>

<p>5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del cantón santiago de Píllaro?</p> <p>6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?</p> <p>7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?</p> <p>8. ¿Considera que la comida influye en la</p>	<p>porque algunas veces las personas no saben reconocer a la gastronomía como una forma de representación cultural.</p>	<p>empírico, a la vez reconociendo el valor que tiene cada preparación, lo cual ha permitido la interacción social estableciendo una identidad cultural.</p>	<p>la identidad cultural de cada localidad, demostrando que los turistas pueden conocer y entender a las personas a través de la cultura, es decir el patrimonio alimentario por medio de la gastronomía permite que los turistas puedan experimentar esta construcción por medio de lo que miran, prueban o experimentan.</p>
---	---	--	--

identidad cultural de un lugar?			
<p>Tercera Sección enfocada en el patrimonio alimentario y técnicas, saberes ancestrales.</p> <p>9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del cantón Santiago de Pillaro?</p> <p>10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?</p> <p>11. ¿Ha variado la</p>	<p>Durante la entrevista los participantes se mostraron muy confiados en esta sección, debido a que ellos tienen gran conocimiento acerca del Patrimonio alimentario del cantón, sobre los factores que enfoca esta terminología, mostraban mucha seguridad en sus respuestas.</p>	<p>Gran parte de los participantes reconocieron que dentro del cantón existe una gran variación por parte del Patrimonio Alimentario, porque para ellos la gastronomía es una gran base en sus tradiciones familiares y culturales, por eso en cada una de sus respuestas recalcan que mantienen los legados ancestrales, evitando causar cambio o alteraciones a la preparación de cada platillo que ofertan. Los saberes ancestrales gastronómicos del cantón son conocimientos transmitidos de generación en generación</p>	<p>Esta tercera sección se enfoca en el patrimonio alimentario, técnicas y saberes ancestrales, donde gracias a la investigación se pudo identificar que el Patrimonio Alimentario dentro del cantón es muy variado, y en cada una de estas preparaciones, se busca conservar los técnicas y saberes ancestrales, para así lograr mantener una expresión cultural entorno a la comida, debido a que los platos son un símbolo de pertenencia y orgullo para las personas que lo producen y consumen, ayudando a la construcción fuerte de identidades locales, y fomentando un mayor interés y valor de cada cultura, por esta razón la relacionamos con el postulado de mirada del turista de Urry (1996) donde menciona que la</p>

<p>forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿cómo?</p> <p>12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?</p>		<p>relacionados con la preparación de alimentos y las prácticas culinarias. Estos saberes no solo están vinculados a técnicas específicas de cocina, sino que también abarcan una comprensión profunda de la relación entre la cultura, el entorno y la alimentación.</p> <p>construcción social se da gracias a que los turistas, moldean sus expectativas por medio de la cultura popular, donde pueden mirar y percibir a las personas y la cultura en el destino que visitan como es el caso de aprender de la identidad cultural por medio del patrimonio alimentario, buscando a su vez satisfacer las preferencias de los visitantes por medio del turismo naranja, fomentando la cultura.</p>
---	--	---

Discusión General

Según los resultados Serrano & Zarza (2013) donde se plantea que el turismo cultural contribuye a la preservación y promoción de sitios históricos, monumentos, tradiciones, expresiones artísticas y la generación de ingresos a través del turismo, ayudando a financiar la conservación y restauración de estos elementos culturales, por esta razón se concuerda con el autor con respecto al turismo cultural, porque este es una forma de expresión, que pueda ayudar como plataforma para la promoción de expresiones artísticas y creativas locales. Gracias a los estudios sobre la metodología antropológica enfocados en la alimentación ha permitido ver el desarrollo que tienen una sociedad en el ámbito económico, cultural y social, por el cual podemos plantear lo que menciona los resultados de la investigación de Carrasco (2014) quien fundamenta que el conocimiento de la forma de preparar los alimentos se basa en las necesidades que tiene cada familia del cantón, al igual de la importancia que tienen de mantener estas tradiciones culinarias, las cuales fueron transmitidas por los antepasados, dando un mayor valor a cada preparación, donde se concuerda con el autor debido a que el patrimonio alimentario, saberes gastronómicos y prácticas culinarias son impartidas gracias a tradiciones familiares, siendo transmitidas de forma empírica, señalando que la gastronomía como expresión cultural, destaca la idea de que la comida y la forma en que se prepara y se consume son manifestaciones profundas de la identidad y la herencia cultural del cantón. Según los resultados de Unigarro (2012) la gastronomía, va más allá de ser simplemente una necesidad biológica, debido a que juega un papel fundamental en la formación y transmisión de la cultura es decir cada ingrediente, técnica de cocina, plato y tradición asociada con la alimentación reflejan la historia, los valores, la geografía y las interacciones sociales de una sociedad y por esto se puede relacionar con los resultados obtenidos dentro de la investigación, debido a que se obtuvo que es importante mantener la identidad cultural, y en este caso se busca reflejar por medio de la gastronomía, permitiendo que tengan un mayor valor y conocimiento, y así lograr generar un vínculo con el presente y pasado, permitiendo la construcción de una identidad cultural.

Donde Currán (2020) menciona que la comida es una parte integral de la identidad cultural, y por medio del patrimonio alimentario se reflejan las tradiciones culinarias, los métodos de preparación y los ingredientes únicos que caracterizan al cantón, ayudando a preservar las tradiciones culinarias, las recetas transmitidas de generación en generación, asegurando que las prácticas culinarias únicas no se pierdan con el tiempo.

Elaborado por: Ortiz (2023)

3.2 Generación de Hipótesis

Hipótesis: El patrimonio alimentario se relaciona con el turismo naranja en el cantón Santiago de Pillaro.

