



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

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

**Tema: “La cocina tradicional en la memoria histórica de la
parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato”.**

Autora: Proaño Cruz Berenice Salomé

Tutor: Lic. Camilo Francisco Torres Oñate. Mg

Ambato - Ecuador

2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinlo, cantón Ambato” de la alumna Berenice Salomé Proaño Cruz, estudiante de la carrera de Turismo, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, junio 2023

EL TUTOR

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

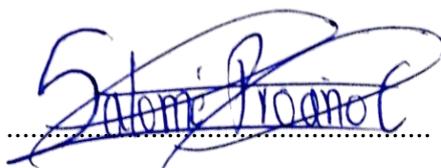
C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato” como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, junio 2023

LA AUTORA



Berenice Salomé Proaño Cruz

1850181502

DERECHOS DE AUTOR

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

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

Ambato, junio 2023

LA AUTORA



Berenice Salomé Proaño Cruz

1850181502

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato” de Berenice Salomé Proaño Cruz, estudiante de la carrera de Turismo, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, junio 2023

Para constancia firman

Lic. Carmen Isabel Vaca Vaca, Mg.
MIEMBRO CALIFICADORA
C.C.: 1803381423

Ing. María Fernanda Viteri Toro, Mg.
MIEMBRO CALIFICADORA
C.C.: 1802903888

DEDICATORIA

Quiero dedicar este logro a mi familia que siempre ha estado para mí en especial a mi papá Vinicio que me ha dado todo y siempre ha estado para mí; a mi mamá Sanddy que es mi mejor amiga y mi motivación, a mi hermana Paula que siempre encuentro en ella alguien en quien confiar y, por último, pero no menos importante a mi novio Alexis que ha sido el pilar y la razón de seguir adelante y con quien espero seguir por muchos años más. Este logro no hubiera sido posible sin el apoyo de todos ustedes y sobre todo quiero dedicarme este triunfo a mí mismo por nunca darme por vencida y por salir siempre adelante.

Quiero saludar especialmente a mis amigos que han hecho de esta experiencia inolvidable (Ana Pau, Jhon, Naye, David, Emilio, Karla, Tami, Mishu, Diana, Benja)

Con mucho Amor,

Salomé

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a la Universidad Técnica de Ambato por la oportunidad de ayudarme a crecer como profesional y por darme el espacio para demostrar mis habilidades, a mi tutor el Lic. Francisco Torres por su paciencia y sus consejos que me fueron útiles para concluir con esta etapa. A mis padres que han sido el motor que ha impulsado mis sueños y quienes han estado conmigo día y noche y es por eso que el día de hoy concluyo mis estudios y quiero dedicarles a ustedes como solo una meta más de las que lograre en toda mi vida. Gracias por ser como son y confiar en mí. Agradezco a Alexis quien no solo me motivo a seguir con mis estudios, sino que fue la ayuda que necesitaba para salir adelante, este triunfo es de los dos.

Quiero agradecer a mis amigos por su apoyo, por su compañía y por sus ocurrencias hoy culmina esta aventura, pero será una de muchas que espero vivir juntos.

Salomé

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	I
AUTORÍA DEL TRABAJO	II
DERECHOS DE AUTOR.....	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
ÍNDICE DE FIGURAS	X
ÍNDICE DE TABLAS	XI
RESÚMEN EJECUTIVO	XII
ABSTRACT	XIII

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos	1
Desarrollo teórico de la variable independiente	4
Desarrollo teórico de la variable dependiente	12
1.2 Objetivos	22
Objetivo general.....	22

Objetivos específicos	22
-----------------------------	----

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales	24
2.2 Métodos	25
Enfoque	25
Diseño	25
Alcance	25
Alcance territorial	26
Población y muestra.....	27
Técnicas	27
Instrumentos.....	29

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados	31
--------------------------------------------------	----

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones	89
4.2 Recomendaciones.....	89

Propuesta	91
Título de la propuesta	91
Objetivo General	91
Objetivo específico.....	91
Justificación.....	91
Desarrollo de la Propuesta.....	92
C. MATERIALES DE REFERENCIA	99
ANEXOS.....	105
Anexo A. Carta Compromiso.....	105
Anexo B. Instrumentos.....	105
Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario.....	109
Anexo D. Evidencias.....	109

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mapa.....	26
Figura 2: Portada.....	94
Figura 3: Índice.....	95
Figura 4: Historia establecimiento	96
Figura 5: Receta	97
Figura 6: Gallinas Abaká	98
Figura 7: Entrevista Klever Silva "El Romeral"	110
Figura 8: Entrevista Fabricio Campoverde "Abaká".....	110
Figura 9: Entrevista Ricardo López "El Legítimo Pan de Pinlo".....	111

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Materiales.....	24
Tabla 2 Ficha Pan de Pinlo	31
Tabla 3 Ficha Gallina de Pinlo.....	37
Tabla 4 Ficha Cuy Asado.....	42
Tabla 5 Ficha Empanadas de viento.....	47
Tabla 6 Ficha Chicha de Jora	52
Tabla 7 Ficha Colada Morada	57
Tabla 8 Ficha Caldo de Gallina.....	63
Tabla 9 Conejo Asado.....	68
Tabla 10 Propietarios entrevistados	74
Tabla 11 Entrevista	74
Tabla 12 Entrevista 2	77
Tabla 13 Entrevista 3	80
Tabla 14 Entrevista 4	83

RESÚMEN EJECUTIVO

El presente estudio analiza la influencia de la memoria histórica en la cocina tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, reconocida a nivel nacional e internacional por sus platos tradicionales que son imagen posicionada de este sector siendo los más destacados el Pan y la Gallina de Pinllo. Se utilizó una metodología cualitativa, por cuanto el interés investigativo está basado en conocer las características de las variables de estudio, se basó en un diseño no experimental transversal, respaldado por el modelo de destinos de Crompton. Se llevaron a cabo entrevistas a los propietarios de los establecimientos para la recolección de datos que, al ser negocios familiares se sabe que nacieron y crecieron en la parroquia, mismos que son portadores directos del conocimiento de elaboración e historia traspasando sus saberes de generación a generación, donde se evidencio que existe una falta de conocimiento por parte de los turistas sobre el proceso de elaboración, origen e historia de sus elaboraciones y centros gastronómicos. Con base en lo expuesto y con el objetivo de preservar esta invaluable información, se propuso la creación de una revista digital que abarque la importancia histórica y relevancia de identidad que abarca la cocina tradicional en el sector San Bartolomé de Pinllo, mediante el uso de esta herramienta digital, que promocionara de igual manera la variada oferta culinaria de esta parroquia del cantón Ambato.

PALABRAS CLAVE: PINLLO, COCINA TRADICIONAL, HISTORIA, GENERACIONES, PROPIETARIOS, NEGOCIO FAMILIAR.

ABSTRACT

The present study analyzes the influence of historical memory in the traditional cuisine of San Bartolomé de Pinllo Parish, recognized nationally and internationally for its traditional dishes that are a positioned image of this sector, the most prominent being the Pinllo's chicken and bread. A qualitative methodology was applied since the research obtains only bibliographical information and non-numerical, with a non-experimental approach, supported by Crompton's destination model. Interviews were carried out with the owners of the establishments for the collection of data that, being family businesses, it is known that they were born and raised in the parish, they are direct carriers of the knowledge of elaboration and history, transferring their knowledge from generation to generation. It was evidenced that there is a lack of knowledge on the part of tourists about the production process, origin, and history of their preparations and gastronomic centers. The creation of a digital magazine that covers the historical importance and relevance of identity that encompasses traditional cuisine in San Bartolomé de Pinllo sector was proposed to preserve this invaluable information. The use of this digital tool will promote in the same way the varied culinary offer of this parish of Ambato canton.

KEYWORDS: PINLLO, TRADITIONAL CUISINE, HISTORY, GENERATIONS, OWNERS, FAMILY BUSINESS.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Antecedentes investigativos

Investigaciones antecedentes

La presente investigación tuvo como base el análisis a través de una fundamentación técnico-científica sobre el tema “La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinillo, cantón Ambato”.

Según menciona **Armesto-López & Gómez (2004)**, mencionan en su entrevista como la gastronomía ha actuado como un reflejo propio de cada región y lugar, sin embargo, no sólo debe usarse como un elemento diferenciador sino también como argumento de venta válido, la gastronomía local no sólo es una identificación cultural, sino que puede crear de una manera adecuada, productos turísticos propios. Este concepto incrementa el valor del destino en sí mismo junto al valor del producto.

En el informe “COCINA REGIONAL” de **Hernández Rojas y Dancausa Millán (2017)**, en el cual conceptualiza a la cocina regional como un tipo de cocina que representa completamente al nombre tradicional siendo más realista y expresivo, guarda una relación directa con el medio geográfico y sobre todo con el entorno cultural estando en conjunto a la propia singularidad de la zona donde se realiza, de ahí el interés de conocerla y degustarla.

Plantea **Vega (2020)**, que cocinar es considerado un arte con una larga historia y se desarrolla día a día, guiados por expertos en la materia, poco a poco se van descubriendo nuevos métodos de transformar y servir los alimentos, así como la cocina, no es solo para que la gente coma, sino también para cumplir con la noble función de dar satisfacción a las personas que reconocen en realidad lo que es una buena cocina y destacan las técnicas atrás de esta.

En la investigación de **Bombón (2017)**, titulada “La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua”, explica que la gastronomía está considerada como un elemento importante, con el cual se puede identificar la esencia de los diferentes pueblos tanto por sus productos originarios y sus

tradiciones, es importante también conocer la forma en la que se prepara, es decir su técnica culinaria y sobre todo la historia que lleva atrás.

La tesis desarrollada por **Acaro (2016)**, titulada “Investigación sobre los orígenes gastronómicos ancestrales de la parroquia Zumbahua, para el fortalecimiento de la identidad cultural” destaca que el verdadero desafío es incentivar a turistas a conocer nuevos destinos de gastronomía típica que satisfaga con el paladar exigente de los consumidores locales, nacionales y extranjeros, pero la Parroquia ha ganado este reconocimiento por sus sabores, es así que se ha convertido en uno de los destinos más populares del cantón.

El autor **Coque (2013)**, de la investigación “La Gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato Provincia de Tungurahua” menciona que el objetivo del estudio de la memoria culinaria del Cantón Ambato es ayudar al rescate de la gastronomía tradicional, este estudio inicia en el cantón Ambato, se resalta que por la afición a la cocina típica propia del cantón, se genera un interés en descubrir las raíces y la historia a través de diferentes proyectos de investigación difundiendo la cultura y la identidad sin dejar que muera la cocina ancestral.

En la publicación “La cocina ecuatoriana con identidad definida”, realizado por **Armendaris (2019)**, resalta la importancia del valor de la identidad gastronómica nacional, debido a que da un valor a la gastronomía ecuatoriana, es autónoma y su esencia está presente en el producto, aquí influye y se caracteriza mucho el trabajo de los cocineros, estos deben seguir utilizando las recetas originales para no quitar su valor, y se debe encontrar la manera de aumentar la riqueza que tiene cada plato típico y transmitirlo de generación en generación antes de que se olviden.

Menciona **Jiménez (2016)**, en su artículo titulado “Los sabores de la memoria: Historia oral y memoria histórica para la aproximación al arte culinario” que uno de los elementos que define la identidad de las personas que habitan un territorio es la cocina, pues muestra cómo la comunidad se integra y se describe a sí misma, comparándose con otras comunidades y expresando una forma de comunicarse y aportar al mundo contribuyendo a sus representaciones culturales. Esta experiencia es el resultado de un largo proceso histórico que, con sus matices y complejidades, crea diferentes formas de tomar alimentos, creando prácticas y representaciones de esta actividad.

Según **Nasimba (2019)**, en su proyecto titulado “Memoria histórica e identidad cultural de la parroquia Pifo, cantón Quito”, describe a la memoria histórica como la relación entre el pasado y el presente, que promueve el diálogo entre diferentes campos de la actividad cultural. La restauración es parte de todas las expresiones culturales de los pueblos tales como costumbres, tradiciones, mitos y leyendas, que forman parte importante de su propia historia y ayudan a conservar la memoria de los antepasados.

En la tesis de **Salazar (2013)**, titulada “La pérdida de preparación de alimentos ancestrales en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua” considera que la importancia e impacto en las tradiciones gastronómicas y la cultura de las ciudades, es una cuestión inquietante y trascendental que amerita un estudio para determinar la influencia que tiene en el desarrollo del turismo gastronómico en las ciudades, analizando los motivos de su desaparición paulatina con el objetivo de proponer alternativas de solución.

Teoría, modelo o posición filosófica

Modelo de destinos de Crompton

La teoría de los destinos de Crompton, elaborada por John L. Crompton, es una teoría reconocida en el ámbito del turismo que tiene como objetivo explicar y comprender las motivaciones de los turistas al seleccionar un destino en particular. Esta teoría se fundamenta en la idea de que los turistas son atraídos hacia un destino específico debido a sus atributos y características particulares que ofrece. Dentro del modelo de destinos de Crompton se menciona una serie de atributos, sin embargo dentro de la presente investigación se consideró destacar los atributos del producto turístico, el mismo que se define como:

Atributos del producto turístico: Hacen referencia a los servicios y productos particulares que el destino pone a disposición de los turistas, incluyendo opciones de alojamiento, gastronomía, transporte, actividades recreativas, eventos y festivales, entre otros elementos (**Guilherme, 2012**).

Desarrollo teórico de la variable independiente

Cocina

El arte culinario o cocina consiste en crear de manera creativa los alimentos, utilizando diferentes técnicas, ingredientes y métodos para hacerlos más atractivos, apetecibles y digeribles, sin ocuparse de otros aspectos relacionados con la gastronomía. Como empresa, la cocina satisface los gustos más exigentes y están dispuestos a pagar el esfuerzo de crear esos platos, también se entiende por cocina a las prácticas diversas gastronómicas propias de una región. En términos general, la más popular es la cocina francesa, que establece en gran medida el estándar de la cocina occidental en términos de platos, equipos, materiales, métodos de cocción, etc (**Grüner & Met, 2005**).

Tradicición

Según **Arévalo (2004)**, la tradición es ahora el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos relacionados dialécticamente: la continuidad de la reproducción y el cambio. La palabra tradición se refiere al pasado y al presente. Por tanto, la tradición es una eternidad del pasado siendo vivido en el presente.

La tradición no se hereda, se transmite en la sociedad, como resultado de un proceso de selección cultural, esa parte la cultura se selecciona con el tiempo para cumplir una función en el presente la cual sería la tradición. El pasado más importante, se va fusionando constantemente con el presente.

La tradición significa una elección de la realidad social, aunque la tradición es el hecho claro de que una parte del pasado que existe en el presente, continúa en lo nuevo y cambia, no todo el pasado que persiste en el presente surge mecánicamente en tradición, a diferencia del enfoque tradicional, la tradición es considerada como una construcción social que conecta el pasado desde el presente, el pasado no crea el presente, el presente crea el pasado (**Arévalo, 2004**).

Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario consiste en un conjunto de ideas, creencias, conocimientos y prácticas relacionadas con los alimentos, que se pueden dividir en cuatro categorías: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo. Esto quiere decir que las formas y ritmos de servir los alimentos, las técnicas y medios de almacenamiento, las técnicas, procesos de cocción y consumo, así como los hábitos sociales relacionados con los alimentos en una determinada cultura o grupo, así como la apariencia, son creencias y conocimientos relacionados con estos aspectos que forman parte de la memoria colectiva que conforma un patrimonio alimentario que es heredado y valorado o desvalorizado por cada generación (Goody, 1994).

Ecuador tradiciones ancestrales

Los conocimientos y saberes ancestrales tradicionales y populares no se limitan a ser meros recuerdos del pasado, sino que representan las formas de vida practicadas por diversos pueblos y personas en Ecuador. Al valorar y describir estos saberes ancestrales, se obtienen valiosos conocimientos sobre prácticas autónomas, las cuales pueden preservar y proteger la identidad propia antes de que esta sea impuesta, permitiendo así la continua transmisión de la historia del país (Crespo, 2014).

El patrimonio cultural abarca mucho más que monumentos y colecciones de objetos, englobando también tradiciones vivas que han sido heredadas de los antepasados y transmitidas a las generaciones futuras o a naciones enteras. Estas manifestaciones incluyen tradiciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, festivales, conocimientos, prácticas, la relación con la naturaleza y el universo, así como los conocimientos y la tecnología asociados a la artesanía tradicional (UNESCO, s. f.).

Herencia e identidad culinaria

Hablar de identidad culinaria no es lo mismo que hablar de gastronomía. Gastronomía se refiere a la relación del ser humano con su alimentación, tomando en cuenta factores medioambientales; mientras que lo culinario hace referencia a la forma de preparación

y presentación de los distintos alimentos, esto en relación con la cultura de los lugareños. Se puede, en ocasiones, confundir los términos o hacer mención de ellos como sinónimos, esto podría considerarse como un error, sin embargo, se sabe que la cultura de muchos pueblos se desarrolla de acuerdo a su geografía, y los usos y costumbres referentes a alimentación de estos, puede ser consecuencia de un mestizaje culinario por la migración de las personas o, en su defecto, por la introducción de ingredientes no nativos del lugar (**Medina et al., 2018**).

Según **López y Dorado (2019)**, la herencia culinaria es la transmisión de conocimientos, técnicas y recetas culinarias a distintas generaciones que son parte ya sea de una familia o comunidad, por lo que la misma se arraiga a una historia y tradición. La herencia culinaria es una forma de preservar la identidad cultural. Mientras que la identidad culinaria es la forma en la cual la cocina se convierte en una característica de identidad de una persona (**Mejía, 2014**).

