



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PABLO
SEXTO, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO COMO PATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL 2016.”

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Etnografías

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

FLOR YOLANDA ROBLES ARIAS

RIOBAMBA – ECUADOR

2017

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías titulado “REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN PABLO SEXTO, PROVINCIA DE MORONA SANTIAGO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL 2016”, previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión Gastronómica, desarrollado por la Srta. Flor Yolanda Robles Arias, ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

Lic. Andrea Fierro

DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Verónica Yépez

MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Yo, Flor Yolanda Robles Arias, estudiante de la carrera Gestión Gastronómica de la Facultad de Salud Pública, declaro que la tesis que presento es auténtica y original. Soy responsable de las ideas expuestas y los derechos de autoría corresponden a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Flor Yolanda Robles Arias
CC. 140069385-7

DEDICATORIA

Dedico esta etnografía a mis padres, esposo e hijo.

A mis padres por haber estado conmigo en cada paso que he dado, apoyándome y dándome fortaleza para continuar. A mi esposo e hijo, quienes a lo largo de toda la carrera han velado por mi bienestar y educación, constituyéndose en un apoyo fundamental en todo momento. Siempre supieron expresarme su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar, ni un solo momento, en mi inteligencia y capacidad. Es por todos ellos que soy lo que soy ahora.

Les amo con mi vida.

Robles Arias Flor

AGRADECIMIENTO

A Dios, por haberme guiado por el camino de la honestidad y fidelidad. A cada uno de los que son parte de mi familia:

En especial a mi Madre, de quien tengo solo recuerdos de amor y cariño, por brindarme sus bendiciones y sabiduría desde el cielo.

A mi Padre, quien siempre fue un pilar fundamental en mi vida.

A mi Esposo e Hijo, por haberme dado su fuerza y apoyo incondicionales. A mis catedráticos, quienes de manera permanente supieron orientarme con sus capacidades y conocimientos en el desarrollo de esta Etnografía, la cual ha finalizado llenando todas nuestras expectativas.

A mis compañeros, con quienes hemos compartido tanto alegres como difíciles momentos en nuestra vida estudiantil.

Robles Arias flor

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL.....	II
CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD.....	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
RESUMEN	XI
SUMMARY.....	XII
I. INTRODUCCIÓN	13
II. OBJETIVOS	14
A. OBJETIVO GENERAL:.....	14
B. OBJETIVO ESPECÍFICO	14
III. MARCO TEÓRICO	15
1. ETNOGRAFÍA	15
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA	15
2. PATRIMONIO.....	16
2.1. PATRIMONIO CULTURAL	17
2.2. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL	18
2.3. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO.....	18
2.4. PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR	19
2.5. CULTURA	20
2.6. IDENTIDAD CULTURAL.....	20
2.7. DIVERSIDAD CULTURAL	21
2.8. TRADICIÓN.....	21
2.9. LAS TRADICIONES CULTURALES	22
2.10. FIESTAS Y CELEBRACIONES	22
2.11. COSTUMBRES	22
2.12. METODOLOGÍA PARA INVENTARIAR EL PATRIMONIO CULTURAL	24
2.13. MEDIOS DE DIFUSIÓN PARA EL REGISTRO GASTRONÓMICO.....	25
3. GASTRONOMÍA.....	26
3.1. HISTORIA	26
3.2. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR	27

3.3.	GASTRONOMÍA TRADICIONAL.....	28
4.	CANTÓN PABLO SEXTO	29
4.1.	HISTORIA	29
4.2.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y LÍMITES.....	30
4.3.	DIVISIÓN POLÍTICA	31
4.4.	DEMOGRAFÍA	31
4.5.	HIDROGRAFÍA	32
4.6.	CLIMA.....	32
4.7.	ETNOGRAFÍA (GRUPOS ÉTNICOS DE LA LOCALIDAD).....	32
4.8.	ATRATIVOS TURÍSTICOS	33
5.	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	33
5.1.	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR	33
5.2.	PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR.....	33
5.3.	LEY DE TURISMO	34
6.	MARCO CONCEPTUAL.....	34
IV.	METODOLOGÍA	37
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	37
B.	VARIABLES	38
1.	IDENTIFICACIÓN	38
2.	DEFINICIÓN.....	38
3.	OPERACIONALIZACIÓN	39
C.	TIPO DE DISEÑO DE ESTUDIO	40
1.	MÉTODO Y TÉCNICAS.....	41
D.	GRUPO DE ESTUDIO	42
E.	DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS	43
F.	DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS.....	43
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	45
A.	REFERENTES	
	TEÓRICOS.....	45
B.	INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS Y	
	TRADICIONALES.....	46
VI.	CONCLUSIONES	189
VII.	RECOMENDACIONES.....	190

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	191
IX. ANEXOS	200

ÍNDICE DE FICHAS DE OBSERVACIÓN

FICHA DE OBSERVACIÓN 1: SANCOCHO DE RES.....	47
FICHA DE OBSERVACIÓN 2: COSTILLA DE CERDO AL HORNO.....	52
FICHA DE OBSERVACIÓN 3: EMPANADAS DE YUCA.....	57
FICHA DE OBSERVACIÓN 4: TAMAL DE CARNE MOLIDA	62
FICHA DE OBSERVACIÓN 5: AYAMPACO DE TILAPIA.....	67
FICHA DE OBSERVACIÓN 6: AYAMPACO DE POLLO	72
FICHA DE OBSERVACIÓN 7: CUY ASADO	77
FICHA DE OBSERVACIÓN 8: PINCHOS DE CHONTACURO	82
FICHA DE OBSERVACIÓN 9: CALDO DE CARACHA.....	86
FICHA DE OBSERVACIÓN 10: BUÑUELOS DE YUCA	91
FICHA DE OBSERVACIÓN 11: DULCE DE NAMUKA.....	96
FICHA DE OBSERVACIÓN 12: LA TONGA	101
FICHA DE OBSERVACIÓN 13: CALDO DE GALLINA CRIOLLA	106
FICHA DE OBSERVACIÓN 14: CHICHA DE CHONTA	111
FICHA DE OBSERVACIÓN 15: CHICHA DE YUCA	116
FICHA DE OBSERVACIÓN 16: TOSTADOS DE HORMIGAS UKUI O AÑANG	121
FICHA DE OBSERVACIÓN 17: HUMITAS DE CHOCLO	126
FICHA DE OBSERVACIÓN 18: PACHUCO	131
FICHA DE OBSERVACIÓN 19: TUFULLA	136
FICHA DE OBSERVACIÓN 20: LA GUAYUSA.....	141
FICHA DE OBSERVACIÓN 21: COLADA DE NAMUKA CON LECHE	146
FICHA DE OBSERVACIÓN 22: TAMAL DE PAPACHINA.....	151
FICHA DE OBSERVACIÓN 23: CALDO DE TILAPIA.....	156
FICHA DE OBSERVACIÓN 24: CHUCHUGUASO.....	161
FICHA DE OBSERVACIÓN 25: MUCHINES DE YUCA.....	166

ÍNDICE DE RECETAS ESTÁNDAR

RECETA ESTÁNDAR 1: SANCOCHO DE RES.....	51
RECETA ESTÁNDAR 2: COSTILLAS DE CERDO AL HORNO	56
RECETA ESTÁNDAR 3: EMPANADAS DE YUCA.....	61
RECETA ESTÁNDAR 4: TAMAL DE CARNE MOLIDA	66
RECETA ESTÁNDAR 5: AYAMPACO DE TILAPIA.....	71
RECETA ESTÁNDAR 6: AYAMPACO DE POLLO	76
RECETA ESTÁNDAR 7: CUY ASADO	81
RECETA ESTÁNDAR 8: PINCHOS DE CHONTACURO	85
RECETA ESTÁNDAR 9: CALDO DE CARACHA.....	90
RECETA ESTÁNDAR 10: BUÑUELOS DE YUCA	95
RECETA ESTÁNDAR 11: DULCE DE NAMUKA.....	100
RECETA ESTÁNDAR 12: LA TONGA	105
RECETA ESTÁNDAR 13: CALDO DE GALLINA CRIOLLA	110
RECETA ESTÁNDAR 14: CHICHA DE CHONTA	115
RECETA ESTÁNDAR 15: CHICHA DE YUCA	120
RECETA ESTÁNDAR 16: TOSTADOS DE HORMIGAS UKUI O AÑANGOS ...	124
RECETA ESTÁNDAR 17: HUMITAS DE CHOCLO	130
RECETA ESTÁNDAR 18: PACHUCO	135
RECETA ESTÁNDAR 19: TUFULLA	140
RECETA ESTÁNDAR 20: LA GUAYUSA	145
RECETA ESTÁNDAR 21: COLADA DE NAMUKA CON LECHE	150
RECETA ESTÁNDAR 22:TAMAL DE PAPACHINA	155
RECETA ESTÁNDAR 23: CALDO DE TILAPIA.....	160
RECETA ESTÁNDAR 24: CHUCHUGUASO.....	165
RECETA ESTÁNDAR 25: MUCHINES DE YUCA.....	169

ÍNDICE DE MAPAS

MAPA 1: LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	37
--	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Operacionalización de variables	39
Tabla 2: Población del Cantón Pablo Sexto, según sexo	42
Tabla 3: Muestra del Cantón Pablo Sexto, por el rango de edades	42
Tabla 4: Referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica .	45
Tabla 5: Matriz General de Resultados de las Fichas del Inventario	170

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXOS 1: ENTREVISTA APLICADA A LOS POBLADORES DEL CANTÓN PABLO SEXTO	199
ANEXOS 2: FICHA DE INVENTARIO DEL INPC	200
ANEXOS 3: FOTOGRÁFICO	203
ANEXO 4: CUADRO DE RECETA ESTÁNDAR.....	203

RESUMEN

La presente investigación propone: elaborar un registro de la cultura gastronómica del cantón Pablo Sexto provincia de Morona Santiago como patrimonio cultural inmaterial; documentar las tradiciones gastronómicas, así como demostrar la diversidad cultural y tradicional existentes en el cantón, las leyendas, fiestas, atractivos turísticos la gastronomía típica y tradicional forman parte del patrimonio cultural del lugar.

Para levantar la información se aplicó entrevistas a las personas oriundas del cantón y a los dueños de los restaurantes de comida típica y bebidas más representativas del lugar, llegando a obtener información relevante para proceder a inventariar los platos típicos y tradicionales del Cantón Pablo Sexto utilizando la Ficha INPC en la cual consta: datos de localización, fotografía referencial, datos de identificación, descripción, portadores, valoración, interlocutores, anexos, datos de control. A su vez se elaboró una receta estándar en la cual constan: nombre de la preparación, tipo de menú, conservación, ingredientes y montaje de cada uno de los platos típicos y tradicionales.

Para concluir este trabajo de investigación, se procedió a documentar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto mediante una revista, en la cual constan los platos típicos y tradicionales, sus ingredientes y preparación. De esta manera se pretende mantener las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales que se han ido perdiendo en el transcurso de los tiempos.

SUMMARY

This research aims to: develop a food culture record from Pablo Sexto Canton in Morona Santiago province as intangible cultural heritage; documenting the food traditions, as well as demonstrating the cultural and traditional diversity in the canton; legends, festivals, typical attractions and traditional cuisine which are part of the cultural heritage in this place. To get information were applied interviews to native people of the canton and to the owners from restaurants of typical food and more representative beverages of the place, obtaining important information in order to inventory typical and traditional dishes of Pablo Sexto canton using the National Institute Cultural Heritage tab (NICH) where consists: data of location, referential photography, data identification, description, carriers, evaluation, partners, annexes, control data. Also a standard recipe was developed where involves: name of preparation, type of menú, conservation, ingredients and Assembly of each one of the typical and traditional dishes. It was to document the food culture of Pablo Sexto canton by a magazine, which consists of typical and traditional dishes, its ingredients and preparation. This is intended to keep traditions, customs and cultural events that have been lost in the course of time.

Key words: Intangible Cultural Heritage, cultural traditions, Cultural Diversity, typical dishes, cultural events.

I. INTRODUCCIÓN

Las tradiciones culturales son manifestaciones, rasgos de cada pueblo que resaltan la identidad de los mismos; como sus valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística propias, sobresaliendo de esta manera la cultura popular de cada región la cual se ha repetido de generación en generación, creando sentido de pertenencia en cada ciudadano.

Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos propios; autóctonos del Ecuador, que eran utilizados para sus preparaciones innatas, las cuales eran preparadas por sus antepasados y que en la actualidad se están perdiendo.

Las futuras Generaciones por ende ya no tienen identidad Gastronómica propia más que solo la adquirida por otras culturas extranjeras; como se da en el caso del Cantón Pablo Sexto, por ello no poseen un legado el cual pueda ser transmitido y que puedan ser utilizados en su beneficio.

La presente investigación busca demostrar la diversidad cultural y tradicional existente en el cantón Pablo Sexto; mediante un registro de la cultura gastronómica en la cual se describirá los principales productos propios de la zona utilizados para la elaboración de los platos típicos, logrando de esta manera mantener viva sus costumbres, y que sean reconocidas a nivel nacional e internacional haciéndonos promotores potenciales de la gastronomía del cantón Pablo Sexto.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL:

Registrar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto provincia de Morona Santiago como patrimonio cultural inmaterial 2016.

B. OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto provincia de Morona Santiago.
- Realizar un inventario de platos típicos y tradicionales del Cantón Pablo Sexto.
- Documentar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto, mediante una revista.

III. MARCO TEÓRICO

1. ETNOGRAFÍA

Según (Woods, 1987), la etnografía se propone describir creencias valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla o cambia con el tiempo de una situación de otra.