La hipótesis fue planteada, debido a que es visible la relación entre el patrimonio alimentario y el turismo naranja, porque por medio de estas variables se puede promover la conservación del patrimonio, es decir trabajan conjuntamente, por medio de las expresiones creativas se puede reflejar en la comida, las practicas alimentarias, la elaboración de los platillos, recetas tradicionales, alimentos y productos autóctonos, por los cuales se puede expresar la historia, valor y forma de vida, permitiendo que se mantenga viva y se construya una identidad cultural. El turismo naranja y el patrimonio alimentario mantienen una íntima conexión y pueden colaborar para fomentar la preservación y apreciación de la cultura la identidad del cantón.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Con la realización de esta investigación se pudo llegar a la conclusión que:

La relevancia del patrimonio alimentario en Santiago de Píllaro, ubicado en la provincia de Tungurahua, donde juega un papel crucial dentro de la identidad cultural del cantón, permite la preservación de las prácticas y conocimientos culinarios ancestrales, así como la promoción de la diversidad cultural y por medio del turismo naranja, se pueden crear expresiones culturales innovadoras, en las que cada platillo preparado y degustado representa la historia, la cultura y las tradiciones locales.

-Se analizó las características del patrimonio alimentario del cantón Santiago de Píllaro, encontrando una gran diversidad de platillos tradicionales, como el ají de cuy, la trucha de Quillán, el yahuarlocro, el caldo de pata, el llapingacho, las cholitas pillareñas, el champús, el locro de cuy, la fritada y el caldo de 31, en los cuales se vieron reflejadas las características que engloba el patrimonio alimentario del cantón, por medio de tradiciones culinarias, métodos de preparación y los ingredientes únicos que caracterizan al mismo, los cuales en su mayoría son de producción local. El cantón se enfoca en preservar el patrimonio alimentario a través de la comida y técnicas que conectan con el pasado, permitiendo comprender y valorar la historia, contribuyendo a la diversidad cultural que enriquece el turismo gastronómico local.

-Se identificó la importancia del turismo naranja, donde tiene como principal característica centrarse en la creatividad y la cultura, permitiendo a los turistas vivir experiencias únicas, dentro de esta investigación se buscó relacionar esta tipología con la gastronomía del cantón, se busca preservar por medio de la promoción cultural, destacando la importancia de las expresiones creativas y tradicionales, logrando la

apreciación, comprensión de la diversidad, por medio de la construcción y elaboración de platillos donde se pueda demostrar la identidad cultural del lugar, enfocadas en las expresiones culturales. El turismo naranja dentro del cantón Santiago de Pillaro, permite preservar su identidad promoviendo prácticas alimentarias sostenibles.

-Finalmente, gracias a estos resultados se realizó una propuesta enfocada a la creación de una revista virtual, orientada al patrimonio alimentario del cantón Pillaro, teniendo como objetivo informar a las personas acerca de la importancia de las variables de estudio, y por medio de ello permitir el desarrollo turístico. Fomentado por medio de la promoción, en la revista se encuentran imágenes donde está representado el patrimonio alimentario del cantón, al igual que se abordan temas como la gastronomía local, fiestas y celebraciones, mercados, productos locales, recetas tradicionales, historias y leyendas relevantes del cantón, por medio de esto se permite la valoración del patrimonio alimentario y a su vez apoyando con la construcción de una identidad, y así mantenerla por muchas generaciones.

4.2 Recomendaciones

Finalizando el proceso de investigación se pueden determinar las siguientes recomendaciones:

-Es necesario priorizar el conocimiento acerca de las prácticas y saberes gastronómicos, se sugiere realizar un registro o documentación en donde se pueda plasmar las recetas, técnicas de cocinas y prácticas alimentarias, para que estas puedan ser transmitidas de generación a generación, evitando tener cambios que puedan alterarlas, y así lograr el fomento de la transmisión de conocimiento y evitar la pérdida del mismo, aprovechando la gran variedad de preparaciones gastronómicas y platillos que existe en el cantón Santiago de Pillaro

-Para fortalecer el turismo gastronómico y poder potencializarlo, generando desarrollo económico en la población, se sugiere al departamento de cultura, deportes, turismo y recreación del cantón Pillaro, vincularse y apoyar a los emprendimientos gastronómicos, para que conozcan las fortalezas y debilidades que tienen estos lugares, y así lograr la preservación del patrimonio alimentario, permitiendo su participación en festivales gastronómicos, ferias, y así promocionar su oferta, y su vez impulsar este factor base en el desarrollo del turístico del lugar, al igual permitiendo que personas externas puedan apoyar a los productores locales, fomentando el uso de productos y cultivos autóctonos.

-De igual manera se sugiere al departamento de cultura, deportes, turismo y recreación del municipio, ofrecer programas de capacitación y educación alimentaria dirigido a las personas afines al sector gastronómico, permitiendo expandir su conocimiento sobre el patrimonio alimentario, en estas capacitaciones se podrían incluir clases de cocina, clases enfocadas en la higiene y manipulación de alimentos , al igual que por medio programas donde se pueda fomentar la importancia de la alimentación tradicional y sostenible para evitar la sobreexplotación, mantener el patrimonio alimentario requiere de un gran esfuerzo conjunto de trabajo de la comunidad con las autoridades locales, para ayudar a la contribución de la preservación y promoción de la riqueza cultural por medio de la comida tradicional.

PROPUESTA

Título de la propuesta: Píllaro: “Donde los sabores cuentan historias”

Objetivo general de la propuesta: Elaboración de una revista digital sobre el patrimonio alimentario y el turismo naranja del cantón Santiago de Píllaro.

Objetivos específicos:

- Recopilar información relevante acerca del patrimonio alimentario del cantón Santiago de Píllaro.
- Buscar una herramienta digital para el proceso de diseño de la revista.
- Crear una revista donde se informe acerca de la importancia y características relevantes reflejando la identidad cultural pillareña.

Justificación:

La propuesta de la creación de una revista digital dedicada al fomento del patrimonio alimentario y el turismo naranja dentro del cantón Santiago de Píllaro responde a los resultados obtenidos dentro de la investigación, los cuales fueron que dentro del cantón el patrimonio alimentario es de gran importancia, debido a que por medio de este reflejan la historia, cultura y tradiciones, a través del consumo y producción local para la preparación de platos típicos, buscando mantener técnicas ancestrales donde se expresa la conexión de la gastronomía y la cultura, por medio de la revista digital enfocada en las temáticas de estudio se busca promover el reconocimiento, e informar tanto a locales como visitantes, acerca de la gran variedad de platos típicos, de las festividades y celebraciones, las producciones locales como la ganadería y la agricultura, dar a conocer los principales lugares gastronómicos como son los mercados y expandir el conocimiento acerca de la historia y leyendas de gran relevancia dentro del cantón, y por medio de esto se busca impulsar la construcción de una identidad cultural fomentando la conservación de saberes, expresiones culturales a través de la gastronomía y el turismo naranja y así aprovechar de la gran riqueza y diversidad gastronómica local.