La comprensión de la cocina tradicional brinda un conocimiento profundo sobre las características culturales de una región, así como sobre la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o comunidades en las que se ha desarrollado la sociedad. Además, permite entender cómo los cambios en su estilo de vida han influido en la desaparición de ciertas prácticas culinarias o en su adaptación dietética. De esta manera, el estudio de la cocina tradicional proporciona una visión completa de la evolución de una sociedad y cómo dichos cambios se han manifestado en su alimentación y prácticas culinarias (**Padilla, 2006**).

La identidad culinaria es el reflejo de una memoria gastronómica que permite preservar los conocimientos acerca de los diversos procesos y técnicas culinarias basadas en la cultura. En este sentido la cocina tradicional puede considerarse como parte de la identidad cultural de un lugar, en el cual se incluye los saberes típicos, costumbres y rituales, así como las formas de preparación de los alimentos que se han transmitido de generación en generación. Por lo tanto la cocina tradicional es parte de la herencia de las tradiciones que son propias de un sitio y es por ello por lo que forma parte de la identidad cultural (**Villafuerte et al., 2022**).

Este tema desempeña un papel fundamental en todos los aspectos de la vida comunitaria, ya que se encuentra en constante interacción con la agricultura, la

alimentación, los mercados tradicionales, los métodos de conservación de alimentos y las tradiciones, abarcando desde antiguas prácticas hasta las últimas innovaciones. Además, la cocina se sitúa en el centro de los procesos de intercambio cultural que moldean la identidad de las personas que van y vienen, contribuyendo así a la configuración de su identidad (**Padilla, 2006**).

En este sentido se entiende que la herencia y la identidad culinaria se relacionan, debido a que ambas son importantes para preservar la cultura culinaria, y de esta manera continuar con un legado culinario que contribuye a fortalecer la cultura.

Cocina tradicional

La cocina tradicional es más que una forma de preparar los diferentes alimentos, comprende una serie de técnicas y conocimientos ancestrales, que se relacionan con los sistemas alimentarios de una localidad mismas que preservan la cultura y diversidad culinaria. Se compone por los ingredientes y sus transformaciones, que son parte de la visión estética del comedor, y el legado oculto del conocimiento ancestral, la fuente de memorias vivas de las sociedades humanas que han estado mucho más allá de la época presente y continuando hacia el futuro, con la intención de confrontar la gastronomía tradicional no como un objeto, sino como un fenómeno que interpela todos los días, este pertenece donde podemos ver el territorio de donde proviene, las manos, junto a la comida (**Akrami et al., 2020**).

La cocina busca presentar un sabor u olor con el objetivo de gustar a los consumidores, pero la cocina tradicional es más específica pues busca destacar sabores generacionales que han ido convenciendo a miles de paladares y que han sido puestos nombre de tradición de una ciudad (**Rengifo, s. f.**).

Cocina tradicional Ecuador

Ecuador tiene una gran variedad de productos, gracias a su geografía, clima y suelo, lo que le permite al país producir los mismos productos durante todo el año, un privilegio al que probablemente los ecuatorianos están acostumbrados y no le prestan suficiente

atención; pero hay que reconocer que varios factores hacen único al Ecuador con su rica gastronomía arraigada en tradiciones ancestrales. La cocina ecuatoriana ha logrado conservar muchas recetas y productos originales, pero cabe señalar que los platos de este país han sufrido algunos cambios en forma de nuevas ideas refinadas que han cambiado significativamente las tradiciones. Actualmente, se presta mucha atención a la restauración de la identidad gastronómica a través de la investigación nutricional de los productos locales, recordando recetas tradicionales y ancestrales para contar historias **(Montenegro, 2016)**.

Cocina tradicional Ambateña

La cocina ambateña es una de las más reconocidas del Ecuador y tiene la particularidad de que sus platos son elaborados con ingredientes propios; esta cocina guarda muchos secretos porque se transmite de generación en generación, y si nadie se preocupa por conservar y proteger el estado del Arte Culinario, es fácil que se desvanezca con el tiempo. Ambato ofrece una variedad de cocinas, y su plato destacado son los llapingachos, que consisten en tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, así como la caucara, la fritada, la guaguamamá, los chinchulines, el yaguarlocro, el seco de gallina, cuyos platos son ricos en proteínas, vitaminas y carbohidratos, la famosa gallina de Pinllo, el pan de Pinllo y el pan ambateño es conocido en el país por su incomparable sabor desde la época colonial y es popular en Quito y Guayaquil, muy apreciado por las familias y sobre todo porque todos los platos tradicionales tienen una historia. desde el momento de su cultivo hasta diferentes métodos de cocción que los hacen únicos e insustituibles en sabor **(Mosquera, 2021)**.

Cocina tradicional San Bartolomé de Pinllo

La gastronomía de Pinllo es conocida por el uso de productos provenientes de su huerta, pero la parroquia debe su fama principalmente a dos platos típicos de la ciudad: el pan hecho en horno de leña y la tradicional gallina de Pinllo, los cuales tienen un gran potencial para atraer turistas a la ciudad **(GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017)**.

El pan de Pinlo es un plato con tanta tradición que algunos incluso creen que "todas las personas de Pinlo son panaderos", el pan utiliza dos tipos de harina: Miraflores (de un molino tradicional de Ambato) y trigo nacional de Guaranda realizado con manteca, sal y un poco de levadura le dan a este pan una textura fina. Al final, se cuece en un horno de leña y ladrillo y se quema durante unos 10 minutos (**Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2008**)

La panadería más antigua de la parroquia pertenece a la familia Bonilla, la cual fue originalmente propiedad de José María Bonilla Urbina; posteriormente pasó al actual propietario, Gabriel Bonilla, quien lleva unos 50 años con este negocio familiar. Durante el fin de semana se elaboran alrededor de 5.000 tipos de pan, entre empanadas y bollos (**Gobierno Provincial de Tungurahua, 2013**).

El restaurante "Casa El Recreo" fue fundado por la familia Villacreses-Lagos alrededor de 1948 y sirve tres platos tradicionales: La gallina tradicional de Pinlo, Cuy y Conejo, servidos con papas cocinadas y la conocida salsa de maní. En un principio solo se atendía bajo pedido, La gallina se cocinaba según una receta heredada de la madre de doña Ernestina Lagos, tradición que se ha mantenido hasta el día de hoy y con el paso de los años esta preparación se ha convertido en tradición en la Parroquia San Bartolomé de Pinlo (**Ministerio de Turismo, 2013**)

Gastronomía

La amplia oferta gastronómica no se limita a la necesidad de comer, sino que se considera una expresión construida socialmente (**Vinha, 2004**), que contribuye desde una perspectiva local a la identidad de grupos de personas que comparten tradiciones culinarias similares.

Las perspectivas territoriales se convierten en consideraciones de desarrollo que favorecen el uso de la flora y la fauna, todo esto para decir que el simbolismo que representa es un plato cargado de historia y saber, además de reconocer la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial justifica actuar en su transmisión y por tanto continuidad y como parte integrante de la cultura, de esta

forma, las políticas nacionales encaminadas a fortalecer la identidad gastronómica deben implementarse de acuerdo con sus pretensiones de preservar el carácter endógeno de los alimentos y bebidas tradicionales y sus proyecciones entre los turistas y las comunidades que los consumen (**Besierre & Tibere, s. f.**).

La gastronomía es una de las actividades de mayor crecimiento y más prometedoras en la economía de la población, ya que es la principal fuente de ingresos tanto para el empleo directo como indirecto y las actividades adicionales que generan para la población. Puede ser positiva o negativa, siempre que el impacto principal dependa del contexto de la actividad gastronómica y las condiciones locales. La influencia de la gastronomía en la cultura surge básicamente cuando personas de diferentes países y regiones se encuentran y hay un intercambio de cultura y gastronomía, lo cual se observa en la ciudad de Salinas, porque puede generar más expresiones culturales, así como aspectos positivos y negativos (**Díaz, 2015**).

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico, que se considera como una forma de preservar la comida tradicional de cada región, ha cobrado cada vez más importancia en las últimas décadas en todo el mundo y se ha convertido en un elemento esencial en la promoción de alimentos propios de cada región. Desde la segunda mitad del siglo XX, la percepción de los turistas sobre la comida ha sufrido grandes cambios, después de la Conferencia Mundial de Turismo Gastronómico organizada por la Organización Mundial del Turismo, el turismo gastronómico ha despertado el interés de los círculos académicos de todo el mundo. (OMT) en Chipre en el año 2000 (**Williams & Dossa, 2003**).

Es evidente que la gastronomía desempeña un papel fundamental en la identidad cultural de una región, gracias a su importancia histórica y cultural. Esto ha llevado a considerar a los alimentos como recursos turísticos adicionales. Por lo tanto, al desarrollar productos turísticos adecuados, los alimentos autóctonos no solo aumentan el valor de un destino, sino también su propia identidad, ya que la conexión entre el territorio y la comida refuerza la identidad local (**Oliveira & Rocha, 2011**).

Tradiciones y costumbres

La cultura ecuatoriana ha tenido un impacto intangible en la configuración de la cosmovisión actual y ha influido en los procesos culturales vigentes. Sin embargo, en la era de la globalización, las prácticas comunicativas han experimentado cambios significativos debido al uso generalizado de la tecnología. Este fenómeno, como se observa en la técnica del transmedia, ha relegado algunas prácticas tradicionales, convirtiéndolas en parte de la historia cultural y debilitando el énfasis en la praxis comunicativa tradicional que está arraigada en las costumbres propias, como el proceso comunicativo relacionado con la cocina. **(Díaz C. C., 2014)**

La preparación de alimentos es una parte fundamental de la vida cotidiana de los pueblos, y se caracteriza por su trasfondo cultural, histórico y religioso. La comunicación, desde su perspectiva epistemológica, se entrelaza con la naturaleza sociocultural de la gastronomía tradicional para reconfigurar significados relacionados con las prácticas comunicativas en diferentes niveles y sistemas simbióticos. La cocina ecuatoriana en particular se beneficia de una amplia mezcla cultural, considerando las diversas influencias ideológicas y empíricas que ha absorbido y naturalizado a lo largo del tiempo. Por lo tanto, los mensajes que se transmiten a través de la práctica de la cocina tradicional, aunque sean abstractos y no estén documentados, poseen un gran valor cultural y representan una invaluable herencia histórica **(Mora, 2015)**.

Experiencia Turística

Crear una experiencia inolvidable es muy importante en el campo de los viajes. Como argumenta **Molina (2006)**, se trata de un fenómeno sociocultural más complejo que el simple intercambio comercial del turismo. Esta visión revolucionaria de la experiencia afecta no solo a los participantes del recorrido, sino también a los visitantes del destino **Pine y Gilmore (1998)**, argumentan que la base económica de una sociedad cambia con el tiempo, de una sociedad agrícola a una sociedad industrial, dando lugar posteriormente a la industria de servicios y al surgimiento de una economía financiera.

El tema de la experiencia turística ha recibido una atención creciente en la literatura académica. Desde la década de 1960, la experiencia turística ha sido ampliamente estudiada debido a su papel cada vez más significativo y cada vez más importante en la vida económica y social **(Quan & Wang, 2004)**.

Experiencia Culinaria

Cuando se acuña el término "experiencia gastronómica", muchos creen erróneamente que se trata solo de alimentos de alta calidad. Si bien es cierto que la comida y los platos que se sirven son parte importante de la experiencia, no es toda la historia, una verdadera experiencia revela la necesidad de considerar diferentes aspectos y elementos. Hablando de un restaurante, por ejemplo, el servicio en ese restaurante debe ser fenomenal, además de la decoración, ambiente, comida y otros elementos relacionados, como punto de partida, se debe pensar en cada pequeño detalle para dar lo mejor a los comensales. Experiencia y un servicio completo que realmente atraiga sus sentidos será su primer paso para elegir un restaurante como favorito, por lo que muchos establecimientos hoy en día intentan ofrecer algo más que buena comida, ofrecen acceso a otro mundo con interiores únicos, servicio de primera clase, espectáculos en vivo y mucho más (**Joya, 2016**).

Desarrollo teórico de la variable dependiente

Historia

La historia se define como el estudio del pasado humano utilizando métodos críticos, documentos, fotografías, películas, libros y otros medios que brindan información sobre eventos pasados que afectaron a naciones y sociedades. Es una disciplina que involucra el estudio y la narración cronológica del pasado humano para que pueda ser comprendido, contextualizado y analizado críticamente, cuando la gente piensa en historia, por lo general piensa en comprar libros de historia. En ocasiones se clasifica como una disciplina dentro de las ciencias sociales. El término se usó originalmente para referirse al período posterior a la prehistoria, la historia antes de que existiera la escritura (**Halbwachs & Lasén, 1995**).

Memoria

La memoria es fundamental para la existencia porque da una forma de ser y estar en el mundo y moldea la identidad y emociones, además, la memoria es selectiva, lo que permite dejar atrás viejos hábitos y adaptarnos a nuevas situaciones (**Cassigoli, 2006**).

El olvido juega un papel importante en la curación de los traumas de la vida, aliviando el dolor del duelo, promoviendo el perdón y ayudando a recuperar la autoestima, la memoria se considera un proceso activo, no solo un depósito pasivo de información sino de la forma en que se procesa afecta el recuerdo posterior, lo que significa que la calidad de la memoria dependerá de cómo se codifique la información (**Halbwachs & Lasén, 1995**).

Memoria histórica

En las sociedades latinoamericanas que han enfrentado durante mucho tiempo la opresión y la guerra, el acceso a la memoria es crucial como paso necesario hacia un mínimo de salud mental y la configuración de la identidad individual y colectiva. Esta historia ha sufrido grandes pérdidas, por lo que la restauración de la memoria histórica pretende reparar el tejido social dañado por la manipulación oficial, el discurso engañoso y la deshonestidad política, cabe destacar que este tipo de memoria no se limita al proceso de almacenamiento y recuperación de información o imágenes pasadas, sino que incluye la reinterpretación e integración directa de estos recuerdos en la vida cotidiana individual y colectiva (**Leone, 2000**).

Esto significa la necesidad de reformular e interpretar el patrimonio histórico para desarrollar la llamada memoria responsable. Es importante recordar que la memoria es ante todo un acto social, no un contenido mental individual, se trata de ubicar y comprender el pasado en un contexto colectivo para abordar los desafíos actuales y construir un futuro mejor.» (**Middleton, 1990**).

Patrimonio

El patrimonio no debe confundirse con la cultura, todo lo que se aprende y se transmite

en la sociedad es cultura, pero no patrimonio. Los valores patrimoniales están compuestos por varios valores culturales, de esta manera, el patrimonio se crea a partir de los elementos y expresiones más relevantes y culturalmente significativos.

El patrimonio se refiere así a signos y representaciones, a "lugares de memoria", es decir, identidades por lo que entonces desde este punto de vista, el patrimonio tiene un valor nacional y simbólico porque refleja la identidad y forma de vida de una nación, las características y rasgos identificativos que unen a un grupo en su interior y lo distinguen del exterior constituyen el patrimonio, lo que es y lo que no es patrimonio es considerado por el grupo hegemónico en cada momento histórico según un consenso más o menos amplio en cada sector (**Mejía, 2014**).

El patrimonio es un reflejo del pasado y presente; ahora los sujetos del patrimonio son las personas (sociedad) y su forma significativa de vida (patrimonio). El concepto de patrimonio cultural, planteado por la UNESCO, se ha ampliado considerablemente; de los monumentos a los valores culturales, de los objetos a las ideas, de lo material a lo intangible, de la historia-arte al carácter, ahora se ve el valor simbólico, la capacidad de representación de varias referencias y elementos heredados, el patrimonio como expresión de identidad, que es la asunción de la tradición y la continuidad de una determinada generación (**UNESCO, s. f.**).

El patrimonio se refiere así a la realidad icónica (expresión material), simbólica (más allá de la cosificación y la objetivación) y colectiva; consiste en bienes sociales e intelectuales (tanto tangibles como intangibles) que se transmiten de generación en generación, que identifica a los individuos frente a otras realidades sociales (**Arévalo, 2004**).

Patrimonio Cultural

Este patrimonio cultural se remonta a la antigua Roma, donde la propiedad familiar ya se consideraba hereditaria y se transmitía de generación en generación, y todos los miembros del grupo familiar tenían derecho a ella. El autor pretendía vincular los bienes heredados con el valor económico de los bienes adquiridos entre generaciones (padre-hijo), pero sin excluir la trascendencia jurídica también desde el punto de vista

de los objetos materiales, tanto en el cumplimiento de las obligaciones por ellos como en los derechos (**Francis, 1996**).

Ballart, (2001) coincide plenamente con Engels en que el concepto de “herencia” es algo “de los padres”, bienes adquiridos por herencia y cualquier otra cosa que tenga un valor simbólico en el ámbito social, forman parte de un concepto amplio que incluye bienes tangibles e intangibles o activos tangibles y activos intangibles.

Estos bienes son considerados por **Sánchez y Cuezco (2012)**, como conjuntos de bienes urbanos propios de cada ciudad, principalmente viviendas, que forman tejidos centralizados y/o descentralizados orientados a la clase media y compuestos por viviendas adecuadas y constructores menos especializados que utilizan principalmente técnicas y técnicas postindustriales; es decir, todas estas posesiones reconocidas informalmente se consideran importantes por su conexión emocional como reliquias familiares.