La etnografía educativa presta una especial atención para descubrir lo que acontece en la vida de cada día para ello recoge datos significativos de forma predominante descriptiva de lo que va a suceder para luego interpretarlos y poder comprender e intervenir más adecuadamente en lo que se denomina metafóricamente como nicho ecológico.

Según (Rada, 1997) El termino etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no pocas confusiones.

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir las creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias es decir, “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Echeverria A. G., 1990)

1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA

Según (Ortiz, 2007) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.

- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.
- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.

Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto

Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita

Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. La estructura social del grupo cristero que combatió en More León, Guanajuato, México, 1929. (Sampieri, 2010), y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo. (Hilse, 2010).

2. PATRIMONIO

Según (Franco, 2011), Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad.

Según (García, 2011), Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva.

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

2.1. PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según el autor (Mallarino, 2004), manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la (UNESCO, 1982), El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.”

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro. (UNESCO, 1982)

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado. (UNESCO, 1982)

a. Patrimonio Cultural Inmaterial

De acuerdo al criterio de (Querol M. A., 2010, pág. 252), manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland F.-X. , 2009, pág. 23)

2.2. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

Clasificación:

- Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.
- Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015).

2.3. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO

Según el autor (Unigarro C. , De la Chacra al Fogón, 2014), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio

comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada. (Unigarro C. , De la Chacra al Fogón, 2014)

2.4. PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

2.5. CULTURA

Según el autor (Garces, 2000, pág. 7), la cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillon, 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, Economía de la Comunicacion y la Cultura , 1988, pág. 24)

2.6. IDENTIDAD CULTURAL

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (Haro A. G., La Interculturalidad:Desafio para la Educacion, 2007)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina M. R., 1999, pág. 52).

2.7. DIVERSIDAD CULTURAL

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural. (UNESCO, 1982)

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

2.8. TRADICIÓN

Según el autor (Pino A. M., 2013), se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, págs. 97-98)

Según el autor (Rama A. , 2006, pág. 63) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad.

2.9. LAS TRADICIONES CULTURALES

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo M. E., 2000, págs. 106-107)

2.10. FIESTAS Y CELEBRACIONES

Toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta, en tal sentido esta es una promesa política, cultural, social. Pero la fiesta ha evolucionado, ha pasado de grandes carnavales públicos a pequeñas reuniones empobrecidas y privadas, o se ha instalado como un neo-folklore, explotado por el capitalismo, en una falsa tentativa de recuperar la memoria colectiva.

Si la fiesta es hoy un objeto de estudio, es gracias a la tecnología y el folklore, en virtud de esto es conveniente consultar sus trabajos para enunciar una palabra que permita una mirada sobre este fenómeno. (Valarezo, 2009).

2.11. COSTUMBRES

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de

generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos (Lopez J. O., 2006)

La costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad. Es posible diferenciar entre las buenas costumbres (aprobadas por la sociedad) y las malas costumbres (consideradas como negativas). En ciertos casos, las leyes tratan de modificar las conductas que suponen una mala costumbre. Lo habitual es que las leyes concuerden con las costumbres de la sociedad. Las costumbres, de hecho, pueden constituir una fuente del derecho, ya sea de aplicación previa o simultánea a la ley. (Costumbres, 2014)

Para la sociología, las costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y que, por lo tanto, están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social. (Costumbres, 2014).

2.11.1. Ritos, Mitos, Leyendas, Folklore

Rito: rito es una palabra con origen en el término latino ritus. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito. La celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada. Algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne. Los rituales se llevan a cabo de acuerdo a la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad (en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes). Los ritos varían de acuerdo a cada sociedad o cultura, pese a basarse en ciertas cuestiones comunes a toda la humanidad. (Castell, 1988)

Mitos: Un mito es una narración maravillosa protagonizada por dioses, héroes o personajes fantásticos, ubicada fuera del tiempo histórico, que explica o da sentido a determinados hechos o fenómenos. La palabra, como tal, proviene del griego. (Castell, 1988)

Los mitos, en este sentido, forman parte del sistema de creencias de un pueblo o cultura. Considerados en conjunto, los mitos conforman una mitología. La mitología, como tal, es la que sustenta la cosmovisión de una cultura, es decir, el conjunto de relatos y creencias con los cuales un pueblo se ha explicado tradicionalmente. (Castell, 1988)

Leyendas: la leyenda puede ser narrada de forma oral o escrita, como una cantidad alta o baja de elementos imaginativos que generalmente quiere hacerse pasar por verdadera, suele transmitir habitualmente de generación en generación, la mayoría de veces siempre será de forma oral (Equipo Naya, 2014, pág. 1)

La leyenda son sucesos tradicionales, extraordinarios ya que pueden ser históricos o verdaderos. Es considerada como una producción de creación colectiva a la cual tiene diferentes criterios. Muchas de ellas han llegado a formar partes de nuestros días, vidas e incluso han llegado hacer auténticas piezas literarias. Una leyenda esta relacionada con la persona, comunidad, monumento, lugar, acontecimiento. (Castell, 1988)

Folklore: es una palabra de la lengua inglesa que también se utiliza en nuestro idioma, aunque, de acuerdo al diccionario de la Real Academia Española (RAE), se escribe folclore. En ocasiones, puede aparecer escrita como folcklore, folclor o folklor. (Diccionario de la real Academia Española)

El término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. Se conoce como folklore, además, a la disciplina que estudia estas materias. El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación.

2.12. METODOLOGÍA PARA INVENTARIAR EL PATRIMONIO CULTURAL

Es un conjunto de la sociedad en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y muy especialmente la de las comunidades, grupos e individuos que mantienen vivo este patrimonio. (UNESCOCAT, 2012)

los elementos que forman el patrimonio cultural inmaterial, sobre la historia y la cultura son de gran utilidad para situar los diversos elementos en su contexto; las comunidades, grupos o individuos que recrean y transmiten el patrimonio cultural inmaterial. (UNESCOCAT, 2012)

La participación de la población se canaliza, por un lado, a través del trabajo de campo. Las entrevistas con personas implicadas en la preservación y la práctica de los elementos que forman el patrimonio cultural inmaterial es sin duda la forma más directa de participación. Ahora bien, cuando se plantea elaborar un inventario de un territorio determinado, difícilmente es posible entrevistar a cada una de las personas que, individual o colectivamente, están implicadas en cada uno de los elementos identificados. Por eso hay que diseñar acciones que estimulen la participación y que faciliten a todas las personas interesadas la transmisión de información. (UNESCOCAT, 2012).

2.13. MEDIOS DE DIFUSIÓN PARA EL REGISTRO GASTRONÓMICO

Los medios de comunicación son instrumentos utilizados en la sociedad contemporánea para informar y comunicar mensajes en versión textual, sonora, visual o audiovisual. Algunas veces son utilizados para comunicar de forma masiva, para muchos millones de personas, como es el caso de la televisión o los diarios impresos o digitales, y otras, para transmitir información a pequeños grupos sociales, como es el caso de los periódicos locales o institucionales.

Todos los días, los individuos y las comunidades acceden a material informativo que describe, explica y analiza datos y acontecimientos políticos, sociales, económicos y culturales, tanto a nivel local como en el contexto global. Para comienzos del siglo XXI, y en casi todas sociedades que habitan el mundo, los periódicos, estaciones radiales y páginas web son ejemplos de la compleja naturaleza de los medios de comunicación. (Banrepultural, 2016)

En nuestras sociedades, estos canales son esenciales para el establecimiento y desarrollo de todo proceso de interacción humana. Los medios de comunicación son la

materialización física de la necesidad de relacionarse entre sí que tienen todos los humanos. Mediante ellos se describen situaciones y problemas propios de nuestra realidad y, en la mayor parte de las oportunidades, se plantean análisis que contribuyen a su discusión. Los medios de comunicación permiten establecer procesos de intercambio de conocimientos y debates de carácter social. (Banrepcultural, 2016)

Dentro de este tipo de medios entran los culturales, los científicos y, en general, todos los temas que le interesan a un sector determinado del público. No son temas comunes ni muy conocidos en muchos casos, pero su trascendencia reside en que son ampliamente investigados y rigurosamente tratados. Un ejemplo de ellos pueden ser los documentales audiovisuales y las revistas científicas, literarias, deportivas o musicales. Para comienzos del siglo XXI, este tipo de medios de comunicación ha comenzado a tener una mayor recepción del público, cada vez más interesado en tener herramientas para filtrar la cantidad de información que se transmite día a día. (Banrepcultural, 2016)

3. GASTRONOMÍA

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño J. P., 2015).

3.1. HISTORIA

Para (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007), la cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica.

Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C. marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados.

Hacia el 1.200 a.C. el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Ándalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina.

3.2. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida

a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica. (Ushca, 2012)

La comida ecuatoriana es también conocida (dentro del país) como “comida criolla” o “comida típica”, y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región. (Ushca, 2012)

Gastronomía Típica

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes, desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas. Los propios nativos de Ecuador se refieren a sus platos típicos como comida criolla. En este artículo te ofrecemos un listado de los principales platos y postres de la gastronomía ecuatoriana. (Ushca, 2012)

3.3. GASTRONOMÍA TRADICIONAL

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de

mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana L. , 2004)

Según el autor (Becerril, 2014) la cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la de la gran cocina norteamericana industrializada.

La base de la alimentación es el maíz en sus diversas variedades desde tortillas a rellenos, y este alimento está destinado a otro uso y es que como grasa para cocinar no se utiliza el aceite de oliva si no el del maíz y de grasa de cerdo principalmente. (Becerril, 2014)

La sierra ecuatoriana y la zona de Quito es la región más tradicional presenta grandes altitudes y está asociada a una cocina tradicional que se vincula con los antiguos pueblos indígenas.

4. CANTÓN PABLO SEXTO

4.1. HISTORIA

Los Shuar primeros pobladores antes que los colonizadores llegaran a lo que ahora es Pablo Sexto, vivían algunas familias Shuar dispersas en diferentes lugares del Cantón: Los primeros habitantes Shuar que vivieron en la actual cabecera cantonal fueron la familia Shiki- Kapair, sus descendientes emigraron del lugar una vez que murieron sus progenitores, posteriormente llegan los salesianos y el CREA y poseen a los emigrantes de la Provincia del Cañar y el Azuay. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

Los primeros colonizadores fueron la Misión Salesiana a través del Padre Isidoro Formaggio organizan la primera expedición con familias de los alrededores de la ciudad de Cuenca con destino a Pablo Sexto, el 13 de Septiembre de 1969, viajan por vía aérea desde el aeropuerto Mariscal Lamar de la ciudad de Cuenca, con destino a Macas-Chiguaza, llegando el 14 de Septiembre, al día siguiente continuaron el viaje hacia Pablo Sexto, dirigidos por un nativo, el Padre Juan Carlos Santo y dos voluntarios del Cuerpo de Paz, cruzando ríos y la espesa selva amazónica por una pica construida por la gente Shuar para esta expedición. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

Con Acuerdo No.134, el 10 de abril de 1991, se crea la Parroquia de Pablo Sexto y posteriormente el 17 de octubre del año 2001 mediante Decreto de Ley No.2001-52 y publicado en el Registro OFICIAL con No. 149 se crea oficialmente el cantón.

Actualmente Pablo Sexto se erige como un Pueblo donde la diversidad de las dos culturas (Shuar y Cañarí) que coexisten en este rincón de la Amazonia Ecuatoriana, han forjado cada día el desarrollo participativo, solidario e integral. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y LÍMITES

El Cantón Pablo Sexto se encuentra ubicado en la parte noroeste de la Provincia de Morona Santiago, su cabecera cantonal lleva el mismo nombre. Ubicada en una planicie de características regulares, lo que ha facilitado que se produzca un trazado ortogonal del área urbana; la mayoría de su territorio está dentro del Parque Nacional Sangay, este factor es determinante en la administración de sus recursos naturales y culturales, pues justamente la abundancia de su biodiversidad ha incidido en la declaratoria de esta área protegida. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

El Cantón Pablo Sexto se encuentra entre las siguientes coordenadas geográficas de los puntos más extremos del perímetro cantonal (WGS84-ZONA 17 S).

Los límites del Cantón Pablo Sexto son:

Al Norte con el Cantón Palora y la Provincia de Chimborazo;

Al Sur con el Cantón Huamboya y el Cantón Morona;

Al Este con el Cantón Huamboya, y el Cantón Palora y;

Al Oeste con la Provincia de Chimborazo. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.3. DIVISIÓN POLÍTICA

Pablo Sexto es uno de los doce cantones de la provincia de Morona Santiago, administrativamente está conformado por una sola parroquia la misma que abarca las comunidades urbanas y rurales del cantón, la cabecera cantonal es Pablo Sexto y cuenta con 8 comunidades las cuales indicamos a continuación:

Sangay, Santa Inés (Paantin) Shawi, Sintinis, El Rosario (VIII Cooperativa), Kunamp, Yamanunka, Kunkup. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.4. DEMOGRAFÍA

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), obtenidos del último Censo de Población y Vivienda realizado en el país, Salcedo presenta una base piramidal ancha que representa una población joven. En los últimos 10 años, se observa una disminución en su tasa de crecimiento. La tasa media de crecimiento anual de la población de 1,1. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

En el área rural del cantón, se encuentra concentrado el 80,7% de su población. La población femenina alcanza el 53%, mientras que la masculina el 47%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 21,02%, mientras que en varones en 9,98%. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.5. HIDROGRAFÍA

La red hidrológica del Cantón Pablo Sexto, pertenecen al sistema fluvial de dos cuencas hidrográficas, la del Río Pastaza y la del Río Santiago, las mismas que desembocan en el sistema hidrológico del Río Amazonas el cual se va a desembocar en el Océano Atlántico.