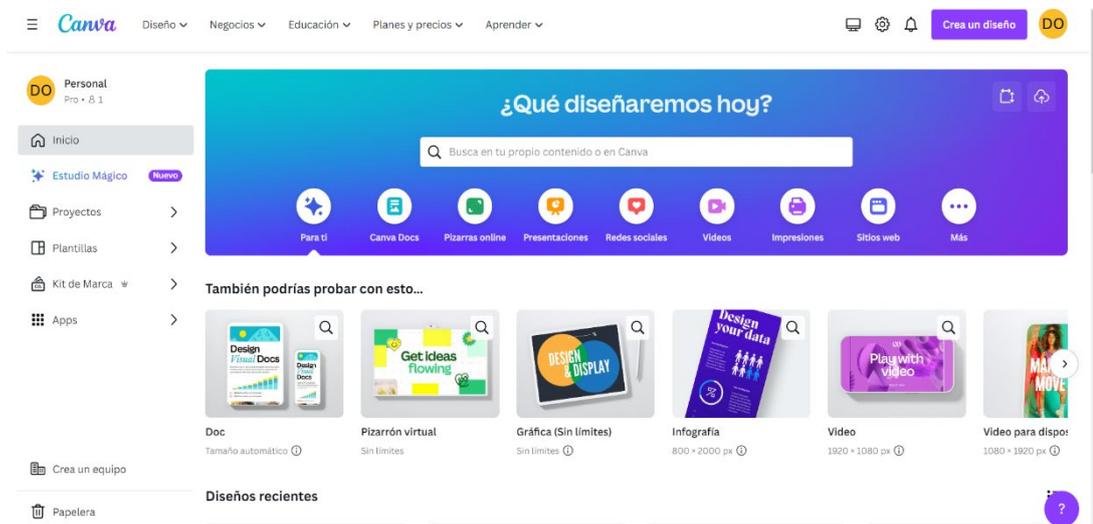
Desarrollo de la propuesta:

Paso 1: Recopilar información, y seleccionar temáticas las cuáles serán incluidas dentro de la revista.

Es decir, por medio de la recopilación de información, la cual fue un base necesario para ir seleccionando palabras acordes con las temáticas y así poder ir planteando temáticas adecuadas, donde por medio de estas se pueda dar a conocer el propósito de la revista, en este caso se eligieron las siguientes temáticas: Concepto e importancia, gastronomía local, festividades y celebraciones, productos locales, mercados, recetas tradicionales, historias y leyendas.

Paso 2: Elegir una herramienta digital para el proceso de diseño de la revista, y elegir un modelo de diseño más adaptable a la propuesta.

Ilustración 2 Herramienta Digital Canva

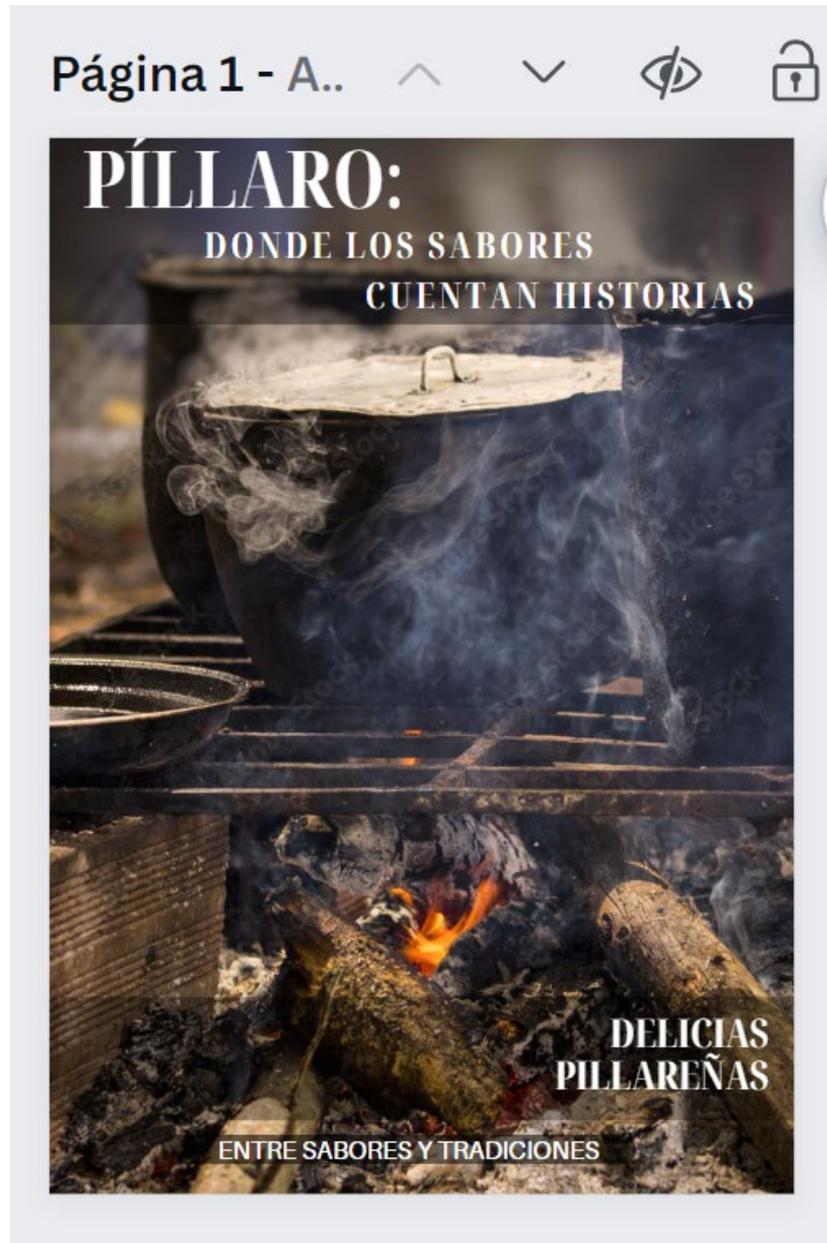


Para la realización del diseño de esta propuesta se utilizó la aplicación Canva pro, por medio de esta se pudo seleccionar un diseño acorde a la temática de la revista digital, para así poder moldearla, mejorarla, editarla y adaptarla al enfoque y proyección que tiene la revista digital.