Desde una perspectiva histórica, un bien es el resultado de un proceso evolutivo histórico relacionado con hechos pasados, y se considera un legado histórico, cuya información acumulada puede generar señales orientadoras para las personas. Se puede apreciar que el significado de “patrimonio” hasta el momento ha sido muy amplio y ha llegado incluso al valor de los objetos naturales, lo que reconoce el valor del patrimonio para ciertos espacios físicos naturales e irreproducibles, que son características del patrimonio la formación de la naturaleza en diferentes momentos y ha sido catalogado y reconocido a nivel mundial por organismos internacionales como la (UNESCO).

Identidad Cultural

Las prácticas arraigadas, las festividades y los conocimientos que constituyen la identidad cultural de la nación reflejando la herencia histórica que se remonta a los primeros días de esta república. En la actualidad, este tema se ha convertido en un tema de gran interés por derecho propio. Cada día se celebran eventos directamente relacionados con actividades culturales, es decir, eventos que fomentan aspectos vinculados a las costumbres, las tradiciones y los saberes, incluso aquellos ancestrales

o tecnologías antiguas. La memoria histórica establece un vínculo entre el pasado y el presente, fomentando el diálogo entre distintos dominios culturales. En otras palabras, se busca rescatar las expresiones culturales propias de cada pueblo, como sus costumbres, tradiciones, mitos y leyendas, que forman parte esencial de su historia y contribuyen a preservar la memoria de sus ancestros **(Halbwachs & Lasén, 1995)**.

La identidad cultural juega un papel importante para valorar y diferenciar una sociedad e integrar un conocimiento más amplio de su historia, aunque algunos pueblos conservan las costumbres de sus antepasados, que les permiten transmitir su identidad, su existencia, de donde provienen están creando su propio e inalienable legado **(Nasimba, 2019)**.

El conocimiento de la historia de la parroquia de Pinllo es relevante porque, a pesar de su riqueza histórica, cultural y geográfica, aún sufre de desconocimiento y pérdida de la memoria histórica, principalmente por la falta de información sobre otras culturas o autoridades por parte de la propia población, la apatía provocada por la intervención de nuevas generaciones. su identidad cultural, cabe mencionar que la identidad cultural de Pinllo se ha formado en un largo proceso histórico bajo la influencia de diversos factores internos y externos, y sus raíces, costumbres y tradiciones son el principal contenido que debemos comprender y transmitir de generación en generación para conservar sus costumbres, tradiciones, saberes, cosmovisión y técnicas ancestrales **(Costales, 2020)**.

Patrimonio Cultural Ecuatoriano

Durante el siglo XVIII, surgió la noción de patrimonio cultural, aunque su significado difiere del actual, ya que estaba relacionado con los gustos coleccionistas de la época.

Fue en el siglo XIX, cuando comenzó a emplearse para identificar aquellos bienes artísticos y monumentales del pasado que requerían ser preservados y protegidos debido a su valor intrínseco o extrínseco, bajo la responsabilidad del Estado. De hecho, al restringirlo únicamente lo monumental o a lo estrictamente artístico, se excluían muchas otras manifestaciones culturales que, al igual que monumentos, esculturas o pinturas, constituyen "la forma de vida particular de un pueblo o una época".

En el siglo XX, ante las adversidades ocasionadas por las dos guerras mundiales, la comunidad internacional mostró preocupación por la protección de la cultura. A partir de ese momento, hubo un cambio en la apreciación del concepto de patrimonio cultural, dejando de estar limitado únicamente a los bienes artísticos para incluir "aquellos modelos o pautas a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman" (Mejía, 2014).

Según Arévalo (2004), el concepto de patrimonio cultural amplió su alcance y pasó a abarcar no solo las artes, sino también las costumbres, prácticas, códigos, reglas, dialectos, vestimenta, religión, normas de comportamiento, alimentos, rituales y cualquier otro elemento que defina a un grupo social y lo distinga de otros. Este enfoque del concepto de patrimonio cultural se vio influenciado por la antropología, fue el resultado de un proceso de evolución prolongado tanto en la doctrina como en los instrumentos internacionales que lo han regulado.

Es importante hacer referencia a la evolución, especialmente desde la perspectiva normativa, para comprender el camino recorrido por el concepto hasta llegar a su comprensión actual. El primer acuerdo internacional con relación al patrimonio cultural fue la Carta de Atenas de 1931, que, siguiendo el modelo del siglo XIX, abordaba la protección del patrimonio histórico, artístico, científico y arqueológico. Sin embargo, en esta Carta se introdujo la "protección de los testimonios de todas las civilizaciones", lo cual demuestra un avance en el concepto, ya que "los testimonios" abarcaban más allá de lo meramente artístico hacia lo cotidiano (Mejía, 2014).

Historia de Ambato

La provincia de Tungurahua alberga nueve cantones y se encuentra en el centro del país, equidistante de los principales centros de consumo y producción de la Costa, Sierra Sur, Sierra Norte y Amazonía. Es una provincia con una notable actividad comercial y económica. Cada uno de los cantones de Tungurahua posee su propia historia, monumentos y arquitectura distintiva.

Esta provincia ha experimentado numerosas catástrofes naturales, lo que ha llevado a que sus habitantes pierdan gran parte de su memoria colectiva, especialmente en

términos de su patrimonio arquitectónico. Los cantones de Baños, Patate, Pelileo y Ambato fueron particularmente afectados por estos cambios, donde edificios, monumentos y plazas tuvieron que ser restaurados o, en los casos más graves, reconstruidos en nuevos asentamientos tras terremotos o erupciones volcánicas. Durante varias décadas ha habido un desinterés por parte de los ciudadanos en conocer su historia (**Hechos, 2011**).

Ambato, la capital de la provincia de Tungurahua, es una ciudad rica en cultura y, por ello, ha adquirido varios sobrenombres reconocidos a nivel mundial. Según la revista mencionada, Ambato es conocida como la "Cuna de los Tres Juanes", "Tierrita Linda", "Fénix del Ecuador", "Jardín del Ecuador" y "Ciudad de las Flores, Frutas y el Pan". Es una ciudad predominantemente comercial e industrial, y su rápido crecimiento ha resultado en la pérdida gradual de sus monumentos históricos y representativos, al igual que en la falta de relevancia de su historia para sus habitantes. A los pobladores no les interesa que las edificaciones, monumentos o plazas sean remodelados o restaurados para mantener vivo el pasado.

El autor **Bonifaz (2016)** menciona que el ambateño solía ser reconocido por su destreza en el arte y la cultura, y siempre se enorgullecía de su historia. Sin embargo, en las últimas décadas, se ha perdido este valor cultural. Afortunadamente, la fotografía sigue siendo una ventaja en esta problemática. En la actualidad, muchos ambateños han mostrado interés en este arte, ya que les permite capturar imágenes que les impactan y desean transmitir a los espectadores. Aunque son pocos los fotógrafos en Ambato que han utilizado la fotografía como una forma narrativa para contar historias a través de sus ojos, se considera que con el tiempo este enfoque puede ser útil para la preservación de la historia.

Además, se está implementando la tecnología para revivir el nivel de importancia que el arte y la cultura tenían anteriormente en la comunidad ambateña. La foto narración interactiva se está convirtiendo en un método ventajoso utilizado por los museos para fomentar la participación de los visitantes y despertar en los ciudadanos una conciencia del valor histórico y patrimonial de la ciudad (**Bonifaz, 2016**).

Historia de Pinllo

San Bartolomé de Pinllo es una parroquia rural del cantón de Ambato, ubicada en el noroeste. Su altitud oscila entre los 4152.02 y 2567.64 metros sobre el nivel del mar, y la temperatura promedio varía de 13 a 15 grados Celsius. La parroquia fue creada el 9 de octubre de 1858 y lleva su nombre debido a un arbusto llamado "Pinllog", que significa lechoso, haciendo referencia al líquido blanco que se desprende de sus hojas. El patrono de la parroquia es el Señor del Consuelo, y en su iglesia reposa una imagen donada por la señora Hipólita Vásconez desde Roma en el año 1797. Esta imagen es considerada Patrimonio Nacional (**GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017**).

El progreso del turismo está estrechamente vinculado con los negocios tradicionales relacionados con la comida y la agricultura en la ciudad. A lo largo de los años, productos agrícolas como el melloco, la oca, las habas, el ajo y el fréjol, entre otros, se han convertido en señas distintivas de la zona. Destacan el pan y las gallinas de Pinllo, los cuales se han convertido en elementos emblemáticos de la parroquia. Además, la destacada gastronomía local, representada por restaurantes como "Don Peri" y "El Romeral", ofrece una deliciosa muestra de la cocina tradicional ecuatoriana que merece especial mención (**GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017**).

Historia de la gastronomía

La gastronomía es el campo de estudio que analiza la conexión entre la cultura y la comida. A menudo, las personas tienen la idea equivocada de que la gastronomía solo se refiere al arte de cocinar y a la comida en sí. Sin embargo, esto solo representa una pequeña parte de esta disciplina amplia. La gastronomía abarca diversos aspectos de la cultura, utilizando la comida como elemento central. No se puede afirmar siempre que un chef sea automáticamente un experto en gastronomía, ya que esta disciplina explora múltiples componentes culturales relacionados con la comida. De este modo, se vincula con las artes visuales, las ciencias sociales, las ciencias naturales e incluso las ciencias exactas, ya que todas estas disciplinas se relacionan con el sistema alimentario humano (**Gutierrez, 2012**).

Cuando se observa la distribución de la población en el planeta, podemos ver cómo la comida y la cocina están estrechamente relacionadas. En el caso de Ecuador, se estima que la presencia culinaria se remonta a aproximadamente 10.000 a 12.000 años atrás, siendo esta la edad más cercana que se puede determinar. Además, se ha identificado que la cultura de Las Vegas, ubicada cerca de Santa Elena, en la provincia de Guayas en la costa ecuatoriana, tiene una antigüedad de casi 9.000 años, dentro del complejo Inca. Estos datos dan una idea de la larga historia y la rica tradición culinaria que se ha desarrollado en esta región (**Pazos,2015**).

En el "Atlas de Historia Andina" de Alba Moya, se destaca que los primeros seres humanos llegaron a los Andes durante el período del Pleistoceno, hace aproximadamente 15.000 a 20.000 años. Estos primeros pobladores se encontraron con una variedad de hábitats en la región andina, que iban desde áreas lluviosas y fértiles en el norte hasta zonas secas y áridas en el centro y sur. Este proceso de adaptación a diferentes entornos dio lugar a diversos niveles de desarrollo cultural en la región andina (**Moya, 1995**).

Durante el período de formación del régimen colonial en Quito, la conquista tuvo lugar aproximadamente entre los años 1535 y 1600. Durante este tiempo, se impuso un orden social colonial y se produjo un intercambio de prácticas culturales, lo que resultó en un mestizaje y una reorganización espacial. Estas dinámicas generaron la consolidación de nuevas culturas en la región. Estas interacciones sociales estrechas también facilitaron el intercambio y la ampliación de la variedad de especies animales y vegetales en la dieta de la población. A pesar de la urgencia por colonizar y comercializar, algunos productos fueron sobrevalorados y ciertas especies desaparecieron. Sin embargo, durante este proceso, se mantuvo el objetivo de ampliar las dietas, lo que llevó a la creación de platos que destacaban los alimentos producidos en las tierras propias del país. Esto sentó las bases de la gastronomía tradicional que se desarrolló en la región (**Pazos, 2008**).

Gastronomía y memoria

La gastronomía y la memoria al relacionarse como parte de la identidad cultural,

mismas que forman parte de las diferentes características culturales de una comunidad, se han ido debilitando en el sentido que se ha ido perdiendo la importancia de mantener estos conocimientos sobre la gastronomía de un lugar. En este sentido la memoria pretenden mantener un diálogo constante y continuo con los ancestros, el pasado y el misterio a través de la gastronomía (**Cassigoli, 2006**).

Actualmente existe una necesidad de ofrecer estudios gastronómicos a la comunidad ambateña, en la que se valoren y se ponga en práctica la memoria y la cultura como elementos clave para visibilizar los conocimientos que se poseen. Para lograr esto, **Cassigoli (2006)**, considera que la creación de una herramienta de difusión puede logara conservar, promover, transmitir y difundir expresiones, ideologías y saberes ancestrales relacionados con la gastronomía.

La memoria gastronómica

La memoria y la identidad son temas complejos y generan intensos debates y luchas en la actualidad, la gastronomía también forma parte de esta discusión y está vinculada a las políticas nacionales que buscan preservar la cultura y la memoria de diferentes grupos. Es importante reconocer y comprender la importancia de una buena nutrición como potenciadora de la memoria y, por lo tanto, como un factor de resiliencia (**Mattelart, 1997**).

En este contexto, el presente estudio adquiere relevancia al centrarse en la investigación de la Parroquia de San Bartolomé de Pinllo. En donde la contemporaneidad muestra el complejo escenario de ciudades como Ambato, donde la llegada de inmigrantes repentinos por diversas razones choca con las cambiantes nociones de identidad y memoria. En la Parroquia de San Bartolomé de Pinllo la comida y la gastronomía se entrelazan con la memoria colectiva y la identidad de la comunidad. Teniendo un factor de resiliencia, que muestra la preservación de las prácticas culinarias tradicionales que contribuyen a la consolidación de la identidad cultural.

Cabezas (2019), expone que en el ámbito gastronómico, especialmente en la región de la sierra, han surgido numerosos trabajos importantes impulsados por instituciones.

Estos trabajos incluyen recetarios, historias de vida de personas que cocinan y respaldan las políticas institucionales del Ministerio de Cultura. Muchos de estos trabajos son el resultado de convocatorias o apoyos a la investigación y se publican en documentos oficiales que buscan validar políticas culturales relacionadas con el patrimonio y la memoria de los pueblos.

Sin embargo, es importante destacar que el impulso detrás de estos trabajos está relacionado con la validación del concepto de nación ecuatoriana como pluriétnica y pluricultural. En este sentido, muchos de estos esfuerzos siguen siendo instrumentales en su enfoque. En otras palabras, la mayoría de las innovaciones en el campo gastronómico no provienen necesariamente de las propias comunidades y no abordan directa y claramente la dimensión de la memoria y la alimentación (Cabezas, 2019).

1.2 Objetivos

Objetivo general

Analizar la cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

Objetivos específicos

Se realizó una recolección de información de documentos informativos como tesis, investigaciones científicas y libros, relacionando la importancia entre la memoria colectiva y la cocina tradicional como variables con el fin de conocer a profundidad los temas y el efecto que puede crear en la promoción de la cocina de Pinllo

- Identificar la cocina tradicional de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

El objetivo de este estudio es identificar y comprender la gastronomía tradicional de la parroquia de San Bartolomé de Pinllo. A través de un análisis exhaustivo, se buscó documentar y describir platos típicos, ingredientes, técnicas de cocina y saberes ancestrales asociados a las cocinas locales, se recopilará información de entrevistas, investigaciones anteriores y fuentes históricas para obtener una comprensión integral de la cocina tradicional de la comunidad.

- Determinar la memoria histórica de la cocina tradicional de la parroquia

Se basó en una investigación de campo, entrevistando a miembros de la comunidad que posean conocimientos y experiencias sobre la historia de la cocina tradicional. Se recopiló relatos, anécdotas, recetas transmitidas de generación en generación, y cualquier otra información relevante que permita reconstruir la riqueza culinaria de la parroquia.

- Diseñar una herramienta promocional de la cocina tradicional de Pinllo

Se creó una herramienta publicitaria atractiva y eficaz que refleja la esencia y el encanto de la cocina tradicional del Pinllo. La herramienta tiene como objetivo informar, inspirar e involucrar a los comensales, tanto locales como turistas, para experimentar la autenticidad de los platos tradicionales y sumergirse en la cultura culinaria de Pinllo. Se utilizó imágenes convincentes, como de comida, ingredientes frescos y coloridos e imágenes que reflejen el medio ambiente y la identidad de Pinllo.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Tabla 1 Materiales

INSTITUCIONAL	OBJETIVOS	COSTO
Biblioteca	Investigación bibliográfica	-
Base de datos Académico Google Académico	Investigación bibliográfica	-
Repositorios universitarios	Investigación bibliográfica	-
HUMANOS	OBJETIVOS	COSTO
Docentes de la UTA	Información y apoyo para la investigación	-
Propietarios y trabajadores de la hacienda la Ciénega	Información y apoyo para la investigación	-
TECNOLÓGICOS	OBJETIVOS	COSTO
Computadora	Desarrollo de la investigación	\$ 317
Cámara	Evidencias de la entrevista	\$ 112
Teléfono	Grabación de la entrevista	\$ 200
Internet	Apoyo de investigación	\$ 16
TOTAL		\$ 635

Nota: Tabla de materiales que se utilizaron durante el proceso del desarrollo de la investigación.

2.2 Métodos

Enfoque

El enfoque que se utilizó es cualitativo el mismo que según **(Vasquez, 2017)**, se conoce como un procedimiento metodológico que involucra el uso de palabras, dibujos, textos y otros elementos. Su objetivo principal es investigar varios aspectos que forman parte de la vida social de un individuo a través de los significados que se han desarrollado. Este enfoque se centra en describir el fenómeno con el fin de comprenderlo y poder explicarlo utilizando técnicas y métodos.

Diseño

La presente investigación tiene un diseño no experimental, según **Dzul (2018)**, se caracteriza por poder llevarse a cabo sin necesidad de manipular las variables de la investigación, ya que se basa únicamente en la observación de las variables en su entorno natural. Para recopilar los datos, se utilizó un diseño no experimental de tipo transversal, que se adapta a la recolección de datos en un solo momento y en un tiempo específico. Este diseño se centra en analizar el estado de una de las variables de estudio en un momento determinado.