Los principales ríos son: Tuna, Namakim 1, Namakim 2, Gran Namakim, Cristal, Amarillo, Culebrillas, Coco Negro, Yacupamba, Shicuyacu Chico, Llushin, Collanes Grande, El Encantado, Santa Ana, Collanes de Santiago, Collanes Chico, San Diego, Palora, San Juan, Sordo, Verde, Arenal, Llapa, Ramos, Yuracpacha, Aserrío, Najembaime, Shawi, Paantin, Sangay. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.6. CLIMA

La región se encuentra entre altitudes de 250 a 1800 msnm. La temperatura media anual oscila entre 18 y 22,8°C, recibiendo una precipitación promedio anual entre 2000 y 3000 milímetros. El número de meses ecológicamente secos varía entonces de 1 a 5, dentro de este período, el número de días fisiológicamente secos oscila entre 10 y 68.

Esta región se encuentra en donde están los asentamientos humanos del cantón, con excepción de las partes más altas sobre los 2000 m.s.n.m., y las partes bajas de los valles correspondiente al río Palora. Abarca una superficie de 316,53 km referente al 22.19% del área total del cantón.

Temperatura media: fluctúa entre los 18,8 °C y los 22,2°C. Temperatura mínima y máxima: mínimas valores inferiores a 21°C y máximas de 22,4°C. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.7. ETNOGRAFÍA (GRUPOS ÉTNICOS DE LA LOCALIDAD)

Es netamente en un porcentaje elevado es Shuar, en un segundo lugar mestizos y afro ecuatorianos. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.8. ATRACTIVOS TURÍSTICOS

4.8.1. Atractivos Turísticos Naturales

Nombre del sitio: PARQUE NACIONAL SANGAY

Por su gran riqueza biológica, ecológica, geológica, paisajística, escénica y cultural. En 1983 La UNESCO declaró a esta área Patrimonio Natural de la Humanidad. Tiene una superficie de 1217.075 km², con una altitud que va desde los 900 m.n.s.m., hasta los 5.319 m.s.n.m. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

4.8.2. Atractivos Turísticos Culturales

La Fiesta Jurada de la Virgen, La Fiesta de la Chicha de Chonta, La Fiesta de la culebra, La Fiesta de la cantonización de Pablo Sexto. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

5. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

5.1. CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (2015-2017). (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

5.2. PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR

También está basada en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, el mandato

constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

5.3. LEY DE TURISMO

Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza: Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico.-El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico. Las declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano. (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

6. MARCO CONCEPTUAL

Adoctrinamiento: Enseñanza o educación en una doctrina, intentando inculcar determinadas ideas o creencias: consiguió un buen adoctrinamiento legal. (Castell, 1988)

Censo: Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo.

Creencias: Religión, doctrina. (Diccionario de la real Academia Española)

Democrática: De la democracia o relacionada con ella: el proceso de las elecciones en el Sáhara no fue democrático. (Castell, 1988)

Demografía: De la demografía o relativo a ella: le encargaron varios censos demográficos del norte de la región. (Diccionario de la real Academia Española)

Deviene: Ocurrir, suceder, acaecer: nunca sabes qué puede devenir cuando vives así, al día. (Diccionario de la real Academia Española)

Estrato: Clase social. (Castell, 1988)

Etnografía: Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos. (Castell, 1988)

Filiaciones: Dependencia de una doctrina, afiliación a una corporación, sociedad, partido político, etc. (Diccionario de la real Academia Española)

Inmaterial: No material: los fantasmas son inmateriales. (Lopez A. , 2000)

Intangible: Que no debe o no puede tocarse. (Castell, 1988)

Metodología: Conjunto de métodos utilizados en la investigación científica (Castell, 1988)

Migración: Desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales. (Diccionario de la real Academia Española)

Parentesco: Vínculo por consanguinidad, afinidad, adopción, matrimonio u otra relación estable de afectividad análoga a esta. (Castell, 1988)

Patrimonio: Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio. (Castell, 1988)

Rituales: Conjunto de ritos de una religión, de una Iglesia o de una función sagrada. (Diccionario de la real Academia Española)

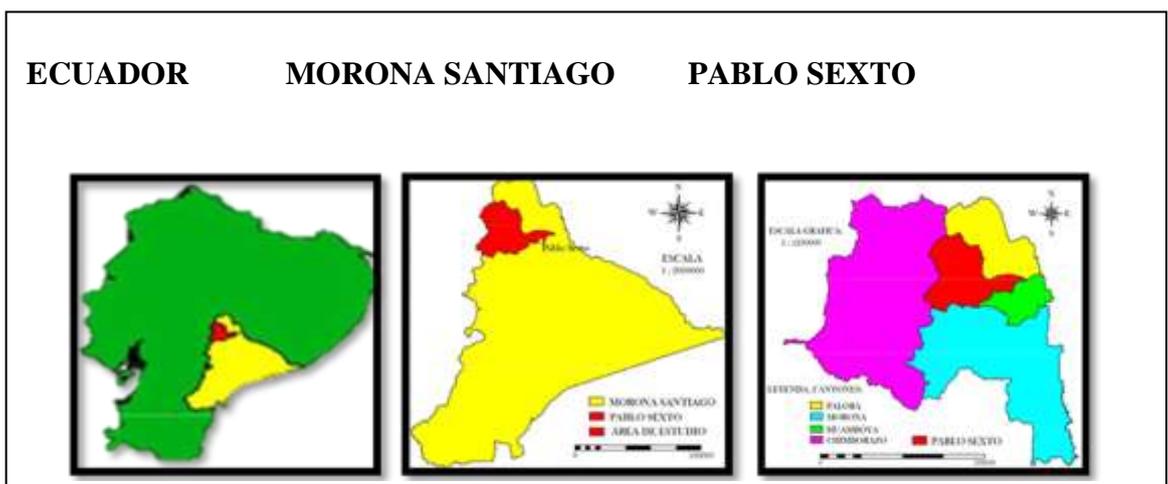
Tangible: Que se puede percibir de manera precisa. (Castell, 1988)

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se efectuó en el cantón Pablo Sexto en la parte noroeste de la Provincia de Morona Santiago, localizado a una distancia de 65 km de la Ciudad de Macas. la misma que tuvo una duración de aproximadamente 400 horas tiempo durante el cual se recolectó información y su respectivo análisis de informe determinó los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un Registro de la cultura gastronómica como patrimonio cultural inmaterial, las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres, culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del cantón Pablo Sexto a través de una revista.

Mapa 1: Localización y Temporalización



Fuente: (Mapas del Ecuador, 2016)

Elaborado: Robles F. (2016)

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable Independiente: Cultura Gastronómica.

Variable Dependiente: Patrimonio Cultural Inmaterial.

2. Definición

Cultura gastronómica.- Se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente.

Patrimonio Cultural Inmaterial.- Según (Querol M. Á., 2010, pág. 252), manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

3. Operacionalización

Tabla 1: Operacionalización de variables

VARIABLES	CATEGORIA/ ESCALA	INDICADOR
Cultura gastronómica	Productos agrícolas	Maíz Duro
		Frejol
		Yuca
		Plátano
		Papa China
		Camote
		Palmito
		Pelma
	Utensilios utilizados	Aluminio
		de Bronce
		Cobre
		Madera
	Métodos de preparación.	Moderna
Ancestral		
Mixta		
Gastronomía	Típica	
	Tradicional	
Patrimonio Cultural Inmaterial	Fiestas Tradicionales	Fiesta Jurada de La Virgen
		Fiesta de La Chicha De Chonta
		La Fiesta de La Culebra
		Fiesta de Cantonización de Pablo VI
		Fiesta de Carnaval
		Fiesta de La Yuca
		Fiesta Jurada de La Virgen
		Fiesta Jurada de La Virgen
	Atractivos Turísticos	Parque Ecológico Los Copales
		Cascada Del Rosario
		Rio Amarillo
		Tóalas Shawi
		Parque Nacional Sangay
		Mirador Yamanunka
		Rio Namakim
	Folklore Creencias	Mitos
Leyendas		

Fuente: (PDOT. Cantón Pablo Sexto, 2012)

Elaborado: Robles. F (2016)

C. TIPO DE DISEÑO DE ESTUDIO

Para la presente etnografía se utilizó:

Investigación Bibliográfica.- Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007).

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

Investigación Descriptiva.- Requiere de considerable conocimiento del área que se investiga para formular las preguntas específicas que busca responder. La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito. (Narváez, 2009, pág. 181)

Se llevó a cabo empleando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo tales como la entrevista a los habitantes del cantón Pablo Sexto, con la que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

Investigación Exploratoria.- Se basa en muestras pequeñas y aplica técnicas conocidas como grupos focales (entrevistas en grupo), también se aplica otras técnicas de investigación exploratoria como las entrevistas piloto con muestras pequeñas. (Naresh, 2004, pág. 39).

Según el autor (Mediano, 2014, pág. 58) tiene 3 objetivos fundamentales:

- ✓ Descubrir las variables significativas en la situación de campo.
- ✓ Detectar la relación entre las variables
- ✓ Poner los cimientos para investigaciones posteriores

Se exploró cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, mediante los instrumentos, lo cual sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

Investigación no experimental.- En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

Es de diseño no experimental ya que no se manipularon variables, sino más bien observaremos fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

La investigación de corte transversal.- Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente discutió y se presentó los resultados.

1. MÉTODO Y TÉCNICAS

Los métodos técnicos que se utilizó en esta investigación fueron:

Método Teórico.- Según el autor (Sánchez, 2004-2011) el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

Método Empírico. - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007).

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)

D. GRUPO DE ESTUDIO

El trabajo de investigación se lo realizó en la Provincia de Morona Santiago en el Cantón Pablo Sexto a los Adultos y Adultos mayores comprendidos entre los 41 a 80 años los mismos que son 1.823 personas, representado de los cuales 941 son hombres lo que representa el 51,62% y 882 mujeres, y el 48,38% de las diferentes comunidades Shuar y mestizos, la población total del Cantón Pablo Sexto representa el 1,2% de la población existente en la Provincia de Morona Santiago de acuerdo al último censo de población y vivienda realizado en el año 2010, en el Cantón Pablo Sexto. (INEC)

Tabla 2: Población del Cantón Pablo Sexto, según sexo

SEXO	POBLACIÓN	PORCENTAJE
Hombres	941	51,62%
Mujeres	882	48,38%
TOTAL	1823	100,00%

Fuente: INEC.

Elaborado: Flor Robles (2016)

$$n = \frac{m}{e^2 (m-1)+1}$$

n:Tamaño de la muestra

$$n = 308$$

m:Tamaño de la población (1823)

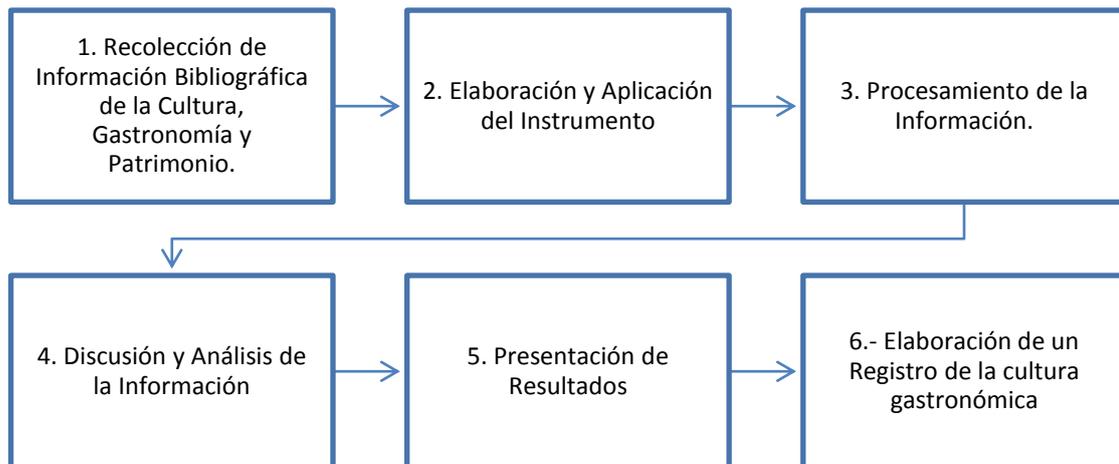
e:Error admisible (10%)

Tabla 3: Muestra del Cantón Pablo Sexto, por el rango de edades

EDADES	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
41 – 45	34	38	72
46-50	25	27	52
51-55	26	20	46
56-60	29	15	44
61-65	18	19	37
66-70	18	14	32
70-75	11	8	19
76-80	0	6	6
TOTAL			308

Fuente: INEC.

Elaborado: Flor Robles (2016)



E. DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS

Figura1: Diagrama de procesos.

Elaborado: Robles. F (2016)

F. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

1. **RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.-** Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

2. **ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.-** Se fundamentó en los indicadores para poder elaborar los instrumentos que se aplicó, una para obtener información acerca de cuáles son las preparaciones más representativas del cantón, así como sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico, posteriormente se aplicó una entrevista para obtener información mucho más precisa. Acerca de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los plato típicos y tradicionales del cantón Pablo Sexto.

3. **PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.-** Para obtener los resultados finales, se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.
4. **DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.-** En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos en las entrevistas.
5. **PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.-** Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.
6. **REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.-** Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. REFERENTES TEÓRICOS

Tabla 4: Referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica

AUTOR	DEFINICIÓN
Rada, Velasco y Diaz	Etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no poca confusiones.
Pilar García	Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva.
Lilian Garcés	Cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.
Mateo Pino	Tradición es aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspasa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.
UNESCO	La diversidad cultural es una fuerza motriz del

	desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora.
Manuel Apolo	Tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres.
Juan Pablo Patiño	La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Pablo Sexto	Historia del cantón Pablo Sexto los shuar primeros colonizadores llegaron a lo que es ahora Pablo Sexto, luego llegaron la Misión Salesania a través del Padre Isidoro Formaggio y un grupo de personas oriundas del cañar. Actualmente pablo sexto se rige como un pueblo donde existe la diversidad de las culturas Shuar y Cañarí.

