



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

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

TEMA:

**“LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA
GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”**

AUTOR: John Stalin Barragán Quispe

TUTOR: Lic. Mg. Yadira A. Proaño Gómez

AMBATO – ECUADOR

2021

A. PÁGINAS PRELIMINARES

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN Y TITULACIÓN

Yo, Lcda. Yadira Alexandra Proaño Gómez, Mg. con número de cédula 1803036860 en mi calidad de Tutora del Trabajo de Titulación con el tema: “Las bebidas tradicionales en la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua” desarrollado por el estudiante John Stalin Barragán Quispe, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo



Firmado electrónicamente por:

**YADIRA
ALEXANDRA
PROANO GOMEZ**

Lcda. Mg. Yadira Alexandra Proaño Gómez

C.C. 1803036860

TUTORA

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

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



John Stalin Barragán Quishpe

C.C 1805275581

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal de receptor del trabajo de investigación presidido por el Doc. Segundo Víctor Hernández del Salto, Mg e integrado por los Señores Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg y el Lcdo. Diego Melo Fiallos., designados por la unida Académica de Titulación del la facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el trabajo de investigación con el tema; “LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, elaborado y presentado por el Sr. Barragán Quishpe John Stalin, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería., una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Firmado electrónicamente por:

**CAMILO
FRANCISCO
TORRES ONATE**

Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Miembro del Tribunal



Firmado electrónicamente por:

**DIEGO
FERNANDO MELO
FIALLOS**

Lcdo. Mg. Diego Fernando Melo Fiallos

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

En primera estancia, quiero agradecer a Dios que me ha dado salud e sabiduría para lograr mis metas.

Quiero dedicar este trabajo especialmente a mi madre, quien ha sido mi pilar en todo momento, mi fuerza para seguir adelante, y las ganas de seguir luchando día a día por mis sueños, mi ejemplo a seguir, ella que con sus consejos y palabras sabias me he dejado la mejor herencia que es la educación.

A mi Padre y Hermana, gracias por su apoyo en todo momento, por su cariño, su confianza y creer en mí, en todo momento de mi trayectoria estudiantil.

John Stalin Barragán Quishpe

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento sincero a mi tutora Lic. Yadira Proaño, por la paciencia y el apoyo total en mis últimos pasos de formación profesional, me aconsejó, guío e hizo que el camino no sea difícil.

A mi hijo que ha sido parte importante en mi vida y me ha impulsado a terminar con éxito mi carrera.

Jonh Stalin Barragán Quishpe

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

Portada	I
A. PÁGINAS PRELIMINARES.....	II
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN Y TITULACIÓN.....	II
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	1
ÍNDICE DE TABLAS	3
ÍNDICE DE FIGURAS	3
RESUMEN EJECUTIVO	4
ABSTRACT	5
INTRODUCCIÓN.....	6
CAPÍTULO I.....	8
MARCO TEÓRICO	8
1.1. Antecedentes investigativos.....	8
1.2. Fundamentación teórica.....	9
1.2.1. Bebidas Tradicionales.....	9
1.2.2. Oferta Gastronómica.....	12
1.3. Objetivos.....	16
CAPÍTULO II	17
METODOLOGÍA.....	17
2.1. Materiales.....	17
2.2. Método	18
2.2.1. Enfoque.....	18

2.2.2.	Alcance de la investigación.....	18
2.2.3.	Población o muestra.....	19
2.2.4.	Técnicas e instrumentos.....	19
2.2.5.	Recolección de la información.....	22
2.2.6.	Procesamiento de la información y análisis.....	22
CAPÍTULO III		23
ANÁLISIS DE DATOS.....		23
3.1.	Análisis Cualitativo y discusión de los resultados	23
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		31
4.1.	Conclusiones	31
4.2.	Recomendaciones.....	32
CAPÍTULO V		33
Bibliografía		51
Anexos		58
Anexo 1 Oficio de compromiso Municipio de San Cristóbal de Patate.....		58
Anexo 2 Oficio de compromiso Municipio de Baños de Agua Santa.....		59
Anexo 3 Oficio Carta de compromiso Municipalidad de Cevallos.....		60
Anexo 4 Oficio Carta de compromiso Municipalidad de Mocha		61
Anexo 5 Carta de Compromiso Municipalidad de Santiago de Pillaro.....		62
Anexo 6 Oficio Carta de Compromiso Municipalidad de Tisaleo.....		63
Anexo 7 Oficio Carta de Compromiso Municipalidad de Santiago de Quero.....		63
Anexo 8 Oficio Carta de Compromiso Municipalidad de Pedro de Pelileo.....		65
Anexo 9 Instrumento Entrevista.....		66
	Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) 78.6166667.....	117
	Y (Norte) 67,9875.....	117

ÍNDICE DE TABLAS

No se encuentran elementos de tabla de ilustraciones.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Bebidas tradicionales no alcohólicas de Tungurahua.....	35
Figura 2. Tipos de bebidas.....	36
Figura 3. Bebidas tradicionales.....	37
Figura 4. Colada morada.....	38
Figura 5. Chocolate Ambateño.....	39
Figura 6. Jucho de Ambato.....	40
Figura 7. Morocho de Tisaleo.....	41
Figura 8. Colada de cebada con leche, Santiago de Quero.....	42
Figura 9. Colada de manzana, Cevallos.....	43
Figura 10. Dulce de sambo, Cevallos.....	44
Figura 11. Tzawar Mishki, Salasaka.....	45
Figura 12. Chicha de uva, Patate.....	46
Figura 13. Champús, Santiago de Quero.....	47
Figura 14. Chicha de Jora, Mocha.....	48
Figura 15. Jugo de caña, Baños de Agua Santa.....	49
Figura 16. Colada de mashua.....	50
Figura 17. Municipalidad de Cevallos.....	67
Figura 18. Municipalidad Baños de Agua Santa.....	67
Figura 19 Municipalidad Tisaleo.....	68
Figura 20 Municipalidad Santiago de Quero.....	68
Figura 21 Municipalidad de San Pedro de Pelileo.....	69
Figura 22. Municipalidad de Mocha.....	69
Figura 23. Municipalidad San Cristóbal de Patate.....	70

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación tiene como tema: “LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”, desarrollándose bajo un enfoque cualitativo, para el logro del objetivo: analizar las bebidas tradicionales no alcohólicas y la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua; que son parte esencial de la cultura e historia de la provincia, pero con escasa promoción.

La investigación fue exploratoria, descriptiva y partió de una revisión bibliográfica para luego realizar el trabajo en campo bajo un muestreo no probabilístico intencional aplicando una entrevista a expertos y lográndose identificar y describir las bebidas tradicionales no alcohólicas y la oferta gastronómica de Tungurahua a través de un instrumento validado por el Instituto Nacional del Patrimonio Cultural. Luego del análisis de la información se diseñó un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua.

PALABRAS CLAVE: BEBIDAS, TRADICIONALES, NO ALCOHÓLICAS, OFERTA, GASTRONÓMICA, TUNGURAHUA

ABSTRACT

The subject of this research work is: "TRADITIONAL BEVERAGES IN THE GASTRONOMIC OFFER OF THE PROVINCE OF TUNGURAHUA", developed under a qualitative approach, to achieve the objective: to analyze traditional non-alcoholic beverages and the gastronomic offer of the province of Tungurahua; that are an essential part of the culture and history of the province, but with little promotion.

The research was exploratory, descriptive and started from a bibliographic review to then carry out the field work under an intentional non-probabilistic sampling, applying an interview to experts and being able to identify and describe the traditional non-alcoholic beverages and the gastronomic offer of Tungurahua through a instrument validated by the National Institute of Cultural Heritage. After analyzing the information, a catalog of traditional non-alcoholic beverages was designed to disseminate the gastronomic offer of the province of Tungurahua.

KEYWORDS: DRINKS, TRADITIONAL, NON-ALCOHOLIC, OFFER, CUISINE, TUNGURAHUA

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un factor motivacional para generar desplazamientos a Tungurahua, Para Bullón citado en **Pónce Brenda (2017)**, La oferta gastronómica dada por el servicio de comidas y bebidas, constituye una pieza fundamental dentro del paquete que recibe el cliente, ya que este busca conocer más acerca del país que visita, pero además de eso, la alimentación constituye una necesidad fisiológica del organismo.

Mundialmente todos los países en que el turismo se desarrolla buscan ofrecer al mundo su cultura gastronómica y los países poseen historias culinarias singulares, plagadas de olores, sabores y colores que son de gran agrado del cliente que las recibe. Los clientes internacionales buscan conocer esa cultura, pero los clientes nativos son amantes de su propia comida y muchas veces es la que desean recibir cuando tienen posibilidades de incursionar en el mundo del turismo.

El estudio está enfocado en los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, el mismo que se considera uno de los principales centros de acopio más grande de la zona central del país, al poseer una tierra fértil otorga la gran ventaja de ser una provincia netamente productiva logrando un incremento en imagen e identidad en el origen e historia gastronómica. Por tal motivo se proponer diseñar un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua, otorgando un crecimiento histórico a través de las tradiciones y costumbres que cuenta cada uno de los cantones.

Se evidenció como problema gastronómico que existe un nivel mínimo de información sobre los establecimientos, bebidas tradicionales y servicios que ofertan al consumidor, poco se conoce acerca de la oferta de bebidas tradicionales, a más de la colada morada, generando pérdidas valiosas de oportunidades para consolidar a los destinos en base a experiencias culinarias, de tal manera la finalidad del proyecto es diseñar un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas en la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua, para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua, con un enfoque e interés en difundir en los principales restaurantes,

hosterías y quintas, con los datos más representativos de cada una de las bebidas tradicionales no alcohólicas como ingredientes, elaboración, comercialización e historia de cada una de las bebidas, que promocióne el desarrollo turístico gastronómico en la provincia.

La investigación consta de cinco capítulos que se detallan a continuación:

CAPÍTULO I: En este capítulo se considera los antecedentes investigativos, la descripción de los objetivos y las generalidades de la zona de estudio.

CAPÍTULO II: Se establece la metodología que será utilizada para el levantamiento de información, técnicas e instrumentos y qué materiales han sido empleados para el desarrollo del estudio. También se realiza la estructura del cuestionario para la entrevista.

CAPÍTULO III: Comprende el análisis datos y discusión de los resultados con sus tablas correspondientes. En las mismas se podrá observar los criterios que toparon los entrevistados y a que conclusiones se llegaron, éstas podrán ser leídas en el capítulo IV

CAPÍTULO IV: Se definen las conclusiones y recomendaciones partiendo del análisis de resultados de la entrevista y de los objetivos de la investigación, se puede determinar que se cumplieron con los mismos.

CAPÍTULO V: Se presenta la propuesta en base a la investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

El presente trabajo de investigación tomó en cuenta tesis y artículos científicos de estudios nacionales e internacionales que son descritos a continuación:

Según Mantilla y Quintero, citado en **Ramírez Laura & Díaz Javier (2019)**, El presente trabajo constituye una propuesta de valoración y rescate de los alimentos y bebidas tradicionales, tiene como objetivo resaltar la importancia de mantener vivas las tradiciones culturales de las comunidades y evoca a la participación colectiva frente a la generación de planes de acción para evitar su futura desaparición. Además se plantean diversas alternativas en las que la salvaguardia, rescate y preservación de estas manifestaciones gastronómicas pueden constituirse y apoyarse por el desarrollo de la actividad turística.

Quevedo, Aguilar & Suarez (2019), en el trabajo de grado denominado “Reconocimiento de las bebidas tradicionales en los municipios de Pamplona, Lebrija y Valle de San José” el presente proyecto pretende contribuir a la cultura gastronómica a partir del rescate y promoción de las bebidas tradicionales de los municipios. Algunas de las causas del desarraigo cultural y de la pérdida de la tradición se relacionan con la industrialización, Las bebidas tradicionales son la representación de la historia de un país, hacen parte de sus costumbres y culturas, representan su diversidad y riqueza.

Sagastume Ericka (2015), en su artículo menciona que alimentación es un acto que abarca varias dimensiones del comportamiento social, no se trata únicamente de saciar el hambre al consumir alimentos. La alimentación logra evocar aquellos valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato o en una preparación. En el caso particular de las bebidas tradicionales que representan regiones y comunidades que conservan la producción en su forma tradicional. La finalidad del artículo es lograr que las bebidas tradicionales permanezcan vivas en el imaginario del pueblo y que su producción y consumo se conviertan en prácticas que continúen su transmisión por generaciones.

García Diana & Venégas Adriana (2015), el presente artículo con el tema: “La comida típica dentro de la oferta gastronómica en Bogotá” argumentan que la gastronomía es un componente cultural muy importante en la historia de un pueblo. Los platillos típicos de un determinado grupo social esconden años de tradición, recuerdos, momentos, personajes, técnicas y ambientes que hacen que cada uno sea singular y especial. Las fibras de cada plato cuentan el relato de cómo dicha comunidad de personas ha sobrellevado una serie de episodios que les han permitido llegar a lo que es hoy en día.

Clemente, Hernández, & López (2013), menciona en el siguiente artículo con el tema: “La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico”, el objetivo del artículo es presentar el cuadro actual del desarrollo del turismo gastronómico en la región. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio que puede contar con una gastronomía variada, con productos de calidad elaborados con técnicas tradicionales. Menciona que los platos y las comidas típicas deben abandonar su status de “alimentos” para convertirse en placenteros canales de comunicación y promoción de todo un conjunto de cultura, estilos de vida e identidad local.

1.2. Fundamentación teórica

1.2.1. Bebidas Tradicionales

Bebida

Para el Autor Larousse Gastronomique en español, citado en **Vásquez David (2016)**, denomina bebida a toda sustancia líquida que pueda ser bebida, el término hace referencia a los tipos de bebidas como son: bebidas alcohólicas, bebidas no alcohólicas, gaseosas, zumos e infusiones, manifiesta también que bebida es un líquido para saciar la sed y para mantener a proporción normal de agua en el organismo. La bebida más natural y simple, la única indispensable para todo ser vivo es el agua.

Tradicición

Sotelo Fiorella (2016), define tradición como una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra y espacialmente, de un lugar a otro. Por lo

tanto la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales y entre las diferentes culturas.

Para **Unigarro Catalina (2010)**, Plantea que la tradición proviene del latín “traditio”, la tradición es el conjunto de bienes culturales e manifestaciones presentes en la memoria de cada persona, que son transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad”.

Bebidas Tradicionales

Para los autores **Gallegos Kevin & Santana Génesis (2018)**, en su investigación señala que las bebidas tradicionales son preparaciones líquidas que resaltan la expresión cultural, de un pueblo que se ha encargado de conservar todas aquellas manifestaciones representativas que permanecen vivas y crecen con el pasar del tiempo, con la finalidad de heredar todas las costumbres a las nuevas generaciones y plasmar la identidad de un pueblo.

Cultura

Señala **Tejada Pamela (2008)**, plantea que la cultura es el conjunto de todas las formas de vida como son: tradiciones, mitos, leyendas, rituales y expresiones de una sociedad determinada, hace énfasis en el grupo de conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres, y otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre, es decir regula el comportamiento y formas de vida de una persona.

Historia

Mora Enrique citado en **Chiguano Ceésar (2011)**, hace referencia a historia como un estudio de acontecimientos y hechos vividos por una comunidad, grupo o persona, que en la actualidad son ejes fundamentales para identificar las costumbres, tradiciones y origen de un pueblo o cultura.

Expresión cultural

Para los autores Berger & Luckman 1988 citado en **Armas Edwin (2013)**, menciona que expresión cultural abarca un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento de un grupo social, que se transmite de generación en generación con la finalidad de mantener intactas cada uno de sus valores.

Identidad Cultural

Según **Pérez Loreto (2014)**, la identidad cultural se refiere a los rasgos de pertenencia de un grupo social con el cual se comparte un conjunto de comportamientos culturales, como costumbres, valores y creencias, que resaltan en cada comunidad o pueblo con la finalidad de conservar su historia.

Costumbres

Para **Litardo Diana (2019)**, define costumbre como los hábitos o formas de vida que ocasionan una necesidad de adaptación a un nuevo entorno en el que se desenvuelve y desarrolla un individuo, y por la influencia de otros grupos culturales con lo que genera comunicación intercultural.

Bebidas Tradicionales De Tungurahua

La Provincia de Tungurahua posee una variedad de productos agrícolas, originarios de los diferentes huertos de las comunidades, que benefician a la elaboración de bebidas tradicionales con productos autóctonos de la región. Entre las principales bebidas son:

Canelazo: El Canelazo consiste en una mezcla de canela y agua caliente, panela, naranjilla y aguardiente. Es considerada una bebida típica de la sierra ecuatoriana, ya que se utiliza en diferentes manifestaciones culturales como son: fiestas, rituales y novenas, además es utilizada durante las noches frías de festividades.

Chicha: Es una bebida a base de un producto autóctono de la provincia de Tungurahua, como es el maíz, la chicha se la obtiene de la fermentación no destilada del maíz,

acompañados con panela, en muchas ocasiones se le agrega frutas como (maracuyá, piña o naranjilla).

Colada Morada: La colada morada se prepara tradicionalmente para el Día de los Difuntos (2 de noviembre) suele ser acompañada con las llamadas guaguas de pan, que suelen estar elaboradas con diferentes rellenos. En la provincia de Tungurahua se puede disfrutar de esta tradicional bebida los 365 días del año y se puede encontrar en atocha.

Jucho. Bebida típica nacida en Tungurahua, el Jucho es una preparación a base de la mezcla de frutas más exóticas de la provincia, como es el capulí, durazno, membrillo y manzana, se añade especias al gusto como canela, clavo de olor y pimienta, se utiliza panela y es tradicionalmente acompañada con pan.

1.2.2. Oferta Gastronómica

Según Culqui 2016 citado en **Paredes Alejandra (2020)**, manifiesta que oferta gastronómica es el conjunto de alimentos y bebidas que se ofrece en un entorno gastronómico, para motivar y dar a conocer al mundo su cultura gastronómica, preparación y saberes culinarios, que permita proveer estos productos en un periodo de tiempo a un precio determinado, logrando satisfacer las necesidades del local gastronómico y el paladar de los clientes.

Gastronomía en Ecuador

Vargas Alejandro (2017), Ecuador es conocido como un país lleno de historia, tradición y cultura, que alberga a una serie de comunidades antiguas con su propio conjunto de tradiciones y saberes distinguidos por contar con su propia historia y costumbres, la gastronomía popular ecuatoriana busca desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevos productos gastronómicos originarios de cada una de las regiones del país, que permita conocer la oferta gastronómica y ofrecer productos únicos para el desarrollo del sector turístico.

Gastronomía

Para **López & Gaztelumendi (2019)**, gastronomía es el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, que incluye las bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que posee una comunidad o grupo social, que se distinga de los demás. Para **Cuétara, Huertas, & Dieguez (2015)**, la gastronomía esta consolida como un grupo de elementos clave para diversificar la oferta turística en cada provincia o ciudad , incrementando el desarrollo económico local, regional y nacional con valores de sostenibilidad basados en el territorio, el paisaje, el mar, los productos locales y la autenticidad.