Alcance

La presente investigación tuvo un alcance fenomenológico, debido a que la variable dependiente e independiente tiene un enfoque cualitativo. Según **Fuster (2019)**, el enfoque fenomenológico de investigación surge como una alternativa al enfoque radicalmente objetivo. Se basa en el estudio de las experiencias de vida relacionadas con un evento específico desde la perspectiva del individuo. Este enfoque se enfoca en analizar los aspectos más complejos de la vida humana, aquellos que van más allá de lo que se puede cuantificar. En lugar de buscar medidas cuantitativas, se centra en

comprender y explorar la subjetividad y los significados que los individuos atribuyen a sus experiencias.

Alcance territorial

La localización geográfica se centra específicamente en el cantón Ambato, parroquia San Bartolomé de Pinllo, es una zona rural situada en la parte noroccidental de Ambato, conocida por su rica tradición culinaria, su cultura y su atractivo turístico. Fue fundada el 9 de octubre de 1858 y su nombre proviene de la combinación de un santo católico y un arbusto pequeño llamado "Pinllo", que al ser arrancado libera un líquido blanco lechoso conocido como tal en lengua quichua. San Bartolomé de Pinllo se encuentra a una altitud de 2.500 metros sobre el nivel del mar y ofrece una vista panorámica natural de la ciudad de Ambato y del imponente volcán Tungurahua. Esta parroquia se destaca por sus huertos de hortalizas y frutas, y gracias al esfuerzo de sus artesanos, ha adquirido renombre a nivel nacional por su famoso pan horneado con leña y sus exquisitas gallinas asadas (**GAD de San Bartolomé de Pinllo, 2017**).

Figura 1 *Mapa*



Nota: Mapa de Pinllo.

Población y muestra

El presente estudio se basó en un muestreo no probabilístico, lo que implica que la selección de muestra no representa la totalidad de la población. En este tipo de muestreo, se enfoca en poblaciones específicas y se seleccionan cuidadosamente los sujetos que participarán en la investigación, ya que deben contribuir de manera efectiva en la recolección de datos. Dado que este estudio se centra en un caso específico y requiere seleccionar sujetos específicos, se utilizó un muestreo intencionado. Esto significa que la autora de la investigación será responsable de seleccionar la muestra de manera deliberada y planificada (**Vasquez, 2017**).

Para la selección se tomó en cuenta personas que cuentan con el conocimiento necesario para complementar la investigación y tener un resultado que beneficie a la investigación, se contó con un total de 4 personas, las cuales son propietarias de diferentes establecimientos de la parroquia Pinlo.

Técnicas

En este estudio, se empleó la técnica de observación como método de recolección de datos. La observación consiste en recopilar todos los datos necesarios a través de los sentidos, para posteriormente analizarlos e interpretarlos. Esta técnica es directa, ya que el investigador se encuentra en contacto directo con el objeto o variable de estudio. Además, es estructurada, ya que se planifica cuidadosamente en todos los aspectos, y los datos obtenidos se registran en instrumentos específicos. Dado que esta investigación es llevada a cabo por una sola persona, se trata de una observación individual. Asimismo, esta técnica es de campo, ya que se aplicó in situ, es decir, en el entorno o lugar donde ocurren los eventos o fenómenos estudiados (**Herrera et al., 2010**).

En la presente investigación se utilizó dos técnicas las cuales fueron fichaje y la entrevista, estas técnicas fueron las aplicadas debido a que son las óptimas para recolectar los datos cualitativos necesarios, debido a que los mismos permiten interpretar los criterios necesarios para el desarrollo de la investigación.

Fichaje

La técnica de fichaje es utilizada con el propósito de organizar y almacenar la información recopilada durante una investigación, esta técnica permite recolectar información en base a una serie de datos referidos al tema de investigación (**Tenorio, 2011**).

Se han utilizado las fichas del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) como una herramienta fundamental para preservar y difundir la riqueza culinaria de la parroquia San Bartolomé de Pinllo. Estas fichas han brindado una manera organizada y detallada de documentar los ingredientes y las herramientas utilizadas en los platos tradicionales.

En cada ficha del INPC, se ha registrado minuciosamente los ingredientes desde carnes y vegetales locales hasta hierbas y especias características, se ha catalogado cada componente esencial para garantizar que el conocimiento gastronómico se transmita de generación en generación. Además, las fichas del INPC también han permitido destacar las herramientas y utensilios tradicionales que se utilizan en la preparación de los platos.

Entrevista

La entrevista es una técnica utilizada en investigaciones con enfoque cualitativo, se desarrolla como una conversación fluida, que permite descubrir las distintas visiones que tienen las personas acerca del tema de interés, por lo que permite recoger información variada misma que facilita el desarrollo de un análisis amplio en la investigación (**Fernández, 2001**).

Durante las entrevistas, se pudo conocer las historias del comienzo de los restaurantes a través de preguntas realizadas a los propietarios de establecimientos de comida tradicional. Cada uno de ellos compartió sus conocimientos sobre los ingredientes utilizados en sus platos, las técnicas culinarias tradicionales que han sido transmitidas a lo largo de generaciones, y el papel que juegan en la conservación de la herencia culinaria de San Bartolomé de Pinllo.

Instrumentos

Los instrumentos que fueron aplicados en la investigación son los adecuados según las técnicas elegidas, estos instrumentos permitieron que la recolección de datos haya sido precisa y coherente para la obtención de los datos requeridos para llegar a las conclusiones de la presente investigación.

Ficha A4 Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo

Este instrumento permitió identificar, documentar y visibilizar los conocimientos y usos acerca de la gastronomía de la parroquia Pinllo. Esta ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural fue la adecuada para recopilar la información necesaria acerca de los diferentes platos tradicionales que se ofertan en la parroquia.

Cuestionario de entrevista

El cuestionario de entrevista se define como un instrumento que permite recolectar de datos a través de una serie de preguntas realizadas en base a la información que se requiere recolectar durante el desarrollo de una entrevista (**Meneses & Rodríguez, s. f.**). En este sentido en para el desarrollo de la presente investigación se realizó un cuestionario de entrevista con 10 preguntas, mismas que fueron desarrolladas en torno al tema de investigación y se encuentran en el Anexo B.

Análisis de validez y fiabilidad de los instrumentos

Al finalizar la elaboración de los instrumentos aplicados en la investigación se realizó en el caso del cuestionario de entrevista una validación por expertos, siendo las personas que validaron el instrumento: Mg. Gonzalo Navas y el Lic. Patricio Oviedo ambos desempeñan el cargo de propietarios en establecimientos de restauración. La validación realizada por ambas personas se adjunta en el espacio de anexos.

Las fichas utilizadas en la investigación no requieren de validación de expertos, debido a que este instrumento ya se encuentra validado por expertos del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, dado a que la misma es una herramienta oficial de esta institución.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados

Tabla 2 Ficha Pan de Pinllo

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p style="font-size: small;">INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Ecuador</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<div style="background-color: #e67e22; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <hr/> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">0001</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo	Urbana <input checked="" type="checkbox"/>
Rural <input type="checkbox"/>	Urbana <input type="checkbox"/>
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.232828, -78.642598	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	



Descripción de la fotografía: Pan de Pinlo, FOTO: Salomé Proaño, 2023

Código fotográfico: IMG-20230708-WA0058.jpg

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pan de Pinlo	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	

Breve reseña

4. DESCRIPCIÓN

En el pasado, las personas encargadas de hacer pan solían cosechar su propio trigo para obtener la harina necesaria. Para moler el trigo y obtener la harina, se dirigían a la parroquia de Atocha montados en burros, ya que era el único molino cercano disponible. Sin embargo, en la actualidad, en las ciudades de Ambato y Guaranda, el proceso de adquirir harina se ha vuelto mucho más fácil debido al desarrollo industrial. Ahora es más conveniente obtener harina, ya que existen modernas fábricas de molinos que distribuyen rápidamente los productos a la parroquia de manera eficiente.

A primera hora de la mañana en la parroquia de San Bartolomé de Pinlo se puede oler el maravilloso aroma del pan recién horneado, las familias dedicadas a la elaboración del pan Pinlo trabajan desde temprano para mantener viva la tradición y transmitirla de generación en generación, se empieza la noche anterior, se utiliza harina blanca y harina de trigo, se le agrega manteca de cerdo, huevos, azúcar, sal, levadura y agua, el resultado es una masa que dura unas cinco horas. A partir de las 02:00 horas, los troncos de eucalipto se colocan en el horno de ladrillos, se calientan por tres horas y se continúa amasando y formando el pan en cuatro sabores específicos: empanadas

y cebollas rellenas, queso y achiote, empanadas de queso, pan dulce y pan mestizo, horneado aprox. 20 minutos.

Con el transcurso del tiempo, ha habido pequeñas modificaciones debido a las exigencias de las autoridades de salud con respecto a los utensilios utilizados en la elaboración del pan. Por ejemplo, se han reemplazado las artesas, mesas y perchas de madera por aquellas fabricadas en acero inoxidable. Además, los antiguos cajones de madera utilizados para empaquetar el pan de Pinllo han sido sustituidos por cubetas de plástico.

En la actualidad, las panaderías han logrado conservar su tradición al mantenerse como negocios familiares, transmitiéndose de la cuarta a la quinta generación. Esto se debe a la falta de oportunidades laborales, lo que ha llevado a las nuevas generaciones a dedicarse a la producción de pan.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Las panaderías se mantienen en una elaboración continua del pan, ya que esto es una fuente económica para sus familias y la población en sí. Al tener un exquisito sabor que se ha convertido en un referente para la parroquia y los turistas que la visitan y que generalmente se consumen más los fines de semana y feriados.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	El proceso tradicional de elaboración del pan de Pinllo implica diferentes actores directos e indirectos, siendo conocido a nivel regional por su gran sabor y por su técnica de preparación.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
✓	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Harina Negra	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra
Harina Blanca	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra
Sal	Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra
Agua	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra

Azúcar	Otros		Ambato - Tungurahua	Compra
Levadura	Otros		Ambato - Tungurahua	Compra
Manteca de chancho	Otros		Ambato - Tungurahua	Compra
Herramientas	Tipo		Procedencia	Forma de adquisición
E1	Olla	Tradicional	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra
E2	Cuchareta	Tradicional	PORTOVIEJO, MANABÍ	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ricardo López	Más de 40 años	Propietario	Centro de Pinllo	Pinllo
Procedencia del saber		Detalles de la procedencia			
✓	Padres -Hijos	La preparación del pan de Pinllo a pesar de ser una fuente económica para las familias y la comunidad en sí, se corre el riesgo de perder el interés en las nuevas generaciones ya que, al ser un trabajo arduo y forzado con pocas horas de sueño, algunos jóvenes están perdiendo el interés y optando por otras fuentes de trabajo.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

	Alta	Las familias dedicadas a la panadería valoran enormemente este oficio, ya que representa una fuente de ingresos vital para su subsistencia. Además, contribuye significativamente a impulsar el turismo en la parroquia, atrayendo a visitantes que desean disfrutar del delicioso pan de Pinlo. De esta manera, la panadería no solo cumple un papel económico, sino que también desempeña un papel importante en la promoción del turismo local.
	Media	
✓	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Ricardo López	Centro de Pinlo	N/A	Masculin o	47

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
--------	-------------	--------	-------



10.OBSERVACIONES	
N/A	
11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Salomé Proaño	Fecha de inventario: 29/05/2023
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de Revisión: 07/06/2023
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de aprobación: 25/06/2023
Registro Fotográfico: Salomé Proaño	

/

Tabla 3 Ficha Gallina de Pinllo

 <p>Gobierno Nacional de la República del Ecuador</p>  <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>002</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato</p>	
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: San Bartolomé de Pinllo</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.234661, -78.639115</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	

Descripción de la fotografía: Gallinas de Pinllo, FOTO: Salomé Proaño, 2023		
Código fotográfico: IMG-20230708-WA0027.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Gallinas de Pinllo	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	
Breve reseña		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>La familia Villacreses Lagos, hace 76 años, dio vida a las célebres gallinas de Pinllo, un tesoro culinario que ha obtenido reconocimiento tanto a nivel regional como nacional. Actualmente, un restaurante de la familia se encarga de ofrecer estas gallinas especiales, y varios establecimientos están interesados en seguir la tradición. Según relata una de las mujeres pertenecientes a este clan familiar, la preparación de las gallinas es un proceso meticuloso: "Desde hace 76 años, mi madre fue la pionera en esta preparación, y los hijos y nietos hemos mantenido fielmente la misma receta. Las gallinas se adoban con una mezcla de sal, comino, pimienta, ajo y cebolla, maridándolas desde el día anterior antes de ser cocinadas a la parrilla. Se sirven acompañadas de papas bañadas en salsa de maní y un delicioso consomé".</p> <p>La producción avícola de Pinllo ha generado un notable impulso turístico en la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, gracias a su destacada reputación y exquisita calidad. Como resultado, cada año, miles de visitantes, tanto nacionales como internacionales, se acercan atraídos por su historia y el deleite que brindan sus sabrosas gallinas. Además, esta actividad ha generado múltiples oportunidades laborales para los habitantes locales, quienes se dedican a la cría de gallinas alimentadas con morocho, así como a la cosecha de papas y otras actividades afines.</p>		
Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad	
	Anual	Las deliciosas preparaciones de las gallinas de Pinllo son objeto de una constante demanda, especialmente durante los fines de semana y días festivos, gracias a su sabor incomparable que los turistas tienen el placer de disfrutar al llegar a la Parroquia San Bartolomé de Pinllo. Estas exquisiteces gastronómicas no solo deleitan a los visitantes, sino que también impulsan la economía local al fomentar el consumo de
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

		productos autóctonos de la zona. Además, generan oportunidades laborales para la población, creando plazas de trabajo en el sector.			
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El proceso tradicional de elaboración de las gallinas de Pinlo implica diferentes actores directos e indirectos. Son muy conocidas y el único lugar en el cual se los puede encontrar es la Provincial Parroquia de Pinlo.			
	Provincial				
	Regional				
✓	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Gallinas		Animal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Papas		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción	
Tomate de riñón		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Lechuga		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Sal		Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra	
Ají		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Horno de leña		Madera	S/N	Compra	
Bandeja		Metal	S/N	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o Actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Klever Silva	Más de 20 años	Propietario	Centro de Pinlo	Pinlo

Individuos	Fabricio Campoverde	Más de 10 años	Propietario	Centro de Pinllo	Pinllo
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalles de la transmisión				
✓	Padres -Hijos	Se lo transmite de padres a hijos debido que esta receta tiene años y solo se le otorga a la familia que desee seguir con el negocio y con las tradiciones de esta.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6.VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las gallinas de Pinllo son reconocidas como un plato típico emblemático y distintivo de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, así como un verdadero ícono culinario que representa a la provincia de Tungurahua y se ha destacado a nivel nacional. Este plato ha permitido posicionar a la localidad como pionera en el arte culinario gastronómico del centro del país, destacando su tradición culinaria y su riqueza cultural.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio de nivel es baja por los efectos que traen consigo la aculturación y la migración, influyen negativamente en las nuevas generaciones que buscan otras formas de sustento, demostrando desinterés por mantener las técnicas y procedimientos.			
	Media				
✓	Baja				
7.INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD	
Klever Silva	Centro de Pinllo	N/A	Masculino	40	

Fabricio Campoverde	Centro de Pinlo	N/A	Masculino	35
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	
				
10.OBSERVACIONES				
N/A				
11.DATOS DE CONTROL				
Inventariada por: Salomé Proaño				
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de Inventario: 29/05/2023		
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg		Fecha de Revisión: 07/06/2023		
Registro Fotográfico: Salomé Proaño		Fecha de aprobación: 25/06/2023		
Inventariada por: Salomé Proaño				

Tabla 4 Ficha Cuy Asado

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</p> <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</p> <p>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>0003</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato</p>	
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: San Bartolomé de Pinllo</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.232363, -78.640546</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	
<p>Descripción de la fotografía: Cuyes Asados, FOTO: Salomé Proaño, 2023</p>	
<p>Código fotográfico: IMG-20230708-WA0032.jpg</p>	
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>	

Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Cuy Asado		D1	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		L1	Español
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Tradicional	
Breve reseña			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El cuy asado, una auténtica delicia culinaria, es un plato típico arraigado en una rica tradición. El término "cuy" proviene del idioma kichwa y hace referencia a un pequeño mamífero roedor originario de la cordillera de los Andes. En la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, disfrutar de un cuy asado es toda una tradición en las celebraciones familiares, y su popularidad se incrementa aún más durante festividades especiales.</p> <p>La crianza de cuyes es una tradición arraigada en las familias de la zona, quienes los crían tanto para su consumo diario como para su venta. Además, existen asociaciones dedicadas a esta actividad con el propósito de abastecer a los restaurantes que incluyen este plato típico en su menú. De esta manera, se asegura el suministro constante de este sabroso manjar y se promueve su presencia en la oferta gastronómica local.</p> <p>En el reconocido Restaurante El Romeral, el cuy asado ocupa un lugar destacado en su oferta gastronómica, convirtiéndose en uno de los platos favoritos de los comensales. Esta deliciosa preparación consiste en la combinación de cuy asado, papas, salsa y, en ocasiones, lechuga fresca. Para los visitantes europeos, esta receta resulta curiosa y exótica, y muchos de ellos no quieren marcharse de Ambato sin probarlo. El cuy asado se ha convertido en una experiencia culinaria imperdible que despierta la curiosidad y el paladar de los comensales, dejando una huella gustativa inolvidable.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Es continua ya que al ser un plato típico su consumo es muy frecuente preparándose los 365 días del año pero sobre todo es más consumido en días festivos.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Este plato es más común verlo en la región andina, llegando a ser conocido a nivel nacional haciendo que personas de otras partes del país y del mundo viajen solo a probar este plato típico.	
	Provincial		
	Regional		