Elaborado: Flor Robles (2016)

B. INVENTARIO DE PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES:

Al realizar la elaboración del inventario se determinó mediante entrevistas realizadas a las personas oriundas del Cantón Pablo Sexto así como también sus restaurantes más ancestrales los cuales preparan y expenden platos típicos y tradicionales (Pazmiño, Instructivo para fichas de Registro e Inventario, 2011).

Ficha de Inventario 1: Sancocho de Res

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
CÓDIGO					
001					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Pablo sexto			Cantón: Pablo Sexto		
Parroquia: Pablo Sexto		<input type="checkbox"/> Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pablo Sexto					
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)		Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Sancocho de Res					
Código fotográfico: 0001					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) denominación (es)		
Pablo Sexto – Barrio Centro			D1	N/A	
			D2	N/A	

Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana	
Breve reseña			
Es un plato que se lo realiza continuamente, empieza sola con el restaurante donde actualmente elabora una variedad de platos típicos y tradicionales, muy conocida por la gente del cantón por sus diversas preparaciones. Ya que sus platos son hechos con condimentos naturales y con productos de la zona .			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de res • Choclo • Yuca • Zanahoria • Cebolla blanca • Pimiento • Culantro • Plátano verde • Aceite • Cebolla colorada • Limón <p>Preparación: Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos, la cebolla blanca, la zanahoria, el pimiento y el agua hirviendo, dejar cocinar por una hora aproximadamente o hasta que ablande la carne; agregue la yuca, cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimienta, culantro picado.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Inicio hace 20 años las personas se deleitaban con este plato	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia regional, nacional y extranjera que visitan el lugar.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
5. PORTADORES / SOPORTES			

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Rosa Sigüenza	55 años /20 años de actividad	Habitante	30 de octubre entre Padre Isidoro Formaggio	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Flor Yolanda Robles Arias		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Sancocho de Res	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Cotidiana
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
	20160707_124624	20160708_101106	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 1: Sancocho de Res

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA: Sancocho de Res					FECHA ELABORACION: 27/07/2016		DE	# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
S.R.	Carne de res	250	gr	Lavado	dados grandes	hervir	cocinar por 1 hora	
	Choclo	100	gr	Lavado	-	hervir	cocinar por 30 min	
	Yuca	100	gr	Lavar, pelar	trozos	hervir	cocinar por 30 min	
	Zanahoria	50	gr	Lavado	dados medianos	hervir	cocinar por 3 min	
	Plátano verde	100	gr	Lavado	slice	hervir	cocinar por 20 min	
	Aceite	10	ml	-	-	-	-	
	Limón	5	ml	Zumo	-	-	-	
	Culantro	3	gr	lavado, repicar	-	-	-	
	SOFRITO							
	Cebolla blanca	20	gr	Lavado	brunoise fino	sofreír	-	
	Pimiento	10	gr	Lavado	brunoise fino	sofreír	-	
	Cebolla colorada	20	gr	Lavado	brunoise fino	sofreír	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
NOTAS IMPORTANTES: <div style="float: right; text-align: right;">  </div>								

Fuente: Ficha de Inventario 01
 Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 2: Costilla de Cerdo al Horno

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo sexto Cantón: Pablo Sexto		
Parroquia: Pablo Sexto <input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural		
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Costillas de Cerdo al Horno		
Código fotográfico: 0002		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Barrio Centro	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	

Mestizo	L1	Español			
	L2	N/A			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve reseña					
Es un plato que lo realiza en forma continua y en fiestas del cantón son parte de estos sabores culinarios de cada familia preparan diferentes platos para el deleite de las personas nacionales y extranjeras ya que sus productos son cosechados de la zona.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Costilla de cerdo • ajo • cebolla • culantro 					
Preparación:					
En una bandeja ponemos adobar la costilla con el ajo, cebolla, culantro lo mezclamos todo dejamos reposar por 30 minutos, luego lo llevamos al horno por una hora y servimos con yuca, arroz y ensalada.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Inicio hace 20 años las personas se deleitaban con este plato.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia regional, nacional y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Ramones	42 años /20 años de actividad	Propietaria	30 de octubre entre Padre	Barrio
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, ya que ella aprendió de sus abuelos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Nos ha permitido contribuir positivamente este plato tradicional a las nuevas generaciones para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Flor Yolanda Robles Arias	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Costillas de cerdo	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160707_124624	20160708_101106	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 2: Costillas de Cerdo al Horno

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR 								
NOMBRE DE RECETA: Costillas de Cerdo al Horno						FECHA	DE	# pax: 2
						ELABORACION: 20/07/2016		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.C.H.	Costilla de cerdo	500	gr	lavar	bife ancho	asado al horno	hornear por 1 hora	
	ADOBO							
	Ajo	10	gr	lavar - licuar	-	-	-	
	Cebolla	100	gr	lavar - licuar	mirepoix	-	-	
	Culantro	5	gr	lavar - licuar	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
NOTAS IMPORTANTES:								



Fuente: Ficha de Inventario 02
Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 3: Empanadas de Yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
			CÓDIGO
			003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pablo sexto		Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Empanadas de yuca			
Código fotográfico: 0003			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Barrio Centro		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	

Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito
Gastronomía		Gastronomía Cotidiana
Breve reseña		
<p>La yuca es un tubérculo que se da mucho en el oriente ecuatoriano, por ello en la actualidad se exporta a otros lugares debido a su abundancia. Se elaboró este plato ya que los shuar solo comían cocinada la yuca, pero los colonos de la región decidieron dar un cambio y probar otras cosas con la yuca. Es donde nace las empanadas de yuca que se lo elabora de manera continua ya que forman parte de los sabores culinarios de cada familia para el deleite de las personas nacionales y extranjeras.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yuca • Huevo • Mantequilla • Manteca de chanco • Polvo de hornear <p>Preparación:</p> <p>Pelar las yucas, colocarlas en una olla y cubrir con agua. Retirar del fuego la yuca debe estar precocinada, prensarlas con un tenedor, eliminando las raíces de las yucas. Incorporar la mantequilla, la manteca de chanco, los huevos, el polvo de hornear. En seguida amasamos bien la masa. Colocamos el queso en el centro, doblamos y formamos la empanada sellando los bordes con los dedos, calentamos aceite en una sartén y freírlas hasta que estén doradas.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Su inicio en esta actividad fue hace 10 años, en donde el deleite de su sabor es singular y atractivo para los habitantes de la localidad.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan este bocadito son de procedencia regional, nacional y extranjera que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Quinde	48 años /10 años de actividad	Propietaria	30 de octubre	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transferencia de los saberes culinarios este bocadito ha sido de generaciones de una manera empírica ratificando revalorar la gastronomía local.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Nos ha permitido contribuir positivamente este plato tradicional a las nuevas generaciones para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además, facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	

Flor Yolanda Robles Arias	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Empanadas de yuca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Cotidiana	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	20160708_103117	20160708_101106		
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Flor Robles				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez				
Registro Fotográfico: Flor Robles				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 3: Empanadas de yuca

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR	
---	---	---

NOMBRE DE RECETA: Empanadas de yuca						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
E.Y.	Yuca	250	gr	lavar- pelar	-	ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Huevo	1	u	-	-	-	-
	Mantequilla	10	gr	-	-	-	-
	Manteca de cerdo	10	gr	-	-	-	-
	Polvo de hornear	5	gr	-	-	-	-
	Queso	40	gr	rallar	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 03

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 4: Tamal de Carne Molida

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	CÓDIGO
	004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pablo sexto	Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Tamal con Carne Molina	
Código fotográfico: 0004	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Pablo Sexto – Barrio Centro	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	L1 Español
	L2 N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito

Gastronomía		Gastronomía Cotidiana			
Breve reseña					
Se dedica a cocinar diferentes platos típicos y a vender tamales con carne de choncho ya que es muy pedido por los clientes y sobre todo en las fiestas del cantón. Es un plato que se lo realiza continuamente muy conocido entre la gente nacional y extranjera que la visita. Sus productos son cosechados de la misma zona, cada familia se dedica a la agricultura y ganadería.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res molida • Harina • Alverja • Ajo • Cebolla • Zanahoria • Pimiento • Orégano • Comino 					
Preparación:					
Elaboramos la masa con consomé de pollo, adobamos con ajo, cebolla, sal, pimienta y orégano. Hacemos un condumio con carne de res, agregamos, ajo, cebolla y alverja luego procedemos a la envoltura con la cascara de plátano ahumada y lo llevamos a cocción durante 30 minutos.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Inicio con esta actividad durante hace 5 años, que por este intermedio pudo tener su propio local para la satisfacción de sus comensales.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencias locales y extranjeras que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Claudia Juela	29 años /5 años de actividad	Propietaria	30 de octubre entre Padre Isidoro	Barrio Centro

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos			La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz		X			
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tamal de carne molida		Conocimiento y usos relacionados con la	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	

	naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160708_111945	20160708_112000	
	20160708_111947		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 4: Tamal de Carne Molida

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA: Tamal con carne molida						FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016	# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
T.C.M.	Carne de res molida	200	gr	lavar	-	mirepoix	-
	Harina	300	gr	tamizar	-	mirepoix	cocinar por 30 min
	Alverja	40	gr	lavar	-	-	-
	Zanahoria	40	gr	-	dados pequeños	mirepoix	-
	Pimiento	40	gr	lavar	juliana	mirepoix	-
	Comino	5	gr	-	-	-	-
	ADOBO						
	Ajo	15	gr	lavar	-	-	-
	Cebolla	50	gr	tamizar	-	-	-
	Orégano	5	gr	lavar	-	-	-
TRADICIONAL				MONTAJE			
				TÍPICO			
							

NOTAS IMPORTANTES:

Fuente: Receta estándar 04

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 5: Ayampaco de Tilapia

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	CÓDIGO
	005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pablo sexto	Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Ayampaco de Tilapia	
Código fotográfico: 0005	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Pablo Sexto – Comunidad Santa Inés	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	L1 Español

	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del Subámbito				
Gastronomía	Gastronomía Ocasional				
Breve reseña					
<p>Es un plato representativo del cantón Pablo Sexto, es preparado continuamente por la etnia Shuar degustada y apreciada por la gente colona, tiene gran aceptación por las personas que visitan el cantón, Su producción se mantiene todo el año por los aficionados a la crianza. La tilapia se encuentra tanto en agua dulce como en agua salada es una especie de agua cálida que puede llegar a pesar de 3 a 4 libras es un pez que tiene una textura firme con un sabor dulce.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilapia • Santa María • Tomate • Cebolla • Limón • Yuca • Hojas de Bijao <p>Preparación: Colocamos tres hojas de bijao en ella se ponemos las hojas de Santamaría junto con la tilapia lo envolvemos, doblando por la mitad y realizando un nudo en los extremos de las hojas posterior a ello se lo lleva a fuego por 15 minutos.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Inicio durante 5 años, que por este intermedio pudo tener su propio local para la satisfacción de sus comensales.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y extranjeras que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. Laura Shakay	42 años / 20 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés	
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia			
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.			
Maestros – aprendiz						
Centro de capacitación						
Otro						
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión			
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.			
Maestros – aprendiz						
Centro de capacitación						
Otro						
6. VALORACIÓN						
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD						
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.				
	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres			Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda			Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Ayampaco de Tilapia	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	20160711_132007	MOV_02310		
	20160711_132025			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Flor Robles				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez				
Registro Fotográfico: Flor Robles				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto
Elaborado por: Robles, F. (2016)

Receta Estándar 5: Ayampaco de Tilapia

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA: Ayampaco de Tilapia						FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
A.T.	Tilapia	2	u	lavar-limpiar	-	asar a la parrilla	cocinar por 15 min	
	Santa María	2	r	lavar	-	asar a la parrilla	-	
	Tomate	50	gr	lavar	cuartos	asar a la parrilla	-	
	Cebolla	60	gr	lavar	pluma	asar a la parrilla	-	
	Limón	2	u	zumo	-	-	-	
	Yuca	400	gr	lavar - pelar	-	asar a la parrilla	-	
	Hojas Bijao	2	u	lavar	-	asar a la parrilla	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Receta estándar 05

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 6: Ayampaco de Pollo

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <p style="font-size: large;">006</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo sexto	Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Ayampaco de Pollo		
Código fotográfico: 0006		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Comunidad Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
Breve reseña					
<p>Los ayampacos son elaborados por los antepasados ya que una tradición indiscutible y se lo mantiene en la actualidad, los primeros que elaboraron fueron los de etnia Shuar, ya que todos los ingredientes lo cultivaban y era de fácil accesibilidad para su preparación, antiguamente se elaboraban con hojas de lepo, pero debido a la deforestación lamentablemente se extinguió hace 20 años por lo que le sustituyeron por las hojas de bijao, en la actualidad los elaboran para fiestas o fechas especiales para los Shuar, ya que se lo considera como un privilegio consumirlo.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo • Cebolla Blanca • Cebolla Paiteña • Tomate • Ajo • Palmito • Yuca • Hojas de Bijao <p>Preparación: Condimentamos el pollo dejándolo reposar un día, luego procedemos a cortar en trozos pequeños, colocamos tres hojas de bijao en forma secuencial, ponemos la textura de la mezcla junto palmito y el pollo para luego envolverlo, doblando por la mitad y realizando un nudo en los extremos de las hojas posterior a ello se lo lleva a fuego por 15 minutos.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. Laura Shakay	42 años / 20 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional ha despertado un gran interés en las nuevas generaciones permitiendo una contribución positiva a nivel social para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuye a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la...			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Robles	Arias Flor	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Ayampaco de Pollo		Conocimiento y usos relacionados con la	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	

	naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160711_132007	MOV_0010	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 6: Ayampaco de Pollo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE RECETA: Ayampaco de Pollo						FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016	# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
A.P.	Pollo	454	gr	lavar	dados grandes	asar a la parrilla	cocinar por 15 min
	Palmito	100	gr	lavar	-	asar a la parrilla	cocinar por 15 min
	Yuca	100	gr	lavar-pelar	-	asar a la parrilla	cocinar por 15 min
	Hojas Bijao	4	u	lavar	-	-	-
ADOBO							
	Cebolla Blanca	50	gr	lavar	-	-	-
	Cebolla Paiteña	100	gr	lavar	-	-	-
	Tomate	40	gr	lavar	-	-	-
	Ajo	10	gr	lavar	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