Turismo Gastronómico

Según **Folagado, Hernández, & Cerro (2011)**, El turismo gastronómico nace de las motivaciones del visitante que siente la necesidad de desplazarse a un determinado lugar para deleitar de la oferta gastronómica que posee el lugar, además de identificar las bebidas tradicionales, preparación e historia de cada uno de ellos. Para **La Organización Mundial del Turismo (2021)**, define el turismo gastronómico como “un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimenta durante su viaje, actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar.

Comida

Oliveira Simão (2011), la comida es una parte importante de la cultura. Implica unión con el pasado, es un legado de otras civilizaciones, forma parte de la identidad y refleja la vida de las personas. Además es un conjunto de técnicas que son guardadas y transmitidas de padres a hijos para conservar su procedimiento.

Platos Tradicionales

Para **Hernández David (2018)**, menciona que los platos tradicionales se encuentran ligado a la gastronomía tradicional y singular de una región, se componen de recetas, menú y saberes culinarios, que son transmitidos de generación en generación. La gastronomía tradicional la componen las recetas culinarias transmitidas de generación en generación. Una de las principales motivaciones del turista gastronómico es

degustar los platos tradicionales de una región, siendo éstos el reflejo de la cultura y las materias primas de una zona. **Rojas & Millán (2018)**.

Zambrano & Vera (2017), el autor determina que uno o varios platos representativos de una zona o sector, estos platos están llenos no solo de sabores que deleitan el paladar, sino también de historias de ese sector de ¿Cómo? evolucionó la preparación de ese tan delicioso platillo. Cada plato tradicional guarda una historia, que permite conocer más sobre el origen, valor, manifestaciones en la que reconoce ese plato como parte de una celebración religiosa o festiva.

Oferta

Es el conjunto de servicios y/o productos que se ofrecen en el mercado a un precio y con un periodo determinado. Según **Sancho Amparo (2015)**, define el termino oferta el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística. Para Mankiw & Rabasco citado en **Yáñez Estefania (2013)**, la oferta es la cantidad de productos y/o servicios que los vendedores quieren y pueden vender en el mercado a un precio y en un periodo de tiempo determinado para satisfacer necesidades o deseos.

Sistema turístico

Varisco Cristina, (2018), es utilizado de manera recurrente para describir la actividad turística porque permite analizar su complejidad y superar las visiones reduccionistas que definen el turismo desde una perspectiva única. Para **Pineda, Lopez & Calle (2019)**, menciona que el sistema turístico está compuesto por un conjunto de elementos externos que son la dimensión política, social, cultural, ambiental y económica; e internos como superestructura, oferta, demanda infraestructura y comunidad receptora, vinculados entre sí como una estructura sólida con bases en el desarrollo local en los diferentes factores que lo integran.

Subsistemas del sistema turístico

El sistema turístico está conformado por cinco subsistemas: la demanda turística, la oferta, la superestructura, la infraestructura y la comunidad receptora, a continuación vamos a describir a cada una de ellas:

La demanda turística

Para **Rivas & Mora (2005)**, Definen demanda turística como el conjunto de atributos, valores, servicios y productos que el mercado (los públicos) requieren a los operadores turísticos, para satisfacer determinadas necesidades de esparcimiento, ocio, tiempo libre o vacaciones.

La oferta turística

Torres citado en **Varisco Cristina (2018)**, Manifiestas que oferta turística es el conjunto de bienes y servicios puestos en el mercado, la oferta se clasifica en primordial y la primera está integrada por los recursos turísticos y la segunda, por las empresas que componen el equipamiento turístico y los eslabonamientos

La infraestructura

Rivas & Mora (2005), define a infraestructura como el conjunto de obras y servicios que sirven de base para el desarrollo de todas las actividades económicas, además de ser el soporte que permite la conexión entre centros emisores y receptores y el desarrollo del destino turístico, en especial, el transporte (rutas y terminales) y la comunicación.

La superestructura

Varisco Cristina (2018), Menciona que la superestructura está conformada por organismos públicos, privados y del tercer sector que tienen por objeto planificar y coordinar el funcionamiento del sistema turístico.

La comunidad receptora

Para Coello citado en **Rivas & Mora (2005)**, está conformada por los grupos de individuos que residen en forma permanente en los centros turísticos.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general:

Analizar las bebidas tradicionales no alcohólicas y la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua

1.3.2. Objetivos específicos:

1.3.2.1. Identificar la oferta gastronómica de bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua.

Este objetivo se alcanzó con la aplicación de una entrevista a expertos, generándose información que permitió identificar la oferta gastronómica existente en la provincia de Tungurahua. La técnica fue aplicada de manera presencial y virtual y facilitó el caracterizar la oferta, los cantones en donde las bebidas tradicionales están incluidas en la promoción y los espacios donde no se han considerado como una manifestación cultural a ser ofertado.

1.3.2.2. Describir las bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua

Este objetivo se desarrolló con la utilización de la técnica de observación y el levantamiento de datos a través de la ficha para el registro de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, que se aplica a la gastronomía, instrumento validado por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, recurso que facilitó describir la ubicación, características, productos, herramientas y técnica culinaria, así como el valor que tiene en la comunidad, elementos relacionados como festividades y rituales, portadores de estos conocimientos y la forma cómo se transmiten los saberes.

1.3.2.3. Diseñar un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua

Se diseñó un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua, con 13 bebidas tradicionales no alcohólicas, con información relevante para la promoción de esta manifestación cultural ligada a la gastronomía, recurso que pretende incentivar a los turistas a conocer cada uno de los cantones de Tungurahua.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

La presente investigación se realizó en la provincia de Tungurahua.

Coordenadas geográficas

Latitud: S1°28'0.98"

Longitud: O78°26'29.98"

2.1. Materiales

Los materiales y recursos que se utilizaron en el presente trabajo de investigación son humanos, institucionales, materiales de escritorio y equipos electrónicos

Tabla 1. Recursos

RECURSOS	DETALLE	VALOR
Institucionales	Tutoría: Lic. Mg. Yadira A. Proaño Gómez	
Humanos	Diseñador	200
Tecnológicos	Laptop Celular Internet Impresiones Cámara	200

Materiales	Esferos Copias Solicitudes Transporte Alimentación	200
		TOTAL \$ 600

Elaborado por: Barragán, J. (2021).

2.2. Método

Hernández, Fernández & Baptista (2006), definen a la “metodología de la investigación como el conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno dado”

2.2.1. Enfoque

El enfoque cualitativo utiliza la recolección de datos, requiere características en lugar de números para descubrir y describir en el proceso de interpretación a las variables en estudio sin la necesidad de probar una hipótesis.

2.2.2. Alcance de la investigación

La investigación fue exploratoria y descriptiva considerando lo expuesto por **Hernández, Fernández & Baptista (2006)**, que manifiestan que este tipo de investigación busca identificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice, razón por la que se trabajó bajo un diseño no experimental.

2.2.3. Población o muestra

La población según Pineda, citado en **López Luís (2004)**, es el conjunto de personas u objetos de los que se desea conocer algo en una investigación. El universo o población puede estar constituido por personas, animales, registros, entre otros. Basado en ese precepto la muestra fue no probabilística intencional, seleccionándose casos característicos (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2011) delimitando la muestra al criterio del investigador.

2.2.4. Técnicas e instrumentos

Las técnicas empleadas para recolectar la información en el presente trabajo fueron la observación directa, por medio de la ficha A4 del Instituto Nacional del patrimonio Cultural; y, la entrevista a través de un cuestionario.

Tabla 2. Dimensiones e indicadores de entrevista

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
Las Bebidas Tradicionales Son <u>preparaciones líquidas</u> que demuestra la <u>expresión cultural</u> de un pueblo que se ha encargado de conservar todas aquellas manifestaciones representativas de un pueblo y que perdura en el tiempo. Para Gallégos Kevin & Santana Génesis (2018) , las bebidas tradicionales están presentes a lo largo de la <u>historia</u> , en celebraciones	Preparaciones líquidas	¿Qué bebidas tradicionales no alcohólicas se elaboran en Tungurahua?
	Expresión cultural	¿Estas bebidas ¿forman parte de alguna celebración, ritual o festividad?
	Historia	¿Considera que las bebidas tradicionales han sido tomadas en cuenta dentro del sistema turístico? ¿Cómo?

de toda índole como: ritualidades y festividades que son parte fundamental de la cultura andina.		
<p>Oferta Gastronómica La oferta gastronómica es un conjunto de <u>alimentos y bebidas</u> que se ofrecen al mercado, para dar a conocer al mundo su <u>cultura gastronómica</u> e <u>historia culinaria</u>. Por otro lado Culqui 2016 citado en Paredes Ajenadra (2020), manifiesta que oferta gastronómica es el <u>conjunto de productos</u> como comida y bebida que se ofrece en un <u>entorno gastronómico</u>, originando proveer en un periodo de tiempo a un <u>precio</u> determinado, este producto debe ser capaz de <u>satisfacer las necesidades</u> del local gastronómico.</p>	Conjunto de productos: Alimentos y bebidas	¿Existe un inventario de la oferta gastronómica del cantón y/o provincia?
	Entorno gastronómico	¿Las bebidas tradicionales no alcohólicas y oferta gastronómica contribuyen al desarrollo turístico?
	Cultura gastronómica	¿Cuentan con recursos promocionales físicos o digitales acerca de las bebidas tradicionales?
	Precio	¿Disponen de una base de datos de los proveedores de servicios de alimentos y bebidas, catastrados o no por el MINTUR, y que preparen bebidas tradicionales no alcohólicas?

Elaborado por: Barragán, J. (2021)

Tabla 3. Dimensiones e indicadores de la ficha A4

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
<p>Las Bebidas Tradicionales Son preparaciones líquidas que demuestra la <u>expresión cultural</u> de un pueblo que se ha encargado de conservar todas aquellas manifestaciones representativas de un pueblo y que perdura en el tiempo. Para Gallégo Kevin & Santana Génesis (2018), las bebidas tradicionales están presentes a lo largo de la <u>historia</u>, en celebraciones de toda índole como: ritualidades y festividades que son parte fundamental de la cultura andina.</p>	Preparaciones líquidas	Breve reseña Descripción
	Expresión cultural	Subámbito Detalle del subámbito Sensibilidad al cambio Elementos relacionados
	Historia	Grupo social Detalle de la periodicidad Elementos Herramientas Detalle de la procedencia Detalle de la transmisión
<p>Oferta Gastronómica La oferta gastronómica es un conjunto de <u>alimentos y bebidas</u> que se ofrecen al mercado, para dar a conocer al mundo su <u>cultura gastronómica</u> e <u>historia culinaria</u>. Por otro lado Culqui 2016 citado en Paredes Ajenadra (2020), manifiesta que oferta gastronómica es el</p>	Conjunto de productos: Alimentos y bebidas	Denominación
	Entorno gastronómico	Datos de localización Detalle del alcance Portadores
	Cultura gastronómica	Descripción Importancia para la comunidad
	Precio	Descripción

<p><u>conjunto de productos</u> como comida y bebida que se ofrece en un <u>entorno gastronómico</u>, originando proveer en un periodo de tiempo a un <u>precio</u> determinado, este producto debe ser capaz de <u>satisfacer las necesidades</u> del local gastronómico.</p>		
--	--	--

2.2.5. Recolección de la información

La recolección de la información se realizó a través de un trabajo de campo con la técnica observación, mediante la ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador generándose información de dueños y trabajadores de quienes preparan bebidas tradicionales; y, a través de la técnica entrevista por medio de un cuestionario aplicado de manera presencial de individual en siete de los nueve cantones de la provincia, mientras que en los cantones Patate y Mocha la entrevista se realizó por medio de video llamada, lo que permitió identificar la oferta gastronómica de bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua y describir las bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua.

2.2.6. Procesamiento de la información y análisis

La información obtenida fue ordenada y sintetizada a través de cuadros donde se plasmó el análisis usando la dialéctica y hermenéutica de la oferta gastronómica.

CAPÍTULO III
ANÁLISIS DE DATOS

3.1. Análisis Cualitativo y discusión de los resultados

3.1.1. Exposición de resultados de entrevista

Tabla 4. Resultados de entrevista y discusión

PREGUNTAS	RESULTADOS Y REACCIONES DE LOS PARTICIPANTES	
1. ¿Qué bebidas tradicionales no alcohólicas se elaboran en Tungurahua?	Cabe resaltar que los nueve cantones coincidieron que las bebidas tradicionales no alcohólicas más representativas de la provincia de Tungurahua, se ofrecen dentro de la oferta gastronómica de cada cantón son: colada morada, jucho, chica de jora, morocho, chocolate, chicha de uva y la bebida ancestral denominado tzwar mishki.	Probablemente las comercialización mencionar que ex años de tradición cultura y costumb diferentes estable mercados incluso la oferta gastronóm desarrollo económi
2. Estas bebidas ¿forman parte de alguna celebración, ritual o festividad?	Los nueve cantones resaltaron que cada una de las bebidas forman parte de una celebración, ritual o festividad, por ser parte de la tradición, cultura y costumbres de cada una de las festividades que son realizadas cada año en la provincia de Tungurahua, entre las más importantes tenemos el Corpus Cristi, el Inti Raymi, la celebración de Carnaval, festividades que son homenajeadas para agradecer a la Pacha Mama por las cosechas.	Es importante dar e información de c la provincia de Tu de los cantones y visten los difer gastronómica, per desarrollo local.

<p>3. ¿Existe un inventario de la oferta gastronómica del cantón y/o provincia?</p>	<p>Cada uno de los nueve cantones, cuenta con un inventario de la oferta gastronómica que se ofrece en cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas y se encuentran catastrados dentro de la provincia.</p>	<p>Es esencial contar con un inventario de la oferta gastronómica de cada cantón de Tungurahua, para identificar las bebidas tradicionales y platos típicos, así como una mayor afluencia de turistas por preferencia gastronómica de la provincia.</p>
<p>4. ¿Cuentan con recursos promocionales físicos o digitales acerca de las bebidas tradicionales?</p>	<p>Todos los nueve cantones cuentan con diferentes recursos promocionales físicos y digitales que permiten la difusión de las bebidas tradicionales acompañadas de los mejores platos típicos. Es importante mencionar la participación en diferentes expo ferias gastronómicas que se realizan a nivel nacional e internacional, que permiten promocionar las ofertas gastronómicas a otros países, generando el ingreso de turistas a provincia beneficiando el desarrollo turístico.</p>	<p>La promoción de la oferta gastronómica es importante, que incluye exposiciones internacionales de costumbres y cultura, y se motiven a visitantes que conforman la oferta gastronómica típica acompañada de platos típicos ofrecen todos los servicios.</p>
<p>5. ¿Considera que las bebidas tradicionales han sido tomadas en cuenta dentro del sistema turístico? ¿Cómo?</p>	<p>Se mencionó que las bebidas tradicionales no han sido tomadas en cuenta dentro del sistema turístico de los 7 cantones, mientras que dos cantones mencionan que si se encuentran inmersas las bebidas tradicionales dentro del sistema turístico. Afectando considerablemente a la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua.</p>	<p>Probablemente las bebidas tradicionales no han sido tomadas en cuenta dentro del sistema turístico histórico, que permite la difusión de la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua.</p>
<p>6. Disponen de una base de datos de los proveedores de servicios de alimentos y bebidas, catastrados o no por el MINTUR, y que preparen bebidas tradicionales no alcohólicas?</p>	<p>Los nueve cantones tienen una base de datos de los proveedores de servicios de alimentos y bebidas, catastrados por el Mintur. Se puede constatar la preparación de bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua.</p>	<p>Sería muy favorable contar con una base de datos de las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua para el desarrollo económico y turístico.</p>

<p>7. ¿Las bebidas tradicionales no alcohólicas y oferta gastronómica contribuyen al desarrollo turístico?</p>	<p>Mediante la entrevista se concluyó que los nueve cantones, mencionaron la importancia que tienen las bebidas tradicionales no alcohólicas y la oferta gastronómica que ayudan a la contribución del desarrollo económico y turístico.</p>	<p>Cabe destacar la importancia de las bebidas tradicionales en la oferta gastronómica. Es importante destacar que cada una de las ofertas posee cada una de sus características para diferentes turistas que desean degustar de una oferta gastronómica que atraiga a más turistas y contribuya al desarrollo económico y turístico.</p>
--	--	---

Elaborado por: J. Barragán (2021)

3.1.2. Exposición de los resultados del levantamiento de ficha A4

Tabla 5. Resultados y análisis del levantamiento de la ficha A4

BEBIDA TRADICIONAL	INDICADORES OBSERVADOS	RESULTADOS	ANÁLISIS DE OFERTA
Colada morada	Es una bebida tradicional cotidiana y festiva que se sirve caliente o fría, importante en el fortalecimiento social tanto familiar, de amigos y comunidad. Utiliza productos agrícolas originarios como el maíz, el sangorache, mortiño, babaco y nativas como el ishpingo	La colada morada es una combinación de harina de maíz negro, frutas, hierbas y especias que simbolizan el alimento para el viaje ancestral. En el sector de Atocha se ofrece esta colada los 365 días del año y especialmente en el mes de noviembre que se conmemora el día de los muertos, esta bebida es acompañada con una guagua de pan que simboliza a nuestro ser querido	La oferta gastronómica en Atocha, según Jefferson (2017) , es un conjunto de servicios que ofrece al usuario que perita el producto lo que se ofrece en Atocha, como “Ordenanza que promueve el turismo en Ambato, su regulación y el sistema turístico de alimentos y bebidas”.
Morocho	Es una bebida tradicional cotidiana que se sirve caliente, importante por ser un alimento de amplio contenido energético, consumido en fiestas destacadas del cantón. Es hecha con productos agrícolas de los huertos de las comunidades más cercanas como el morocho y leche.	El morocho es una bebida típica que es reconocida desde hace más de 30 años en Tisaleo, se elabora a base de maíz, subespecie Cristalino, de la variedad morocho, en la que se usa el grano maduro y partido, leche, agua, especias y azúcar o panela al gusto. El cantón Tisaleo es uno de los productores más grandes de leche a nivel provincial, cultiva la variedad de maíz morocho y se caracteriza por el amplio consumo de esta bebida popular como un alimento de amplio contenido energético que también es degustado en las fiestas de Inga Palla.	La oferta gastronómica en Tisaleo es un conjunto o relación de servicios que ofrece al usuario “almuerzo o cena”, en la restauración. Se promueve la bebida en los días festivos y bebidas del cantón. No se encuentra un subsistema de promoción como p...
Colada de Cebada con leche	Una bebida tradicional cotidiana, se sirve fría o caliente, bebida denominada refrescante y nutritiva por su aporte nutricional.	La colada de cebada con leche es tradicional del cantón Santiago de Quero, esta deliciosa bebida hecha con: arroz de cebada, agua, especias y panela o azúcar al gusto brinda un aporte nutricional y se le atribuye mejorar el tránsito intestinal. Es	Para Constante B como: el conjunto de servicios que ofrece al establecimiento de alimentos y bebidas para destacar la extensión del turismo en el cantón Santiago de Quero y diferentes establecimientos