Paso 3: Generar un nombre y slogan llamativo para la revista digital.

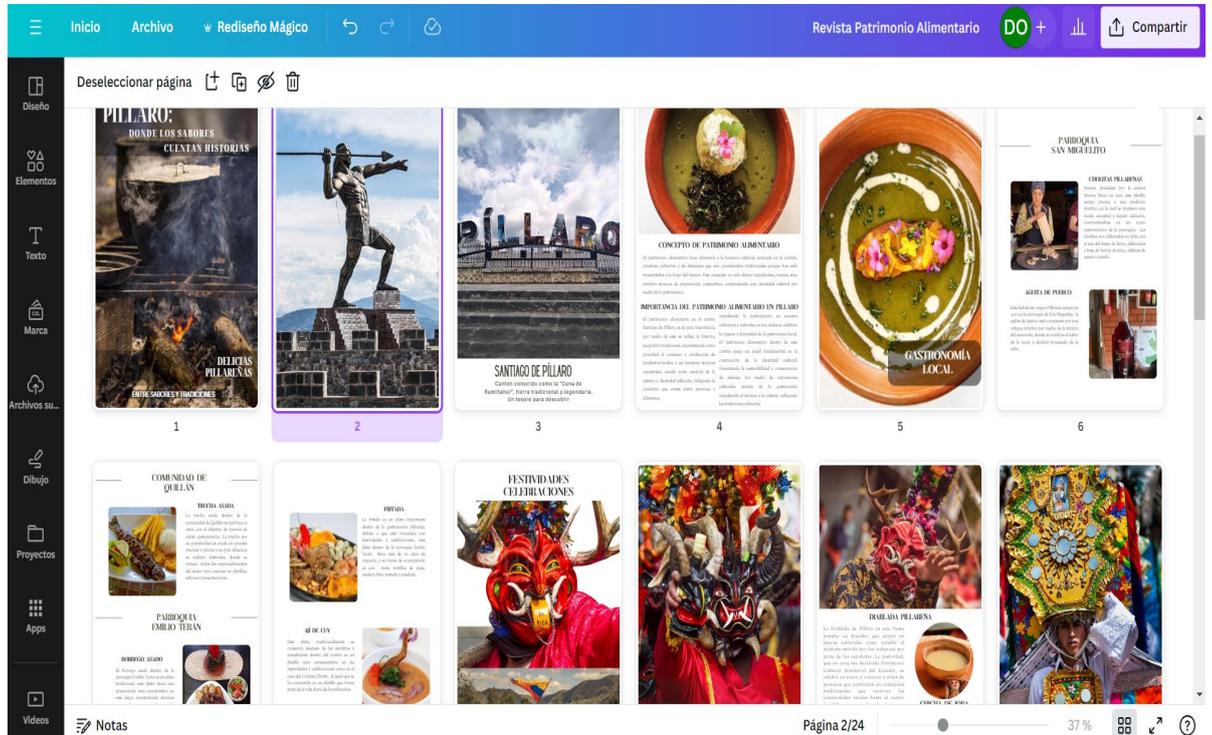
El título llamativo generado para esta revista digital fue: Píllaro: “Donde los sabores cuentan historias”, por medio de este título se busca captar la atención de los lectores, y a su vez en el mismo se resume y se contextualiza con respecto al enfoque de la revista.

Ilustración 3 Título de la revista



Paso 4: Desarrollo de las temáticas y selección de fotografías para la revista

Ilustración 4 Captura del desarrollo de la revista

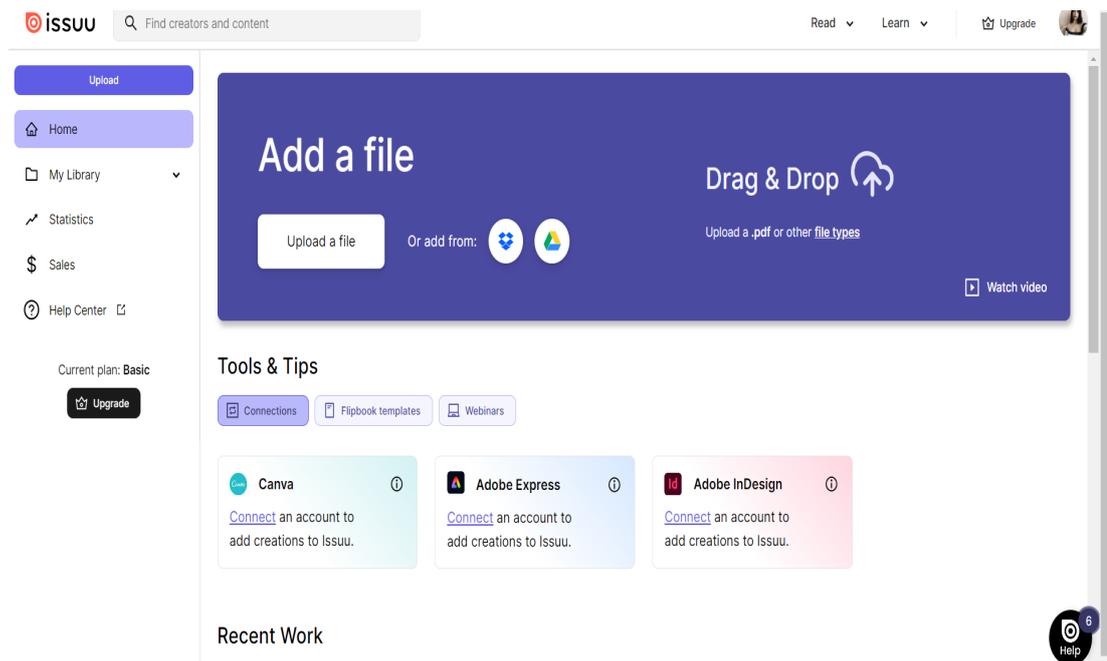


Dentro de este paso, se buscó ubicar información relevante recopilada anteriormente, la cual se enfocó en las temáticas seleccionadas, la información fue resumida y detallada, permitiendo transmitir los conocimientos de manera clara y directa, al igual que se la acompaña con imágenes llamativas, en las cuales se pueden describir lo planteado de una forma más visual y entretenida, exponiendo la información escrita por medio de un contenido visual.