NOTAS IMPORTANTES:

Fuente: Receta estándar 06

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 7: Cuy Asado

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <p style="font-size: large;">007</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pablo sexto	Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Cuy Asado	
Código fotográfico: 0007	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Pablo Sexto – Comunidad Shawi	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	L1 Español
	L2 N/A

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
Breve reseña					
El cuy es un plato consumido por los antepasados indígenas esto se lo realizaba como ritual para la fertilidad. Esta receta es para rendir un homenaje muy especial al invitado. También para formalizar el compromiso de boda, la llegada del primogénito al hogar, bautizo, matrimonios, las siembras y cosechas de productos agrícolas, fiestas patronales. Se sirve papas, una presa de cuy asado, lechuga y huevo duro.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Cuy • Papas • Cebolla • Aliños (ajo, cebolla colorada y apio) • Lechuga • Huevo 					
Preparación:					
Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo lava y aliña dejándolo reposar por toda la noche, al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo de madera para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados, luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada, tomate y limón se añade la sal y finalmente se sirve las papas una presa de cuy, una hojita de lechuga y dos huevos enteros y duros.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Sra. Rosa Peláez	61 años /40 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la permeabilidad de los tradiciones culinarias			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Cuy asado		Conocimiento y usos relacionados con la	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	

	naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160708_110047	20160708_105754	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 7: Cuy Asado

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE RECETA: Cuy Asado					FECHA DE ELABORACION:	# pax: 2			
20/07/2016	TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
	CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
C.A.	Cuy	1	u	pelar-lavar-adobar	-	asar a la parrilla	cocinar por 45 min		
	Papas	400	gr	lavar-pelar	-	hervir	cocinar por 20 min		
	Lechuga	2	hojas	Lavar	-	-	-		
	Huevo	2	u	-	-	escalfar	cocinar por 8 min		
ADOBO									
	Ajo	10	gr	pelar-licuar	-	-	-		
	Cebolla colorada	50	gr	lavar-licuar	-	-	-		
	Apio	20	gr	lavar-licuar	-	-	-		
SALSA									
	Cebolla blanca	50	gr	Lavar	brunoise fino	-	-		
	Tomate	30	gr	Lavar	cascos	-	-		
	Limón	1	u	Zumo	-	-	-		
	Sal	3	gr	-	-	-	-		
TRADICIONAL				MONTAJE				TÍPICO	
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Receta estándar 07

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 8: Pinchos de Chontacuro

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Pinchos de Chontacuro		
Código fotográfico: 0008		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Comunidad Shawi	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
Breve reseña					
Este plato típico del Cantón Pablo Sexto que por años ha servido de nutriente para los habitantes de la etnia Shuar. Los mukindis o Chontacuro son gusanos comestibles que se pueden consumir fritos crudos o asados, la característica de estos es por su abundante grasa brindándoles una fuente energética y un sabor exótico. Ha estos gusanos se los consume como un lujo porque para los indígenas es un privilegio y un honor que exista este alimento.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Chontacuro • Yuca • Hojas de bijao 					
Preparación:					
Se procede a lavar los Chontacuro posterior a ello con la ayuda de un pincho se traspasa a los mukindis, luego se lo lleva calor del carbón, virando lentamente para que se dore por todos los lados, y finalmente se sirve acompañado de unas yucas.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Cristóbal Ananga	58 años /20 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad de Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración		

Maestros – aprendiz		de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la merma de las tradiciones culinarias.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Pinchos de Chontacuro	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	201607011_132425	20160708_105754	

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Flor Robles

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez

Registro Fotográfico: Flor Robles

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 8: Pinchos de Chontacuro

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE RECETA: Pinchos de Chontacuro					FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
P.CH.	Chontacuro	10	u	lavar	-	asar a la parrilla	cocinar por 15 min
	Yuca	200	gr	lavar-pelar	-	hervir	cocinar por 30 min
	Hoja de Bijao	2	u	lavar	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 08
Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 9: Caldo de Caracha

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de caracha		
Código fotográfico: 0009		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Comunidad Kunamp	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	

Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
Breve reseña					
<p>En los antiguos tiempos en épocas de fuertes veranos existía sequia, por lo cual los peces emigraban, los indígenas desesperados comenzaban a cavar o meter las manos debajo de las piedras para ver si encontraban algo y ahí fue que capturaron a esta clase de peces que eran las carachas, estos peces necesitan poca cantidad de agua y se alimentan de musgos que se encuentran por lo general en las piedras, de ahí su supervivencia, al descubrir esto los indígenas decidieron capturarlas y tratar de sobrellevar las dificultades por las que atravesaban.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carachas • Plátano • achiote • Cebolla Blanca • Culantro • Ajo <p>Preparación: Se hierve el agua posterior a ello se le agrega los condimentos cuando el agua ya este hirviendo se procede a colocar las carachas. Se lo puede acompañar con plátano se añade la sal al gusto se lo sirve.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Roberto Saant	61 años / 40 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad Kunamp

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la merma de las tradiciones culinarias.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de Caracha		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	13528679_11164747		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 9: Caldo de Caracha

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.C.	Carachas	2	u	lavar-limpiar	-	hervir	cocinar por 15 min	
	Plátano	250	gr	lavar-pelar	-	hervir	cocinar por 30 min	
	Culantro	5	gr	lavar-deshojar	repicar	-	-	
	Achiote	3	ml	-	-	-	-	
CONDIMENTOS								
	Cebolla Blanca	30	gr	lavar	brunoise fine	hervir	-	
	Ajo	10	gr	pelar	ecrasee	hervir	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 09
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 10: Buñuelos de Yuca

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	
	CÓDIGO
	010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pablo Sexto	Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: Buñuelos de yuca	
Código fotográfico: 00010	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Pablo Sexto – Comunidad Santa Inés	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	L1 Español

	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del Subámbito				
Gastronomía	Gastronomía Ocasional				
Breve reseña					
<p>La yuca es un turbérculo que se da mucho en el oriente ecuatoriano en especial en el Cantón Pablo Sexto, por ello en la actualidad se exporta a otros lugares debido a su abundancia. Se elaboró este plato ya que los Shuar solo comían cocinada la yuca, pero los colonos de la región decidieron dar un cambio y probar otras cosas con la yuca, se lo elabora principalmente en fechas especiales como es la navidad ya que es una costumbre brindar a sus visitas estas delicias acompañadas de miel de caña de azúcar</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yuca • Huevo • Polvo de hornear • Harina • Azúcar • Harina <p>Preparación:</p> <p>Pelar la yuca, cocinar hasta que estén suaves, se aplasta y se va amasando, se incorpora la mantequilla, el polvo de hornear, el huevo, harina y azúcar, luego se forma las bolitas y se lo lleva a freír hasta que estén doradas, acompañamos con queso o dulce de namuka.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nieves Buestán	45 años /25 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la merma de las tradiciones culinarias.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Buñuelos de yuca		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	

	20160711_131855	MOVO2312	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 10: Buñuelos de Yuca

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE RECETA: Buñuelos de Yuca						FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros
Siglas Menú Completo					TECNICA CULINARIA			
PRODUCTO		CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
B.Y.		Yuca	114	gr	lavar-limpiar	lavar-pelar	hervir	cocinar por 30 min
		Huevo	1	u		-	-	-
		Polvo de hornear	5	gr		-	-	-
		Harina	63	gr	lavar-pelar	tamizar	-	-
		Azúcar	2	gr	lavar-deshojar	-	-	-
		Aceite	500	ml	-	-	-	-
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES: Fuente: Ficha de Inventario 010 Elaborado por: Robles. F. (2016)								

Ficha de Inventario 11: Dulce de Namuka

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	CÓDIGO
		011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Dulce de Namuka		
Código fotográfico: 00011		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Comunidad Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	

Mestizo	L1	Español			
	L2	N/A			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
Breve reseña					
La namuka es una fruta orgánica también llamada zapallo silvestre crece entre la rama de los árboles, la gente Shuar la utiliza mucho para sus preparaciones cotidianas, en la actualidad no es muy conocida esta fruta, pero poco a poco se va incluyendo en lo que es la gastronomía local.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Namuka • azúcar • canela 					
Preparación:					
Se cocina en una con agua los pedazos de namuka al fuego por 20 minutos, luego que ya se haya cocinado se saca la pulpa de la fruta, se licua hasta que este espesa, llevamos nuevamente al fuego incorporando la azúcar movemos constantemente para que no se quemé y listo.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este dulce son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Nieves Buestán	45 años / 25 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El insuficiente apoyo estatal en cuanto a iniciativas en el ámbito de la gastronomía que active la economía local, ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente en jóvenes y adultos provocando la merma de las tradiciones culinarias.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Dulce de Namuka	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160711_131331	MOVO001	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 11: Dulce de Namuka

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE RECETA: Dulce de Namuka						FECHA DE ELABORACION: 20/07/2016	# pax: 2	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
D.N.	Namuka	300	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 20 min	
	Azúcar	100	gr	-	-	-	-	
	Canela	20	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 011

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 12: La Tonga

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-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</p>	CÓDIGO
	0012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Pablo Sexto	Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto	
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: LaTonga	
Código fotográfico: 00012	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
Pablo Sexto – Comunidad Santa Inés	D1 N/A
	D2 N/A
Grupo social	Lengua (s)
Shuar	L1 Español
	L2 Shuar Chicham

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
De Breve reseña					
<p>La Tonga es un plato típico que la gente Shuar la utiliza mucho, en la antigüedad solían hacer esas preparaciones cuando iban a trabajar o de casería por varios días en la montaña, consiste en un envuelto de hojas de bijao en forma de ollita donde va el pollo en pedazos grandes con agua, ya que sus ingredientes se los consigue en la zona, concretamente en tiempos de frutos se los caza y se los pone a disposición de los que preparan procedan a la elaboración ya que es muy conocido entre la gente del cantón ya que sus productos son nutritivos.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo • Yuca • Culantro • Zanahoria • Arveja • hoja de bijao • ajo • sal <p>Preparación: Apoyándose de un tazón se colocan seis hojas transversales aplastándola hasta el fondo, en ella se coloca dos a tres presas de pollo según el tamaño de la envoltura que se pretende hacer, se agrega las verduras y posterior a esto se amara en los extremos de las hojas, seguidamente se lo lleva al fuego dejándolo durante 45 minutos. Se puede acompañar con yuca y sal al gusto.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 35 años se lo hace de manera continua aún mantiene este conocimiento culinario diferente de otros tipos de preparaciones de la tonga.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Laura Shakay	42 años /35 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tonga		Conocimiento y usos relacionados con la	Gastronomía	Gastronomía Continua	

	naturaleza y el universo		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160711_132239	MOV_0013	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 12: La Tonga

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: La Tonga					FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
L.T.	Pollo	454	gr	lavar-limpiar	-	asar a la parrilla	cocinar por 45 min
	Yuca	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 30 min
	Culantro	10	gr	lavar-deshojar	repicar	-	-
	Hojas de Bijao	6	u	lavar	-	-	-
	Ajo	20	gr	pelar	ecrasee	-	-
	Sal	5	gr	-	-	-	-
	VERDURAS						
	Arveja	40	gr	lavar	-	asar a la parrilla	cocinar por 45 min
	Zanahoria	40	gr	lavar-pelar	-	asar a la parrilla	cocinar por 45 min
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 012
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 13: Caldo de Gallina Criolla

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-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</p>	CÓDIGO	
	0013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto	Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina Criolla		
Código fotográfico: 00013		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Barrio Centro	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
mestizo	L1	Español
	L2	N/A

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Continua			
De Breve reseña					
<p>El cantón pablo Sexto se ha caracterizado por mantener todos sus haberes y saberes en lo referente a su gastronomía, por ende, la crianza y el cuidado de la gallina especialmente de campo y cultivo de yuca son un referente en la alimentación de sus habitantes. Para la elaboración de este caldo de gallina runa es necesario que la gallina tenga un cierto tiempo de crianza, ya que muy viejas su carne se vuelve muy dura al cocinar el caldo será un poco opaco en su color. Las yucas por lo general deben ser frescas recomendables si se utiliza la yuca amarilla.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallina Criolla • Cebolla Paiteña • Cebolla larga • Apio • Comino • Ajo • Sal • Fideo • culantro • Yuca <p>Preparación:</p> <p>Colocar las presas de gallina en una olla, agregar agua y llevar a hervir por 45 minutos aproximadamente, a fuego medio y con la olla tapada. Retirar la espuma que se vaya formando. Agregar el apio, la cebolla larga, ajo, comino, sal y los fideos por 10 minutos más. Servir el caldo con la presa de gallina y la yuca agregar encima el culantro.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera continua aún mantiene este conocimiento culinario diferente de otros tipos de preparaciones del caldo de gallina.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Narcisa García	42 años /25 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	