	Se prepara con arroz de cebada, agua, especias y panela o azúcar al gusto.	tradicional consumirla durante carnaval y en las fiestas de San Antonio de Hipolunguito.	destacando que n inmersa en el sist desarrollo turístico
Colada de Manzana	Bebida denominada cotidiana por ser consumida los 365 días de año, especialmente en feriados y fines de semana, la podemos encontrar en diferentes establecimientos de alimentos de bebidas, acompañada por platos típicos del cantón. Se prepara a base de pulpa de manzana, cosechada de los huertos agrícolas de la zona, es considerada como una bebida tranquilizante.	La colada de manzana representa el impacto de la colonia en la zona agrícola por la alta producción en cantón Cevallos y variedades de manzanas de la zona, se prepara a base de pulpa de esta fruta, agua, especias, azúcar o panela al gusto. La manzana es cosechada de los diferentes huertos del cantón y genera un sabor inigualable. Es considerada como una bebida criolla tranquilizante. Se caracteriza por su color vivo y olor perfumado que atrae su consumo.	la oferta gastron define como el a preservar las técni de alimentos. Es bebidas tradiciona de Tungurahua, se los antepasados l actualidad se con permita ser toma turístico y sea c cantón,
Chica de Uva	Una bebida creada para acompañar a la deliciosa arepa de zapallo, elaborada con uvas de viñedos que existen en la zona, esta bebida se puede consumir todos los días de año frente al parque Simón Bolívar. Su agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce hace que al consumirla se obtenga una refrescante y deliciosa bebida que es consumida en fiestas religiosas como símbolo de celebración para los turistas y moradores.	La chicha de uva se elabora en el cantón Patate gracias varios viñedos que existen en la zona, debido al clima y suelo, lo que ha generado la exitosa comercialización de esta deliciosa bebida que se la obtiene de un remojo de 2 días aproximadamente de la uva en una olla de barro, de este proceso se obtendrá un líquido de agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce que es consumida principalmente en las fiestas religiosas sin embargo se puede comprar fácilmente en el centro de la ciudad frente al parque Simón Bolívar. Esta bebida fue creada para acompañar las arepas de zapallo y puede consumirse “fresca” (sin fermentación) o fermentada.	Para Alonso cita oferta gastronómic producto culinari se realiza su ver identidad un estab que oferta. San Cr atractivos natura promocionan me su inconfundible deliciosa chicha c consumir en difer cantón,
El Tzawar Mishki	La tradicional Cabuya fue traída desde la ciudad de México e insertada en tierras Tungurahuese, especialmente en Salasaka parroquia del cantón San Pedro de Pelileo. Para obtener la bebida se debe identificar	El tzawar mishki es una bebida típica de Salasaka, es extraída del agave (Cabuya) que haya cumplido entre 12 a 15 años de edad. Es conocida tradicionalmente por tener varios beneficios curativos, la sabiduría popular sugiere que es una bebida medicinal e energizante para soportar el	La oferta gastron suele consistir en productos típicos ambientación de l que muestra los t Salasaka, habla E

	que la Cabuya o penco haya cumplido entre 12 a 15 años de edad para extraer la bebida. Que tiene varios beneficios curativos y medicinales para quien lo consuma, se consume especialmente el tzawar mishki en Carnaval, Fiestas del Caporal y la celebración de Inti Raymi.	trabajo del campo. Es consumida durante el Festival anual pluricultural Tzawar Mishki, carnaval, La fiesta del caporal e Inti Raymi.	producción está d también al mer agradecimientos a tierras, manifes mostrar las costum la identidad de interculturalidad.
Champús	Es una bebida tradicional que pasa por un pequeño proceso de fermentación al mezclarse con el agua, los ingredientes que trasforman a esta tradicional bebida son el mote, panela y las especias de dulce, convirtiéndola en una bebida con un alto valor nutritivo. Es acompañada tradicionalmente en fiestas religiosas como símbolo de respeto y veneración.	El champús es una bebida tradicional que está hecha a base de harina de maíz calentada, que pasa por un proceso de fermentación al mezclarse con el agua, a esto se suma otros ingredientes como: el mote, la panela y aliños de dulce; el toque especial lo da la cocción lenta en la cocina de leña, ya que se obtiene un delicioso sabor y un alto valor nutritivo, esta bebida se la consume tradicionalmente en fiestas religiosas como el Corpus Christi y el Día de Difuntos, se la acompaña con pan o guaguas de pan horneado.	Para De Bonis cit oferta gastronóm bebidas que se ofr de restauración”. del cantón Pillar subsistema ofert opacando el consu que decidan degu una pérdida consi y beneficie al sect
Chicha de Jora	Bebida símbolo ancestral de los incas, fue consumida principalmente en las festividades de San Pedro y San Pablo y durante la celebración de Inti Raymi. Se identifica por su sabor ácido y dulce, es hecha a base de harina de maíz.	La chicha de jora denominada como bebida ancestral de los incas, y considerada patrimonio cultural intangible de la provincia de Tungurahua, se caracteriza por su sabor ácido y dulce, esta hecha a base del maíz desgranado, se necesita entre 2 o 3 días de remojo del maíz para obtener una harina de maíz pura, además es importante utilizar hierbas aromáticas para prevenir malestares estomacales, la chicha se la deja reposar entre 3 días para obtener el sabor tradicional, es consumida principalmente durante el Inti Raymi, y las festividades de San Pedro y San Pablo. La bebida simboliza la identidad cultural de los pueblos indígenas.	Para Pereira citad que lo ,as import cliente, debido a satisface las nece fundamento para chicha de jora Intangible de la p bebida ancestral costumbres, senti motiva a los turis historie e tradición

<p>Jugo de Caña</p>	<p>El delicioso jugo de caña es una bebida tradicional que es promocionada por todos los recursos tecnológicos que ayuden a difundir a la bebida dentro de la oferta gastronómica que posee el cantón Baños de Agua Santa.</p> <p>Para extraer el jugo de la caña es necesario un molino o trapiche para triturar los pedazos de caña y obtener la deliciosa bebida que se sirve con hielo y gotitas de limón o mandarina. Es una bebida refrescante para quien lo consume.</p>	<p>La Tradicional bebida de caña es muy apetecida por turistas nacionales e internacionales, para obtener el delicioso jugo de caña es necesario la utilización de un pequeño molino, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido. Se lo sirve con hielo y un poco de jugo de limón o mandarina. Debe ser consumido al momento de su preparación, por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez. El jugo de caña es consumido todo el año, pero exclusivamente en feriados y fines de semana.</p>	<p>Según Ponce Br dada por el servicio pieza fundamental para el cliente, ya que esta visita. Baños de turístico por sus di religiosos y espec que cumple con turistas para com promueve la ofer mayores recursos, platos tradicionale</p>
<p>Dulce de Sambo</p>	<p>Esta bebida es preparada con pulpa de sambo maduro , también se le añade agua, leche y las especias al gusto, se puede endulzar con panela o azúcar, contiene un alto contenido calórico, es recomendable tomarla en momentos fríos del día</p>	<p>La bebida se lo prepara con pulpa de sambo maduro, agua, leche, especias al gusto y se lo endulza con panela o azúcar. Es ideal para tomar en el frío porque tiene un alto contenido calórico. El dulce de sambo es uno de los postres favoritos de los Tungurahueses. Se lo acompaña con pan caliente o empanadas de viento.</p>	<p>Para Espinoza cit oferta gastronó posibilidades que determinado para la definición se in podemos degustar y por los que pag determinado. La diferentes lugares también la poden restaurantes y feri tradicional para l lugar.</p>
<p>Colada de Mashua</p>	<p>Se utiliza la mashua fresca para conseguir su tradicional sabor, es una bebida ideal para acompañar en reuniones familiares y celebraciones como el Inti Raymi y el Corpus Cristi como agradecimiento por la cosecha de la Pacha Mama.</p>	<p>La colada es hecha con mashua fresca, leche, especias y agua, se endulza con panela o azúcar. Actualmente la colada se consume en reuniones familiares. Antiguamente la mashua se brindaba a nuestros ancestros como parte de una celebración por la cosecha de la pacha mama, además era considerada como un energizante para los trabajadores y las madres que daban de lactar a sus</p>	<p>Para Koppman cit la oferta gastron gastronomía a niv diferentes tipos de con una innova mencionar que la pasar del tiempo trasmitiendo un</p>

		hijos. Se la consume especialmente en época de Carnaval, celebración del Corpus Cristi y el Inti Raymi.	tradiciones y creencias de los moradores de la zona.
Jucho	Es una bebida tradicional que se prepara todos los días del año, pero especialmente la bebida se comercializa con mayor afluencia en la ciudad en el mes de febrero. La bebida tiene una relación con la fiesta del Paucar Raymi. Se utiliza productos agrícolas originarios como el capulí y el durazno.	El Jucho es una bebida tradicional que se prepara especialmente en la época de carnaval y está profundamente relacionado con ritualidad de la fiesta del Paucar Raymi que se celebrara durante la época del florecimiento y coincide con la fiesta occidental de carnaval. Es una bebida ancestral de nuestros antepasados hecha a base de capulí, durazno y especias obteniendo un aroma inigualable, también se debe añadir harina y maicena para lograr su espesor. Se lo acompaña con pan o empanadas de viento.	Para Espinoza citada en la oferta gastronómica de la ciudad, las posibilidades que se ofrecen son determinadas para la definición se incluye que podemos degustar y por los que pagamos determinado. La oferta de cantones que cuentan con platos gastronómicos que se trasladan al lugar turístico y económico.
Chocolate Ambateño	Es un bebida tradicional de la ciudad de Ambato, se la acompaña con empanadas de viento, pan caliente o pedazos de queso fresco. Se encuentra inmersa en el sistema turístico provincial, que promociona a la bebida dentro de la oferta gastronómica de la ciudad.	Una bebida tradicional que se ofrece en el subsistema provincial de oferta gastronómica de Ambato, esta bebida es hecha con el tradicional chocolate ambateño que se puede obtener en diferentes zonas de la ciudad, posee un sabor fuerte que indica la pureza del chocolate, cabe resaltar el espesor y lo espumoso que distingue a la bebida, se lo puede acompañar con un pan caliente y queso fresco.	Para Pereira citada en la oferta gastronómica de la ciudad, que lo ,as importamos para el cliente, debido a que satisface las necesidades del cliente, el fundamento para la oferta de Ambato ha sido el turismo gastronómico por lo que los turistas de las diferentes ciudades que existen en la ciudad. Además existen en el cantón

Elaborado por: J. Barragán (2021)

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

- Se identificó la oferta gastronómica de bebidas tradicionales no alcohólicas de la provincia de Tungurahua, evidenciándose que para cada cantón existen diferentes respuestas, ya sea colada morada, jucho, chica de jora, morocho, chocolate (bebida caliente preparada con leche), chicha de uva o tzwar mishki, sin embargo, no todas son consideradas en la promoción como parte de las manifestaciones culturales de atracción turística, inclusive varias no son parte de la oferta gastronómica en los cantones que las producen y consumen, solo dos bebidas tradicionales se encuentran inmersas dentro del subsistema oferta del sistema turístico provincial, que permiten ser promocionadas dentro de la oferta gastronómica de la provincia, beneficiando al sector turístico y contribuyendo al desarrollo económico de Tungurahua.
- Se describió las bebidas tradicionales no alcohólicas, registrando la información de cada bebida en una ficha A4, lo que permite caracterizar su importancia en la comunidad, productos, proceso y herramientas para su preparación, quiénes mantienen este conocimiento y lo comercializan, así como la manera de transmitirse el saber y las técnicas culinarias.
- Se diseñó un catálogo con las bebidas tradicionales no alcohólicas de Tungurahua, que representan a los nueve cantones que se conforman la provincia, el catálogo cuenta con 13 bebidas tradicionales que reflejan su cultura a través de las tradiciones, reflejadas en el consumo de bebidas no alcohólicas y que servirá como recurso para la promoción para contribuir al desarrollo turístico y económico.

4.2. Recomendaciones

- Es importante que cada uno de los Gobiernos Autónomos descentralizados tomen en cuenta la promoción de las bebidas tradicionales no alcohólicas dentro de la oferta gastronómica de cada cantón y en la provincia, incorporando a sus portadores en el sistema turístico, considerando que la gastronomía es un motivante de viajes y, en este caso, las bebidas tradicionales por sus características pueden contribuir a fortalecer la oferta gastronómica de Tungurahua.

CAPÍTULO V

La provincia de Tungurahua se encuentra ubicada en el centro del país, Es uno de los lugares mágicos que posee la sierra Ecuatoriana, rodeada de hermosas cascadas, volcanes, diferentes reservas nacionales, además de una infinidad de ríos y diversos atractivos turísticos que convierten a la provincia en un destino predilecto lleno de aventura y diversión. Cabe mencionar su exquisita gastronomía ha sido reconocida a nivel nacional e internacional, permitiendo promocionar la oferta gastronómica de Tungurahua para incentivar a los turistas y visiten los nueve cantones generando un incremento económico muy valioso para el lugar, además de contribuir a l desarrollo turístico.

Es por eso que este catálogo es diseñado para promocionar 13 bebidas tradicionales no alcohólicas que pertenecen a la provincia de Tungurahua, y guardan una historia detrás de cada bebida que permite adentrarse a la época colonial, permitiendo conocer más sobre las costumbres, tradiciones y creencias de nuestros antepasados, que dejaron como legado, para ser conservado por las futuras generaciones y compartir a miles de turistas que visitan la provincia.

Mundialmente todos los países en que el turismo se desarrolla buscan ofrecer al mundo su cultura gastronómica y los países poseen historias culinarias singulares, plagadas de olores, sabores y colores que son de gran agrado del cliente que las recibe. Los clientes internacionales buscan conocer esa cultura, pero los clientes nativos son amantes de su propia comida y muchas veces es la que desean recibir cuando tienen posibilidades de incursionar en el mundo del turismo.

El catalogo está enfocado en los nueve cantones de la provincia de Tungurahua, el mismo que se considera uno de los principales centros de acopio más grande de la zona central del país, al poseer una tierra fértil otorga la gran ventaja de ser una provincia netamente productiva logrando un incremento en imagen e identidad en el origen e historia gastronómica. Por tal motivo se propone diseñar un catálogo de bebidas tradicionales no alcohólicas para difundir la oferta gastronómica de la provincia de Tungurahua, otorgando un crecimiento histórico a través de las tradiciones y costumbres que cuenta cada uno de los cantones.

Figura 1. Bebidas tradicionales no alcohólicas de Tungurahua



Figura 2. Tipos de bebidas

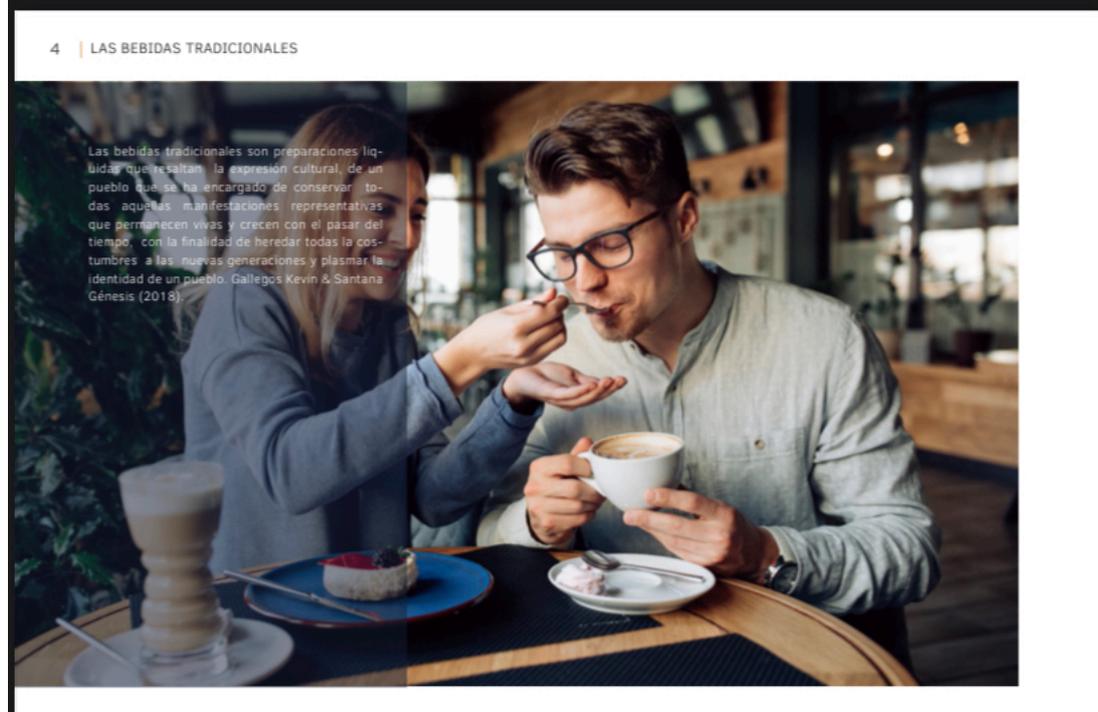
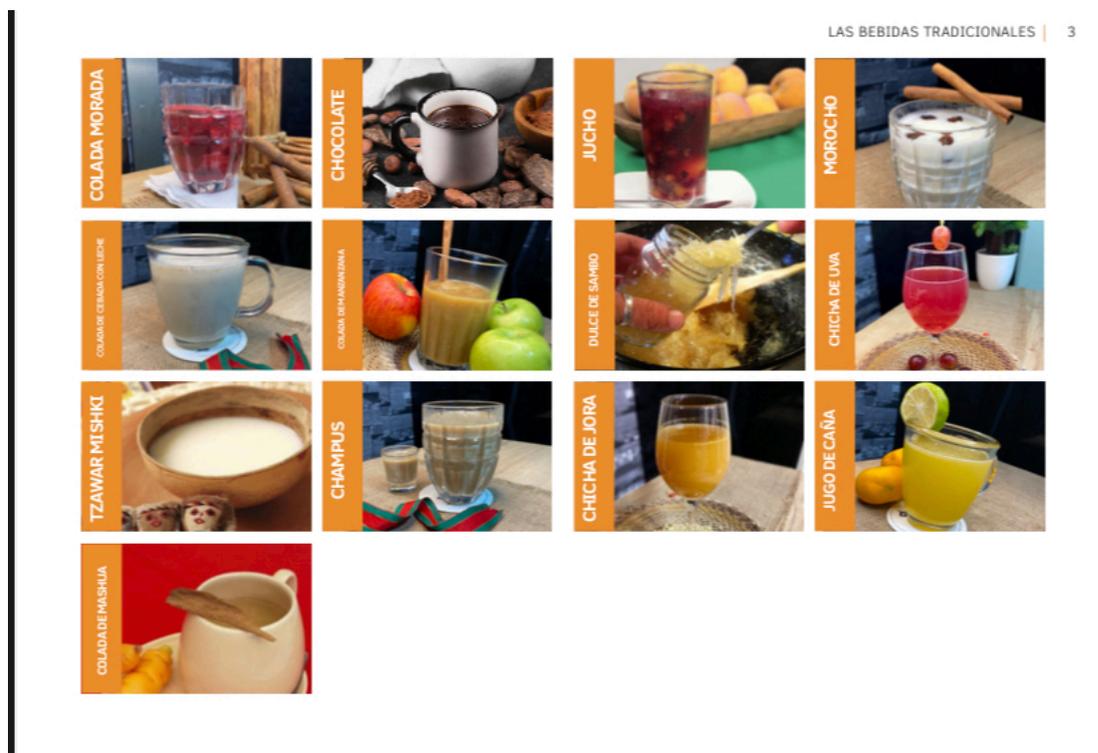


Figura 3. Bebidas tradicionales.