	Nacional				
✓	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Cuy	Animal	Ambato - Tungurahua	Producción		
Papas	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción		
Cebolla Blanca	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción		
Lechuga	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra		
Sal	Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra		
Ajo	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra		
Maní	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra		
Comino	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra		
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Asador	Hierro	S/N	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de Actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Klever Silva	Más de 20 años	Propietario	Centro de Pinllo	Pinllo
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación pues la técnica es la misma pero el sabor depende de cada familia.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de				

	capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Lamentablemente, la práctica y realización del plato de cuy asado ha experimentado una disminución gradual debido a diversos factores, como sucesos sociales y ambientales. Sin embargo, esta emblemática práctica culinaria sigue siendo una parte fundamental de nuestra identidad como habitantes de Ambato, ya que representa el arduo trabajo y los frutos obtenidos de nuestras labores en el campo. Aunque enfrentemos desafíos, es importante valorar y preservar esta tradición culinaria que nos conecta con nuestras raíces y nos enorgullece como ambateños.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad este plato no ha sufrido grandes cambios pues aún se mantiene la tradicional herramienta de preparación que es al asador.		
	Media			
✓	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Klever Silva	Centro de Pinllo	N/A	Masculino	40
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	



10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Inventariada por: Salomé Proaño

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de Inventario: 29/05/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de Revisión: 07/06/2023

Registro Fotográfico: Salomé Proaño

Fecha de Aprobación: 25/06/2023

Tabla 5 Ficha Empanadas de viento

<p style="text-align: center;">  GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  </p> <p style="text-align: center;"> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO </p>	CÓDIGO 0004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordinadas WGS84 Z17S - UTM: -1.229041, -78.642508	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Empanadas de viento, FOTO: Salomé Proaño, 2023	
Código fotográfico: IMG-20230708-WA0057.jpg	

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Empanadas de Viento	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	

Breve reseña

En el corazón de la parroquia de Pinlo se encuentra la panadería Bonilla, que cuenta con 120 años de experiencia en la elaboración del tradicional pan de Pinlo. Durante el fin de semana se elaboraron 5.000 hogazas de pan, entre empanadas, mestizos, papas y panes dulces elaborados con harina integral blanca y de trigo de la localidad de Guaranda. Diariamente se amasan cinco quintales para hacer deliciosas empanadas y pan de semilla (una mezcla de maíz y harina integral). El trabajo comienza a las 03:00 y continúa hasta Un horno de leña de 50 años quema ramas secas de eucalipto mientras Rosario prepara empanadas de queso y cebolla. La venta comienza a las 05:30. Cada día se venden unas 2.000 hogazas de pan.

4. DESCRIPCIÓN

- Para las empanadas, mezcle el quesillo y la cebollita blanca.
- Ponga una cucharada de la mezcla anterior en el centro de cada tapa o disco doble las tapas y selle los
- bordes presionando suavemente con los dedos.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Se sirve la colada caliente acompañada con las empanadas de viento

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Se lo realiza todos los días del año ya que su consumo no solo es en festividades sino que puede ser consumido en cualquier ocasión.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El proceso tradicional de elaboración de las empanadas de viento implica diferentes actores directos e indirectos.
	Provincial	
	Regional	Este plato es más común verlo en la región

✓	Nacional	andina, en especial en comunidades que realizan prácticas agropecuarias.			
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Harina		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Queso		Otros	Ambato - Tungurahua	Producción	
Azúcar		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Cebolla Blanca		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción	
Aceite		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Horno de leña		Hierro	S/N	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ricardo López	Más de 40 años	Propietario	Centro de Pinllo	Pinllo
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación pero sobre todo ha quedado ya que es un negocio estable que no se va a perder gracias a su rentabilidad.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión			
✓	Padres -Hijos	Se ha transmitido las técnicas y los clientes fieles que deja cada negocio dejado con el tiempo las generaciones.			
	Maestro-				

	Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La preparación de las empanadas de viento en el área es crucial debido a que representa una fuente de ingresos para los lugareños que se dedican a la cocina tradicional. Además, este plato en particular actúa como un atractivo para los visitantes, fomentando así la venta de diversas especialidades culinarias y estimulando el interés turístico en la parroquia.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	En la actualidad este plato no ha sufrido grandes cambios pues al ser una receta con pocos ingredientes y fácil de realizar no ha tenido otros tipos de preparaciones o cambio de ingredientes con el paso de los años.		
	Media			
✓	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Ricardo López	Centro de Pinllo	N/A	Masculino	47
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	



10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Salomé Proaño

Fecha de inventario: 29/05/2023

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de Revisión: 07/06/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de aprobación: 25/06/2023

Registro Fotográfico: Salomé Proaño

Tabla 6 Ficha Chicha de Jora

 <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 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>0005</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato</p>	
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: San Bartolomé de Pinllo</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.232363, -78.640546</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	

Descripción de la fotografía: Chicha de Jora, FOTO: Salomé Proaño, 2023		
Código fotográfico: IMG-20230708-WA0029		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Chicha de Jora	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	
Breve reseña		
<p>la Parroquia Pinllo ha sido testigo de tradiciones ancestrales que se han transmitido de generación en generación. Entre ellas, destaca la elaboración de la deliciosa y tradicional chicha de jora.</p> <p>La chicha de jora es una bebida fermentada que se obtiene a partir de la malta de maíz germinado y cocido. Es una de las bebidas más antiguas de América Latina y ha sido parte esencial de la cultura andina durante siglos. En Pinllo, esta bebida tiene un significado especial y se ha convertido en un símbolo de identidad para la comunidad.</p> <p>La historia cuenta que hace muchos años, en los campos de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, los agricultores cultivaban extensas parcelas de maíz. Para aprovechar al máximo la cosecha, desarrollaron una técnica única para la preparación de la chicha de jora. Las familias se reunían para trabajar en conjunto, convirtiendo la elaboración de la chicha en una celebración comunitaria.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Dejar remojando el maíz durante tres a cuatro días después secarlos y comenzar a molerlos. (Creando así la harina de maíz que es uno de los ingredientes principales para realizar esta bebida.</p> <p>Colocar la harina en agua y ponerla, disolviendo en harina después de 12 horas. Retirar “un espesito” y después colocar el azúcar o panela para endulzarla. Para fermentarla se coloca en vasijas o “pilche” durante el tiempo que se desee.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se lo realiza como acompañamiento de diferentes comidas cuando ya está fermentado se consume normalmente esta bebida es de las favoritas de las personas que consumen comida típica.
✓	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es una bebida tradicional a sido conocida a nivel mundial teniendo diferentes preparaciones pero que se preparan en toda América del sur			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
✓	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Agua		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Harina de Jora		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Panela		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Naranja		Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra	
Piña		Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra	
Hierbas aromáticas		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Canela		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones.			
	Maestro-Aprendiz				
	Centro de capacitación				

	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo.				
Sensibilidad al cambio				
✓	Alta	En la actualidad esta bebida ha sufrido grandes cambios ya que para adaptarse al gusto de diferentes turistas van añadiendo diferentes ingredientes como frutas o hierbas.		
	Media			
	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Información reservada				
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO	
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales	
9.ANEXOS				
TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO	



10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Salomé Proaño

Fecha de inventario: 29/05/2023

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de Revisión: 07/06/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de aprobación: 25/06/2023

Registro Fotográfico: Salomé Proaño

Tabla 7 Ficha Colada Morada

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</p> <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p> <p>A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS</p> <p>CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	<p>CÓDIGO</p> <p>0006</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato</p>	
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: San Bartolomé de Pinllo</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.232828, -78.642598</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	

Descripción de la fotografía: Colada Morada, FOTO: Salomé Proaño, 2023		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Colada Morada	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	
Breve reseña		
<p>Una tradición muy especial que se celebraba cada año durante el Día de los Difuntos: la preparación y degustación de la deliciosa colada morada. Esta bebida ancestral se había convertido en el símbolo de la unión y el recuerdo de los seres queridos que habían fallecido.</p> <p>La historia comenzó hace muchos años, cuando una familia llamada Bonilla decidió mantener viva la tradición de la colada morada en Pinllo, el patriarca de la familia, había heredado la receta secreta de su abuela, quien a su vez la había recibido de generaciones anteriores.</p> <p>La historia de la colada morada en la Parroquia Pinllo sigue viva hasta el día de hoy, se la prepara diariamente junto al pan de Pinllo generando cada vez más interesados en ir a probar esta majestuosa combinación de sabores tradicionales.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Esta tradicional bebida se mantiene de generación en generación y dependiendo del sector la preparación e ingredientes varían el uso de la harina morada, mortiño, mora, frutilla, piña, babaco, naranjilla; hierbas como la hoja de naranja, hierba luisa, el ishpingo, la canela hacen que sea una bebida deliciosa su preparación dura entre dos o tres horas.</p> <p>Para su elaboración se realiza el siguiente procedimiento: poner a hervir en agua todas las hierbas y los aliños durante 15 minutos. En esta misma olla, se cocina las naranjillas, cuando estén suaves retíralas del fuego y licuar, ciérnelas y reserva su jugo.</p> <p>En otro recipiente, licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar.</p> <p>En un tazón con agua se disuelve la harina previamente añejada por dos días en un recipiente de barro y cernir.</p> <p>En una olla grande, se cierne el agua en la que se cocinó las hierbas y los aliños y pon a hervir la harina cernida, meciendo constantemente. Cuando esté en ebullición, añade el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño, guayaba y de la mora. Agrega azúcar al gusto.</p> <p>Mientras esto continúa hirviendo, se pica la piña en brunoise y se le añade a la colada; se hace igual</p>		

procedimiento con el babaco.

Se deja hervir todo y se sigue meciendo por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego, pon la frutilla picada. Sirve caliente y acompaña con las guaguas de pan.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La elaboración y venta de esta bebida se realiza los 365 días del año en la parroquia Pinllo con la finalidad de mantener una tradición que viene por años en las familias destacando más en feriados y fines de semana.	
✓	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	El proceso tradicional de elaboración de la colada morada implica un largo proceso que ha llamado la atención de varios consumidores a nivel nacional.	
	Provincial		
	Regional		
✓	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Harina de maíz morado	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra
Naranjilla	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra
Mora	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra
Piña	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra
Babaco	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra
Frutillas	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra
Mortiño	Frutas	Ambato - Tungurahua	Compra

Hierbas aromáticas	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra		
Canela	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	La colada morada empieza a partir de necesidades económicas realizándose hace aproximadamente 18 años siendo en la actualidad uno de los platos más consumidos en la Parroquia.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalles de la transmisión				
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
<p>La elaboración de la colada morada es importante para la parroquia Pinllo porque es la manifestación de su gastronomía que mantiene viva las tradiciones de sus antepasados que permite conservar los saberes y sabores.</p> <p>Es importante también porque está vigente la transmisión de conocimientos de la manifestación, en este caso a través de la tradición práctica, plasmada en la organización, elaboración y expendió.</p>					
Sensibilidad al cambio					

	Alta	Hoy en la actualidad son pocas la personas que elaboran su colada morada con la propia harina negra debido a que utilizan productos sustitutos, en sus inicios las señoras al momento de su cocción lo hacían en una cocina de leña que con en la actualidad y por restricción de autoridades no permiten el uso de este material son muy pocas que lo realizan en una cocina de leña ya que tienen un espacio amplio para la realización
	Media	
✓	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
--------	-------------	--------	-------



10.OBSERVACIONES	
N/A	
11.DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato	
Inventariada por: Salomé Proaño	Fecha de inventario: 29/05/2023
Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de Revisión: 07/06/2023
Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg	Fecha de aprobación: 25/06/2023
Registro Fotográfico: Salomé Proaño	

Tabla 8 Ficha Caldo de Gallina

<p style="text-align: center;">  GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR  </p> <p style="text-align: center;"> INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO </p>	CÓDIGO 0007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: San Bartolomé de Pinllo	
Coordinadas WGS84 Z17S - UTM: -1.232363, -78.640546	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIALI	
	
Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina, FOTO: Salomé Proaño, 2023	

Código fotográfico: IMG-20230708-WA0051

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Caldo de Gallina	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	

Breve reseña

La receta del caldo de gallina de la parroquia se remontaba a sus antepasados, quienes habían perfeccionado la combinación de sabores y especias a lo largo de los años. Su secreto radicaba en el cuidadoso proceso de cocción, donde cada ingrediente se incorporaba con paciencia y dedicación.

En las estaciones interprovinciales, el caldo de gallina es infaltable. Los viajeros calman sus angustias con este caldo y por un momento agradecen la dicha de vivir. En algunos pueblos y hasta en ciudades, quienes trasnochan debido a casuales encuentros con compadres o cuando se sale de los denominados eventos culturales, acuden a las estaciones con el fin de recobrar la firmeza, el equilibrio, la sensatez, mediante la ingestión de un buen caldo de gallina.

Incluso en la actualidad, el caldo de gallina sigue siendo una parte integral de la identidad de la Parroquia Pinllo. Las generaciones venideras continúan preparando esta exquisita receta, manteniendo vivo el espíritu de amor, hospitalidad y comunidad

4. DESCRIPCIÓN

Se vierte dos litros de agua en una olla y ponla a calentar a fuego fuerte. Mientras tanto, quita la piel del pollo, ya que la típica receta de sopa de pollo ecuatoriana no la incluye. Esto la convierte en una receta aún más sana y baja en calorías, reduciendo al mínimo la presencia de grasa.

Cuando comience a hervir el agua, se pone el pollo junto con la cebolla partida en cuatro trozos, el ajo molido, el pimiento lavado y partido por la mitad, la rama de apio lavada y sal a tu gusto. Deja que cueza todo junto a fuego lento durante aproximadamente media hora.

Pela y lava las patatas y córtalas en trozos. Una vez transcurra el tiempo indicado, añade las patatas a la olla. Cuando estén prácticamente cocidas, incorpora los fideos y deja que cuezan durante el tiempo indicado por el fabricante en el envase.

Prueba de sal y rectifica si es necesario. Añádele también algo de pimienta negra molida a tu gusto si lo deseas. Apaga el fuego y saca de la olla la cebolla, el pimiento y el apio.

Fecha o periodo	Detalle de la periodicidad
Anual	La elaboración y venta de este plato es

✓	Continua	cotidiano ya que se puede preparar para venta o para consumo en los hogares.			
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La preparación de este caldo varia, pero es muy conocido como levanta muertos haciendo que muchos turistas viajen a consumirlo de diferentes partes del mundo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
✓	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Gallina		Animal	Ambato - Tungurahua	Producción Propia	
Zanahoria		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción Propia	
Alverja		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción Propia	
Arroz de Sopa		Otros	Ambato - Tungurahua	Compra	
Pimiento verde		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Ajo		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra	
Cebolla blanca		Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción Propia	
Sal		Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Klever Silva	Más de 20 años	Propietario	Centro Pinllo	Pinllo

Procedencia del saber		Detalles de la procedencia		
✓	Padres -Hijos	Este caldo ha ido pasando de generación en generación siendo uno de los principales platos que encontramos en la cocina de la parroquia		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalles de la transmisión		
✓	Padres -Hijos	La transmisión ha ido desde muy pequeños al consumir este caldo y al imitar la preparación que ve de sus generaciones.		
	Maestro- Aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6.VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La práctica y realización de este plato ha ido poco a poco disminuyendo por diferentes sucesos sociales, ambientales, entre otros. Esta práctica culinaria nos identifica a cada uno de los ambateños ya que son labores y el fruto del trabajo en el campo. El caldo contiene minerales en una forma que puede ser absorbida y utilizada fácilmente por su cuerpo, tales como calcio, magnesio, fósforo, silicio, azufre, entre otros				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Hoy en la actualidad este plato ha modificado diferentes ingredientes adaptándose al gusto de quienes lo consumen cambiando el sabor original.		
✓	Media			
	Baja			
7.INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Klever Silva	Pinllo	N/A	Masculino	40
8.ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL	

			SUBAMBITO
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
---------------	--------------------	---------------	--------------



10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Salomé Proaño

Fecha de inventario:
29/05/2023

Revisada por:

Fecha de Revisión:

Aprobada por:

Fecha de aprobación:

Registro Fotográfico:

Tabla 9 Conejo Asado

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>  <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	
	<p>CÓDIGO</p>
	<p>0009</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato</p>	
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: San Bartolomé de Pinllo</p>	
<p>Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: -1.234661, -78.639115</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	

Descripción de la fotografía: Conejo Asado, FOTO: Salomé Proaño, 2023		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Conejo Asado	D1	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Tradicional	
Breve reseña		
<p>En general, los conejos son animales de cuerpo robusto y compacto, con 4 cortas pero fuertes patas con uñas resistentes, una cola corta y mullida y 2 orejas largas que alcanzan hasta 10 centímetros de longitud. Cada una de las patas delanteras tiene 5 dedos, y 4 se cuentan en las poderosas patas traseras. Cuando se mueven en estado de alerta se apoyan sobre los dedos de los pies (digitígrados), pero en reposo son más bien plantígrados, al apoyar su peso sobre las plantas.</p> <p>El conejo asado de la Parroquia Pinllo se convirtió en un símbolo de la hospitalidad y la pasión por la buena comida. Se organizaron festivales y eventos en honor a esta especialidad local, donde las familias compartían sus propias versiones de la receta y competían por el mejor sabor y presentación.</p> <p>Con el tiempo, la tradición del conejo asado se arraigó aún más en la Parroquia Pinllo. Las generaciones futuras aprendieron los secretos de la receta y continuaron honrando el legado</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Limpia los conejos y córtalos en cuatro trozos. Resérvalos en una bandeja aparte y salpimenta los trozos. Puedes utilizar las manos para que queden llegue a todas partes.</p> <p>Cogeremos siete dientes de ajo y los picaremos muy bien. Tomaremos un mortero y en el seguiremos picándolos junto con el perejil y la sal. Májalo todo muy bien, hasta que quede una pequeña pasta.</p> <p>Añade al majado un poco de vinagre, el aceite de oliva. Sigue mezclándolo bien en el mortero y cuando termines, unta bien los trozos de conejo con este majado. Intenta que todas las partes estén bien impregnadas. El resto lo guardaremos para más adelante.</p> <p>Colocaremos la bandeja con el conejo dentro del horno, que habremos calentado anteriormente durante aproximadamente unos 40 minutos a 170°.</p> <p>Con el horno ya caliente, hornearemos el conejo durante unos 35 minutos a una temperatura de 190° C.</p> <p>Cada cierto tiempo, abre el horno y échale un poco del majado por encima, para que siga jugoso.</p>		

Mientras el conejo se va haciendo, pela las papas, córtalas en rodajas y cuécelas en una olla con bastante agua y un poco de sal. Cuando compruebes que están blandas, retíralas del fuego y escurre bien el agua.