Paso 5: Elección de un programa para la publicación del producto final

La herramienta seleccionada para la publicación de la revista digital fue ISSUU, debido a que permite ver el material digitalizado, facilitando el compartir del producto final, el cual puede ser público o por medio de enlaces. ISSUU tiene una interfaz intuitiva y fácil de usar que brinda a los usuarios una experiencia de lectura cómoda y agradable. La plataforma también permite agregar elementos interactivos a la revista, como videos y enlaces a sitios web externos, enriqueciendo aún más el contenido y haciéndolo más atractivo para los lectores.

Ilustración 5 Herramienta para la publicación de la revista digital: ISSUU



Paso 6: Publicación de la revista digital

Ilustración 6 Publicación de la revista

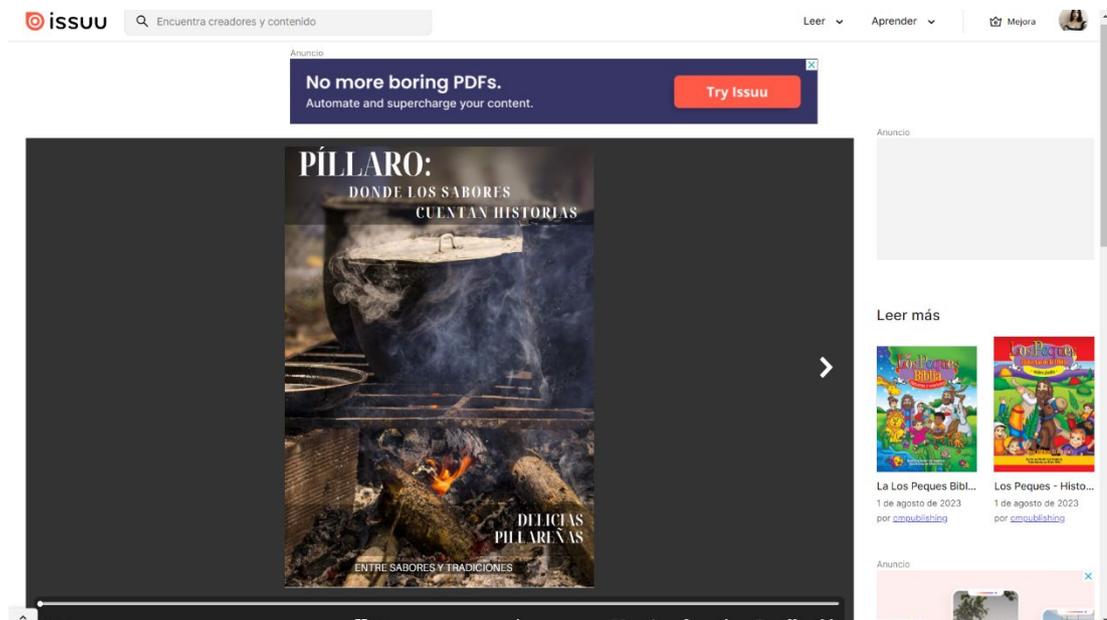
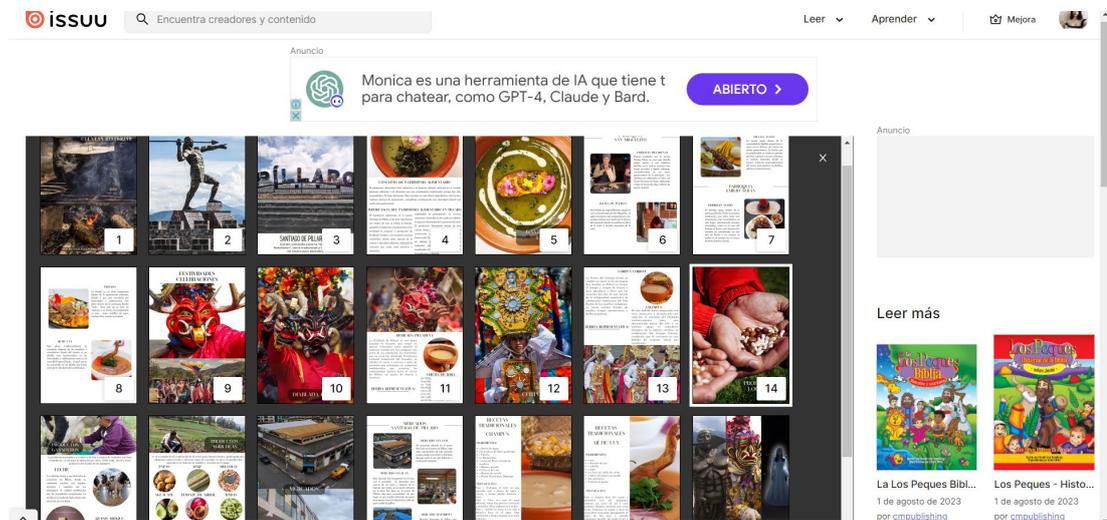


Ilustración 7 Producto Final



Link de la presentación final:

https://issuu.com/dortizg/docs/revista_patrimonio_alimentario_4

C. MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias bibliográficas

Referencias

- Aglamisis, J. (2018). *Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=586052>
- Aguallo, I. (6 de Enero de 2023). *Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural*. Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/4810-Texto%20del%20art%C3%ADculo-18894-1-10-20230220.pdf>
- Alonso, S. (2020). *LA RESPUESTA A LAS NECESIDADES Y LOS RECURSOS SOCIALES*. Obtenido de <http://www4.ujaen.es/~aespadas/TEMA3.pdf>
- ANÁHUAC. (2023). ¿Qué es la economía naranja y cómo trabajar en ella?
- Artieda, S. G. (2016). *PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA DE OFICIOS TRADICIONALES EN QUITO PARA PROMOVER EL TURISMO NARANJA EN SITIOS HISTÓRICOS Y CULTURALES*. Obtenido de https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/15904/1/65841_1.pdf
- Avear, A. (2017). *Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el*. Obtenido de <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/148494/Inventario-de-productos-y-preparaciones-patrimoniales.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región
- Bessière, J. (2019). *Patrimonio alimentario y turismo. Maneras de comer durante las vacaciones y diversidad de estrategias de valorización territoriales : une comparación entre Francia y España*. Obtenido de <https://hal.science/hal-01465474/>
- Bokowa, I. (15 de Noviembre de 2011). *UNESCO*. Obtenido de La convención del Patrimonio Mundial.