Bebidas Tradicionales

Estas bebidas parten de la necesidad de las personas de ingerir líquidos junto con la creatividad de los pueblos que complementan con otros ingrediente que por lo general han sido parte de una tradición, incorporándolas así a estas bebidas en rituales y festividades. En el Ecuador se asimila a las bebidas no alcohólicas como una preparación que no es solamente líquida sino también espesa, elaborada a base de frutas, harinas, granos, especias, hierbas y extractos. Si quieres iniciar una aventura dentro de la provincia de Tungurahua, ser partícipes de la cultura gastronómica y deleitarte de las bebidas tradicionales no alcohólicas que ofrece cada uno de los cantones, te motivará saborear las diferentes bebidas y trasladarte magistralmente a aquellas épocas de tu niñez donde aquellas bebidas eran saludables y simplemente deliciosas que solo con el aroma de cada una de ellas te identificabas, son aquellas bebidas tradicionales que nuestros nueve cantones de la provincia de Tungurahua te ofrecen.



Figura 4. Colada morada.



La colada morada es una combinación de harina morada, frutas, hierbas y especias que simbolizan el alimento para el viaje ancestral. En el sector de Atocha se ofrece esta colada los 365 días del año y especialmente en el mes de noviembre que se conmemora el día de los muertos, esta bebida es acompañada con una guagua de pan que simboliza a nuestro ser querido.

Figura 5. Chocolate Ambateño.



Chocolate

Una bebida tradicional representativa cantón de Ambato esta bebida está hecha a base del tradicional chocolate ambateño que se puede obtener en diferentes zonas de la ciudad, esta bebida posee un sabor fuerte que indica la pureza del chocolate, cabe resaltar el espesor y lo espumoso que distingue a la bebida, se lo puede acompañar con un pan caliente y queso fresco.

Figura 6. Jucho de Ambato.



El Jucho es una bebida tradicional que se prepara especialmente en la época de carnaval y está profundamente relacionado con ritualidad de la fiesta del Paucar Raymi que se celebrara durante la época del florecimiento y coincide con la fiesta occidental de carnaval. Es una bebida ancestral de nuestros antepasados hecha a base de capulí, durazno y especias obteniendo un aroma inigualable, también se debe añadir harina y maicena para lograr su espesor. Se lo acompaña con pan o empanadas de viento.

Figura 7. Morocho de Tisaleo.



El morocho es una bebida típica que es reconocida desde hace más de 30 años en Tisaleo, se elabora a base de maíz, subespecie Cristalino, de la variedad morocho, en la que se usa el grano maduro y partido, leche, agua, especias y azúcar o panela al gusto. El cantón Tisaleo es uno de los productores más grandes de leche a nivel provincial, cultiva la variedad de maíz morocho y se caracteriza por el amplio consumo de esta bebida popular como un alimento de amplio contenido energético que también es degustado en las fiestas de Inga Palla.

Figura 8. Colada de cebada con leche, Santiago de Quero.



La colada de cebada con leche es tradicional del cantón Santiago de Quero, esta deliciosa bebida hecha con arroz de cebada, agua, especias y panela o azúcar al gusto brinda un aporte nutricional y se le atribuye mejorar el tránsito intestinal. Es tradicional consumirla durante carnaval y en las fiestas de San Antonio de Hipolonguito.

Figura 9. Colada de manzana, Cevallos.



La colada de manzana representa el impacto de la colonia en la zona agrícola por la alta producción en cantón Cevallos y variedades de manzanas de la zona, se prepara a base de pulpa de esta fruta, agua, especias, azúcar o panela al gusto. La manzana es cosechada de los diferentes huertos del cantón y genera un sabor inigualable. Es considerada como una bebida criolla tranquilizante. Se caracteriza por su color vivo y olor perfumado que atrae su consumo.

Figura 10. Dulce de sambo, Cevallos.



Dulce de sambo

El dulce de sambo se lo prepara con pulpa de sambo maduro, agua, leche, especias al gusto y se lo endulza con panela o azúcar. Es ideal para tomar en el frío porque tiene un alto contenido calórico. El dulce de sambo es uno de los postres favoritos de los Tungurahueños. Se lo acompaña con pan caliente o empanadas de viento.

Figura 11. Tzawar Mishki, Salasaka.



El tzawar mishki es una bebida típica de Salasaka, es extraída del agave (Cabuya) que haya cumplido entre 12 a 15 años de edad. Es conocida tradicionalmente por tener varios beneficios curativos, la sabiduría popular sugiere que es una bebida medicinal e energizante para soportar el trabajo del campo. Es consumida durante el Festival anual pluricultural Tzawar Mishki, carnaval, La fiesta del caporal e Inti Raymi.

Figura 12. Chicha de uva, Patate.



La chicha de uva se elabora en el cantón Patate gracias varios viñedos que existen en la zona, debido al clima y suelo, lo que ha generado la exitosa comercialización de esta deliciosa bebida que se la obtiene de un remojo de 2 días aproximadamente de la uva en una olla de barro, de este proceso se obtendrá un líquido de agradable color rosado liláceo y sabor agridulce que es consumida principalmente en las fiestas religiosas sin embargo se puede comprar fácilmente en el centro de la ciudad frente al parque Simón Bolívar. Esta bebida fue creada para acompañar las arepas de zapallo y puede consumirse "fresca" (sin fermentación) o fermentada

Figura 13. Champús, Santiago de Quero.



El champús es una bebida tradicional que está hecha a base de harina de maíz calentada, que pasa por un proceso de fermentación al mezclarse con el agua, a esto se suma otros ingredientes como: el mote, la panela y aliños de dulce, el toque especial lo da la cocción lenta en la cocina de leña, ya que se obtiene un delicioso sabor y un alto valor nutritivo, esta bebida se la consume tradicionalmente en fiestas religiosas como el Corpus Christi y de ritos funerarios para el día de difuntos se la acompaña con pan o guaguas de pan horneado.

Figura 14. Chicha de Jora, Mocha



*Chicha de
Jora*

La chicha de jora, denominada como bebida ancestral de los incas, y considerada patrimonio cultural intangible de la provincia de Tungurahua, se caracteriza por su sabor ácido y dulce, esta hecha a base del maíz desgranado, se necesita entre 2 o 3 días de remojo del maíz para obtener una harina de maíz pura, además es importante utilizar hierbas aromáticas para prevenir malestares estomacales, la chicha se la deja reposar entre 3 días para obtener el sabor tradicional, es consumida principalmente durante el Inti Raymi, y las festividades de San Pedro y San Pablo. La bebida simboliza la identidad cultural de los pueblos indígenas.

Figura 15. Jugo de caña, Baños de Agua Santa.



La Tradicional bebida de caña es muy apetecida por turistas nacionales e internacionales, para obtener el delicioso jugo de caña es necesario la utilización de un pequeño molino, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido. Se lo sirve con con hielo y un poco de jugo de limón o mandarina. Debe ser consumido al momento de su preparación, por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez.

Figura 16. Colada de mashua.



Colada de Mashua

La colada es hecha con mashua fresca, leche, especias, agua y de endulza con panela o azúcar. Actualmente la colada se consume en reuniones familiares. Antiguamente la mashua se brindaba a nuestros ancestros como parte de una celebración por la cosecha de la pacha mama, además era considerada como un energizante para los trabajadores y las madres que daban de lactar a sus hijos.

Bibliografía

- Aguirre, E. (2011). *Jugo de caña de azúcar envasado en vidrio*. Espol, programa de especialización tecnológica, guayaquil. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/13423/1/proyectomaguirre.pdf>
- Folgado, A. (2013). *“Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de bebidas proteicas*. Universidad internacional SEK, facultad de ciencias económicas, administrativas y , quito. Recuperado el 2021, de <https://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/775/1/tesis%20con%20formato.pdf>
- Folgado Clemente., Hernandez M, & Cuetera, C. (2011). *El turismo gastronómico como atractivo innovador del destino: un estudio empírico sobre rutas gastronómicas españolas*. Universidad de Extremadura. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/272997226_el_turismo_gastronomico_como_atractivo_innovador_del_destino_un_estudio_empirico_sobre_rutas_gastronomicas_espanolas
- Armas, E. (2013). *Desarrollo de la identidad cultural de los estudiantes*. Universidad técnica del norte., facultad de educación, ciencia y tecnología , Ibarra. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3362/2/tesis.pdf>
- Asbel., N. (2013). *Diagnóstico de la cadena productiva de manzana* . Departamento de economía agrícola , universidad autónoma agraria Antonio Narro, México. Obtenido de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/5312/t19697%20vuelvas%20nolasco,%20asbel%20%20%20%20%20tesis.pdf?sequence=1>
- Bravo , R. (2015). *Guía de buenas prácticas de manufactura de alimentos*. Escuela superior politécnica agropecuaria de Manabí, carrera: turismo, Manabí. Recuperado el jueves de agosto de 2021, de <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/150/1/Valent%c3%adn%20Bravo%20Tesis%202015.pdf>

- Carrasco , p. (2017). *L potencial productivo agrícola como elemento diferenciador de la oferta gastronómica del cantòn*. Universidad técnica de ambato, facultad de ciencias humanas y de la, ambato. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27373/1/1805091756%20carrasco%20valencia%20patricio%20israel.pdf>
- Castillo , S., & Velazco, A. (2018). *Análisis cultural y sensorial de la chicha de jora*. Universidad san francisco de quito, colegio de hospitalidad arte culinario y turismo. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7335/1/138692.pdf>
- Cedeño, L., & Moreno, S. (2020). *Análisis de la oferta gastronómica de la comuna montañita*. Universidad de guayaquil, facultad de ingeniería química, guayaquil. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/51336/1/bingq-gs-20p67.pdf>
- Chiguano, C. (2011). *Historia y costumbre de la cominidad de cocha*. Universidad técnica de cotopaxi , unidad académica de ciencias administrativas, latacunga. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1542/1/t-utc-1391.pdf>
- Zambrano. C, & Roxana, V. (2017). *Análisis gastronómico de la colada morada en la ciudad de ambato*. Universidad de guayaquil, facultad de ingeniería química, guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20779/1/tesis%20gs.%20209%20-%20an%c3%a1lisis%20gastron%c3%b3mico%20de%20la%20colada%20morada.pdf>
- Costante, B. (2018). *Análisis de la oferta gastronómica en la vía data*. Universidad de guayaquil, facultad de comunicación social, guayaquil. Recuperado el jueves de agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35057/1/ruth%20belen%20constante%20monge%20-.pdf>
- Cruz, R. (2015). *Diseño de una bebida nutricional saborizada a base de aguamiel chaguarmishqui*. Universidad central del ecuador, facultad de ciencias

- químicas, quito. Recuperado el agosto de 2021, de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/7267/1/T-UCE-0008-109.pdf>
- Cuétara, L., Huertas, E., & Dieguez, E. (2015). *El turismo gastronómico en el cantón mocha*. Universidad autónoma regional de los andes, universidad de matanzas camilo cienfuegos, ecuador. Obtenido de <https://xdoc.mx/documents/el-turismo-gastronomico-en-el-canton-mocha-5e275c063714f>
- Hernadandez, D. (2018). El turismo gastronómico en Andalucía: *Espacios*. Obtenido de <https://www.revistaespacios.com/a18v39n22/a18v39n22p15.pdf>
- Yanez, E. (2013). *“Investigación de la incidencia de la gastronomía en el desarrollo del canton rumiñahui”*. Escuela politécnica del ejército, departamento de ciencias económicas,, latacunga. Obtenido de <http://repositorio.espe.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/21000/6520/t-espe-047166.pdf?sequence=1&isallowed=y>
- Rivas, E. & Mora, P. (2005). *Analisis del Sistema Turistico*. Escuela Superior Politecnica del Litoral, Facultad de Ingenieria Maritima y Ciencias del Mar, Guayaquil. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/4558/1/7079.pdf>
- Sotelo, F (2016). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Academia, Mexico. Obtenido de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53493025/LECTURA2E-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1626236452&Signature=PiddfaWoHiAmLo~m5nWMLxZ1ReMcC4pOMjYCCoS56nFZ7dZFWxGY8BW9QLDjLkBI2B~SrVzEfctAohTt9lpA95DrB4ULf~-12z98RMS2cqZkHUGjWRhHEBhX-epeDoFgf99n36eT-5rhRx9eo>
- Aguilar, G. & ., M. R. (2017). *Estudio gastronómico de las arepas de zapallo del cantón patate de la provoncia de tungurahua*. Universidad de guayaquil, facultad de ingeniería química, guayaquil. Recuperado el agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20538/1/tesis%20gs.%20168%20-%20estud%20gastr%20arepas%20zapallo%20cant%c3%b3n%20patate%20prov%20tungurahua.pdf>

- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Definiciones de los enfoques cualitativos y cuantitativos*. Mexico: McGraw Hill Education,. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/58257558/Definiciones_de_los_enfoques_cuantitativo_y_cualitativo_sus_similitudes_y_diferencias-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1624332176&Signature=HjSCd9hVgQoGQUwZP6wYpRYnesyuDKkEqIpd8i5YeT8LH44d-pjrBEDA-nLuxD9RWxrfnw
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2011). *Diseño de la muestra en proyectos de encuesta*. Aguascalientes, México: INEGI. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=h77ODwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=definici%C3%B3n+de++muestreo+no+probabil%C3%ADstico+intencional&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjO2_68ir7yAhUUHzQIHcxoC20Q6AEwA3oECAQQAg#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20%20muestreo%20no%20p
- León , D., & Sosa, M. (2020). *Análisis de la oferta gastronómica tradicional de los cantones salitre y samborondon*. Universidad de guayaquil, facultad de comunicación social, guayaquil. Recuperado el jueves de agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/46113/1/an%20%20an%C3%A1lisis%20de%20la%20oferta%20gastron%C3%B3mica%20tradicional%20de%20los%20cantones%20salitre%20y%20samborond%C3%B3n%20c%20para%20el%20dise%C3%B1o%20de%20una%20ruta%20tur%C3%ADstica.pdf>
- Litardo., D. (2019). *Tradiciones y costumbres ecuatorianas*. Universidad de guayaquil, facultad de comunicación social, guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41594/1/tradiciones%20y%20costumbres%20ecuatorianas%20y%20su%20influencia%20en%20los%20ni%C3%B1os%20de%205%20a%2010%20a%C3%B1os%20en%20el%20sector%20p%C3%A1jaro%20azul.pdf>
- López, A., & Gaztelumendi, I. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Organización mundial del turismo (omt) y basque culinary center (bcc). Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

- Loreto, P. (2014). *Turismo Cultural*. Chile. Obtenido de <http://www.indap.gob.cl/docs/default-source/default-document-library/turismo-cultural-sernatur.pdf>
- López, L. (2004). *Población muestra y muestreo*. Cochabamba . Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=s1815-02762004000100012&script=sci_arttext
- Mantilla, J. (2019). *Propuesta para el fortalecimiento de la oferta gastronomica del mercado santo domingo de ibarra*. Pontificia universidad católica del ecuador, escuela de gestión en empresas turísticas y hoteleras, ibarra. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de <http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/526/1/2.-informe%20final%20del%20proyecto.pdf>
- Maya, R. (2017). *Estudio gastronómico de las arepas de zapallo del cantón patate*. Universidad de guayaquil, facultad de ingeniería química, guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20538/1/tesis%20gs.%20168%20-%20estud%20gastr%20arepas%20zapallo%20cant%20patate%20p rov%20tungurahua.pdf>
- Ministerio de las Culturas, I. A. (2017). “Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento gastronomico. Obtenido de <https://biblioteca.digital.gob.cl/bitstream/handle/123456789/376/Estudio%20sobre%20el%20Campo%20Gastron%C3%B3mico%20chileno%20para%20el%20mejoramiento%20de%20la%20acci%C3%B3n%20p%C3%ABlica.pdf?Sequence=1&isallowed=y>
- Monge Belen;. (2018). *Análisis de la oferta gastronómica en la vía data*. Univesidad de guayaquil, facultad de comunicación social. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35057/1/ruth%20belen%20constante%20monge%20-.pdf>
- Naula, J., & Silva, J. (2018). *Desarrollo de una oferta gastronómica en la comuna “agua blanca”, cantón puerto*. Facultad de ingeniería química, universidad de guayaquil, guayaquil. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de

- <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/36105/1/tesis%20oferta%20gastronomica%20comunidad%20agua%20blanca.pdf>
- Organizacion Mundial del Turismo . (2021). *Guía para el desarrollo turistico gastronomico*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>
- Paredes, A. (2020). *Análisis de la oferta gastronómica en la ciudad de babahoyo*. Universidad técnica de babahoyo, facultad de ciencias jurídicas, sociales y de la educación, babahoyo. Obtenido de <http://dspace.utb.edu.ec/bitstream/handle/49000/7540/e-utb-fcjse-hturis-000127.pdf?sequence=1&isallowed=y>
- Pineda, A., Lopez , G., & Calle, M. (2019). *Análisis del Sistema Turístico de la Parroquia Casacay, Pasaje, Ecuador*. Revista interamericana de ambiente y turismo. Recuperado el jueves de agosto de 2021, de https://www.scielo.cl/scielo.php?Script=sci_arttext&pid=S0718-235X2019000200162&lang=pt
- Ponce, B. (2017). *Evaluación de la oferta gastronómica de la omuna de ayangue, para el desarrollo de un*. Universidad de guayaquil, facultad de comunicación social, guayaquil. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18365/1/tesis%20final%20oferta%20gastronomica%20de%20ayangue%20ecuador%20por%20brenda%20ponce%20vasquez.pdf>
- Rivera, J. (2017). *Evaluación de la oferta gastronómica de la comuna zapotal prov. Santa elena para el diseño de un plan de*. Universidad de guayaquil, facultad de comunicación social. Recuperado el lunes de agosto de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18456/1/jefferson%20ronald%20peralta%20rivera.pdf>
- Rojas, R., & Millán, M. (2018). *La gastronomía tradicional de córdoba (españa)*. Estudios y perspectivas en turismo, centro de investigaciones y estudios turísticos, argentina. Recuperado el jueves de agosto de 2021, de <https://www.redalyc.org/jatsrepo/1807/180755394013/180755394013.pdf>
- Sancho, A. (2015). *Introducción al turismo* . Obtenido de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/introduccion-al-turismo-omt.pdf>