Después, freiremos las patatas a fuego muy lento hasta que queden doraditas por fuera.

Las retiraremos y las reservaremos hasta que el conejo este hecho.

Finalmente sacaremos el conejo que ya estará hecho del horno

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Esta tradición se la realiza en ocasiones, preparándola los fines de semana o feriados siendo estas las fechas donde los consumidores la compran más	
	Continua		
✓	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Al ser un platillo diferente ha ganado el interés de muchos comensales viajando de diferentes platos del mundo a probarlo.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
✓	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Conejo	Animal	Ambato - Tungurahua	Producción
Papas	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Producción
Ajo	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra
Pimentón	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra
Vinagre	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra
Sal	Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra

Pimienta Negra	Mineral	Ambato - Tungurahua	Compra
Perejil picado	Vegetal	Ambato - Tungurahua	Compra
Aceite	Otros	Ambato - Tungurahua	Compra

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Klever Silva	Más de 30 años	Propietario	Centro de Pinllo	Pinllo
Procedencia del saber	Detalles de la procedencia				
✓	Padres -Hijos	Los conocimientos fueron transmitidos de generación en generación hasta la actualidad hace que la gastronomía sea un pasatiempo dentro de la familia y las tradiciones			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber	Detalles de la transmisión				
✓	Padres -Hijos	La transmisión de las técnicas tradicional se da en el interior de los hogares a través de la observación e imitación de las actividades que realizan los adultos.			
	Maestro- Aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La elaboración del conejo asado es importante para la parroquia porque es la manifestación de su gastronomía que mantiene viva las tradiciones de sus antepasados que permite conservar los saberes y sabores.

Es importante también porque está vigente la transmisión de conocimientos de la manifestación, en este caso a través de la tradición práctica, plasmada en la organización, elaboración y expendio.

La elaboración del conejo asado ha sido transmitida a otras generaciones para que de esta manera no se pierda una tradición muy propia del sector.

Sensibilidad al cambio

	Alta	En la parroquia Pinllo en sus inicios la materia prima para su elaboración el conejo adquiría en las ferias del cantón Ambato en el que realizaban el procedimiento de pelada a mano cada señora que elaboraba, hoy en día con el avance de la tecnología se adquiere los animales ya pelados que lo realizan en una peladora. Las personas que consumen este plato tradicional por lo general son los turistas que visitan la zona, en sus antepasados lo preparaban en sus casas para celebración de alguna fecha especial pero hoy en día casi que no lo practican debido a que las juventudes no les apetece
	Media	
✓	Baja	

7.INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELEFONO	SEXO	EDAD
Klever Silva	Centro de Pinllo	N/A	Masculino	40

8.ELEMENTOS RELACIONADOS

CODIGO/NOMBRE	ÁMBITO	SUBAMBITO	DETALLE DEL SUBAMBITO
N/A	Identidad Nacional, Cultura e Interculturalidad	Técnicas artesanales tradicionales	Saberes Ancestrales

9.ANEXOS

TEXTOS	FOTOGRAFIAS	VIDEOS	AUDIO
--------	-------------	--------	-------

--



10.OBSERVACIONES

N/A

11.DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Ambato

Inventariada por: Salomé Proaño

Fecha de inventario: 29/05/2023

Revisada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de Revisión: 07/06/2023

Aprobada por: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg

Fecha de aprobación: 25/06/2023

Registro Fotográfico: Salomé Proaño

Entrevista

La entrevista fue realizada a 4 propietarios de establecimientos de cocina tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo, pues debido a su experiencia y años de tradición son ellos quienes pueden contar sobre las técnicas y la historia de los platos, es por eso que la información obtenida ha sido plasmada en fichas con el fin de dar a conocer la cocina tradicional de la Parroquia.

Tabla 10 *Propietarios entrevistados*

Entrevistado	Establecimiento
Ricardo López	El Legítimo Pan de Pinllo
Klever Silva	El Romeral
Amparo de Bonilla	Panadería Pan de Pinllo
Fabricio Campoverde	Gallinas “Abaká”

Nota: Tabla de nombres de personas entrevistadas.

Tabla 11 *Entrevista*

EL LEGITIMO PAN DE PINLLO				
Ricardo López				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1	¿Hace cuánto tiempo empezó usted o su familia con este negocio?	Empezó hace más de 130 años con la familia Bonilla los cuales comenzaron a realizar este tipo de alimentos	En la parroquia, la familia Bonilla es reconocida por su larga trayectoria en el ámbito de la	Se pudo observar que las tradiciones se mantienen teniendo la receta de sus antepasados

		porque era lo que ellos diariamente consumían	panadería. En un principio, José María Bonilla Urbina fue el encargado de dirigir el negocio familiar, pero con el paso del tiempo, la responsabilidad fue transferida a Gabriel Bonilla, el actual propietario, quien ha estado involucrado en esta actividad durante	intacto y las técnicas a pesar de incrementar la tecnología el pan de Pinllo se mantiene con el horno de leña, lo cual mencionan no se puede cambiar pues es esa técnica la que da el sabor verdadero del pan de Pinllo.
2	¿Cree usted necesario que la gente que consume en su local conozca la historia que hay detrás del plato?	Sería muy interesante que conozcan la historia pues sería un motivante para conocer la cocina y la cultura que ofrece la Parroquia	aproximadamente 50 años. Durante los fines de semana, se elaboran alrededor de 5.000 productos horneados, que incluyen empanadas, mestizos y pan dulce. El pan tradicional de Pinllo, un alimento con una rica historia,	Adicional se comenta que es muy importante que la gente conozca la historia que lleva esta preparación pues en si la parroquia se caracteriza por ser una parroquia llena de tradiciones
3	¿En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo a sus visitantes?	Si conozco pues nosotros trabajamos de la mano con los otros locales como son las gallinas de Pinllo pues nosotros somos los que motivan al turismo en la Parroquia	era tan arraigado en la comunidad que se decía que "todos en Pinllo eran panaderos". Este pan se elabora utilizando	
4	¿Podría describirme que platos típicos ofrece a los turistas?	Se ofrece el Pan de Pinllo, la Colada Morada, Chocolate Ambateño y Café pasado	dos tipos de harina: la Miraflores, una harina tradicional molida en Ambato, y el trigo nacional de	
5	¿Según su criterio que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?	El modo de preparación pues han mantenido las tradiciones y su comida se hace en horno de leña y con los ingredientes tradicionales como es la		

		manteca de chancho.	Guaranda. Se	
6	¿Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia? ¿Por qué?	Sería muy bueno no solo para la gastronomía sino también para el turismo en la Parroquia	combina con manteca de cerdo, sal y una pequeña cantidad de levadura, lo que le otorga una consistencia excelente. Para su cocción, se utiliza un horno de ladrillo y se cocina con leña durante	
	¿Cree usted que se mantiene la receta tradicional de los platos típicos de la parroquia?	Si esa se conserva siempre es un modo de mantener y atraer gente	aproximadamente 10 minutos (Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).	
	¿Qué cambios ha notado en las técnicas culinarias utilizadas en los últimos años?	Ninguno la tradición se mantiene y las técnicas seguirán por varios años		
	¿Cuál es la importancia histórica que ha generado la cocina tradicional en la parroquia?	El turismo ha sido una importancia grande no solo para nosotros, sino que ayuda a las creaciones de nuevos locales de cocina tradicional motivando a más gente a visitar y consumir este tipo de		

		productos.		
	¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones culinarias de la parroquia?	En este momento hay personas que les gusta otros tipos de panes sin embargo siempre hay gente que se interesa por lo típico y espero que la tradición y el delicioso pan de Pinllo siga en el gusto de los paladares por muchos años más		

Nota. Recolección de información de la elaboración, técnica e historia del Pan de Pinllo, Elaborado por: Proaño (2022).

Tabla 12 *Entrevista 2*

EL ROMERAL				
Klever Silva				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1	¿Hace cuánto tiempo empezó usted o su familia con este negocio?	Inicio en la década de los 60 por medio de sus abuelos Ernesto López y Josefina Ramos con la fritada, caldos de morcilla y con el paso del tiempo se han ido anexando más platos como la gallina tradicional de Pinllo	La picantería "Casa El Recreo" fue establecida alrededor de 1948 por la familia Villacreses-Lagos y se ha convertido en un lugar emblemático. Este establecimiento ofrece tres platos	El aumento de turistas se debe gracias al apoyo que hay entre restaurantes pues nos comenta que el restaurante "El Romeral" forma parte de la historia del pan de Pinllo ya que provee la materia prima hace muchos años, creando

2	¿Cree usted necesario que la gente que consume en su local conozca la historia que hay detrás del plato?	Para nuestro local es muy importante pues es como su plan promocional pues las tradiciones han demostrado la estupenda atención y la gente regresa con la esperanza de encontrarse el mismo servicio	tradicionales: pollo criollo, cuy y conejo, que se sirven junto con papas sancochadas y una deliciosa salsa de maní. En sus inicios, solo atendían pedidos y el pollo se preparaba	así una historia llena de tradición y apoyo.
3	¿En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo a sus visitantes?	Conocemos mucho de la preparación de varios platos de la parroquia ya que empezamos con todos los platos como pan de Pinllo, colada morada, pero con el tiempo fuimos definiendo nuestros platos y lo que vamos a ofrecer. Sin embargo, seguimos vinculados ya que nosotros somos los proveedores de materia prima a diferentes locales.	siguiendo una receta transmitida por la madre de doña Ernestina Lagos. Esta tradición se ha mantenido a lo largo de los años, y con el tiempo se han creado nuevos establecimientos que también siguen esta tradición, convirtiéndose así en una arraigada costumbre en San Bartolomé de Pinllo.	Adicional nos menciona que es muy importante que la gente conozca su historia pues ese es el marketing que este restaurante ha usado., El reconocimiento de sabor y de atención ha ido en generaciones y sus visitantes siempre regresan con la esperanza de escuchar una nueva historia de cómo empezó “El Romeral”
4	¿Podría describirme que platos típicos ofrece a los turistas?	Ofrecemos la Gallina de Pinllo, Yahuarlocro, caldo de pata, librillo, en temporadas altas de hace el locro de cuy, conejo asado, y su famosa fritada con	(Dirección técnica provincial de Tungurahua, 2013).	

		chicha.		
5	¿Según su criterio que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?	La historia que hay detrás de la comida pues esta parroquia se fue formando por nuestros antepasados y han sido ellos quienes han dejado el legado.		
6	¿Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia? ¿Por qué?	Si, por que todo lo que implica un avance en el ámbito gastronómico y turístico es bueno, sobre todo incentiva a la gente a conocer la cultura de la Parroquia		
	¿Cree usted que se mantiene la receta tradicional de los platos típicos de la parroquia?	Se mantiene aún los sabores, tal vez se ha implementado la cantidad de ingredientes, pero aún se mantienen los necesarios y tradicionales		
	¿Qué cambios ha notado en las técnicas culinarias utilizadas en los últimos años?	En técnicas se han cambiado las herramientas que ahora son mucho más tecnológicas.		

	¿Cuál es la importancia histórica que ha generado la cocina tradicional en la parroquia?	Se puede observar la unión y sobre todo el apoyo de la parroquia en promocionar el turismo por medio de la gastronomía.		
	¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones culinarias de la parroquia?	Se pretende motivar a las generaciones para que la tradición no termine		

Nota. Recolección de información de la elaboración, técnica e historia de las Gallina de Pinlo, Elaborado por: Proaño (2022)

Tabla 13 Entrevista 3

Panadería Pan de Pinlo				
Amparo de Bonilla				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1	¿Hace cuánto tiempo empezó usted o su familia con este negocio?	Inicio hace más de 100 años esta tradición al comienzo solo era un negocio familiar, pero yo decidí salir y poner una panadería con el	Una figura destacada en la historia del pan Pinlo fue Zoila Bonilla, quien alcanzó gran	Esta panadería es un negocio familiar que con el tiempo va incrementando sus clientes, todo esto gracias a su historia y a

		propósito de unir la tradición y mi historia	renombre. Hace aproximadamente	sus técnicas.
2	¿Cree usted necesario que la gente que consume en su local conozca la historia que hay detrás del plato?	Es muy importante ya que esto comienza desde una tradición y ver cómo ha ido creciendo es un gran impulso para la creación de más clientes	16 años, a finales del siglo XX y principios del XXI, Zoila falleció. En los días de feria, específicamente los lunes, miércoles y viernes, ella solía vender su pan en el	Considera que la historia es de las cosas que hacen a Pinllo un lugar increíble ya que los antepasados fueron los que hicieron un cambio y dieron un renombre a la Parroquia es por eso que la historia de ellos debe ser contada y admirada junto a un delicioso plato tradicional.
3	¿En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo a sus visitantes?	Disfruto mucho comer los platos tradicionales ya que son un gran recuerdo de mi ciudad conozco mucho sobre ellos y de los que me han hablado, adicional tengo buena relación con otros establecimientos ya que buscamos lo mismo “El impulso de la cocina de Pinllo”	mercado Central de Ambato, un punto de encuentro muy popular. En aquel entonces, los burros eran utilizados para transportar grandes cargas, similar a la época anterior a la proliferación de automóviles que ofrecían todas las comodidades de cambio de marchas.	
4	¿Podría describirme que platos típicos ofrece a los turistas?	Aquí ofrecemos el pan de Pinllo, la colada morada, el morocho, las empanadas con queso	El exquisito sabor del pan Pinllo se atribuye a un secreto revelado: la combinación de dos tipos de harina,	
5	¿Según su criterio que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?	La historia por que Pinllo es una Parroquia antigua y nuestros abuelos fueron los que comenzaron este legado dejando	integral y blanca, que son elementos indispensables en la masa. Además, se le añade manteca,	

		recuerdos para toda la vida	azúcar y huevos, los cuales aportan un color más profundo.
6	¿Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia? ¿Por qué?	Si sería muy bueno para que la parroquia sea conocida a nivel internacional.	Estos ingredientes son considerados como los principales. Ahora, la receta ha sido heredada por los hijos y nietos de Zoila, quienes continúan preservando y
	¿Cree usted que se mantiene la receta tradicional de los platos típicos de la parroquia?	En la actualidad se ha hecho muchos cambios en comida tradicional, pero no es el caso del pan pues la misma técnica e ingredientes son los que le gustan a las personas entonces no puede cambiarse.	preparando el pan de acuerdo a esta tradición (Mercurio, 2017)
	¿Qué cambios ha notado en las técnicas culinarias utilizadas en los últimos años?	Tal vez la implementación de más tecnología, en la actualidad ya no hay muchos hornos de leña que se usan ya tienen los eléctricos al igual que las cocinas, pero por ahora y en muchos años más la tradición de leña seguirá.	
	¿Cuál es la importancia	Reconocimiento a nivel nacional,	

	histórica que ha generado la cocina tradicional en la parroquia?	destacando su cocina, pero sobre todo sus años de antigüedad		
	¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones culinarias de la parroquia?	Si, ya que es algo que no se ha ido olvidando las personas aun le tienen mucho interés y de esa manera la tradición continuara		

Nota: Recolección de información de la elaboración, técnica e historia del Pan de Pinllo, Elaborado por: Proaño (2022)

Tabla 14 *Entrevista 4*

Gallinas (Abaká)				
Fabricio Campoverde				
N.	Preguntas	Entrevistado	Análisis	Comentario Personal
1	¿Hace cuánto tiempo empezó usted o su familia con este negocio?	Se trata de un negocio familiar con 31 años de historia desde sus padres con herencia de sabores de sus abuelos	La gastronomía es una disciplina que abarca el conocimiento y razonamiento relacionados con la comida. Su objetivo principal es preservar y	Nos menciona que cuenta con 31 años de trayectoria siendo uno de los locales con menos tiempo en el mercado sin embargo ha ganado la atención del público gracias a sus sabores y sobre
2	¿Cree usted necesario que la gente que consume en su	Es muy importante ya que con más historia y trayectoria crea un peso en la elección de		