- Buitrago, F. (2019). *La Economía Naranja*. Obtenido de file:///C:/Users/DELL/Downloads/La-Econom%C3%ADa-Naranja-Una-oportunidad-infinita.pdf
- CDD, C. d. (2019). *Formulación de preguntas*. Obtenido de https://cdd.udd.cl/files/2018/10/formulacion_preguntas.pdf
- Chicaiza, C. P. (Agosto de 2021). *PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7805/1/PC-002012.pdf>
- Cinco Vientos. (26 de Septiembre de 2022). Turismo sustentable: una oportunidad para el futuro. *Cinco Vientos*, 1. Obtenido de <https://www.cincovientos.com/turismo-sustentable/>
- Coque, M. (2013). “*La gastronomía ancestral y su influencia en el Turismo Cultural del cantón Ambato provincia de Tungurahua*”. Obtenido de https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf
- Cruz, E. (2018). *La educación alimentaria y nutricional en el contexto de la educación inicial*. Obtenido de https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1011-22512015000100009#:~:text=La%20alimentaci%C3%B3n%20constituye%20una%20industria,no%20se%20pueden%20desvincular%20unos
- Curran, S. (Abril de 22 de 2020). *Identidad Cultural a través de la Comida*. Obtenido de <https://storymaps.arcgis.com/stories/554af694df7a4734ae8640cb61be3907>
- Díaz Bravo, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2019). *La entrevista, recurso flexible y dinámico*. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n7/v2n7a9.pdf>
- Díaz, L. (2011). *La Observación*. Obtenido de https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf
- El telegrafo . (30 de Mayo de 2019). *El patrimonio alimentario se conserva y difunde en digital*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/patrimoniotalimentario-gastronomia-mcp>

- FAO “Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura”. (2017). *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Obtenido de file:///C:/Users/DELL/Downloads/Estudio+del+Patrimonio+Alimentario+y+gastron%C3%B3mico+del+Cant%C3%B3n+La+Man%C3%A1,+provincia+de+Cotopaxi%20(1).pdf
- Fontirroig, A. (Agosto de 2019). *Qué es el «turismo naranja»: la nueva tendencia por integrarse al máximo en una comunidad tienes que experimentar en tu próximo viaje*. Obtenido de <https://intripper.com/el-turismo-naranja-en-auge-la-nueva-tendencia-por-integrarse-al-maximo-en-un-viaje/>
- GADM SANTIAGO DE PILLARO. (s.f.). *Datos generales*. Obtenido de https://www.pillaro.gob.ec/?page_id=171
- GADM SANTIAGO DE PILLARO. (s.f.). *Ubicación y Datos importante*. Obtenido de <https://www.pillaro.gob.ec/>
- Garrido, A. (2019). Comer cultura, estudios de cultura alimentaria. En A. Garrido, *Comer cultura, estudios de cultura alimentaria* (págs. 29-30). Córdoba. Obtenido de https://www.academia.edu/1782395/Valorizaci%C3%B3n_econ%C3%B3mica_y_cultural_del_patrimonio_alimentario_regional
- Gavidia, J. (2019). *Análisis de la dinamización de las empresas de turismo cultural por la inserción de la economía naranja en la ciudad de Quito*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/17382/1/UPS-QT13941.pdf>
- Gonzalez, A. (25 de Agosto de 2020). Economía del siglo XXI: Economía naranja. *Revista de Ciencias sociales*, 4. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065077033/html/>
- González, T. (2019). *Simbolismo del sistema alimentario en el contexto ritual de la Xochipila, montaña sagrada de Xicotepec de Juárez, Puebla. XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima*. Obtenido de <https://cdsa.academica.org/000-030/2353.pdf>
- Gonzalez, Y. (16 de Abril de 2018). *La gestión del patrimonio cultural para el desarrollo turístico sustentable*. Obtenido de HOSTELTUR: https://www.hosteltur.com/comunidad/006030_la-gestion-del-patrimonio-cultura-para-el-desarrollo-turistico-sustentable.html

- Guerrero, S. A. (Julio de 2016). *PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA DE OFICIOS TRADICIONALES EN QUITO PARA PROMOVER EL TURISMO NARANJA EN SITIOS HISTÓRICOS Y CULTURALES*. Obtenido de https://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/15904/65841_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Guillen, D. E. (15 de Agosto de 2018). *Investigación cualitativa: Método fenomenológico*. Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/pyr/v7n1/a10v7n1.pdf>
- Inacio, E. J. (2019). *Método de investigación*. Obtenido de <https://www.aacademica.org/edson.jorge.huair.inacio/78.pdf>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2020). *Modelo de Gestión del Patrimonio Cultural*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/modelo-de-gestion-del-patrimonio-cultural/>
- Javier Santellán, J. R. (2016). *GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ECUADOR PARROQUIA RURAL DE SAN BLAS CANTÓN URCUQUI*. Obtenido de [file:///C:/Users/DELL/Downloads/UNIVERSIDAD%20T%20C%20CNICA%20DEL%20NORTE%20FACULTAD%20CIENCIAS%20ADMINISTRATIVAS%20Y%20ECON%20MICAS%20TRABAJO%20DE%20GRADO%20PREVIO%20A%20LA%20OBTENCI%20N%20DEL%20T%20C%20DTULO%20DE%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/DELL/Downloads/UNIVERSIDAD%20T%20C%20CNICA%20DEL%20NORTE%20FACULTAD%20CIENCIAS%20ADMINISTRATIVAS%20Y%20ECON%20MICAS%20TRABAJO%20DE%20GRADO%20PREVIO%20A%20LA%20OBTENCI%20N%20DEL%20T%20C%20DTULO%20DE%20(1).pdf)
- Lecanda, R. Q. (2019). *Introducción a la metodología de investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/175/17501402.pdf>
- María Inés Pérez, E. S. (2018). *Un abordaje teórico de la investigación cualitativa como enfoque metodológico*. Obtenido de https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/91764/CONICET_Digital_Nro.a1c7bca2-60a7-4cd0-a453-a80ddf97d44e_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- María Montalvo, , M. (Julio de 2021). *Las rutas alimentarias: una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña*. Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/1802-Texto%20del%20art%20C%20ADculo-8377-1-10-20210730.pdf>