- Simão, O. (2011). Estudios y Perspectivas en Turismo. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180717583012.pdf>
- Tejada, P. (2008). *Expresion Cultural*. Universidad de San Andres, Facultad de Arquitectura Artes y Diseño , La Paz. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/17337/PG-2448.pdf?Sequence=4&isallowed=y>
- Torres, K. (2018). *Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario*. Universidad politécnica salesiana, comunicacion social, quito. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/15941/1/ups-qt13113.pdf>
- Vargas, A. (2017). *Red gastronómica andina: diseño complejo de identidad cultural*. Universidad central del ecuador, facultad de arquitectura y urbanismo, quito. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/12884>
- Varisco, C. (2018). Universidad Nacional Mar del Plata, Facultad de Ciencias , Economicas y Sociales. Obtenido de <http://nulan.mdp.edu.ar/2208/1/varisco.2013.pdf>
- Veloz, C. (manifestaciones gastronómicas que acompañan la celebración de finados en el cantón otavalo – provincia de imbabura). 2018. Universidad tecnológica equinoccial, facultad de hospitalidad y servicios, quito. Recuperado el agosto de 2021, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/18615/1/70620_1.pdf
- Yepez , A. (2015). *Investigación de la oferta gastronómica de los vegetarianos*. Facultad de turismo, hotelería y gastronomía, universidad tecnológica equinoccial, quito. Recuperado el 12 de agosto de 2021, de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16148/1/64821_1.pdf
- Zambrano , J. (2014). *Sistema de oferta gastronómica gourmet que contribuya al mejoramiento de la comida típica*. Cuela superior politécnica agropecuaria de manabí, carrera turismo, calceta.
- Zamora, D. (2014). *sistemas de siembra en caña de azúcar*. Universidad de cuenca, facultad de ciencias agropecuarias, cuenca. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21062/1/tesis.pdf>

Anexos

Anexo 1 Oficio de compromiso Municipio de San Cristóbal de Patate



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN PATATE
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS PÚBLICOS
UNIDAD DE TURISMO Y CULTURA



CARTA DE COMPROMISO

Patate, 14 de julio del 2021

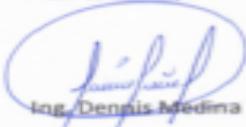
Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera Turismo y Hotelería
Facultad Ciencias Humanas y de la Educación

Yo, Dennis Alberto Medina Araujo, en mi calidad de Jefe de la Unidad de Turismo y Cultura del Gobierno Autónomo Descentralizado San Cristóbal de Patate, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del trabajo de Titulación bajo el tema: "LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA", propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quispe, portador de la CI: 1805275581, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a colaborar en el desarrollo de la investigación.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Ing. Dennis Medina
Jefe Unidad de Turismo y Cultura



CARTA DE COMPROMISO

Baños, 04 de junio, del 2021

Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Tutulación
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

De mi consideración

Yo, Luis Eduardo Silva Luna, en mi calidad de Alcalde, del Gobierno Autónomo Decentralizado "GAD" Municipalidad de Baños de Agua Santa, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA", propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador de la Cédula de Ciudadanía, N° 1805275581, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Dr. Luis Eduardo Silva Luna
Alcalde
Municipalidad de Baños de Agua Santa
luis-silva@baños.gob.ec



CARTA DE COMPROMISO

Cevallos, 05 de julio, del 2021

Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera Turismo y Hotelería
Facultad Ciencias Humanas y de la Educación

Eco. Luis Arceliano Barona Ledesma, en mi calidad de Alcalde, del cantón Cevallos, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA", propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador de la CI: 1805275581, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

The image shows a handwritten signature in blue ink on the left, which appears to read 'Luis Barona'. To the right of the signature is a circular official seal. The seal features a central emblem with a sun and a mountain, surrounded by the text 'MUNICIPALIDAD DE CEVALLOS' at the top and '2010' at the bottom.

Eco. Luis Arceliano Barona Ledesma
1802587061
0997038371
municipio@cevallos.gob.ec



CARTA DE COMPROMISO

Santiago de Pillaro, 07 de julio, del 2021

Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Yo, Estefanía Morales, en mi calidad de Promotora de Turismo, de la Municipalidad del Cantón Santiago de Pillaro, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA", propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador de la Cédula de Ciudadanía, N° 1805275581, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.


Ing. Estefanía Morales
1804799821
0995012023
mishus@hotmail.es



 **GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE TISALEO** 

UNIDAD DE CONTROL AMBIENTAL DESARROLLO AGROPECUARIO, CULTURAL Y TURISTICO

CARTA DE COMPROMISO

Tisaleo, 14 de julio, del 2021

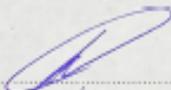
Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera Turismo y Hotelería
Facultad Ciencias Humanas y de la Educación

Ing. Carolina Díaz, en mi calidad de Técnica de Turismo, de la Municipalidad del cantón Tisaleo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA", propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador de la CI: 1805275581, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.


.....
Ing. Carolina Díaz
1804804845
0987760496
Caritoalexits1804804845@gmail.com

Anexo 7 Oficio Carta de Compromiso Municipalidad de Quero



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO DE QUERO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO SOCIAL



CARTA DE COMPROMISO

Santiago de Quero, 14 de julio, del 2021

Dr. Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera Turismo y Hotelería
Facultad Ciencias Humanas y de la Educación

Ing. Alonso Constante Mayorga, en mi calidad de Técnico en Turismo, de la Municipalidad del cantón Santiago de Quero, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONOMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA"**, propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador de la CI: 1805275581, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, de la Universidad Técnica de Ambato.

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

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Ing. Alonso Constante Mayorga
CI. 1804064309 - Telf. 0987293584
Correo: alonsoconstantem@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

Pelileo, 05/07/2021

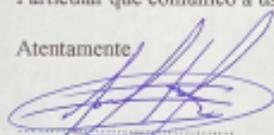
Doctor
Marcelo Núñez
Presidente
Unidad de titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Rafael Sánchez en mi calidad de Promotor de Turismo del GADM San Pedro de Pelileo, me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "Las Bebidas Tradicionales en la Oferta Gastronómica de La Provincia de Tungurahua" propuesto por el estudiante John Stalin Barragán Quishpe, portador/a de la Cédula de Ciudadanía 1805275581, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto de Titulación con información disponible dentro del área de Turismo.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente



Rafael Sánchez,
1803862083
032996700
0991170996
rafaventure@gmail.com

Anexo 9 Instrumento Entrevista.



Tema: “LAS BEBIDAS TRADICIONALES EN LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA”

1. ¿Qué bebidas tradicionales no alcohólicas se elaboran en Tungurahua?
2. Estas bebidas ¿forman parte de alguna celebración, ritual o festividad?
3. ¿Existe un inventario de la oferta gastronómica del cantón y/o provincia?
4. ¿Cuentan con recursos promocionales físicos o digitales acerca de las bebidas tradicionales?
5. ¿Considera que las bebidas tradicionales han sido tomadas en cuenta dentro del sistema turístico? ¿Cómo?
6. ¿Disponen de una base de datos de los proveedores de servicios de alimentos y bebidas, catastrados o no por el MINTUR, y que preparen bebidas tradicionales no alcohólicas?
7. ¿Las bebidas tradicionales no alcohólicas y oferta gastronómica contribuyen al desarrollo turístico?

Figura 17. Municipalidad de Cevallos



Figura 18. Municipalidad Baños de Agua Santa



Figura 19 Municipalidad Tisaleo



Figura 20 Municipalidad Santiago de Quero



Figura 21 Municipalidad de San Pedro de Pelileo



Figura 22. Municipalidad de Mocha



Figura 23. Municipalidad San Cristóbal de Patate



ANEXO 10 Instrumento Para Observación: Ficha A4 Conocimientos Y Usos Relacionados Con La Naturaleza Y El Universo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
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			
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 periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	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			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro	
--	------	--

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

--	--	--

Sensibilidad al cambio

	Alta	
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

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 11 Ficha Colada Morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> Ecuador	
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			CÓDIGO IM-18-01-01-000-21-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: AMBATO	
Parroquia: ATOCHA - FICOA		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: AMBATO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: 1°14'30"S		78°37'11"O	Z (Altitud) 2865
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: COLADA MORADA BEBIDA TRADICIONAL- AMBATO, TUNGURAHUA, FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021			
Código fotográfico: IM-18- 50-21-000001_.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COLADA MORADA – AMBATO, TUNGURAHUA		D1	MAZAMORRA
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA COTIDIANA Y RITUAL-AMBATO, TUNGURAHUA		GASTRONOMÍA COTIDIANA Y RITUAL	

Breve reseña

La colada morada es una combinación de harina morada, frutas, hierbas y especias que simbolizan el alimento para el viaje ancestral. En el sector de Atocha se ofrece esta colada los 365 días del año y especialmente en el mes de noviembre que se conmemora el día de los muertos, esta bebida es acompañada con una guagua de pan que simboliza a nuestro ser querido.

4. DESCRIPCIÓN

El consumo de la colada nace desde hace muchos años atrás, desde que las culturas precolombinas habitaban en territorios ecuatorianos, recolectando frutas silvestres como el mortiño, las moras, las naranjillas e incluso las piñas de la zona subtropical para la elaboración de la colada morada. La colada morada es una bebida que en la antigüedad se realizaba en las fiestas de inicio y fin de las cosechas una verdadera conciliación de la vida y la muerte. En el caso de la época de lluvias, de octubre y noviembre, se realizaban este tipo de preparaciones para celebrar el viaje de la vida con una óptica de cosmovisión andina. Además, la cultura Kitu-Kara celebraba la ‘Fiesta de las Lluvias’ en la misma temporada que a sus difuntos con colada morada hecha a base de sangre de camélidos, como una ofrenda para su ‘viaje a la eternidad’.

Zambrano & Vera (2017)

Esta tradición tiene origen de la época prehispánica, con la costumbre de preparar una colada negra hecha a base de harina de maíz morado, y de sangre de llama, para hacer un homenaje a los seres queridos que ya partieron al más allá. En un inicio era un brebaje salado que se aderezaba con sangre de llama y se consumía frente a la tumba de los muertos, sin embargo, con el pasar de los años y con la llegada de cocina colonial y el catolicismo se incrementaron las especias hasta desarrollarse la bebida que en la actualidad se degusta todos los días en la zona de Atocha y como ofrendas del culto a los muertos, con la familia y amigos, el 2 de noviembre, en el día de los difuntos, acompañada de la guagua de pan.

Ingredientes:

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingos
- 6 ramas de canela
- 15 bolitas de pimienta dulce
- 10 clavos de olor
- Hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán)
- Panela o Azúcar al gusto

Preparación:

Poner a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y especias durante 15 minutos. Cocinar las naranjillas, retirar cuando estén suaves, licuar, cernir y reservar el jugo. En otro recipiente licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar. En otro recipiente con 2 litros de agua disolver la harina, cernir y poner a cocinar meciendo constantemente. Cuando este n estado de ebullición poner el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora, añadir azúcar al gusto. Mientras continúa hirviendo picar la piña y el babaco en cuadros pequeños y añadir a la colada. Dejar que siga hirviendo por 30 minutos sin dejar de mecer.

Tipo de bebida:

No alcohólica

Número de vasos que rinde:20

Costo aproximado por vaso: \$0,50/ 1.00

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	En la actualidad es una deliciosa tradición que se realiza en el mes de noviembre y se vende, en Atocha, durante todo el año. En Atocha se realiza también el festival de la colada morada más grande del mundo en donde participan comerciantes del sector.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Los consumidores que visitan el cantón de Ambato para degustar de la tradicional colada morada son de procedencia nacional, sin embargo la mayor afluencia de turistas son del cantón y de las provincias más cercanas.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Gastronomía	Vegetal	Ambato-Tungurahua	Producción propia
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Cuchara de palo Olla de barro	Tradicional	Tisaleo-Tungurahua	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel López Pazmiño	50 años (20años)	Propietario (servicio de alimentos y bebidas)	Virgen del sol y, mentor mera,	Barrio Atocha
Colectividades	Asociación 2 mayo	50 años (50 años)	Fundadores (servicio de alimentos y bebidas)	Virgen del sol y, mentor mera,	Barrio Atocha
Individuos	Estefanía Ramírez	49 años (15 años)	Propietaria (servicio de	Av. Cumanda	Barrio Atocha

			alimentos y bebidas)		
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	La colada morada era preparada por las personas adultas mayores quienes habían obtenido las enseñanzas de sus antecesores, se evidencia que esta bebida se prepara desde hace 3 generaciones en Atocha, por lo tanto, se ha mantenido el interés por el oficio.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Al ser una bebida preparada en familia la receta tradicional es transmitida de los padres a los hijos, los cuales conservan las recetas muy cautelosamente.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Atocha se ha catalogado como uno de los lugares más representativos de la ciudad de Ambato, por su inigualable oferta gastronómica, en este caso, la deliciosa colada morada una bebida tradicional que motiva a diferentes turistas a visitar el lugar y degustar de los sabores ancestrales de esta bebida, fortaleciendo el desarrollo turístico de la zona y contribuyendo a la economía del cantón, además de incrementar el empleo en el sector por la demanda del producto, por esa razón es un “Área declarada turística” según la Ordenanza que promueve el desarrollo turístico del cantón Ambato, su regulación y control.

Sensibilidad al cambio

	Alta	Normalmente no hay todas las frutas los 365 días del año, un producto fundamental que escasea después del 2 de noviembre es el mortiño. La demanda del consumo de la colada morada es todo el año, en Atocha, por lo que se adapta a elaborarla sin ese ingrediente. En la antigüedad se fermentaba la harina en cuencos de barro, sin embargo, la mayoría ya no lo realiza de esa forma ancestral.
	Media	
x	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Andrés Pazmiño	Barrio Atocha	0993315268	Masculino	38 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Día de los difuntos	Usos sociales, Rituales y actos Festivos	Fiestas	Fiestas o Ceremonias Religiosas
Guagua de pan, pasteles de queso, empanadas	Conocimientos y usos Relacionados con la Naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía cotidiana

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	18.001001.jpg		
10. OBSERVACIONES			
<p>Esta bebida antes se cocinaba en leña, y se acompaña con las famosas “guaguas” de pan, que representan a un muerto amortajado. Esta bebida tradicional se puede encontrar en el barrio Atocha a lo largo de Av. Rodrigo Pachano, y se acompaña tradicionalmente con empanadas o pasteles de queso cuando no es el día de los difuntos.</p> <p>Esta bebida es cotidiana al prepararse todos los días en Atocha y ritual porque es tradicional del día de difuntos.</p>			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO			
Inventariado por: BARRAGÁN JOHN		Fecha de inventario: 07/07/2021	
Revisado por: PROAÑO YADIRA		Fecha revisión: 07/07/2021	
Aprobado por: PROAÑO YADIRA		Fecha aprobación: 05/08/2021	
Registro fotográfico: BARRAGÁN JOHN			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 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	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	CÓDIGO
		IM-18-09-50-000-21-000002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: TISALEO
Parroquia: TISALEO	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: TISALEO – COMUNIDAD ALOBAMBA	
Coordenadas: Latitud: -1,37857635	Longitud: -79.64354235

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: MOROCHO BEBIDA TRADICIONAL- TISALEO, TUNGURAGUA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021.

Código fotográfico: 18-50-21-000002_.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
MOROCHO - TISALEO, TUNGURAHUA	D1	MOROHO DE DULCE
	D2	MOROCHO CON LECHE
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	

Breve reseña

El morocho es una bebida típica que es reconocida desde hace más de 30 años en Tisaleo, se elabora a base de maíz, subespecie Cristalino, de la variedad morocho, en la que se usa el grano maduro y partido, leche, agua, especias y azúcar o panela al gusto. El cantón Tisaleo es uno de los productores más grandes de leche a nivel provincial, cultiva la variedad de maíz morocho y se caracteriza por el amplio consumo de esta bebida popular como un alimento de amplio contenido energético que también es degustado en las fiestas de Inga Palla.

4. DESCRIPCIÓN

Según **Torres Kevin (2018)**, el morocho hecho a base de maíz blando, que en la época prehispánica se la consumía sin especias, comenzó a comercializarse en la provincia de Tungurahua donde se lo cultivaba, creando una migración interna para después desplazarse a la Costa ecuatoriana.

La bebida, constituye un líquido espeso, es prehispánica y criolla, sin embargo, la forma más popular de este dulce hoy en día exige que se cocine en leche, proveniente de la vaca, animal introducido durante la colonia; se considera que antes del uso de la leche se empleaba el chawarmishki para dar consistencia y dulzor.

Es una bebida tradicional que se consume regularmente en todos los cantones de la provincia de Tungurahua, en especial en Tisaleo, lugar donde cultivan el maíz de la subespecie Cristalino, de la variedad morocho (grano pequeño y duro), lo cosechan y muelen (con molino de mano) para luego proceder a la preparación y para obtener una bebida espesa que se consume con regularidad durante todo el año, en las ferias y en la segunda semana del mes de octubre durante las fiestas de Inga Palla.

Ingredientes:

- Morocho blanco: 450 gramos
- Pasas: ½ libra
- Leche: 4 litros
- Agua: 2 litros
- Aceite: 1 cucharada
- Sal: 1 pizca
- Azúcar: 310 gramos
- Canela: 10 gramos

Preparación:

1 Remoje el morocho en una olla con agua durante 24 horas.

- 2 Ponga a hervir medio litro de agua, la rama de cebolla blanca, la pizca de sal y la cucharada de aceite, una vez que el agua haya hervido ponga a cocinar el morocho
- 3 Agregue la leche
- 4 Cocine la preparación durante 2 horas meciendo constantemente para evitar que se asiente al fondo de la olla
- 5 Añada el agua restante constantemente para compensar el líquido que se va evaporando
- 6 Al finalizar la cocción agregue la ramita de canela y las pasas (opcional)
- 7 Endulce y sirva.