Caldo de Gallina Criolla	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Continua
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	13590442_11174993		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 13: Caldo de Gallina Criolla

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div>  </div>							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Caldo de Gallina Criolla						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 2 20/07/2016	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.G.C.	Gallina criolla	454	gr	lavar	trocear	hervir	cocinar por 45 min
	Cebolla Paiteña	60	gr	lavar	brunoise fine	hervir	cocinar por 10 min
	Cebolla Blanca	30	gr	lavar	brunoise fine	hervir	cocinar por 10 min
	Apio	15	gr	lavar-deshojar	-	hervir	cocinar por 10 min
	Comino	3	gr	-	-	hervir	cocinar por 10 min
	Ajo	10	gr	pelar	ecrasee	hervir	cocinar por 10 min
	Sal	3	gr	-	-	hervir	cocinar por 10 min
	Fideo	50	gr	-	-	hervir	cocinar por 10 min
	Culantro	5	gr	lavar-deshojar	repicar	-	-
	Yuca	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 30 min
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 013

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 14: Chicha de Chonta

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p style="font-weight: bold;">FICHA DE INVENTARIO</p>		
	CÓDIGO	
	0014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto	Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z (Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de Chonta		
Código fotográfico: 00014		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Shuar	L1	Español
	L2	Shuar Chicham

Subámbito		Detalle del Subámbito							
Gastronomía		Gastronomía Ocasional							
De Breve reseña									
<p>La tradición dice que los hombres shuar no salían al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes pilches de casi un litro. Con este único alimento trabajan, caminan o cazan. Esta bebida típica es brindada a personas de otras etnias que visitan comunidades shuar, como símbolo de aprecio y fraternidad. se sirve en un recipiente típico Shuar llamado pilche, fabricado a base de un fruto llamado poto.</p>									
4. DESCRIPCIÓN									
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chonta • Azúcar • Fermento de chicha de yuca <p>Preparación:</p> <p>Lavar las chontas en abundante agua y ponerlas a cocinar en una olla grande. Cuando esté, retirarlas del fuego, escurrirlas y dejarlas enfriar. Una vez frías proceder a sacar las pepas o semillas. Moler la chonta. En la masa amarilla echar dos o tres tazas de fermentado de chicha de yuca. Este paso hacerlo calculando que no le vaya a quedar demasiado espeso o fuerte. Cernir con un colador y servir.</p>									
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad							
		Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera continua aún mantiene este conocimiento culinario diferente de otros tipos de preparaciones de la chicha de chonta.							
Anual									
Continua									
X Ocasional									
		Otros							
Alcance		Detalle del alcance							
X Local		Las personas que saborean la chicha son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.							
						Provincial			
						Regional			
						Nacional			
						Internacional			
5. PORTADORES / SOPORTES									
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	Cristóbal Ananga	58 años / 20 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés				

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles	Arias Flor	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chicha de Chonta		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos		Audio

		20160711_125218	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 14: Chicha de Chonta

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div>  </div>								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Chicha de Chonta						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	BEBIDA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CH. CH.	Chonta	10	u	lavar-pelar	-	hervir	cocinar por 45 min	
	Azúcar	30	gr	-	-	-	-	
	Fermento de chicha de yuca	400	ml	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 014
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 15: Chicha de Yuca

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		0015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chicha de Yuca		
Código fotográfico: 00015		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Kunkup	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Shuar	L1	Español
	L2	Shuar Chicham

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
De Breve reseña					
<p>La yuca es un tubérculo que se da mucho en el oriente ecuatoriano es muy común por la etnia Shuar ya que utiliza ingredientes comunes de su zona. La tradición dice que no salían al bosque o a sus faenas diarias sin tomar, en dos grandes pilches de casi un litro. Con este único alimento trabajaban, caminan o cazan. Esta bebida típica es brindada a personas de otras etnias que visiten comunidades Shuar, como símbolo de aprecio y fraternidad de su cultura, se sirve en un recipiente típico Shuar llamado pilche, fabricado a base de un fruto llamado potó.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yuca • Camote • azúcar <p>Preparación: Lo primero es pelar la yuca y cocerla hasta que esté blanda. Cuando está lista se la aplasta en una batea hasta desmenuzarla bien. Luego se mezcla el líquido del camote que se cocinó y la yuca. Se deja fermentar durante 24 horas. se deja fermentar por 5 días luego de este tiempo es demasiado fuerte.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 20 años se lo hace de manera continua aún mantiene la tradición culinaria diferente de otros tipos de preparaciones de la chicha de yuca.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean la chicha de yuca son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Santiago Pitiur	55 años / 20 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad Santa Kunkup

Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles	Arias Flor	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
Yolanda					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chicha de Yuca		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	

Receta Estándar 15: Chicha de Yuca

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Chicha de Yuca						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	BEBIDA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CH. Y.	Yuca	300	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 30 min	
	Camote	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 25 min	
	Azúcar	50	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TIPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 015
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 16: Tostados de Hormigas Ucui o Añangos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL			
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
			CÓDIGO
			0016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pablo Sexto			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tostados de Hormigas Week o Añangos			
Código fotográfico: 00016			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Barrio Centro		D1	N/A
		D2	N/A

Grupo social		Lengua (s)	
Shuar	L1	Español	
	L2	Shuar Chicham	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Ocasional	
De Breve reseña			
<p>Estas hormigas no se las pueden encontrar siempre, debido a vuelan por temporadas. Son hormigas machos que buscan a las hembras que se encuentran debajo de la tierra formando grandes hoyos, son de color café, tienen un desarrollo máximo de 2,5 a 3cm de largo estas vuelan en cantidades masivas, una vez recogidas, se los lava, se los tuesta y listo para el consumo es muy rica en proteína debido a que posee cantidad de grasa insaturada muy conocido entre la gente nacional y extranjera.</p>			
4 DESCRIPCIÓN			
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Añangos • Aceite • Plátano • Sal <p>Preparación: Poner el aceite en una olla, tostar los añangos hasta que las alas de los añangos se suelten, seguidamente se le adiciona un poco de sal esto permitirá que le de sabor al plato hasta que quede crujiente las hormigas.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 10 años se lo hace de manera continua y natural aún mantiene la tradición culinaria de los añangos	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Las personas que saborean los añangos son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cristina	41 años /20 años de actividad	Propietaria	Augusto	Barrio
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Medio				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tostado de Hormigas Week o Añangos	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	13714551_1583489080	20160712_111745		
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Flor Robles				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez				
Registro Fotográfico: Flor Robles				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 16: Tostados de Hormigas Week o Añangos

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Tostados de Hormigas Ukui o Añangos						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016	# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	DE APLICACIÓN
T.H.	Añangos	140	gr	-	-	tostar	cocinar por 5 min
	Aceite	20	ml	-	-	-	-
	Plátano	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 20 min
	Sal	5	gr	-	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario016
Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 17: Humitas de Choclo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		0017	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto	
Parroquia: Pablo Sexto		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pablo Sexto			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Humitas de Choclo			
Código fotográfico: 00017			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Rosario		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	

mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito
Gastronomía		Gastronomía Ocasional
De Breve reseña		
<p>La humita es de origen peruano se extendió por la cordillera de los andes como argentina, Bolivia y Ecuador consiste básicamente en una pasta o masa de maíz levemente aliñada, envuelta y finalmente cocida o tostada en las propias hojas de una mazorca de maíz des tan tradicional este plato en el Ecuador que se diseñaron ollas exclusivamente para su elaboración pueden ser da sal o de dulce.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choclo • Cebolla larga • Mantequilla • Huevos • Azúcar • Licor • Queso • Hojas de choclo • sal <p>Preparación:</p> <p>Moler y cernir el choclo en un harnero, batir la mantequilla, queso sal, azúcar, añadir el choclo y las yemas de una a una, incorporar suavemente las claras batidas a punto de nieve y el licor, armar las humitas poniendo una buena cucharada de masa en cada hoja y cerrarla bien, cocinar al vapor en una olla por aproximadamente 45 minutos.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 20 años se lo hace de manera continua y natural aún mantiene la tradición culinaria de las humitas
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que saborean las humitas son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Torres	41 años / 20 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Humitas de Choclo	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	13819369_11136503		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 17: Humitas de Choclo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div>  </div>							
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Humitas de Choclo						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 2 20/07/2016	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	DE APLICACIÓN
H.CH.	Choclo	190	gr	lavar-moler	trocear	al baño María	cocinar por 45 min
	Cebolla Blanca	50	gr	lavar	brunoise fino	-	-
	Mantequilla	20	gr	batir	-	-	-
	Huevo(yemas)	1	u	batir	-	-	-
	Huevo(claras)	1	u	batir punto de nieve	-	-	-
	Azúcar	10	gr	batir	-	-	-
	Licor	25	ml	-	-	-	-
	Queso	50	gr	batir	-	-	-
	Hojas de choclo	2	u	lavar	-	-	-
	Sal	5	gr	batir	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 017

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 18: Pachuco

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">0018</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Pachuco		
Código fotográfico: 00018		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		

Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Pablo Sexto – Barrio Centro		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
mestizo		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
De Breve reseña					
<p>El Pachuco es un tipo de bebida a base de licor con un sabor agradable en forma natural, no contiene muchos químicos es muy tradicional de pablo sexto, su elaboración se lo prepara con trago, piña y azúcar este producto se lo puede adquirir en festividades del cantón, donde se expone la bebidas típica realizada con frutas que se dan en la zona.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trago • Piña • Azúcar <p>Preparación: lavar las piñas, luego se parte por la mitad se raspa la piña con una cuchara y se extrae toda la pulpa, licuamos todo pasamos por el colador mezclamos toda la preparación con trago y azúcar y listo para ser bebida.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 30 años se lo hace de manera continua y natural aún mantiene la tradición del Pachuco.			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean esta bebida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Rosa Peláez	61 años /30 años de actividad	Propietaria	Av. Guapán y Augusto Abad	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles	Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Pachuco		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160708_162745	20160708_153440	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 18: Pachuco

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Pachuco						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
P.	Trago	300	gr	-	-	-	-	
	Piña	400	gr	lavar-pelar-licuar	trocear	-	-	
	Azúcar	30	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 018
Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 19: Tufulla

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	
		CÓDIGO
		0019
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tufulla		
Código fotográfico: 00019		

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Pablo Sexto – Barrio Centro		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
mestizo		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Ocasional			
De Breve reseña					
<p>La Tufulla es un tipo de bebida a base de licor con un sabor agradable en forma natural, no contiene muchos químicos es muy tradicional de pablo sexto, su elaboración se lo prepara con trago, mora y azúcar este producto se lo puede adquirir en festividades del cantón, donde se expone la bebidas típica realizada con frutas que se dan en la zona.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trago • Mora • Azúcar <p>Preparación: lavar la Mora, licuamos toda la pulpa, pasamos por el colador, llevamos en una olla a fuego medio por 2 minutos para sacar un poco de acidez que tiene la mora mezclamos toda la preparación con trago y azúcar y listo para ser bebida.</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
		Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 30 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición de la Tufulla		
		Continua			
x		Ocasional			
		Otros			
Alcance		Detalle del alcance			
X		Local	Las personas que saborean esta bebida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.		
		Provincial			
		Regional			
		Nacional			
		Internacional			
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Rosa Peláez	61 años / 30 años de actividad	Propietaria	Av. Guapán y Augusto	Barrio Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tufulla		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	20160708_163255	20160708_162759	
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado por: Robles. F. (2016)

Receta Estándar 19: Tufulla

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Tufulla						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		BEBIDA
CONSERVACIÓN	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
T.	Trago	300	gr	-	-	-	-	
	Mora	400	gr	lavar-licuar-tamizar	-	hervir	cocinar por 2 min	
	Azúcar	30	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 019
 Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 20: La Guayusa

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>		<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">0020</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: La Guayusa		
Código fotográfico: 00020		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Shuar	L1	Español
	L2	Shuar Chicham

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Continua			
De Breve reseña					
<p>Es un árbol pequeño que crece en la amazonia ecuatoriana de sabor suave y aroma agradable, sus grandes hojas son ricas en cafeína y al mismo tiempo contienen L-teanina un aminoácido que trasmite una sensación agradable tranquilidad. La combinación de dos crea un estímulo suave y placentero. las hojas de la guayusa han sido históricamente utilizadas por las tribus indígenas de la zona. la ofrecen como bebida de hospitalidad y bienvenida. Hervidas las hojas en una olla, beben mientras cuentan sueños e historias que refuerzan las costumbres y relaciones de comunidad.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guayusa • Azúcar <p>Preparación: se lava las hojas y se pone a hervir en una olla con agua por 5 minutos luego se retira y se endulza con azúcar y listo</p>					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 5 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición de la Guayusa			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean esta bebida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jimmy Ananga	26 años /5 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles	Arias Flor	Av. 11 de noviembre y Yolanda Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
La Guayusa		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos		Audio
		20160711_132457	20160711_132636		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					

Inventariado por: Flor Robles
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez
Registro Fotográfico: Flor Robles

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado **por:** Robles. F. (2016)

Receta Estándar 20: La Guayusa

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: La Guayusa						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
L.G.	Guayusa	6	u	lavar	-	hervir	cocinar por 5 min	
	Azúcar	65	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 020
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 21: Colada de Namuka con Leche

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p> <p style="font-weight: bold; text-align: center;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="text-align: center;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>		CÓDIGO
		0021
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Colada de Namuka con Leche		
Código fotográfico: 00020		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	