- Medina, X. (Septiembre de 2019). *La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/4695/469554838001/469554838001.pdf>
- Mesa, R. (2020). *Turismo de colores*. Obtenido de <https://blogs.informacion.com/blog/corporativo/wp-content/uploads/2017/07/turismo-naranja.pdf>
- MINTUR. (2017). *Cifras*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/>
- Moreira, R. (2019). *Memoria y patrimonio aliemntario: Importancia de los saberes*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Navas, M. (8 de Octubre de 2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso cantón San Vicente*. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- OMT. (20220). *Las industrias culturales y creativas*. Obtenido de <https://savezeditorial.com/index.php/savez/article/view/129/203>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación ONU. (2014). GESTIÓN DEL PATRIMONIO MUNDIAL CULTURAL. *Manual Patrimonio Mundial*, 20-21. Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/activity-827-3.pdf>
- Organización Mundial del Turismo OMT. (2020). *Desarrollo Sostenible*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>
- Otzen, T. (2018). *Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio*. Obtenido de <https://www.scielo.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>
- Pérez, A. M. (15 de Septiembre de 2021). *El turismo naranja y su potencial creativo*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-naranja-y-su-potencial-creativo/>
- Plan Nacional Toda una Vida . (2021). *Políticas de cuidado al patrimonio alimentario*. Obtenido de <https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/EcuadorPlanNacionalTodaUnaVida20172021.pdf>
- Revista Colón Ciencias, T. y. (30 de Diciembre de 2019). *Universidad de Panamá, Panamá*. Obtenido de Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronomica

- en la provincia de los Ría:
<http://portal.amelica.org/ameli/journal/215/215974010/html/>
- Rojas, J. (7 de Junio de 2021). *8 consideraciones para proteger el patrimonio cultural*.
 Obtenido de <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/mpas-patrimonio-cultural/>
- Rosas, Y. (Julio de 2022). *Turismo Naranja*. Obtenido de
<https://savezeditorial.com/index.php/savez/article/view/129/203>
- Sanchez, M. (2018). *Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso canton san vicente*. Obtenido de
<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Santana, A. (Agosto de 2003). *TURISMO CULTURAL, CULTURAS TURÍSTICAS*.
 Obtenido de <https://www.scielo.br/j/ha/a/bPNDRqnv5mDzhQy54zVDbvF/?format=pdf&lang=es>
- Santander. (15 de Agosto de 2022). *Economía naranja: ¿qué es y cómo podemos vivir de ella?* Obtenido de <https://www.santander.com/es/stories/economia-naranja#:~:text=La%20econom%C3%ADa%20naranja%20es%20un,del%20conocimiento%20de%20sus%20creadores.>
- Sarabia, N. R. (29 de Agosto de 2018). *¿Qué busca el Turismo Naranja?* Obtenido de
<https://www.entornoturistico.com/busca-turismo-naranja/>
- Secretaría de Turismo México. (2019). *Turismo Sustentable*. Obtenido de
<https://www.gob.mx/sectur>
- Secretaría General de Comunicación de la Presidencia. (2021). *Gobierno Nacional impulsa la economía naranja y el desarrollo cultural en el país*. Obtenido de
<https://www.comunicacion.gob.ec/gobierno-nacional-impulsa-la-economia-naranja-y-el-desarrollo-cultural-en-el-pais/>
- Serrano, H., & Zarza, P. (Diciembre de 2013). *Turismo cultural, transiciones en términos de género y su prospectiva*. Obtenido de
 file:///C:/Users/DELL/Downloads/Dialnet-TurismoCulturalTransicionesEnTerminosDeGeneroYSuPr-4549404.pdf
- Sifuentes, J. A. (2021). *"PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO"*. Obtenido de

- <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8419/1/5.-Tesis%20Julissa%20Alejandra%20Chafla%20Sifuentes-GEST-TUR.pdf>
- Solarte, C. U. (19 de Junio de 2018). Obtenido de Patrimonio cultural Alimentario : <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>
- Tresserras, J. (10 de Agosto de 2016). *El turismo naranja: el color del turismo cultural y creativo. Rumbo a una alianza estratégica entre los sectores cultural y turístico.* Obtenido de HOSTELTUR: https://www.hosteltur.com/comunidad/004289_el-turismo-naranja-el-color-del-turismo-cultural-y-creativo-rumbo-a-una-alianza-estrategica-entre-los-sectores-cultural-y-turistico.html#:~:text=El%20turismo%20naranja%20es%20un%20articulador%20y%20potenciador%20
- UNESCO. (10 de Junio de 2020). *Patrimonio Cultural Inmaterial.* Obtenido de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- UNESCO. (2020). *Que es el patrimonio cultural inmaterial.* Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario.* Obtenido de <file:///C:/Users/DELL/Downloads/LEXTN-Unigarro.pdf>
- Unigarro, C. (2012). *Patrimonio Cultural Alimentario.* Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Vallejos, F. (18 de Junio de 2017). “*Patrimonio alimentario y cocina ancestral*”. Obtenido de [file:///C:/Users/DELL/Downloads/9-36-2-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/DELL/Downloads/9-36-2-PB%20(1).pdf)
- Velasco. (2021). *Economía Naranja.* Obtenido de Gobierno Nacional: <https://www.comunicacion.gob.ec/gobierno-nacional-impulsa-la-economia-naranja-y-el-desarrollo-cultural-en-el-pais/>
- Villacres, J. (Septiembre de 2022). “*La economía naranja, un estudio descriptivo en la ciudad de Loja*”. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/36587/1/T5601e.pdf>
- Villava, M., & Inga, C. (10 de Noviembre de 2020). *SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5717/571766940002/html/>