Tipo de bebida:

No alcohólica

Número de vasos que rinde:20

Costo aproximado por vaso: \$0,50/ 1.00

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que comercializan el Morocho lo hacen durante todo el año, para las ferias de fin de semana; y, en lo que respecta a los hogares, se mantiene la costumbre de la preparación como una bebida energética e inclusive como postre.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Desde los cantones y provincias aledañas visitan Tisaleo para degustar de esta tradicional bebida.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Gastronomía	Vegetal	Ambato-Tungurahua	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Molino de mano	Tradicional	Ambato-Tungurahua	Compra	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Tisaleo-Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Miguel Pazmiño	35 años (10 años)	Propietario (servicio de alimentos y bebidas)	Tisaleo centro	Tisaleo
Individuos	Sofía Negrete	45 años (17 años)	Propietario (servicio de alimentos y bebidas)	Tisaleo centro	Tisaleo
Individuos	Carolina Díaz	65 años (32 años)	Técnica en turismo	N/a	Tisaleo

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
x	Padres-hijos	La experiencia y todos los conocimientos sobre la elaboración de esta bebida se transmite de generación en generación.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
x	Padres-hijos	Esta bebida es preparada por diferentes familias del cantón y a través de la oralidad y la práctica transmiten los conocimientos; y, en la actualidad han surgido diferentes emprendimientos que ofertan esta bebida y son quienes enseñan a sus aprendices.
x	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Forma parte de la cocina cotidiana, apreciada por su alto valor energético, que incluye prácticas y hábitos que van desde el cultivo del maíz, su cosecha, la molienda y preparación, con un símbolo de sociabilidad al ser una bebida tradicional para consumirse en la tarde, en familia o durante el trabajo en las ferias, en el mercado del cantón.

Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad es baja porque se ha mantenido la receta básica, sin embargo, la molienda ha cambiado del uso de la piedra de moler morocho al molino de mano y en varios casos, la compra del grano ya partido, también se ha añadido pasas, ingrediente que tradicionalmente no formaba parte de la bebida.
	Media	
x	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
PAULINA RIVERA	TISALEO	032451329	FEMENINO	32 AÑOS

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Inga palla	Usos sociales, rituales, y actos festivos	Fiesta	Fiestas o Ceremonias Religiosas

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

Esta bebida tradicional es acompañada con empanadas de viento, empanadas de morocho o con pan caliente.

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	
Inventariado por: BARRAGÁN JOHN	Fecha de inventario: 07/07/2021
Revisado por: PROAÑO YADIRA	Fecha revisión: 07/07/2021
Aprobado por: PROAÑO YADIRA	Fecha aprobación: 5 de agosto de 2021
Registro fotográfico: BARRAGÁN JOHN	

Anexo 13 Ficha Colada de Cebada con Leche

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
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			CÓDIGO IM-18-06-50-000-21-000003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: SANTIAGO DE QUERO	
Parroquia: QUERO		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SANTIAGO DE QUERO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: Longitud:		078°36`29.23"	Latitud: S1°22`52.39"
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: COLADA DE CEBADA CON LECHE, FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021			
Código fotográfico: IM-18-50-21-000003_.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COLADA DE CEBADA CON LECHE-SANTIAGO DE QUERO, TUNGURAHUA		D1	CEBADA CON LECHE
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

Breve reseña

La colada de cebada con leche es tradicional del cantón Santiago de Quero, esta deliciosa bebida hecha con: arroz de cebada, agua, especias y panela o azúcar al gusto brinda un aporte nutricional y se le atribuye mejorar el tránsito intestinal. Es tradicional consumirla durante carnaval y en las fiestas de San Antonio de Hipolonguito.

4. DESCRIPCIÓN

Esta bebida es típica de Quero, donde se la prepara principalmente en época de carnaval, evidenciándose que la producción agrícola y la cocina tradicional fue influenciada por la cebada, producto de origen asiático. La bebida también es denominada como arroz de cebada con leche, es parte de la cocina criolla, reconocida por su alto valor energético y nutritivo porque contiene vitaminas B y E y minerales como el calcio, el fósforo, el potasio, el magnesio y el manganeso. Es alta en fibra por lo que favorece el trabajo intestinal.

Por su ubicación geográfica la provincia de Tungurahua, y varios aspectos demográficos, cuentan con una extensa gama y variedades de granos y cereales con altos niveles alimenticios. Para Serna citado en **Fernandez Alexandra (2013)**. La cebada es ampliamente conocida por actividad enzimática de entre 9.5 a 12.5% de proteína, porcentaje más alto en los granos, además en el cereal se encuentran casi la mayoría de vitaminas que ayudan a las funciones metabólicas de los niños.

Ingredientes:

- Arroz de cebada: 500 gramos
- Leche: 1 litro
- Agua: 4 litros
- Canela: Al gusto
- Panela: 200 gramos

Preparación:

- 1 Cueza el arroz de cebada en el agua, meciendo constantemente, hasta que esté suave
- 2 Agregue la panela, la canela y la leche
- 3 Hierva durante 10 minutos más y está listo.

Información:

Tipo de bebida:

No alcohólica					
Número de vasos que rinde:12					
Costo: \$ 50 / 1.00					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida se la consume los fines de semana en el centro de la ciudad y durante las festividades de carnaval (enero – febrero) y de San Antonio de Hipolonguito, en junio.			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Bebida consumida principalmente por tungurahueses			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	QUERO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	QUERO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Edith Gabriela Yuzcailla	45 años (10 años)	Propietario (establecimiento de alimentos y bebidas)	Av. Yanayacu – mocha pata	Santiago de Quero
Individuos	Marcelo Curay	60 años (15 años)	Propietario (establecimiento de alimentos y bebidas)	Parque central	Santiago de Quero
Individuos	Juan Curay	48 años (10 años)	Propietario (establecimiento de alimentos y bebidas)	Av. Rumipamba	Santiago de Quero
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Esta receta tiene su origen en la colonia y en Tisaleo se trasmite de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	En la actualidad esta manifestación cultural se transmite de maestro a aprendiz porque existen varios emprendimientos que comercializan esta bebida los fines de semana; y, se mantiene en los hogares la tradición de la preparación a través de la oralidad y práctica, involucrando a los hijos en el proceso de cocción de este alimento.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El cultivo, preparación y consumo de la cebada, a través de esta bebida, es una tradición que se fortalece al mantenerse durante la festividad del carnaval y en San Antonio de Hipolonguito (13 de junio), tiene una característica social e importancia nutritiva y energética.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las técnicas de cocción han cambiado debido a nuevos equipos, objetos y artefactos de cocina.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ANTONIO CHALAN		QUERO	0962785050	MASCULINO	33 AÑOS
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Festividad De San Antonio		Usos Sociales, Rituales, Y Actos Festivos	Fiesta	Fiestas O Ceremonias Religiosas	
Carnaval		Usos Sociales, Rituales, Y Actos Festivos	Fiesta	Fiestas O Ceremonias Religiosas	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
Frecuentemente esta bebida se lo acompaña con empanadas de viento o de morocho, pan o simplemente se toma la bebida caliente.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO					
Inventariado por: BARRAGÁN JOHN			Fecha de inventario: 07-07-2021		
Revisado por: PROAÑO YADIRA			Fecha revisión: 07-07-2021		
Aprobado por: PROAÑO YADIRA			Fecha aprobación: 06-08-2021		
Registro fotográfico: BARRAGÁN JOHN					

Anexo 14 Ficha Colada de Manzana

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 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	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Ecuador	
		CÓDIGO
		IM-18-03-50-000-21-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: CEVALLOS
Parroquia: CEVALLOS	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: CEVALLOS	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : Latitud sur: 01°21'	Longitud oeste: 78°36'
	Z (Altitud) 2865

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: COLADA DE MANZANA BEBIDA TRADICIONAL- CEVALLOS, TUNGURAHUA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021

Código fotográfico: IM-18-50-21-000004_.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
COLADA DE MANZANA – CEVALLOS, TUNGURAHUA	D1	CHICHA DE MANZANA
	D2	DULCE DE MANZANA
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A

Subámbito	Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA COTIDIANA-CEVALLOS, TUNHURAHUA	GASTRONOMÍA COTIDIANA

Breve reseña
<p>La colada de manzana representa el impacto de la colonia en la zona agrícola por la alta producción en cantón Cevallos y variedades de manzanas de la zona, se prepara a base de pulpa de esta fruta, agua, especias, azúcar o panela al gusto. La manzana es cosechada de los diferentes huertos del cantón y genera un sabor inigualable. Es considerada como una bebida criolla tranquilizante. Se caracteriza por su color vivo y olor perfumado que atrae su consumo.</p>
<p>,4. DESCRIPCIÓN</p> <p>Según Nolasco Asbel (2013). El cultivo de la manzana es igual de antiguo como la humanidad, se cree que la manzana procede de una especie silvestre de la familia de las Rosáceas, que se cultivaba de forma natural en las regiones montañosas de Asia media, hace 15.000-20.000 años, y con los años fueron trasladadas a diferentes partes de América.</p> <p>La colada de manzana ha tenido renombre en diferentes culturas, por ser originaria de Asia y tener un amplio uso en Europa, de donde se la trajo a nuestro país, introducción que provocó variaciones en la producción agrícola y en la gastronomía, hasta ser una tradición que es altamente apreciada como uno de los primeros alimentos (sin usar endulzantes: azúcar o panela) que se incluye en la dieta de los infantes y a partir de allí para todas las edades, ya que ha aportado con su sabor característico y olor perfumado, así como con su valor nutricional al contribuir con potasio, carbohidratos y fibra.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulpa de manzana: 500 gramos • Panela: 300 gramos • Agua: 2 litros • Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto <p>• Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelamos todas las manzanas y las cortamos en trozos pequeños 2. Poner en una olla y cocer a fuego medio con agua 3. Mover para que no se pegue. Cuando esté cocida la fruta incorporamos el azúcar 4. Poco a poco irá espesando, el aspecto será como crema espesa 5. Se puede servir caliente

Información:					
Tipo de bebida: No Alcohólica					
Número de vasos que rinde:10					
Costo de la bebida: \$1.00					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
x	Anual	La colada de manzana se la elabora durante la temporada de la fruta (entre enero y mayo).			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es altamente consumida en la provincia por la abundante producción del cantón Cevallos.			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	CEVALLOS-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	TISALEO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mercedes Guamán	65 Años (20 Años)	Propietario (Servicio De A Alimentos Y Bebidas)	Av. 13 De Mayo	Cevallos
Individuos	Pablo Guevara	50 Años 15 Años)	Propietario (Servicio De A Alimentos Y Bebidas)	Parque Central	Cevallos
Individuos	Mónica Tonato	45 Años (10 Años)	Propietario (Servicio De A Alimentos Y Bebidas)	Av. 29 De Abril	Cevallos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	El saber se ha transmitido de padres e hijos, que conservaron su receta tradicional.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Esta bebida se transmite de generación en generación, de padres a hijos y desde las comercializadoras de fruta a sus clientes.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
x	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida tradicional es parte de la oferta gastronómica del cantón, que se beneficia por todo el proceso, desde el cultivo hasta la venta de esta bebida					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La bebida no presenta cambios en la receta y proceso culinario, solo han variado los utensilios debidos a la incorporación de equipamiento de cocina más modernos.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. Mercedes Guamán		Cevallos	032423799	Femenino	68 Años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Festividad De Cantonización		Usos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas	
Corpus Cristi		Usos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas	
Festividades de Carnaval		Usos Sociales, Rituales y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
La bebida tradicional es acompañada con pan caliente o empanadas de viento.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: JOHN BARRAGÁN			Fecha de inventario: 07-07-2021		

Revisado por: LCDA. YADIRA PROAÑO	Fecha revisión: 07-07-2021
Aprobado por: Ing. Lcda. YADIRA PROAÑO	Fecha aprobación: 06 de Agosto del 2021
Registro fotográfico: JOHN BARRAGÁN	

Anexo 15 Ficha Chicha de Uva

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
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			CÓDIGO IM-18-05-50-000-21- 000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: SAN CRISTOBAL DE PATATE	
Parroquia: SAN CRISTOBAL DE PATATE		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: LA MATRIZ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 1.31216		Y (Norte)180550	Z (Altitud)2200
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BEBIDAS TRADICIONAL CHICHA DE UVA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021			
Código fotográfico: IM-18-50-21-000005-.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE UVA - PATATE, TUNGURAHUA		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA COTIDIANA-PATATE, TUNGURAHUA		GASTRONOMÍA COTIDIANA	

La chicha de uva se elabora en el cantón Patate gracias varios viñedos que existen en la zona, debido al clima y suelo, lo que ha generado la exitosa comercialización de esta deliciosa bebida que se la obtiene de un remojo de 2 días aproximadamente de la uva en una olla de barro, de este proceso se obtendrá un líquido de agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce que es consumida principalmente en las fiestas religiosas sin embargo se puede comprar fácilmente en el centro de la ciudad frente al parque Simón Bolívar. Esta bebida fue creada para acompañar las arepas de zapallo y puede consumirse “fresca” (sin fermentación) o fermentada.

4. DESCRIPCIÓN

Los Jesuitas que llegaron al Valle de Patate, trajeron las semillas a la zona. Esta empezó a cultivarse y su cosecha era consumida como fruta y vino de consagración. Con el paso de los años los lugareños supieron aprovechar la excelente producción en el cantón Patate gracias a su prodigioso clima. Se buscó la mejor forma para su conservación que en este caso es la fermentación; pues en aquellas épocas no existían métodos de refrigeración para conservar los alimentos. Para Alvarado & Maya (2017) . La chicha de uva se originó con los conocimientos ancestrales de nuestros indígenas, en la preparación de diferentes chichas se dio paso a esta fusión, modificando el uso de las harinas y empleando las uvas para su fermentación.

Esta bebida aporta gran cantidad de calorías. Se la obtiene de un previo remojo de 2 días aproximadamente de la uva en olla de barro, generándose un líquido de agradable color rosado liliáceo y sabor agridulce, que se acompaña muy bien con las arepas de zapallo. Su consumo se amplía durante las Fiestas del Señor del Terremoto y de Corpus Christi.

Ingredientes:

- 5 libras de uvas negras
- 3 libras de azúcar
- 12 litros de agua hervida
- 1 olla de barro o madera

Preparación:

- 1.- Aplaste la uva en un recipiente
- 2 .-Agregue el agua hervida y el azúcar
- 3 .-Cierna y deposite la bebida en un tonel y tápelo bien
- 4.- Deje reposar por tres días para que la preparación se fermente

Información:

Tipo de bebida: No Alcohólica

Costo aproximado por vaso o botella: \$1.00/ 2.00

Rinde para 50 porciones.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
-----------------	----------------------------

	Añual	La preparación de la chicha de uva se realiza durante todo el año, esta bebida se puede comprar fácilmente en el centro de la ciudad frente al parque Simón Bolívar.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es conocida a nivel nacional y degustada por turistas nacionales y extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	PATATE-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	PATATE-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luisa Cárdenas	81 Años (40 Años)	Comerciante	Pasaje Soria	Patate
Individuos	Pedro Castillo	50 Años (15 Años)	Propietario (Servicio De A Alimentos Y Bebidas)	Parque Central	Patate
Individuos	Denisse Medina	35 Años (8 Años)	Departamento De Turismo	Av. Sucre	Patate
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Esta tradicional bebida es preparada de generación en generación por diferentes familias que conservan su preparación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Con el pasar del tiempo la bebida no ha perdido su esencia, conservando cada uno de sus ingredientes y preparación, transmitiéndose el saber de padres a hijos y de maestros a aprendices.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chica de uva es muy conocida por turistas nacionales e internacionales que al visitar el cantón Patate degustan de la tradicional bebida que se la puede adquirir en el centro de la ciudad, los ciudadanos del cantón se han encargado de dar a conocer y promocionar mediante redes sociales, folletos, entrevistas y revistas que visiten el cantón y conozcan su oferta gastronómica para un mejor desarrollo turístico.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La chica de Uva está catalogada con un grado medio de sensibilidad al cambio, por estar expuestas a nuevas técnicas o saberes gastronómicos que puedan modificar los ingredientes de la bebida y perder su esencia.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Luisa Cárdenas		El Triunfo	0994091160	Femenino	81 Años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Fiestas Del Señor De Terremoto	Usos Sociales Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas		
Fiesta De Corpus Christi	Usos Sociales Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas		
Festividades De Carnaval	Usos Sociales Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
La tradicional bebida es acompañada con deliciosas arepas de zapallo o con empanadas de babaco.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO					
Inventariado por: BARRAGÁN JHON			Fecha de inventario:07/07/2021		
Revisado por: PROÑO YADIRA			Fecha revisión:07/ 07/ 2021		

Aprobado por: PROAÑO YADIRA	Fecha aprobación: 06 de agosto de 2021
Registro fotográfico: BARRAGAN JHON	

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

CÓDIGO

IM-18-07-58-000-21-000006

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: San Pedro de Pelileo

Parroquia: Salasaka

Urbana

Rural

Localidad: Pelileo

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 2589

Y
(Norte)78,54
58

Z 2589
(Altitud
)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: TZAWAR MISHKI, PELILEO- SALASAKA, TUNGURAHUA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021

Código fotográfico: IM-18-50-21-000006

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
TZAWAR MISHKI – PELILEO, SALASAKA, TUNGURAHUA	D 1	N/A
	D 2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA	L 1	ESPAÑOL
	L 2	QUECHUA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA, FESTIVA-PELILEO, TUNGURAHUA	GASTRONOMÍA FESTIVA	

Breve reseña	
<p>El tzawar mishki es una bebida típica de Salasaka, es extraída del agave (Cabuya) que haya cumplido entre 12 a 15 años de edad. Es conocida tradicionalmente por tener varios beneficios curativos, la sabiduría popular sugiere que es una bebida medicinal e energizante para soportar el trabajo del campo. Es consumida durante el Festival anual pluricultural Tzawar Mishki, carnaval, La fiesta del caporal e Inti Raymi.</p>	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Para Cruz Renata (2015). Los “pencos” son hierbas gigantes denominadas perennes, se calcula que su relación con los seres humanos comenzó en Mesoamérica alrededor de los 9 000 a 10 000 años, con el asentamiento e inicio de la agricultura, el nombre científico correspondiente es Agave americana L., el género proviene del griego agavos que significa magnífico, admirable, hermoso o noble. Son plantas que alcanzan hasta 4 metros de diámetro y 2 metros de alto.</p> <p>Preparación: El tzawar mishki se lo saca del penco de la cabuya negra, se hace un pequeño orificio y se raspa dos veces por día, una en la mañana y otra en la tarde, para que caiga el líquido en una vasija que se colocará debajo, cuando ya se ha extraído una buena porción del jugo, se lo pone a hervir, luego se lo cierne y está listo para beber.</p> <p>El tzawar mishki es considerado como una bebida medicinal pero también es consumido en festividades. Se la puede comprar en las ferias de los cantones, ya que la bebida es traída para su comercialización especialmente por las mujeres Salasakas.</p> <p>Los productores afirman que para extraer el tzawar mishki, lo ideal es hacerlo a las 05:00 a 08:00 am, pues posterior a ese tiempo, el líquido empieza a fermentarse dentro de la misma planta</p> <p>Información: Tipo de bebida: No alcohólica Cantidad de vasos: 4 A 10 Litros Costo aproximado por vaso: \$0,50</p>	
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	Cada año se realiza el festival anual pluricultural Tzawar Mishki, o conocida también como la fiesta del penco, que se realizará el 31 de octubre y 1 de noviembre, con este festival se pretende divulgar la cultura indígena, para que la población conozca de la vivencia e identidad del pueblo Salasaka. Además, se consume durante el Inti Raymi, Los Caporales y cuando se requiere como medicina.
Continua	
x Ocasional	
Otro	
Alcance	Detalle del alcance

	Local	El alcance de esta tradicional bebida es nacional por motivar a degustar y conocer su preparación y origen. Los turistas llegan a la parroquia para comprar la bebida.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	SALASAKA-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	RASPADURA	TRADICIONAL	SALASAKA-TUNGURAHUA	PRODUCCION PROPIA

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA JEREZ	50 AÑOS (10 AÑOS)	MORADORA	SANJALOMA	SALASAKA
Colectividades	FABIÁN MASAQUIZA	65 AÑOS (20 AÑOS)	DIRECTOR JUNTA PARROQUIAL DE SALASAKA	SALASAKA	SALASAKA
Instituciones	ING. RAFAEL SÁNCHEZ	40 AÑOS (5 AÑOS)	DEPARTAMENTO DE TURISMO	SALASAKA	SALASAKA

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
x	Padres-hijos	Esta bebida tradicional se ha transmitido de generación en generación, por ser un legado por los antepasados, con el tiempo se ha mejorado la técnica de extracción para la bebida y preparación, es importante resaltar la identidad cultural que se transmite con esta bebida el estilo de vida que da a conocer a los turistas y moradores.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
x	Padres-hijos	Se transmite de padres a hijos.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Es importante resaltar el valor que posee la bebida tradicional para la localidad, una bebida que demuestra la tradición, costumbres y valores que permita identificarlos de los demás. Su identidad cultural es única además de fortalecer al lugar con diferentes programas, fiestas y manifestaciones que motiven trasladarse al lugar y degustar de su oferta gastronomía y conocer sus creencias culturales.