	<p>local conozca la historia que hay detrás del plato?</p>	<p>los turistas al visitar un lugar, la historia les guiara en los sabores y las tradiciones que hay detrás de cada plato, es por eso que hemos implementado la historia de nuestro restaurante en el menú</p>	<p>utilizar los mejores alimentos que la naturaleza nos brinda. A través de la gastronomía, se busca determinar la apetitividad de cada alimento y distinguir claramente las características que lo hacen único. Este conocimiento es esencial para todos, ya que amplía la variedad de placeres que podemos experimentar a través de la comida. La gastronomía nos invita a disfrutar de los sabores,</p>	<p>todo a su historia que está plasmada en el menú de su restaurante.</p> <p>Considera que la historia es la que ha generado clientes pues el conocer la preparación y técnicas de un alimento es la razón principal de ganarse a un comensal.</p>
3	<p>¿En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinillo a sus visitantes?</p>	<p>Si, nos hemos centrado en conocer todo tipo de cocina tradicional con el objetivo de ofrecer a los visitantes los mejores sabores teniendo todo tipos de platos a su elección.</p>	<p>texturas y aromas, enriqueciendo así nuestra experiencia culinaria. (Brillat-Savarin, 2001).</p> <p>La gallina de Pinillo es considerada uno de los patrimonios inmateriales más emblemáticos de la región. La carne de</p>	
4	<p>¿Podría describirme que platos típicos ofrece a los turistas?</p>	<p>Contamos principalmente con las Gallinas de Pinillo, Cuy Asado, Conejo Asado, platos que se han ido creando como la fritada de gallina, fritada tradicional de cerdo y teniendo un plato que solo se prepara en este restaurante tenemos el</p>		

		Hornado de Gallina.	esta ave destaca por su tamaño y sabor excepcionales, dejando una impresión duradera en los comensales tanto locales como nacionales.	
5	¿Según su criterio que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?	La gente trabajadora siempre ha buscado la forma de salir adelante y la creación de platos típicos es una muestra de que la gente de Pinllo tiene historia demostrada en comida.	Inicialmente, la	
6	¿Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia? ¿Por qué?	Si, por que es una guía para los turistas atrayéndolos y sobre todo que conozcan sobre lo que ofrece la parroquia	forma de cocinarla era profundamente arraigada en la tradición. Sin embargo, en la actualidad, esta tradición se encuentra amenazada debido al acelerado ritmo de vida que	
	¿Cree usted que se mantiene la receta tradicional de los platos típicos de la parroquia?	En su mayoría si pues las cosas tradicionales deben mantener su esencia el crear un nuevo plato debe ser alejado de un plato tradicional, diferenciando lo tradicional de lo moderno	llevamos.	
	¿Qué cambios ha notado en las técnicas culinarias utilizadas en los últimos	Siempre en la cocina hay que estar innovando, cada vez los comensales demandan más y hay que ir creciendo junto a		

	años?	ellos.		
	¿Cuál es la importancia histórica que ha generado la cocina tradicional en la parroquia?	Más interés por el conocimiento de cocina tradicional y conocer culturalmente a la parroquia		
	¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones culinarias de la parroquia?	Si ya que las tradiciones son fuentes económicas principalmente y cuando una persona sigue con ese interés conoce en sí la riqueza más grande que es el conocer la gastronomía del país que te vio nacer.		

Nota. Recolección de información de la elaboración, técnica e historia de las Gallina de Pinllo, Elaborado por: Proaño (2022)

Triangulación

Según menciona **Requena (2015)**, la cocina tradicional es un legado de generaciones que por medio de su historia y sus técnicas ha generado un impacto en la sociedad siendo así que en la actualidad sigue pasando de generación en generación, los platos vienen rodeados de historia y cultura que con el tiempo va siendo más importante para las personas que destacan sobre todo la elaboración y sus materiales provenientes de la misma comunidad. Esto según el **modelo de los destinos de Crompton** manifiesta que la promoción y el boca a boca son las mejores maneras de aumentar los consumidores en un lugar decidiendo así cual establecimiento es el mejor para probar en esta teoría el mejor establecimiento gana y en este caso la historia detrás de los mismos es un punto a favor, analizando esto la historia se convierte en la promoción ya que los turistas al conocer un lugar con una tradición tan antigua nace la difusión

de boca en boca aumentando así el consumo de la comida típica de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo

Discusión

Finalmente se levantó la información sobre la cocina tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo en la que se determinó que:

La Parroquia de Pinllo destaca por su rica cultura e historia, las cuales se reflejan en sus platos típicos, los cuales son ampliamente reconocidos tanto en el cantón de Ambato como en sus alrededores. Durante las entrevistas realizadas a los propietarios de los establecimientos gastronómicos, se pudo apreciar cómo la cocina se convierte en una puerta de entrada para que los consumidores puedan adentrarse en los sabores y técnicas tradicionales. Esto coincide con lo expuesto por **Arta y Curiel (2015)**, quienes mencionan que, al analizar a los propietarios de los restaurantes de cocina tradicional, estos destacaron la importancia de la cultura e historia en la Parroquia de Atocha-Ficoa. Dicha riqueza cultural no solo beneficia a los turistas, sino que también enriquece su conocimiento al permitirles conocer información única que solo los propietarios de cada establecimiento pueden compartir.

La gastronomía va más allá de la simple alimentación, es un reflejo de la identidad cultural de un pueblo, sus productos originarios, sus tradiciones culinarias, sus técnicas de preparación y la historia que las rodea, por eso explorar la gastronomía de diferentes regiones nos permite sumergirnos en su cultura, apreciar su diversidad y comprender mejor la conexión entre el alimento y la identidad cultural compartiendo la misma idea (**Bombón, 2017**), comenta que la gastronomía es, sin duda, un elemento crucial para identificar la esencia de diferentes culturas. No solo se trata de los productos originarios y las tradiciones culinarias de un pueblo, sino también de las técnicas culinarias utilizadas y la historia que las respalda.

La Parroquia de Pinllo se destaca por ser un importante motor económico en el sector gastronómico, lo que a su vez fomenta el turismo en la zona, este fenómeno también se observa en la Parroquia de Atocha-Ficoa, como señala **Nieto (2020)**, en los últimos años, la gastronomía ha adquirido un papel fundamental en dicha parroquia, atrayendo

a un creciente número de turistas que buscan deleitarse con la amplia variedad de platos que se ofrecen, ampliando así la economía del lugar. Estos visitantes tienen la oportunidad de experimentar y enriquecer sus conocimientos culinarios, ya que la gastronomía se considera un valioso patrimonio cultural inmaterial. Es importante destacar que el interés en la gastronomía contribuye significativamente al desarrollo turístico y a la preservación de las tradiciones culinarias de la región.

La gastronomía es uno de los principales motivadores de los turistas a la Parroquia San Bartolomé de Pinillo, pues, como bien saben los expertos, la cocina tradicional no sólo es deliciosa para los turistas, sino que también aporta nutrientes beneficiosas para la salud, ya sea para niños, jóvenes o mayores, los platillos únicos se combinan como un arte de sabores tradicionales.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- Se pudo identificar que la cocina tradicional con la que cuenta la Parroquia San Bartolomé de Pinllo en la cual se notó que posee una amplia lista destacando técnicas, sabores e historia, entre estas se puede encontrar las deliciosas y sobre todo conocidas Gallinas de Pinllo y el Pan de Pinllo, los cuales se han convertido en íconos culinarios no solo a nivel local sino a nivel nacional e internacional, junto a estos platos se pudo encontrar más variedades culinarias que no son propios de la Parroquia pero si son platos tradicionales del Ecuador entre ellos el cuy asado, llapingacho, colada morada, empanadas de viento, entre otros.
- Se pudo determinar que la memoria histórica de la cocina tradicional nos permite entender cómo la geografía, el clima, los recursos locales y las influencias culturales han moldeado las tradiciones culinarias que brinda una conexión tangible con el pasado y enseñan la importancia de mantener vivas estas prácticas gastronómicas ancestrales, principalmente los más de 120 años de tradición en el pan de Pinllo y los más de 60 años con la gallina de Pinllo los cuales han sido transmitidos de generación por sus abuelos hasta la actualidad.
- Después de realizar la respectiva investigación del tema cocina tradicional y memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se concluye que se va a elaborar una revista como herramienta de difusión para promocionar el turismo gastronómico en el lugar. Se espera que los turistas más interesados en esta guía sean las personas que quieren conocer nuevas técnicas y sabores, de esta manera la revista será de mucha ayuda pues facilitará la información sobre la comida típica que se encuentran en la Pinllo.

4.2 Recomendaciones

- Establecer normas que cree estándares de calidad y autenticidad para los

establecimientos que ofrecen cocina tradicional, esto garantizará que los platos sean preparados de acuerdo con las recetas tradicionales y mantengan la esencia de la cocina local.

- Promover el turismo gastronómico colaborando con organismos de turismo local para destacar la cocina tradicional como un atractivo turístico, organizado eventos culinarios, festivales o rutas gastronómicas que permitan a los visitantes disfrutar de la auténtica experiencia culinaria local.
- Documentar y preservar las recetas y tradiciones registrando y documentando las recetas, técnicas y tradiciones culinarias tradicionales, esto ayudará a preservar la historia culinaria y permitirá transmitirlo a las futuras generaciones.
- El GAD de la Parroquia de Pinllo deberá implementar estos lineamientos en su proyecto turístico, porque a futuro puede promover el turismo gastronómico en este sector y ayudar económicamente a la población y a los negocios de comida típica.
- Se propone realizar un plan de seguridad para no perder la identidad gastronómica de la Parroquia, conservando las formas tradicionales de preparación, para que la información quede registrada en las guías descriptivas que sirvan como herramienta de investigación.

Propuesta

Título de la propuesta

Revista digital de la historia detrás de la cocina tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Objetivo General

Diseñar una revista digital sobre la historia de la cocina tradicional a través de las anécdotas de los propietarios de los diferentes establecimientos de la Parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Objetivo específico

- Recolectar información sobre la historia y las recetas de la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo.
- Analizar la información recolectada de las recetas tradicionales basada en las declaraciones de los propietarios de los establecimientos
- Diseñar una revista digital de la historia culinaria de la Parroquia

Justificación

La creación de una revista de cocina es una idea apasionante y relevante en la actualidad debido a varias razones fundamentales como la cocina y la gastronomía que han adquirido una gran importancia en la sociedad, y cada vez más personas están interesadas en explorar nuevos sabores, aprender técnicas culinarias y descubrir recetas innovadoras. Esta tendencia creciente representa una excelente oportunidad para lanzar una revista de cocina que satisfaga las necesidades e intereses de este público ávido de conocimientos culinarios.

Se propone la creación de una revista digital en el cual se reflejará la información obtenida por los propietarios de los establecimientos de cocina tradicional destacando la historia y las recetas de cada uno de los platos más significativos de Pinllo el cual tendrá como título “La historia detrás de la cocina tradicional de la Parroquia San

Bartolomé de Pinllo” cumplirá con informar sobre cada plato típico de la Parroquia, así como su historia.

Esta revista se realizará con el motivo de difundir información más íntima de la cocina tradicional del lugar, en el cual habrá información relevante como la historia y la receta de cada uno de los platos típicos, con el fin de incentivar al turismo gastronómico y mantener las tradiciones.

Desarrollo de la Propuesta

Fase 1: Investigación y recopilación de información

- Realiza una investigación exhaustiva sobre la historia de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, incluyendo sus tradiciones culinarias y los restaurantes destacados.
- Recopilar información histórica y testimonios relevantes sobre los restaurantes más emblemáticos de la zona.
- Documenta las recetas tradicionales y populares de la parroquia, incluyendo sus ingredientes, preparación y aspectos culturales asociados.

Fase 2: Diseño y estructura de la revista

- Define el formato y estilo de tu revista, considerando elementos visuales que resalten la historia y la cocina tradicional de San Bartolomé de Pinllo.
- Establece una estructura para la revista, dividiéndola en secciones como "Historia de restaurantes", "Historia de los platos típicos" y “Recetas”
- Decide la cantidad de páginas y la distribución del contenido en cada una.

Fase 3: Entrevistas y redacción

- Realizar entrevistas a dueños de restaurantes o personas clave en la historia gastronómica de la parroquia. Obtén información detallada sobre la fundación, evolución y características distintivas de los restaurantes.
- Recopila testimonios, anécdotas y recuerdos relacionados con las recetas tradicionales de la parroquia.

- Redacta los artículos y textos para cada sección, manteniendo un equilibrio entre la información histórica, las recetas y los testimonios.

Fase 4: Fotografía y diseño

- Realizar sesiones de fotografía de los platos emblemáticos y restaurantes de San Bartolomé de Pinillo.
- Selecciona las imágenes más representativas y de alta calidad para incluir en la revista.
- Diseña las páginas de la revista, utilizando herramientas de diseño gráfico o programas de maquetación para crear un diseño visualmente atractivo y coherente.

Figura 2: Portada

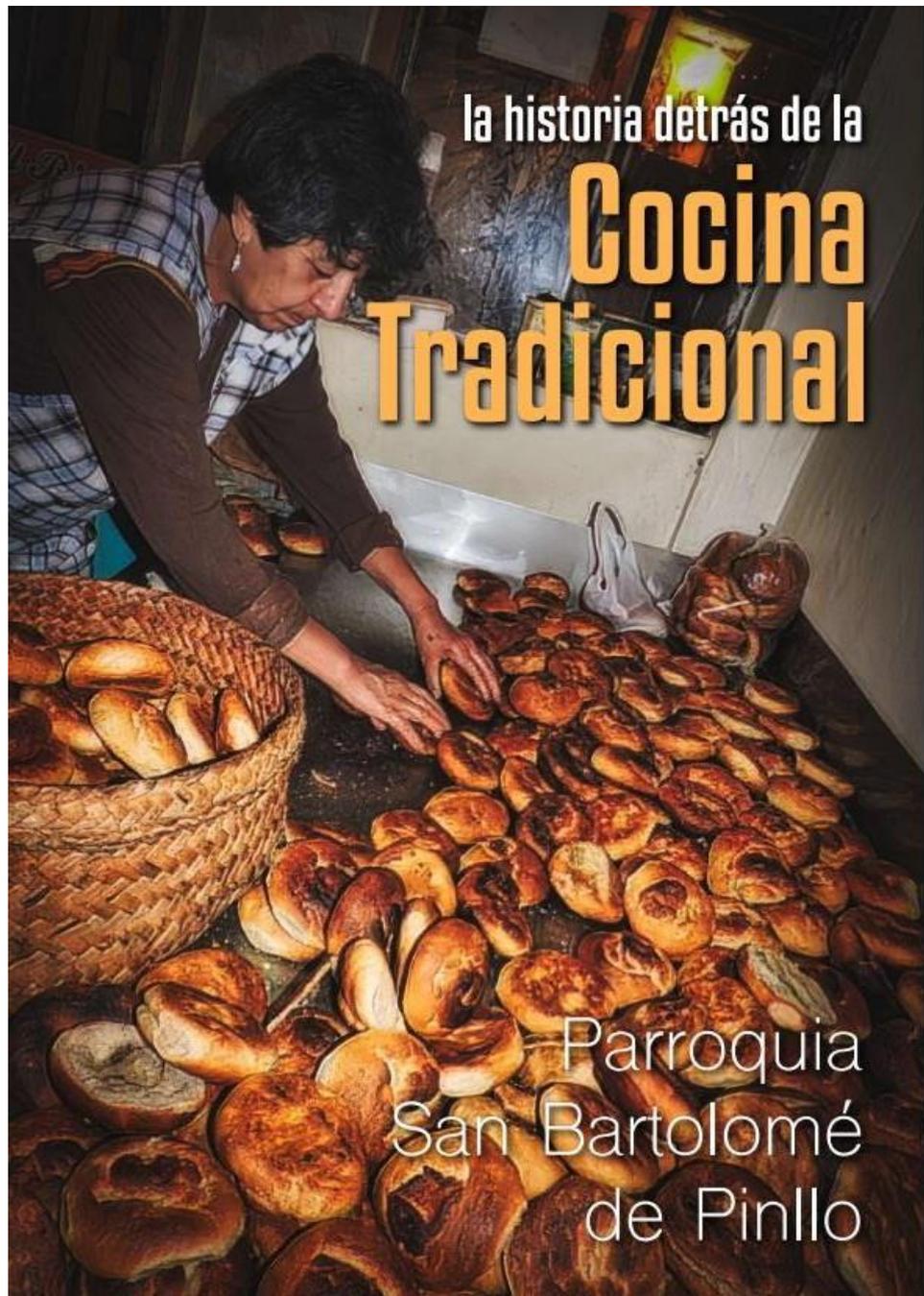


Figura 3: Índice

la historia detrás de la
Cocina Tradicional
Parroquia San Bartolomé de Pinillo

CONTENIDO



Legítimo Pan de Pinillo

Historia	04
Receta Pan de Pinillo	05
Receta Colada Morada	06



Gallinas Abaká

Historia	08
Receta Gallina de Pinillo	09
Receta Caldito de Gallina	10



Panadería Pan de Pinillo

Historia	12
Receta Empanadas de Viento	13



Restaurante El Romeral

Historia	15
Receta Cuy Asado	16
Receta Chicha de Jora	17

Figura 4: Historia establecimiento

Legítimo Pan de Pinlo

“La tradición es hacer el pan en el horno de leña, horneamos al piso”

Los descendientes de Zoila Velástegui dicen que el siglo XX estaba por comenzar. Eran los últimos días del siglo XIX y a Zoila, una mujer que nació en Pinlo, no le quedó otra que aprender de su suegra Rosario, el oficio de hacer pan que, en ese entonces ya era tradicional en ese sector ambateño.