Pablo Sexto – Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito
Gastronomía		Gastronomía Continua
De Breve reseña		
La namuka es una fruta orgánica también llamada zapallo silvestre crece colgado en la rama de los árboles, la gente Shuar la utiliza mucho para sus preparaciones cotidianas, en la actualidad no es muy conocida esta fruta, pero poco a poco se va incluyendo en lo que es la gastronomía local.		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Namuka • Leche • azúcar Preparación: Se lava la namuka, Se cocina en una olla con agua los pedazos de namuka por 20 minutos, luego que ya se haya cocinado se saca la pulpa de la fruta, se licua hasta que este espesa, llevamos nuevamente al fuego ponemos azúcar y movemos una vez que esté lista, ponemos la leche y nos servimos.		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición de la namuka
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que saborean esta bebida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.
	Provincial	
	Regional	

	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Nieves Buestán	45 años /25 años de actividad	Propietario	Pablo Sexto	Comunidad Santa Inés
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					

SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda		Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Colada de Namuka con Leche		Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos		Audio	
	20160711_132057	MOV001			
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					
Inventariado por: Flor Robles					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez					
Registro Fotográfico: Flor Robles					

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 21: Colada de Namuka con Leche

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Colada de Namuka con Leche						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.N.L.	Namuka	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 20 min	
	Leche	400	gr	-	-	-	-	
	Azúcar	50	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 021
Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 22: Tamal de Papachina

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	CÓDIGO
		0022
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)
		Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Tamal de Papachina		
Código fotográfico: 00020		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto –Sangay	D1	N/A

	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Continua	
De Breve reseña		
<p>A la papachina se la consideraba como monte, rodeaban todas las casas, como su crecimiento era demasiado deciden limpiar y córtalas de raíz para evitar que siga propagando, se dan cuenta que en sus raíces se encontraba una papa, al principio pensaron que era semilla, pero viendo que eran muchas deciden cocinarlas y vieron su delicioso sabor, desde allí se lo consume e como acompañante, para elaborar tortas, galletas, y los famosos tamales.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papachina • Mantequilla • Queso • Harina • Huevo • Hojas de achira <p>Preparación: Moler la papachina cruda agregar la mantequilla y queso, amasar bien y agregar la sal, harina, y huevo, envolver en hojas de bijao y cocinar al vapor.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición de la papachina
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que saborean este plato típico son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosario Coello	45 años / 25 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Sangay
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tamal de Papachina	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	20160711_13874691	MOV001		
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Flor Robles				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez				
Registro Fotográfico: Flor Robles				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 22: Tamal de Papachina

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 2	
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Tamal de Papachina						20/07/2016		
							OTROS (especificar)	
							ENTRADA	
CONSERVACIÓN		Ambiente		refrigeración	X	congelación	otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	DE APLICACIÓN	
C.N.L.	Papachina	300	gr	lavar-pelar-moler	-	cocción al vapor	cocinar por 30 min	
	Mantequilla	50	gr	-	-	-	-	
	Queso	60	gr	rallar	-	-	-	
	Harina	200	gr	tamizar	-	-	-	
	Huevo	1	u	-	-	-	-	
	Hojas de achira	2	h	lavar	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 022
 Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 23: Caldo de Tilapia

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>		<p style="font-weight: bold; font-size: large;">CÓDIGO</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">0023</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Caldo de Tilapia		
Código fotográfico: 00020		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	

Pablo Sexto –Sangay	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Continua	
De Breve reseña		
<p>Es un plato representativo del cantón Pablo Sexto, es preparado mucho por la etnia Shuar degustada y apreciada por la gente colona, tiene gran aceptación por las personas que visitan el cantón, Su producción se mantiene todo el año por los aficionados a la crianza. La tilapia se encuentra tanto en agua dulce como en agua salada es una especie de agua cálida que puede llegar a pesar de 3 a 4 libras es un pez que tiene una textura firme con un sabor dulce.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilapia • Yuca • sal <p>Preparación: hervir agua y agregar el pescado previamente lavado por 20 minutos. Hasta que el pescado este suave, cocinar la yuca en un recipiente aparte, servir el plato acompañado con yuca o plátano.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición del caldo de tilapia
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que saborean este plato típico son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES / SOPORTES		

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad	
Individuos	María Sarmiento	48 años /27 años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Sanoav	
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia			
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.			
Maestros – aprendiz						
Centro de capacitación						
Otro						
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión			
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.			
Maestros – aprendiz						
Centro de capacitación						
Otro						
6. VALORACIÓN						
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD						
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.						
SENSIBILIDAD AL CAMBIO						
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.				
	Media					
	Baja					
7. INTERLOCUTORES						
Apellidos y nombres			Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles	Arias	Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Caldo de Tilapia	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Continua
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	13887043_19251431		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Flor Robles			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez			
Registro Fotográfico: Flor Robles			

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 23: Caldo de Tilapia

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Caldo de Tilapia						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.T.	Tilapia	2	u	lavar-limpiar	-	hervir	cocinar por 20 min	
	Yuca	200	gr	lavar-pelar	trocear	hervir	cocinar por 30 min	
	Sal	5	gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 023

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Ficha de Inventario 24: Chuchuguaso

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: large;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p style="font-weight: bold;">DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	CÓDIGO
		0024
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chuchuguaso		
Código fotográfico: 00024		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	

Pablo Sexto –Santa Inés	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Shuar	L1	Español
	L2	Shuar Chicham
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Continua	
De Breve reseña		
<p>El Chuchuguaso se dio origen en Perú donde las comunidades Shuar lo utilizaban como planta medicinal, este árbol del Chuchuguaso es extraído de la cáscara que antiguamente los abuelos preparaban, cocinaban la cáscara y se lo bebían eso hacía que les de mucha fuerza, lo utilizan como remedio medicinal enterrado por un mes debajo de la tierra, pero al pasar el tiempo va cambiando y la gente se dedica a prepararlo como bebida alcohólica</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • licor • cascara de Chuchuguaso <p>Preparación: Raspamos la cascara con un cuchillo hasta que esté limpio y de color café, luego se llena en una botella el trago con pedazos de cascara tapada por una hora, luego se mezcla con el preparado desde hace dos meses y listo.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 30 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición del Chuchuguaso.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que saborean esta bebida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Sarmiento	49 años /30años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Sangay
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz		X			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chuchuguaso	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Ocasional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	20160711_122749	20160711_122749		
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Flor Robles				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez				
Registro Fotográfico: Flor Robles				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 24: Chuchuguaso

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Chuchuguaso						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CH.	Licor	400	ml	-	-	-	-	-
	Cáscara de Chuchuguaso	50	gr	lavar-raspar	-	-	-	Reposar por 1 hora.
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 024
 Elaborado por: Robles. F. (2016)

Ficha de Inventario 25: Muchines de Yuca

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
		CÓDIGO
		0025
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Pablo Sexto		Cantón: Pablo Sexto
Parroquia: Pablo Sexto	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pablo Sexto		
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)
		Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Muchines de Yuca		
Código fotográfico: 00025		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pablo Sexto – Sangay	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	

Gastronomía		Gastronomía Continua			
De Breve reseña					
<p>La yuca es un tubérculo que se da mucho en el oriente ecuatoriano en especial en el cantón Pablo Sexto, por ello en la actualidad se exporta a otros lugares debido a su abundancia. se elaboro este plato ya que los Shuar solo comían cocinada la yuca por los colonos de la región decidieron dar un cambio y probar otras cosas con la yuca, es donde nace los Muchines de yuca se elabora principalmente en fechas especiales como es la navidad ya que es una costumbre brindar a sus visitas estas delicias acompañadas de miel de caña de azúcar, lo cual son consumidos por gente nacional y extranjera.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Yuca • Huevo • sal 					
Preparación:					
rallar la yuca lo más fina que sea posible mezclar con los huevos y sal al gusto finalmente amasar freír y tomar con una taza de café o guayusa.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Tuvo sus inicios en esta actividad hace 25 años se lo hace de manera Ocasional y natural aún mantiene la tradición de los Muchines de yuca			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que saborean esta comida típica son de procedencia local y extranjera, que acuden al lugar de visita ya sea en feriados o fines de semana.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosario Alvares	45 años /25años de actividad	Propietaria	Pablo Sexto	Comunidad Sangay
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de		
Maestros – aprendiz		X			

Centro de capacitación		padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

X	Alta	El escaso apoyo gubernamental en cuanto a emprendimientos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes principalmente de jóvenes y adultos ha provocado la merma de las tradiciones y manifestaciones culturales.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Robles Arias Flor Yolanda	Av. 11 de noviembre y Milton Reyes	0996547108	Femenino	25

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Muchines de Yuca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Continua

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
	13312772_11013453		

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Flor Robles

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Ing. Verónica Yépez

Registro Fotográfico: Flor Robles

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

Elaborado

por:

Robles.

F.

(2016)

Receta Estándar 25: Muchines de Yuca

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR 								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Muchines de Yuca						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax: 2
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
M.Y.	Yuca	500	Gr	limpiar-pelar-rallar	-	gran fritura	cocinar por 3 min	
	Huevo	1	U	-	-	-	-	
	Sal	5	Gr	-	-	-	-	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TÍPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 025
Elaborado por: Robles. F. (2016)

Tabla 5: Matriz General de Resultados de las Fichas del Inventario

Cantón Pablo Sexto								
Plato típico	Ingredientes	Preparación	Tiempo de Preparación	Lugar y días de expendio	Costo	Acompañamiento	Informante	Fecha de Entrevista
Sancocho de res	Carne de res, choclo, yuca, zanahoria, plátano verde, cebolla, limón pimiento.	Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos, la cebolla blanca, la zanahoria, el pimiento y el agua hirviendo, dejar cocinar por una hora aproximadamente o hasta que ablande la carne; agregue la yuca, cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimienta, culantro picado	30 minutos.	Este plato se lo puede encontrar todos los días en el restaurante y en días festivos.	Dos dólares	Culantro picado	Sra. Rosa Sigüenza	20/07/2016
Costillas de cerdo al Horno	Costilla de cerdo, ajo, cebolla. Culantro	En una bandeja ponemos adobar la costilla con el ajo, cebolla, culantro lo mezclamos todo dejamos reposar por 30 minutos, luego lo llevamos al horno por una hora y servimos con yuca, arroz y ensalada	1 hora y media.	Este plato se lo puede encontrar todos los días en restaurantes y días festivos.	Un dólar setenta centavos.	Se lo puede acompañar con papachina, yuca, arroz y ensalada	Sra. Laura Ramones.	20/07/2016
Empanadas de yuca	Yuca, huevo, mantequilla, manteca de chanco y polvo de hornear, queso	Pelar las yucas, cocinarlas. Retirar del fuego la yuca debe estar precocinada, prensarlas con un tenedor, Incorporar la mantequilla, la manteca de chanco, los huevos, el polvo de hornear. Amasamos. Colocamos el queso en el centro, doblamos y formamos la empanada ,calentamos aceite en una sartén y freírlas hasta que estén doradas	10 minutos	Esto plato se elabora en los restaurantes y en días de fiesta.	Ochenta centavos.	Se lo acompaña con una taza de Café y ají	Sra. Rosa Quinde	20/07/2016

Tamal con carne molida	Carne de res molida, arveja, ajo, cebolla, zanahoria, pimienta, orégano, comino harina.	Elaboramos la masa con consomé de pollo, adobamos con ajo, cebolla, sal, pimienta y orégano. Hacemos un condumio con carne de res, agregamos, ajo, cebolla y alverja luego procedemos a la envoltura con la cascara de plátano ahumada y lo llevamos a cocción y luego nos servimos.	30 minutos	Se lo puede encontrar en restaurantes y en los días festivos.	Un dólar	Se lo puede acompañar con una taza de café y ají	Sra. Claudia Juera.	20/07/2016
Ayampaco de tilapia	Tilapia, santa maría, tomate, cebolla, limón, yuca, hojas de bijao	Colocamos tres hojas de bijao en ella se ponemos las hojas de Santamaría junto con la tilapia lo envolvemos, doblando por la mitad y realizando un nudo en los extremos de las hojas posterior a ello se lo lleva a fuego por 15 minutos.	15 a 20 minutos.	Se lo encuentra en el Mercado central del Cantón y todos los días de fiesta	Dos con cincuenta centavos	Se lo acompaña con yuca y ensalada.	Sra. Laura Shakay	20/07/2016
Ayampaco de pollo	Pollo, tomate, cebolla blanca, cebolla Paiteña, tomate, ajo palmito, limón, yuca, hojas de bijao	Condimentamos el pollo dejándolo reposar un día, luego procedemos a cortar en trozos pequeños, colocamos tres hojas de bijao en forma secuencial, ponemos la textura de la mezcla junto palmito y el pollo para luego envolverlo, doblando por la mitad y realizando un nudo en los extremos de las hojas posterior a ello se lo lleva a fuego.	15 a 20 minutos	Este plato se lo puede encontrar en el Mercado, de Pablo Sexto y en los días festivos.	Dos con cincuenta centavos.	Se lo acompaña con yuca y ensalada	Sra. Laura Shakay	20/07/2016
Cuy asado	Cuy, papas, cebolla, ajo, cebolla colorada, apio lechuga y huevo	Se pela el cuy, se lava bien, se pone a escurrir, se sazona con cebolla, sal y se asa a la brasa de carbón con manteca.	Dos horas	Se lo puede encontrar en los restaurantes los fines de semana y días festivos.	Quince y veinte dólares	Se lo puede acompañar con papas, lechuga y huevo.	Sra. Rosa Peláez	20/07/2016