Sensibilidad al cambio

Alta

	Media	La parroquia de Salasaka es una comunidad que mantiene viva cada una de sus creencias, tradiciones y costumbres que han perdurado con el tiempo y que toman fuerza para conservar cada una de las manifestaciones tradicionales que posee el lugar.
x	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ING. RAFAEL SÁNCHEZ	PELILEO	0984773203	MASCULINO	45

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Festival Anual Pluricultural Tzawar Mishki	Usos Sociales Rituales Y Actos Festivos	Fiesta	Fiestas O Ceremonias Religiosas
Fiestas De Carnaval	Usos Sociales, Rituales Y Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas
La Fiesta Del Caporal	Usos Sociales, Rituales Y Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas
Celebración Del Inti Raymi	Usos Sociales, Rituales Y Festivos	Fiestas	Fiestas O Ceremonias Religiosas

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A

10. OBSERVACIONES

En tiempos ancestrales los antiguos indígenas utilizaban el penco como medicina natural. Las hojas eran utilizadas para curar quemaduras y heridas, y el zumo del penco fue utilizado para curar llagas canceradas o inflamadas.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	
Inventariado por: Estudiante JHON BARRAGAN	Fecha de inventario: 07/07/2021
Revisado por: PROAÑO YADIRA	Fecha revisión: 07/07/2021
Aprobado por: PROAÑO YADIRA	Fecha aprobación: 08/08/2021
Registro fotográfico: JHON BARRAGAN	

Anexo 17 Ficha Champús

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 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		
		CÓDIGO
		IM-18-08-50-000-21-000007

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Santiago de Pillaro
Parroquia: La matriz	<input type="checkbox"/> Rural
<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	
Localidad: Santiago de Pillaro	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	2800

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CHAMPUS- PILLARO, TUNGURAHUA. FOTO. JOHN BARRAGAN.2021

Código fotográfico: IM-18-50-21-000007

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHAMPUS- SANTIAGO DE PILLARO, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	

Breve reseña

El champús es una bebida tradicional que está hecha a base de harina de maíz calentada, que pasa por un proceso de fermentación al mezclarse con el agua, a esto se suma otros ingredientes como: el mote, la panela y aliños de dulce; el toque especial lo da la cocción lenta en la cocina de leña, ya que se obtiene un delicioso sabor y un alto valor nutritivo, esta bebida se la consume tradicionalmente en fiestas religiosas como el Corpus Christi y el Día de Difuntos, se la acompaña con pan o guaguas de pan horneado.

4. DESCRIPCIÓN

Para **Veloz Carmen (2018)**. El champús es una bebida tradicional que era preparada por los indígenas, y por afroecuatorianos, es una bebida producto de una fusión religiosa y cultural. El origen de esta colada se remonta al tiempo de los incas, ya que de acuerdo a su creencia esta colada representaba a la madre tierra.

Otras investigaciones dan como origen al champús en la época de los virreinos ya que en ese tiempo esta colada era realizada por personas negras que eran esclavas.

El champús es una bebida tradicional en Píllaro que está hecha a base de harina de maíz calentada y pasa por un proceso de fermentación al mezclarse con el agua, a esto se suma el mote, la panela y aliños de dulce; el toque especial lo da la cocción lenta en la cocina de leña tiene un delicioso sabor y un alto valor nutritivo.

Ingredientes:

- Harina de maíz: 225 gramos
- Agua: 4 litros
- Mote cocido: 400 gramos
- Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto
- Panela: 240 gramos

Preparación:

1 Hierva a fuego lento la harina de maíz con las especias en el agua, meciendo constantemente para evitar que la harina se asiente y se queme durante

2 horas o hasta que se forme una colada y la harina esté bien cocida. A parte se debe hervir el mote en agua, una vez que este esté cocido se lo debe cerner y mezclar con la colada.

3 Finalmente se endulza con panela y está listo para servir. Información:

Tipo de bebida: No alcohólica

Cantidad de vasos: 8 a 10 vasos

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
	Anual

x	Continua	Esta bebida es preparada para la celebración del Corpus Christi, y día de los difuntos por la mayor afluencia de turistas al cantón. La bebida se elabora en agradecimiento a la buena cosecha sobretodo del maíz			
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El detalle de alcance es nacional por la mayor afluencia de turistas de la provincia y sectores más cercanos.			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMIA	VEGETAL	PILLARO-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	PILLARO-TUNGURAHUA	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Alex Solano	45 Años (8 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av. Adolfo Barriga	Pillaro
Individuos	Sra. Adriana Través	50 Años (10 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av. Atipillahuaso	Pillaro
Instituciones	Estefanía Morales	32 Años (3 Años)	Promotora Del Área De Turismo	Centro	Pillaro
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Esta bebida tradicional se ha heredado de padres a hijos, con la finalidad de no perder su valor cultura que identifica al cantón Santiago de Pillaro. La localidad busca promocionar esta bebida y dar a conocer las tradiciones, fiestas, cultura que distingue al cantón.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
x	Padres-hijos	La tradición de padres a hijos se ha conservado cautelosamente, el champús es la bebida predilecta durante las celebraciones religiosas.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	
6. VALORACIÓN		
Importancia para la comunidad		

Es importante mencionar el valor y el significado que tiene esta bebida para la localidad, que nació de tiempos remotos y perdura en el tiempo para su valorización. Preparada tradicionalmente con productos autóctonos de la zona que se convierte en una bebida inigualable y representa los sentimientos, valores y emociones del pueblo Pillareño. Contribuyendo al desarrollo económico y turístico del sector.

Sensibilidad al cambio

x	Alta	Con el tiempo va perdiendo su valor cultural esta bebida, ya que los gustos de los turistas son cada vez más exigentes, y cambian su receta para una mejor degustación.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Estefanía Morales	Pillaro	0981787918	Femenino	32

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Diablada Pillareño	Usos Sociales, Rituales y Festivos	Fiestas	Fiestas Populares
Corpus Cristi	Usos Sociales, Rituales y Festivos	Fiestas	Fiestas Populares
Día de los Muertos	Usos Sociales Rituales y Festivos	Fiestas	Fiestas Populares

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	x		

10. OBSERVACIONES

Antiguamente se utilizaba en la preparación babaco para que dé el sabor agrio y hoy se lo ha remplazado con la naranjilla.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UNI VERSIDAD TECNICA DE AMBATO	
Inventariado por: JHON BARRAGAN	Fecha de inventario: 07/072021
Revisado por: YADIRA PROAÑO	Fecha revisión:07/07/2021
Aprobado por: Lcda. Yadira Proaño	Fecha aprobación: 06 de Agosto del 2021
Registro fotográfico: Jhon Barragán	

Anexo 18 Ficha Chicha de Jora

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR 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	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
		CÓDIGO
		IM-18-04-50-000-21-000008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: MOCHA
Parroquia: LA MATRIZ	<input type="checkbox"/> Rural
<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	
Localidad: MOCHA	
Coordenadas WGS84 Z17S – UTM : X (Este) 543277	Y (Norte) 654287
Z (Altitud)	3272

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CHICHA DE JORA- MOCHA, TUNGURAHUA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021.

Código fotográfico: IM-18-50-21-000008

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CHICHA DE JORA- MOCHA. TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL

	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA CHICHA DE JORA- MOCHA TUNGURAHUA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	

Breve reseña
<p>La chicha de jora denominada como bebida ancestral de los incas, y considerada patrimonio cultural intangible de la provincia de Tungurahua, se caracteriza por su sabor ácido y dulce, esta hecha a base del maíz desgranado, se necesita entre 2 o 3 días de remojo del maíz para obtener una harina de maíz pura, además es importante utilizar hierbas aromáticas para prevenir malestares estomacales, la chicha se la deja reposar entre 3 días para obtener el sabor tradicional, es consumida principalmente durante el Inti Raymi, y las festividades de San Pedro y San Pablo. La bebida simboliza la identidad cultural de los pueblos indígenas.</p>
4. DESCRIPCIÓN
<p>La Chicha de Jora es el ingrediente base de otras bebidas como la Chicha de Jora. La preparación de la chicha pueden ser dividido en dos partes: La primera consiste en hacer la jora refiriéndose al maíz seco germinado y la segunda en la elaboración de la chicha propiamente dicha. Harina de Jora Remojo: El maíz almacenado luego de las cosechas debe ser remojado por aproximadamente 24 horas. Un remojo excesivo torna los maíces negros y causa pérdidas de “consistencia”.</p> <p>La chicha de jora es considerada patrimonio cultural intangible de distintas provincias como Chimborazo, Azuay, Tungurahua y Cotopaxi. Representa también una bebida saludable por esta elaborada con ingredientes orgánicos y puros, que merece ser conservada, preservada y difundida como muestra de la tradición andina ecuatoriana. Además es utilizada para festivales, ceremonias religiosas ya sean católicas o indígenas y también para la compensación por trabajos. Castillo & Velazco (2018).</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maíz de jora: 500 gramos • Panela: al gusto • Agua: 5 litros <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Cocine el maíz de jora con el agua durante 3 horas 2 Meza constantemente para evitar que la harina se asiente 3 Agregue panela.

4 Deje enfriar y cierna 5 Deje reposar durante tres días para lograr su fermentación

Información:

Tipo de bebida: Alcohólica

Número de vasos que rinde: 10

Costo aproximado por vaso: \$1

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
x	Anual	Esta bebida es preparada especialmente por .los antepasados, quienes heredaron la receta a sus hijos y así continuamente, conservando su preparación dentro del cantón para que hoy en día se pueda encontrar en diferentes puntos de la localidad. Sin embargo esta bebida es preparada para las festividades del Inti Raymi.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Mocha es conocido por su tradicional chica de jora que se prepara en las celebraciones de Cantonización, el detalle de alcance es Nacional, ya que el cantón se ha desarrollado impresionablemente lo que motiva a los turistas a visitar el lugar y degustar de la diferente oferta gastronómica.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	MOCHA-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	MOCHA-TUNGURAHUA	PRODUCCION PROPIA

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Alejandra Tello	65 Años (30 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av. 13 De Mayo	Mocha
Individuos	Sr. Arturo Acuña	40 Años (10 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	La Matriz	Mocha
Instituciones	Estefanía Fierro	49 Años (8 Años)	Técnica En Turismo	Mocha	Mocha

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
x	Padres-hijos	Esta bebida tradicional es preparada de padres a hijos del cantón, que
	Maestro-aprendiz	

	Centro de capacitación	conservaron su receta y cada año en las fiestas de celebraciones religiosas y se puede degustar de esta bebida.
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Hoy en día se puede encontrar esta tradicional bebida en los diferentes puntos de la ciudad. Es preparada por familias que heredaron la tradicional receta y pequeños emprendimientos que se han creado en el cantón para promover el desarrollo económico y turístico del lugar.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La chicha de jora tiene un valor simbólico para el cantón, ya que demuestra su cultura, creencias, tradiciones, de la localidad con la finalidad de que visiten el cantón y contribuya al desarrollo gastronómico.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida tienen un grado de sensibilidad bajo, ya que está catalogada como una de las bebidas primordiales e representativas del cantón y de la provincia.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Estefanía Fierro		Mocha	0998387880	Femenino	32
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiestas De San Pedro		Actos Festivos, Rituales Sociales	Fiestas	Fiestas Populares	
Fiestas Del Inti Raymi		Fiestas Sociales, Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares	
Fiestas De San Pablo		Actos Festivos, Sociales Y Rituales	Fiestas	Fiestas Populares	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
Se la comparte en las comunidades indígenas de la sierra como líquido refrescante en las mingas, para dar la bienvenida a una persona importante, e incluso brindarla en conmemoraciones como matrimonios, bautizos, Navidad, Carnaval y otros.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO					
Inventariado por: JHON BARRAGAN			Fecha de inventario: 07/07/2021		
Revisado por: YADIRA PROAÑO			Fecha revisión: 07/07/2021		
Aprobado por: Yadira Proaño			Fecha aprobación: 06 de Agosto del 2021		
Registro fotográfico: John Barragán					



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

CÓDIGO

IM-18-02-50-000-21-000009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA

Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA

Parroquia: LA MATRIZ
Urbana



Rural

Localidad: LA MATRIZ

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) 1.31216 Y Z 234532
(Norte)180550 (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: BEBIDA JUGO DE CAÑA, BAÑOS DE AGUA SANTA, TUNGURAHUA. FOTO: JOHN BARRAGAN, 2021

Código fotográfico: IM-18-50-21-000009-.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
BEBIDA JUGO DE CAÑA, BAÑOS DE AGUA SANTA, TUNGURAHUA.	D1	DULCE DE CAÑA
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA JUGO DE CAÑA- BAÑOS DE AGUA SANTA-	GASTRONOMÍA COTIDIANA	

RESEÑA BREVE

La Tradicional bebida de caña es muy apetecida por turistas nacionales e internacionales, para obtener el delicioso jugo de caña es necesario la utilización de un pequeño molino, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido. Se lo sirve con hielo y un poco de jugo de limón o mandarina. Debe ser consumido al momento de su preparación, por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez. El jugo de caña es consumido todo el año, pero exclusivamente en feriados y fines de semana.

Para **Zamora David (2014)**, el origen de la caña proviene de Nueva Guinea y de las islas vecinas. Los romanos ya conocían de las características de la caña de azúcar, pero fueron los árabes quienes difundieron estacas de caña de azúcar por Palestina, Egipto, Sicilia, España y Marruecos

La caña de azúcar es originaria de la india y es muy conocida a nivel mundial por ser materia prima esencial para la producción de azúcar **Aguirre Estefania (2011)**. Pero en diferentes países especialmente como Ecuador en la provincia de Tungurahua, cantón Baños de Agua Santa, se ofrece esta tradicional bebida refrescante y energética proveniente de la trituración de la caña mediante la utilización de un trapiche o molino, la bebida se ofrece los 365 días del año.

INGREDIENTES:

- 2 cañas de azúcar medianas
- Hielo
- Jugo de limón o mandarina
- Un trozo de caña pelada para decorar

PREPARACION:

1. Para realizar este jugo es necesario la utilización de un pequeño molino, para poder triturar las cañas y así obtener su líquido.
2. Luego de este proceso puede servirlo con hielo y un poco de jugo de limón o mandarina.
3. Debe ser consumido al momento de su preparación, ya que por su alto contenido de hierro se oxida con rapidez.

INFORMACION

Tipo de Bebida: No Alcohólica.
Rinde para 3 porciones.

Costo: \$ 50 0 \$1.00

VALOR NUTRICIONAL: Los nutrientes presentes en este alimento, ordenados por relevancia de su presencia, son: calcio, potasio, hierro, magnesio, vitamina B3, sodio, selenio, fósforo, cinc, vitamina B6, vitamina B, agua, vitamina B2 y vitamina B9.