- Vive Tungurahua. (2019). *Pillaro Turismo*. Obtenido de <https://tungurahuatorismo.com/es-ec/tungurahua/pillaro/ciudades/pillaro-turismo-a5fla641e>
- Vive Tungurahua. (s.f.). *Pillaro turismo*. Obtenido de <https://tungurahuatorismo.com/es-ec/tungurahua/pillaro/ciudades/pillaro-turismo-a5fla641e>
- Winter, C. P. (2020). *Rutas Alimentarias*. Obtenido de <https://www.teseopress.com/diccionarioagro/chapter/rutas-alimentarias-argentina-1990-2020/>

ANEXOS

Anexo 1 Instrumento, preguntas para la entrevista

PREGUNTAS PARA LA ENTREVISTA
1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?
2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?
4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?
5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?
6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?
7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?
8. ¿Considera que la comida influye en la identidad cultural de un lugar?
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?

Anexo 2 Instrumento, Ficha del INPC

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>		
		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	<input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
	D1	
	D2	
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	

Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o período	Detalle de la periodicidad				
<input type="checkbox"/> Anual					
<input type="checkbox"/> Continua					
<input type="checkbox"/> Ocasional					
<input type="checkbox"/> Otro					
Alcance	Detalle del alcance				
<input type="checkbox"/> Local					
<input type="checkbox"/> Provincial					
<input type="checkbox"/> Regional					
<input type="checkbox"/> Nacional					
<input type="checkbox"/> Internacional					
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1					
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input type="checkbox"/> Padres-hijos					
<input type="checkbox"/> Maestro-aprendiz					
<input type="checkbox"/> Centro de capacitación					
<input type="checkbox"/> Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres-hijos					
Maestro-aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
Alta					
Media					
Baja					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha revisión:		
Aprobado por:			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico:					

Anexo 3 Evidencias





Anexo 4 Instrumentos validados

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENTEVISTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento	✓			
Calidad de redacción de los ítems	✓			
Pertinencia de las variables con los indicadores	✓			
Relevancia del contenido	✓			
Factibilidad de aplicación	✓			

Apreciación.

Observaciones.

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (x) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

Validado por: Jazmin Barrios

Especialidad del evaluador Leda. Turismo y Hotelería.

Lugar de trabajo: Cad Municipal

Cargo que desempeña: Promotora de Turismo

Fecha: 13-11-23

Firma:  _____

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?	x			
2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?	x			
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?	x			
4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?	x			
5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?	x			
6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?		x		
7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?	x			
8. ¿Considera que la comida influye en la identidad cultural de un lugar?	x			
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?		x	x	
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?	x			
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?	x			
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?	x			

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACION DE ENTEVISTAS A TURISTAS

CRITERIOS	APRECIACIÓN			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Presentación del instrumento		X		
Calidad de redacción de los ítems		X		
Pertinencia de las variables con los indicadores		X		
Relevancia del contenido		X		
Factibilidad de aplicación	X			

Apreciación.

Observaciones.

Opinión de aplicabilidad:

Aplicable (x) Aplicable después de corregir () No aplicable ()

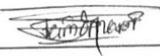
Validado por: Diana C. Mestas F

Especialidad del evaluador : Ingeniera en Administración de Empresas Turísticas y Hotelerías

Lugar de trabajo: GAO municipal Santiago de Pilón

Cargo que desempeña: Jefe de la Sección de Cultura, Deportes, Turismo y Recreación.

Fecha: 13/11/2023

Firma:  _____

Por favor marque con una (x) 1 opción que usted considere deba aplicarse en cada uno de los ítems, y de ser necesario escriba las observaciones.

ESCALA				
Pregunta	Dejar	Modificar	Eliminar	Observaciones
1. ¿Cree usted que es importante el desarrollo del turismo cultural en el cantón? ¿Por qué?	X			
2. ¿Cuáles son los atractivos turísticos culturales que ofertan el cantón?	X			
3. ¿Cuál considera que es el atractivo turístico cultural más visitado?	X			
4. ¿Cree usted que la actividad gastronómica podría impulsar el turismo cultural en el cantón?	X			
5. ¿Conoce de alguna estrategia que este implementado el gobierno local para impulsar los platos típicos dentro del Cantón Santiago de Pillaro?	X			
6. ¿Qué opina sobre el papel de la comida en la construcción de identidad cultural?	X			
7. ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que todavía existen en las festividades del cantón?	X			
8. ¿Considera que la comida influye en la identidad cultural de un lugar?	X			
9. ¿Cuál cree usted que es el patrimonio alimentario del Cantón Santiago de Pillaro?	X			
10. ¿Cuáles han sido las técnicas y saberes heredados por sus antepasados para la preparación de sus alimentos?	X			
11. ¿Ha variado la forma de preparación de la comida durante el transcurso de los años? ¿Cómo?	X			
12. ¿Conoce usted el origen de la materia prima que adquiere para preparar sus alimentos?	X			

CARTA DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Ambato, 20 de Diciembre de 2023

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

COORDINADOR PRINCIPAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN “TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METaversos Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR”

Yo, Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg. en calidad de coordinador principal del proyecto de investigación titulado “TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METaversos Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR”, por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación de tema “**Patrimonio alimentario y el turismo naranja del cantón Santiago de Pillaro**” por la estudiante Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz con cédula de ciudadanía 0953074283, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Los detalles del producto son los siguientes:

- Nombre del producto: Pillaro: Donde los sabores cuentan historias
- Fichas del Instituto Nacional del Patrimonio Cultural

Certifico que el producto ha sido revisado y se encuentra en buen estado. Se considera que el estudiante ha cumplido satisfactoriamente con los requisitos establecidos para la entrega del producto desarrollado en su trabajo de titulación.

Entregado por:
Dayana Guadalupe Ortiz Ortiz
C.I 0953074283
dortiz4283@uta.edu.ec



Aprobado por:
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
C.I. 1803318169
cf.torres@uta.edu.ec