En la confluencia de las calles Mauger y La Nación, en la capital tungurahuese, está la casa que fue de Zoila, una edificación de adobe con el diseño de la arquitectura tradicional y a la que su hijo Bolívar le restauró para mantener en una parte de ella la cafetería y la panadería.

Cientos de atados de leña de eucalipto que vienen desde San Vicente de Pishilár, cerca de Pinlo, reposan en un patio próximo al ingreso a la panadería: es la leña verde y seca con la que se calienta el horno.

“Aquí nació el pan de Pinlo”, dice Isabel Bonilla, nieta de Zoila, hija de Bolívar, y la tercera generación de panificadores tradicionales del sector.

PRINCIPALES CONSUMIDORES:
Quito, Guayaquil,
Latacunga, Riobamba

Precio: 40 ctvs - USD 3,00

Horarios: 06h00 - 21h00
Dirección: Calle La Nación y Mauregui



5.

Figura 5: Receta

Receta Pan de Pinillo



Ingredientes:

- Manteca
- Harina
- Levadura
- Sal
- Azúcar y raspadura

Preparación:

Disolver la levadura en agua tibia y agregar harina de castilla. Reposar por 15 minutos. Mezclar harina de castilla y harina integral cernidas en un bol. Agregar levadura, miel y huevos. Amasar.

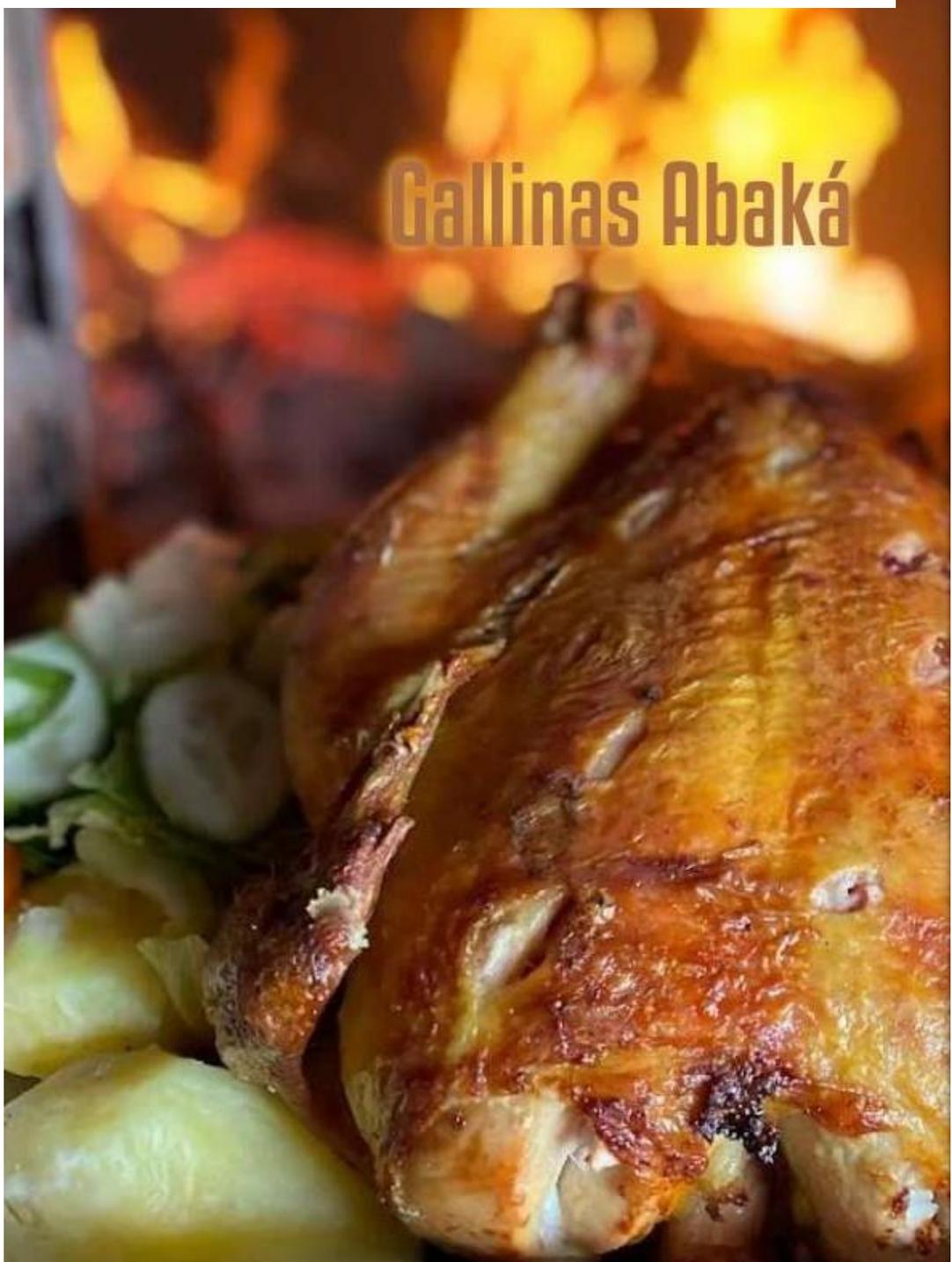
Reposar la masa en un bol cubierto por toda la noche, aproximadamente 8 horas.

Mezclar las harinas y combinar con levadura, miel y manteca tibia. Agregar huevos y amasar. Dejar leudar hasta el día siguiente

Transferir la masa a una superficie enharinada y dividirla en porciones de 80-100 g cada una. Dar forma redondeada y colocar en una bandeja.

Hornear en horno precalentado a 180°C (356°F).

Figura 6: Gallinas Abaká



Link revista: https://www.flipsnack.com/efezero/revista_salome.html

C. MATERIALES DE REFERENCIA

- Acaro, A. (2016). Investigación sobre los Orígenes Gastronómicos Ancestrales de la Parroquia Zumbahua, para el Fortalecimiento de la Identidad Cultural. [Universidad de las Fuerzas Armadas].
<https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/12039/1/T-ESPEL-ITH-0041.pdf>
- Akrami, M., Javadi, A. A., Hassanein, M. J., Farmani, R., Dibaj, M., Tabor, G. R., & Negm, A. (2020). Study of the Effects of Vent Configuration on Mono-Span Greenhouse Ventilation Using Computational Fluid Dynamics. *Sustainability*, 12(3), 986. <https://doi.org/10.3390/su12030986>
- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. 60(3), 925-956.
- Armendaris, M. (2019, diciembre 20). La cocina ecuatoriana con identidad definida. <https://criteriosdigital.com/noticias/mauricioarmendaris/la-cocina-ecuatoriana-con-identidad-definida/>
- Armesto-López & Gómez. (2004). productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del priorat. Madrid.
- Arta, A., & Curiel, J. (2015). Turismo gastronómico y enológico. Editorial Dykinson. <http://www.jstor.org/stable/j.ctt1k234b0>
- Besierre, & Tibere. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural space.
- Bombón, S. (2017). La gastronomía típica como un factor de desarrollo turístico del cantón Tisaleo provincia de Tungurahua [Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/26020>
- Bonifaz, O. (2016). “la foto narración interactiva y su aporte al conocimiento de la

historia del cantón ambato, provincia de tungurahua.”

Cabezas, E. (2019). Conocimiento de las recetas gastronómicas tradicionales afrodescendiente de la subregión del Telembí, como estrategia pedagógica para fortalecer la identidad cultural en el área de Ciencias sociales [Universidad Nacional Abierta y a Distancia].

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26259>

Cassigoli, S. (2006). Usos de la memoria: Prácticas culturales y patrimonios mudos. Revista Cuiculco, 135-151.

Coque, M. (2013). La gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural del cantón ambato provincia de tungurahua.

<https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/5177>

Costales, M. (2020). <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/31283>

Crespo, M. (2014). Saberes y conocimientos ancestrales, tradicionales y populares: el buen conocer y el diálogo de saberes dentro del proyecto buen conocer – Flok Society.

Díaz, C. C. (2014). Ecuador Intercultural. Azuay.

Díaz, W. J. (2015). Correlación funcional del sistema límbico con la emoción, el aprendizaje y la memoria.

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/morfologia/article/view/52874>

Dzul, M. (2018). Aplicación básica de los métodos científicos.

<https://www.rua.unam.mx/portal/recursos/ficha/78577/aplicacion-basica-de-los-metodos-cientificos-diseno-no-experimental>

Francis, E. (1996). El origen de la familia, de la propiedad privada y del estado: La Gens y el Estado en Roma. España: Fundamentos.

Fernández, R. (2001). La entrevista en la investigación cualitativa. Pensamiento

- Actual, 2(3), Article 3. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/pensamiento-actual/article/view/8017>
- Fuster Guillen, D. E. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, 7(1), 201. <https://doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>
- GAD de San Bartolomé & de Pinllo. (2017, octubre 19). GAD de San Bartolomé de Pinllo. <https://gadpinllo.gob.ec/turismo/>
- Gobierno Provincial de Tungurahua. (2013). Dirección técnica provincial de Tungurahua. Obtenido de Dirección técnica provincial de Tungurahua: <file:///C:/Users/UTA/Downloads/7057134.pdf>
- Goody, J. (1994). *Entre l'Oralité et l'Écriture*. Presses Universitaires de France.
- Grüner, H., & Met, R. (2005). *Procesos de cocina*. AKAL. https://books.google.com.pe/books?id=tiEvxK2eRdcC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Guilherme, P. y. (2012). *Teoria del Turismo*.
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. ALIAT.
- Halbwachs, & Lasén. (1995). Memoria colectiva y memoria histórica. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*.
- Hernández Rojas y Dancausa Millán. (2017). *Turismo gastronómico. La gastronomía tradicional de Córdoba*. España.
- Herrera, L., Medina, A., & Naranjo, G. (2010). *Tutoría de la Investigación Científica*.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2008). INPC. Obtenido de INPC: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Jiménez, E. L. (2016). *Los sabores de la memoria: Historia oral y memoria histórica para la aproximación al arte culinario*.

- Joya, F. (2016). la representación en la construcción de conocimiento en estudiantes de quinto de primaria: una aproximación al cambio en la materia a partir de una 100 experiencia culinaria.
- López, T., & Dorado, M. (2019). Heritage and identity in food and drink apps: A case study from Andalucía. *Sustainability*. 11(20).
- Mattelart. (1997). *Historia de las teorías de la comunicación*.
- Medina, M., Alcaraz, M., & Hernández, V. (2018). pérdida de la identidad culinaria: caso sierra alta de sonora (vol. 2). <http://ru.iiec.unam.mx/4282/>
- Mejía, A. . R. (2014). *El patrimonio cultural como derecho: El caso ecuatoriano*. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Meneses, J., & Rodríguez, D. (s. f.). *El cuestionario y la entrevista*.
- Mercurio, E. (2017). *gastronomía-ecuador, panadería tradicional, pinllo,*
- Middleton, D. y. (1990). *Memoria Compartida. La Naturaleza Social del Recuerdo y del Olvido*. Barcelona: Paidós.
- Molina, S. (2006). *El posturismo: Turismo y posmodernidad (Primera edición 2006, reimpresión 2011)*. Editorial Trillas.
- Montenegro, A. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*.
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Mora, M. (2015). *La ruta de la empanada: Análisis de los aspectos comunicativos en la práctica de la cocina ecuatoriana tradicional y en la elaboración de la empanada de viento*. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/9479>
- Mosquera, F. A. (2021). *la cocina patrimonial en la conformación del destino turístico: estudio sobre la gastronomía ambateña*.
- Moya, A. (1995). *Atlas de Historia Andina: De la época prehispánica a los albores del siglo XIX*.

- Nasimba, P. J. (2019). Memoria histórica e identidad cultural de la parroquia Pifo, cantón Quito.
- Nieto, M. (2020). Gastronomía y turismo: Una reflexión cultural. Fundación Universitaria San Mateo.
- Oliveira & Rocha. (2011). Estrategias de Innovación restaurantes . Massachusetts.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=3314254&pid=
- Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña,.
- Pazos, J. (2015, febrero 28). La cocina tradicional ecuatoriana y la literatura: Trayectoria documental (M. Mora) [Comunicación personal].
- Rengifo, & Ocampo. (s. f.). Investigaciones en alimentos y cocina Colombiana.
- Requena Peláez, J. M. (2015). Manipulación de alimentos. Editorial ICB.
- Salazar, X. (2013). La preparación ancestral alimenticia y el desarrollo del turismo gastronómico de la ciudad de ambato, provincia de tungurahua. Universidad Técnica de Ambato.
- Tenorio, J. (1998). Técnicas de investigación documental (3.^a ed.). Editorial Trillas.
- UNESCO. (s. f.). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? - Patrimonio inmaterial—Sector de Cultura—UNESCO.
- Vasquez. (2017). Muestreo probabilístico y no probabilístico.
- Vega, J. R. (2020, octubre 8). Las nuevas tendencias en la cocina tradicional. https://vinculando.org/articulos/sociedad_america_latina/nuevas-tendencias-cocina-tradicional.html
- Vidal. (2018). Debate para una decolonialidad del gusto. Cómo pensar la culinaria desde lo propio.

Vinha, I. (2004). Gastronomía. Atracción turística primaria (Estudio de caso os "domingos gastronómicos"). Universidad de Aveiro.

Villafuerte Pucha, E., Álvarez Ochoa, I., Cordero Washima, P. A., & Alvear, X. (2022). Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural. *Revista Alfa*, 6(18), 477-490. <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i18.184>

Williams & Dossa. (2003). Turismo gastronómico y vino: análisis de la oferta gastronómica y hospedaje en montilla y moriles. Córdoba: universidad de Córdoba.

ANEXOS

Anexo A. Carta Compromiso

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 10 de abril de 2023

Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Lcdo. Mg. Francisco Torres Oñate como coordinador principal del proyecto de investigación titulado "TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA LA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: " La cocina tradicional en la memoria histórica de la parroquia San Bartolomé de Pinlo, cantón Ambato" propuesto por la estudiante Proaño Cruz Berenice Salomé, portadora de la cédula de ciudadanía 1850181502, estudiante de la Carrera de Turismo de la 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.



CAMILO FRANCISCO
TORRES OÑATE

.....
Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.
Cc:1803318169
cf.torres@uta.edu.ec

- ¿Cree usted necesario que la gente que consume en su local conozca la historia que hay detrás del plato?
- ¿En lo referente a la parte gastronómica del sector, usted cuánto conoce sobre la cocina tradicional que ofrece la Parroquia San Bartolomé de Pinllo a sus visitantes?
- ¿Podría describirme que platos típicos ofrece a los turistas?
- ¿Según su criterio que caracteriza a la gastronomía de la Parroquia?
- ¿Estaría usted de acuerdo que se realice una guía gastronómica de los platos tradicionales existentes en la parroquia? ¿Por qué?
- ¿Cree usted que se mantiene la receta tradicional de los platos típicos de la parroquia?
- ¿Qué cambios ha notado en las técnicas culinarias utilizadas en los últimos años?
- ¿Cuál es la importancia histórica que ha generado la cocina tradicional en la parroquia?
- ¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones culinarias de la parroquia?

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

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

Apreciación General:

Excelente

Observaciones:

Creo que es una gran herramienta para recordar la cocina tradicional y las raíces de la misma

Opinión de aplicabilidad:

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

Validado por: Mg. Gonzalo Mauricio Navas Santander

Firma: x



Lugar de trabajo: Zōn Umāmi fusión Cocina de autor

Cargo que desempeña: Propietario

Fecha: 05/06/2023

INSTRUMENTO PARA LA VALIDACIÓN

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

Apreciación General:

Excelentes preguntas para recabar información necesitada

Observaciones:

Opinión de aplicabilidad:

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

Validado por: Lic. Patricio Alejandro Oyido Navas

Firma:

Lugar de trabajo: Sushi Boo

Cargo que desempeña: Propietario

Fecha: 05/06/2023

Anexo C. Carta entrega recepción del producto al beneficiario

CARTA DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Ambato, 23 de junio de 2023

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

Docente coordinador

Proyecto de investigación “Cocina tradicional y la memoria histórica de la Parroquia San Bartolomé de Pinlo”

Yo, Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg. en calidad de coordinador principal del proyecto de investigación titulado “TURISMO GASTRONÓMICO Y DE INNOVACIÓN BASADO EN EL USO DE METAVERSOS Y REALIDAD VIRTUAL PARA ZONA CENTRAL DEL ECUADOR”, por medio de la presente hago constar que he recibido el producto desarrollado como parte del trabajo de titulación de tema “**Cocina tradicional y la memoria histórica de la Parroquia San Bartolomé de Pinlo**” por la estudiante Proaño Cruz Berenice Salomé con cédula de ciudadanía 1850181502, estudiante de la Carrera de Turismo, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Los detalles del producto son los siguientes:

- Nombre del producto: Revista digital de la historia detrás de la cocina tradicional de la Parroquia San Bartolomé de Pinlo.

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



Entregado por:

Proaño Cruz Berenice Salomé

C.I 1850181502

bproano1502@uta.edu.ec



Aprobado por:

Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

C.L 1803318169

cf.torres@uta.edu.ec

Anexo D. Evidencias

Figura 7: Entrevista Klever Silva "El Romeral"



Figura 8: Entrevista Fabricio Campoverde "Abaká"



Figura 9: Entrevista Ricardo López "El Legítimo Pan de Pinllo"