LUGARES DONDE SE PUEDE ENCONTRAR:

Av. Luis A. Martínez sector piscinas de El Salado, en la Calle Ambato y Hno. Enrique Mideros sector de la Iglesia de la Virgen de Agua Santa, en los alrededores del Terminal Terrestre de Baños y en la vía hacia el cantón Ambato.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida es realizada por diferentes familias del cantón, que conservan intacta la bebida que hoy en día se la puede encontrar cualquier día de la semana. Además se ha evidenciado la participación en diferentes congresos nacionales e internacionales que promociona a la bebida como parte de la oferta gastronómica de Baños de Agua Santa.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Baños de Agua Santa cantón mágico, ofrece a los turistas nacionales e extranjeros una bebida tradicional elaborada por las familias por años en el cantón, como uno de sus productos estrellas el jugo de caña.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
x	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	BAÑOS-TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	MOLINO O TRAPICHE	TRADICIONAL	BAÑOS DE AGUA SANTA-TUNGURAHUA	COMPRA

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Rosa Hervas	52 Años (15 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Vía Puyo	La Pampa
Individuos	Sr. Marco Sarabia	60 Años (20 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Sector Pampa	El Aguacatal
Individuos	Sr. Antonio Cárdenas	50 Años (10 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Sector Pampa	Pititig

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Esta bebida tradicional es heredada de padres a hijos, es preparada cualquier día de la semana, los turistas pueden degustar de la bebida en cualquier ocasión y festiva.
<input type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz	
<input type="checkbox"/>	Centro de capacitación	
<input type="checkbox"/>	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Esta bebida es preparada por diferentes familias del cantón y a través de la oralidad y la práctica transmiten los conocimientos; y, en la actualidad han surgido diferentes emprendimientos que ofertan esta bebida y son quienes enseñan a sus aprendices.			
x	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
El jugo de Caña tiene un valor histórico para el cantón de Baños de Agua Santa, por ser una bebida tradicional que sigue intacta en las familias de cantón, y crece cada vez más hoy en día la podemos encontrar en diferentes zonas del cantón, símbolo de tradiciones y costumbres que demuestra la cultura de baños. Además de fortalecer la afluencia turística y económica que promueve el sector turístico.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida tienen un grado de sensibilidad bajo, ya que está catalogada como una de las bebidas primordiales e representativas del cantón.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa Hervas		Ulba	0969311212	Femenino	52
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Fiestas Octubrinas	Actos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares		
Fiestas De Carnaval	Actos Sociales, Rituales Y Actos Festivos.	Fiestas	Fiestas Populares		
Fiestas de Cantonización	Actos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
10. OBSERVACIONES					
Esta bebida generalmente es consumida con un poco de puro “alcohol” o punta.					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO					
Inventariado por: JHON BARRAGAN			Fecha de inventario: 07/07/2021		
Revisado por: YADIRA PROAÑO			Fecha revisión:07/07/2021		

Aprobado por: Yadira Proaño

Fecha aprobación: 06 de Agosto del 2021

Registro fotográfico: Jhon Barragán

Anexo 20 Ficha Dulce de Sambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
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			
			CÓDIGO
			IM-18-03-50-000-21-000010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Cevallos	
Parroquia: La Matriz Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: La Matriz			
Coordinadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este)Y (Norte) Z 2865 78.6166667 67,9875 (Altitud)			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: DULCE DE SAMBO – CEVALLOS, TUNGURAHUA. FOTOGRAFÍA JOHN BARRAGÁN 2021.			
Código fotográfico: IM-18-03-50-000-21-000010			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
DULCE DE SAMBO- CEVALLOS, TUNGURAHUA		D1	COLADA DE SAMBO
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español

	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA CONTINUA	

Breve reseña
<p>La bebida se lo prepara con pulpa de sambo maduro, agua, leche, especias al gusto y se lo endulza con panela o azúcar. Es ideal para tomar en el frío porque tiene un alto contenido calórico. El dulce de sambo es uno de los postres favoritos de los Tungurahuenses. Se lo acompaña con pan caliente o empanadas de viento.</p>
4. DESCRIPCIÓN
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pulpa de sambo maduro: 500 gramos • Agua: 1 litro • Leche: 2 litros • Pepas de sambo negras: 100 gramos • Panela o azúcar: 200 gramos • Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Saque las pepas negras del sambo. 2 Retire la pulpa y licúela con el agua. 3 Ponga a cocinar la pulpa de sambo con el agua, cuando esto hierva agregue la leche, las pepas de sambo y las especias. 4 Meza constantemente esta preparación hasta que hierva para evitar que se quemé o se riegue. 5 Finalmente añada el azúcar o la panela. <p>Información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de bebida: No alcohólica

<ul style="list-style-type: none"> Número de vasos que rinde: 10 Costo aproximado por vaso: \$0,50 / 1.00 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida tradicional se puede encontrar en el cantón los fines de semana o los días de feria, la podemos encontrar en el mercado del cantón o en diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la zona.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Cevallos un cantón que posee una extensa oferta gastronómica, que motiva a turistas nacionales a movilizarse al lugar y degustar de sus platos tradicionales acompañados de las bebidas tradicionales que se ofrece al público.			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	CEVALLOS, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	CEVALLOS, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Andrés Soria	35 Años (8 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	La Matriz	Cevallos
Individuos	Sr. Juan Soria	45 Años (10 Años)	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av., 13 De Abril	Cevallos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Esta deliciosa bebida es una herencia de padres a hijos, que con el tiempo se ha conservado y forma parte de la oferta gastronómica del cantón, por ser una bebida elaborada con productos de zona.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	La peculiar forma de preparar la bebida fue el legado de los antepasados que fueron transmitidos a sus hijos, nietos y esposas que hoy en día mantienen viva			
	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación	esta tradicional bebida y son transmitidas a las nuevas generaciones.		
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Las bebidas tradicionales, elaboradas con productos autóctonos que cultivas las diferentes comunidades del cantón, mantienen viva la cultura gastronómica de nuestro país, son parte de la identidad y contribuyen en el mejoramiento económico y a contribuir a la diversificación turística del cantón.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La bebida tiene una sensibilidad al cambio media, ya que el sambo se lo puede encontrar en cualquier parte de la zona del cantón.		
x	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Martha Almache	Cevallos	0983873809	Femenino	40 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiestas De Cantonización	Actos Sociales, Rituales Y Festivos	Fiestas	Fiestas Populares	
Corpus Cristi	Actos Sociales, Rituales Y Festivos	Fiestas	Fiestas o Ceremonias Religiosas	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
Una taza de colada de sambo se lo acompaña con tortillas de maíz, recién salidas de la paila de barro.				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato				
Inventariado por: John Barragán		Fecha de inventario: 07/07/2021		
Revisado por: Yadira Proaño		Fecha revisión: 07/07/2021		
Aprobado por: Yadira Proaño		Fecha aprobación: 06 de agosto del 2021		
Registro fotográfico: Jhon Barragán				

Anexo 21 Ficha Colada de Mashua

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	CÓDIGO
	IM-18-07-50-000-21-000011

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: La Matriz	<input type="checkbox"/> Rural
<input type="checkbox"/> Urbana	
Localidad: Llangahua	
Coordenadas WGS84 Z17S - Y	Z -79.64354235
UTM : X (Este) -1,37857635	(Norte)452389 (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: COLADA DE MASHUA- AMBATO, TUNGURAHUA. FOTOGRAFÍA, JOHN BARRAGÁN.

Código fotográfico: IM-18-07-50-000-21-000011

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
COLADA DE MASHUA – AMBATO, TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	

Breve reseña

La colada es hecha con mashua fresca, leche, especias y agua, se endulza con panela o azúcar. Actualmente la colada se consume en reuniones familiares. Antiguamente la mashua se brindaba a nuestros ancestros como parte de una celebración por la cosecha de la pacha mama, además era considerada como un energizante para los trabajadores y las madres que daban de lactar a sus hijos. Se la consume especialmente en época de Carnaval, celebración del Corpus Cristi y el Inti Raymi.

4. DESCRIPCIÓN

La mashua es un cultivo muy importante en las comunidades indígenas alto andinas del Ecuador. Es reconocida como medicina natural y alimento nutritivo por medio de la elaboración con otros productos como panela, leche y canela. Los indígenas de la comunidad conocían muchas variedades, las más conocidas actualmente son la mashua amarilla (o mashua chaucha), la variedad zapallo y, aunque en escala reducida.

La mashua se cultiva en la Sierra norte y central de los Andes ecuatorianos. Este tubérculo se siembra en pequeñas parcelas, junto a cultivos de papa, oca, y melloco. Existen mashuas de color amarillo, blanco y negro. Esta planta es considerada rústica y se la cultiva muy poco. La mayoría de las variedades ha ido desapareciendo con el pasar del tiempo. Entre octubre y diciembre se efectúa la siembra mayor la cual coincide con las festividades navideñas; y en mayo y junio, la siembra menor, durante la fiesta andina del Inti Raymi, o Fiesta del Sol. **Patrimonio Alimentario (2013)**

Ingredientes:

- 2 libras de mashua endulzadas al sol
- 2 litros de leche
- 1/4 de Canela
- 1 panela o azúcar
- 1/ 4 de libra de machica
- 1 litro de agua

Preparación:

1. Cocine las mashuas bien lavadas en una olla de barro, esto ayuda a conservar los nutrientes.

2. Aparte en una olla de barro ponga a hervir el agua con la canela y la panela
3. Una vez cocidas las mashuas se cuele y se cierne con un colador incorporando a la olla que estaba con la canela y la panela
4. Agregue la leche mezclada con la machica.
5. Deje que hierva por 10 minutos.
6. Por último compruebe el espesor y el sabor.
7. Puede servirse frío o caliente acompañado con tortilla de tiesto o pan.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta bebida es preparada durante la fiesta andina del Inti Raymi, o Fiesta del Sol, también la podemos encontrar los fines de semana en el centro de la ciudad			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La deliciosa bebida es de alcance nacional, ya que diferentes turistas se trasladan al lugar para probar la exquisita bebida			
	Provincial				
	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA PALO	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Ana Pilamunga	45 Años (10 Años)	Comerciante	N/A	Llangahua
Individuos	Sr. Miguel Pandashina	50 Años (20 Años)	Comerciante	N/A	Llangahua
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Es un cultivo que sembramos en nuestras chacras cada año en la zona Andina. Los antepasados comentan que esta bebida era utilizada desde los incas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
x	Padres-hijos	Es importante mantener viva las tradiciones, costumbres y gastronomía que los antepasados nos dejaron como un legado patrimonial que hoy en día se trasmite de generación en generación para conservar su origen.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es muy importante que los turistas conozcan las bebidas tradicionales de la oferta gastronómica de la zona, para contribuir al desarrollo turístico y económico del lugar que los turistas visiten el lugar y se deleiten con cada uno de los platos típicos que oferta el sector.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a la migración, la gente ha dejado de sembrar muchos de sus cultivos tradicionales aunque se acuerdan del valor nutritivo o medicinal de los mismos.			
x	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sra. María Pandashina		Llangahua	0987656798	Femenino	60 Años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiestas De Carnaval		ACTOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS POPULARES	
Fiestas Corpus Cristi		Actos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas Populares	
Inti Raymi		Actos Sociales, Rituales Y Actos Festivos	Fiestas	Fiestas o Ceremonias Religiosas	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONE					
Antes se preparaba por lo menos una vez a la semana esta colada, en la época de la cosecha. Hoy en día casi no se prepara por el hecho de que se cultiva muy poco. La mayoría de las variedades casi han desaparecidos de la zona. Sin embargo la gente guarda como recuerdo la elaboración de la colada y sus beneficios medicinales.					

11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO	
Inventariado por: JHON BARRAGAN	Fecha de inventario:07/07/2021
Revisado por: IYADIRA PROAÑO	Fecha revisión:07/07/2021
Aprobado por: Yadira Proaño	Fecha aprobación: 06 de Agosto del 2021
Registro fotográfico: JHON BARRAGAN	

Anexo 22 Ficha Jucho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
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			CÓDIGO IM-18-01-07-000-21-000012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: La Matriz		<input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/> Urbana	
Localidad: La Matriz			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)65543		Y (Norte) 1.2120700	Z -79.64354235 (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: JUCHO - AMBATO, TUNGURAHUA. FOTOGRAFÍA, CARLOS SORIA.			
Código fotográfico: IM-18-01-07-000-21-000012			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Jucho – Ambato, Tungurahua		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMÍA	CONTINUA
-------------	----------

Breve reseña
<p>El Jucho es una bebida tradicional que se prepara especialmente en la época de carnaval y está profundamente relacionado con ritualidad de la fiesta del Paucar Raymi que se celebrara durante la época del florecimiento y coincide con la fiesta occidental de carnaval. Es una bebida ancestral de nuestros antepasados hecha a base de capulí, durazno y especias obteniendo un aroma inigualable, también se debe añadir harina y maicena para lograr su espesor. Se lo acompaña con pan o empanadas de viento.</p>
<p>4. DESCRIPCIÓN</p>
<p>El jucho es el resumen de la interculturalidad en una sola bebida. En la época de la Colonia, los mestizos adoptaron la receta andina y le incorporaron ingredientes como la canela, la pimienta de dulce y el clavo de olor. Los capulíes se consiguen solo durante esta época del año y por eso para nosotros también es un símbolo de fiesta</p> <p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capulí: 900 gramos • Agua: 2 ½ litros • Duraznos: 10 • Azúcar: 450 gramos • Maicena: 100 gramos • Harina : 100 gramos <p>Preparación:</p> <p>1 Ponga a hervir el agua</p> <p>2 Agregue los duraznos pelados con el azúcar, cuando el durazno está suave añada el capulí y se deje hervir por diez minutos</p> <p>3 Añada la maicena, hiera a llama baja durante 15 minutos meciendo constantemente para evitar que la maicena se asiente</p> <p>4 Ponga la canela y retire del fuego, y el jucho está listo para servirse.</p> <p>Información:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de bebida: No alcohólica • Número de vasos que rinde: 10 porciones • Costo aproximado por vaso: \$0,35 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El jucho es una bebida tradicional que se prepara en diferentes fechas del año, pero exactamente se prepara en carnaval para celebrar la fiesta de las flores y las frutas.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El alcance es internacional diferentes turistas nacionales y extranjeros visitan la ciudad de Ambato para degustar de la extensa oferta gastronómica que ofrece a los turistas.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
x	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PROCEDENCIA PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PROCEDENCIA PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr María Palacios	55 Años (15 Años)	Propietaria De Alimentos Y Bebidas	Picaihua	Ambato
Colectividades	Sr Belén Hurtado	60 Años (30 Años)	Propietaria De Alimentos Y Bebidas	Mercado	Ambato
Colectividades	Sr Natalia Mejía	50 Años (15 Años)	Propietaria De Alimentos Y Bebidas	Huachi	Ambato
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
x	Padres-hijos	Una bebida de procedencia tradicionalmente de padres a hijos que con el tiempo se ha conservado como una bebida representante de la ciudad			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro	de Ambato. Se puede encontrar esta bebida en diferentes comunidades de la ciudad, pero en carnaval se lo prepara como símbolo de las fiestas de cantonización.
--	------	--

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
x	Padres-hijos	Hoy en día los familiares que heredaron la elaboración de esta deliciosa bebida, la preparan en diferentes puntos de la ciudad, para no perder su tradición y que las nuevas generaciones conozcan su historia.
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Los turistas cuando viajan a la ciudad de Ambato siempre degustan la gastronomía típica del lugar, por su singularidad preparación, sabores, emociones y costumbres tradicionales, que representa la creencias, tradiciones, de la ciudad y brinda un mejoramiento al desarrollo turístico local para mejorar el turismo en Ambato a través de la satisfacción de sus visitantes.

Sensibilidad al cambio

	Alta	La sensibilidad de esta bebida es media por estar elaborada con productos locales que en ocasiones se las obtiene por temporadas, razón por la cual en muchas ocasiones esta bebida es elaborada con los productos que más utilizados como son; capulí, durazno. En la actualidad se puede observar que se va cambiando la estructura de la bebida con otras frutas de la zona.
x	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr Mónica Pérez	Izamba	0954327642	Femenino	53

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Fiestas De Cantonización Fiestas De Las Flores Y Las Frutas	Usos Sociales, Rituales Y Act5os Festivos	Fiestas	Fiestas Populares
Corpus Cristi	Usos Sociales, Rituales Y Act5os	Fiestas	Fiestas Populares

	Festivos		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. OBSERVACIONES			
<p>Al arroz de cebada se lo puede remplazar por harina de maíz o quínoa pero el tradicional de estos pueblos es el arroz de cebada, el mortiño se lo pone para que el color más que por el sabor, se lo sirve caliente con las diferentes frutas en cada vaso, no es una bebida muy espesa y resalta los frutos andinos.</p>			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato			
Inventariado por: John Barragán		Fecha de inventario: 07/07/2121	
Revisado por: Yadira Proaño		Fecha revisión: 07707/2021	
Aprobado por: Yadira Proaño		Fecha aprobación: 06 DE Agosto del 2021	
Registro fotográfico: Jhon Barragán			

 <p>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>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR</p>
	<p>CÓDIGO</p> <p>IM-18-01-07-000-21-000013</p>

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO
Parroquia: AMBATO	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: CENTRO	
Coordenadas: Latitud: -1,37857635	Longitud: - 79.64354235

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: CHOCOLATE AMBATEÑO BEBIDA TRADICIONAL – TUNGURAHUA, FOTOGRAFÍA JOHN BARRAGÁN

Código fotográfico: IM-18-01-07-000-21-000013

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Ambato – Chocolate	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA TRADICIONAL	

Breve reseña

Una bebida tradicional que se ofrece en el subsistema provincial de oferta gastronómica de Ambato, esta bebida es hecha con el tradicional chocolate ambateño que se puede obtener en diferentes zonas de la ciudad, posee un sabor fuerte que indica la pureza del chocolate, cabe resaltar el espesor y lo espumoso que distingue a la bebida, se lo puede acompañar con un pan caliente y queso fresco.

4. DESCRIPCIÓN

Esto inicio con una migración de la población a la zona de Montalvo, Cevallos ubicada al sur oeste de Ambato, en busca de oportunidades de trabajo. Debido a que las personas oriundas llevaban consigo el grano seco de cacao, este empezó a verse comúnmente en la ciudad y algunas familias iniciaron con la tuesta y molido del mismo para posteriormente comercializarlo, nos cuenta Judith Velastegui (miembro de la asociación de chocolateros de Tungurahua). Son varias familias que comenzaron con la esta tradición de la elaboración de tabletas para la elaboración del chocolate ambateño.

Ingredientes:

- Chocolate amargo en tableta: 225 gramos
- Agua: 1 taza
- Leche: 2 litros
- Azúcar: 100 gramos
- Esencia de vainilla: 1/2 cucharadita

Preparación:

- 1 Diluya el chocolate en una taza de agua hirviendo con la ayuda de una batidora de mano
- 2 Agregue la leche y sega batiendo con fuerza hasta que hierva la leche.
- 3 Añada media cucharadita de esencia de vainilla.
- 4 Ponga el azúcar.
- 5 Retire del fuego y sirva.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Esta bebida tradicional la podemos encontrar en diferentes puntos de la ciudad, es preparada todo el año por las diferentes familias que heredaron la forma peculiar de elaborarla.
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del

		alcance			
	Local	El alcance de esta bebida es nacional e internacional, ya que Ambato es una ciudad que recibe turista todos los días.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
X	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONOMÍA	VEGETAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	AMBATO, TUNGURAHUA	PRODUCCIÓN PROPIA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. María Rivera	20 Años	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av. Cevallos	Ambato
Colectividades	Sr. Adelina Quispe	10 Años	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Parque Montalvo	Ambato
Instituciones	Sr. Pablo Rivas	12 Años	Propietario (Servicio De Alimentos Y Bebidas)	Av. Castillo Esquina	Ambato
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	La experiencia y todos los conocimientos sobre la elaboración de esta bebida se datan de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La preparación de esta bebida se data de generaciones pasadas de padres a hijos, también es promovida en conjunto con las escuelas gastronómicas gubernamentales con el fin de rescatar recetas ancestrales.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta bebida tradicional tiene un valor significativo para la cuida de Ambato, por Transmitir saberes y emociones que representa las tradiciones, comportamientos, costumbres y estilo de vida de los Tungurahuenses, que genera el desarrollo turístico del lugar y permite conocer la oferta gastronómica de la zona y fortalecer el desarrollo turístico de los 9 cantones que conforman la provincia.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta bebida tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales influenciadas en tradición y opta por productos procesados.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Sr. Andrea Sarabia		La Matriz	0983454332	Femenino	30 Años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fiestas de la Flores y las Frutas		Actos Sociales, Rituales y Festivos	Fiestas	Fiestas Populares	
Corpus Cristi		Actos Sociales, Religiosos o Actos Festivos	Fiestas	Fiestas o Ceremonias Religiosas	
Inti Raymi		Actos Sociales, Religiosos o Actos Festivos	Fiestas	Fiestas o Ceremonias Religiosas	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		x			
10. OBSERVACIONES					

La bebida se puede acompañar con pan o empanadas de viento o queso fresco.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

Inventariado por: JOHN BARRAGÁN

Fecha de inventario: 07/07/2021

Revisado por: LCDA. YADIRA PROAÑO

Fecha revisión: 07/07/2021

Aprobado por: Ing. Lcda., Yadira Proaño

Fecha aprobación:

Registro fotográfico: JOHN BARRAGÁN