Pinchos de Chontacuro	Chontacuro, yuca, hojas de bijao	Se procede a lavar los Chontacuro posterior a ello con la ayuda de un pincho se traspasa a los mukindis, luego se lo lleva calor del carbón, virando lentamente para que se dore por todos los lados.	8 a 10 minutos	Se lo puede encontrar en las comunidades de Santa Inés del cantón Pablo Sexto	De uno a dos dólares	Se lo puede acompañar con yuca	Sra. Cristóbal Ananga	20/07/2016
Caldo de caracha	Caracha, plátano, Achiote, cebolla blanca, culantro, ajo	Se hierva el agua posterior a ello se le agrega los condimentos cuando el agua ya este hirviendo se procede a colocar las carachas y listo.	20 minutos	Se lo puede encontrar en las comunidades Shuar.	Un dólar diez	Se lo puede acompañar con plátano y culantro	Sr. Roberto Saant	20/07/2016
Buñuelos de yuca	Yuca, huevo. Polvo de hornear, harina, azúcar, aceite	Se pela la yuca, se cocina hasta que estén suaves, luego se aplasta y se va amasando, se incorpora la mantequilla, el polvo de hornear, el huevo, harina y azúcar, luego se forma las bolitas y se lo lleva a freír hasta que estén doradas.	5 a 8 minutos	Se lo puede encontrar en los restaurantes y en días festivos.	Ochenta centavos	Se lo puede acompañar con dulce de namuka o queso	Sra. Nieves Buestán	20/07/2016
Dulce de Namuka	Namuka, azúcar, canela	Se cocina en una con agua los pedazos de Namuka al fuego por 20 minutos, luego que ya se haya cocinado se saca la pulpa de la fruta, se licua hasta que este espesa, llevamos nuevamente al fuego incorporando la azúcar movemos constantemente para que no se quemé y listo.	20 minutos	Se lo puede encontrar en el centro del cantón y en las comunidades Shuar	Ochenta centavos	Acompañar con buñuelos de yuca o queso	Sra. Nieves Buestán	20/07/2016

La Tonga	Pollo, yuca, culantro, zanahoria, arveja, hoja de bijao, ajo, sal	Apoyándose de un tazón se colocan seis hojas transversales aplastándola hasta el fondo, se coloca presas de pollo según el tamaño de la envoltura que se pretende hacer, se agrega las verduras y posterior a esto se amara en los extremos de las hojas, seguidamente se lo lleva al fuego	45 minutos	Se lo puede encontrar en la comunidades Shuar	Dos dólares	Se lo puede acompañar con yuca	Sra. Laura Shakay	20/07/2016
Caldo de gallina criolla	Gallina criolla, cebolla Paiteña, cebolla blanca, apio, comino, ajo, sal, fideo, culantro, yuca	Colocar las presas de gallina en una olla, agregar agua y llevar a hervir por 45 minutos aproximadamente, a fuego medio y con la olla tapada. Agregar el apio, la cebolla larga, ajo, comino, sal y los fideos por 10 minutos más. Servir el caldo con la presa de gallina	45 minutos	Se lo puede encontrar en los restaurantes del cantón	Dos dólares	Se lo acompaña con yuca y culantro	Sra. Narcisa García	20/07/2016
Chicha de chonta	Chonta, azúcar, fermento de chicha de yuca	Lavar las chontas y ponerlas a cocinar en una olla grande. Escurrirlas proceder a sacar las pepas o semillas. Moler la chonta. En la masa amarilla echar dos o tres tazas de fermentado de chicha de yuca. Cernir con un colador y servir.	1 hora	Se lo puede encontrar en las comunidades Shuar	Un dólar	Se lo puede acompañar con con limón	Sr. Cristóbal Ananga	20/07/2016
Chicha de yuca	Yuca, camote, azúcar	Lo primero es pelar la yuca y cocerla hasta que esté blanda. Aplastar en una batea hasta desmenuzarla bien. Luego se mezcla el líquido del camote que se cocinó y la yuca se deja fermentar por 5 días luego de este tiempo es demasiado fuerte.	30 minutos	Se lo puede encontrar en las comunidades Shuar	Un dólar	Se lo puede acompañar con limón	Sr. Santiago Pitiur	20/07/2016

Tostado de hormigas Ukui o añangos	Añangos, aceite, plátano, sal	Poner el aceite en una olla, tostar los añangos hasta que las alas de las añangos se suelten, seguidamente se le adiciona un poco de sal esto permitirá que le de sabor al plato hasta que quede crujiente las hormigas.	5 minutos	Se lo puede encontrar en las comunidades Shuar y en el barrio centro	Un dólar	Se lo acompaña con plátano	Cristina Yankur	20/07/2016
Humitas de choclo	Choclo, cebolla larga, mantequilla, huevo, azúcar, licor, queso, hojas de choclo, sal.	moler y cernir el choclo, batir la mantequilla, queso sal, azúcar, añadir el choclo y las yemas de una a una, incorporar suavemente las claras batidas a punto de nieve y el licor, armar las humitas y cerrarla bien, cocinar al vapor en una olla por aproximadamente 45 minutos.	45 minutos	Se lo puede encontrar en los restaurantes del cantón y es elaborada por familias	Ochenta centavos	Se lo acompaña con una taza de café	María Torres	20/07/2016
Pachuco	Trago, piña, azúcar	Lavar las piñas, luego se parte por la mitad se raspa la piña con una cuchara y se extrae toda la pulpa, licuamos todo pasamos por el colador mezclamos toda la preparación con trago y azúcar y listo para ser bebida.	10 minutos	Se lo encuentra en el barrio centro	Ochenta centavos	Se lo acompaña con diferentes frutas	Sra. Rosa Peláez	20/07/2016
Tufulla	Trago, mora, azúcar	Lavar la Mora, licuamos toda la pulpa, pasamos por el colador, llevamos en una olla a fuego medio por 2 minutos para sacar un poco de acidez que tiene la mora mezclamos toda la preparación con trago y azúcar y listo para ser bebida.	10 minutos	Se lo encuentra en el barrio centro	Ochenta centavos	Se lo acompaña con diferentes frutas	Sra. Rosa Peláez	20/07/2016

Caldo de tilapia	Tilapia, yuca, sal	Hervir agua y agregar el pescado previamente lavado. Cocinar Hasta que el pescado este suave, cocinar la yuca en un recipiente aparte, servir en un plato hondo con hierbita	20 minutos	Se lo encuentra en las comunidades Shuar	Dos dólares	Se lo acompaña con yuca, plátano	Sra. María Shinguimi	20/07/2016
Chuchuguaso	Licor, cascara de Chuchuguaso	Raspamos la cascara con un cuchillo hasta que esté limpio y de color café, luego se llena en una botella el trago con pedazos de cascara tapada por una hora, luego se mezcla con el preparado desde hace dos meses y listo.	1 hora	Se lo encuentra en la comunidades Shuar	Cincuenta centavos		Sr. Cristóbal Ananga	20/07/2016
Muchines de yuca	Yuca, huevo, sal	Rallar la yuca lo más fina que sea posible, mezclar con los huevos y sal al gusto, finalmente amasar freír.	5 a 8 minutos	Se lo encuentra en las comunidades y en el barrio centro	Ochenta centavos	Se lo acompaña con una taza de guayusa o café	Sra. Rosario Álvarez	20/07/2016

Fuente: Fichas de Inventario
Elaborado por: Robles. F. (2016)

1. PROPUESTA

Tema: “Revista gastronómica del cantón Pablo Sexto”

ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Se busca Registrar la gastronomía típica del cantón Pablo Sexto mediante el diseño de una revista surgió con la finalidad de mantener viva y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas, utilizados dentro de sus platos típicos y tradicionales, así como conocer las costumbres que van arraigadas en los habitantes de pablo Sexto con el pasar de los años, ya que hoy en día toda esta historia y cultura propia se está perdiendo totalmente con las nuevas generaciones.

DATOS INFORMATIVOS

Pablo Sexto es un cantón de Ecuador, conocida también como el umbral del volcán Sangay se encuentra ubicado en la parte noroeste de la Provincia de Morona Santiago, su cabecera cantonal lleva el mismo nombre, ubicada en una planicie de características regulares, la mayoría de su territorio está dentro del parque nacional Sangay, este factor es determinante en la administración de sus recursos naturales y culturales, pues justamente abundancia de su biodiversidad ha incidido en la declaratoria de esta área protegida.

JUSTIFICACIÓN

El cantón Pablo Sexto tiene platos típicos las cuales deben darse a conocer por las futuras generaciones, considero muy importante la elaboración de esta revista debido a que no existe un documento acerca de la cultura gastronomía del cantón.

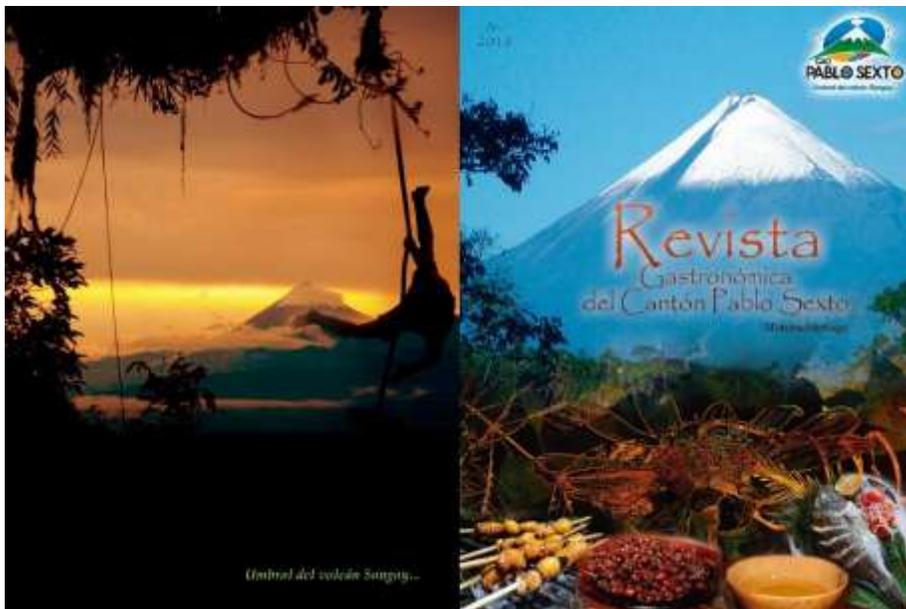
Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos propios; autóctonos, que eran utilizados para las preparaciones innatas del Cantón Pablo Sexto, las cuales eran preparadas por sus antepasados y que en la actualidad se están perdiendo.

El beneficio que conllevara a la realización de este proyecto es el no permitir que mueran las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales del cantón Pablo Sexto, plasmarlas en esta revista para que de esta manera los habitantes del cantón tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que esta representa en ellos.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

- a) Diseño de la portada y contraportada llevará colores llamativos con letras que realcen y llamen la atención que sea entendible y con imágenes que representen tanto al cantón Pablo Sexto como su gastronomía y patrimonio cultural inmaterial.

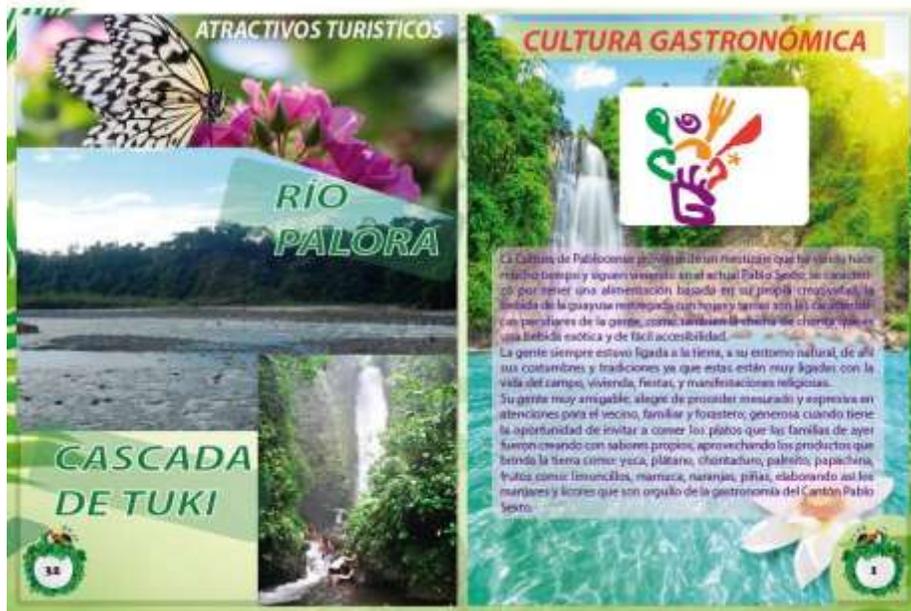
La contraportada lleva la imagen del Volcán Sangay



b) Flora y Fauna de Pablo Sexto



c) Atractivos Turísticos y Cultura Gastronómica



e) Historia del Cantón Pablo Sexto

CANTON PABLO SEXTO



El 17 de mayo de 1966, miembros de familias nómadas que recorrían los territorios de lo que hoy es Pablo Sexto y Huamboya, se reúnen y crean la primera comunidad Shuar llamada SINTINIS. En el año 1969, el Padre Salesiano italiano Formaggio, en su recorrido por la selva en busca de lugares para poblarlos, define un sitio con el nombre de Pablo Sexto con la ausencia recibida de parte del Pago del mismo nombre.

El 13 de septiembre de 1969, viajan por vía aérea un grupo de familias de los alrededores de Cuenca, rumbo a Pablo Sexto con el fin de colonizar estas tierras, promovidos por el proceso de colonización emprendido por el CREA, (Centro de Rehabilitación Económica del Austro) con el apoyo de los Salesianos y el Cuerpo de Paz.

El 28 de octubre de 1969, un segundo grupo de familias oriundas de la comunidad de Guapán, Provincia del Cañar, deciden viajar a colonizar las tierras de Pablo Sexto. La ruta escogida es Azogues- Ambato -Shel- Chiguaza

2

ATRATIVOS TURISTICOS

Volcán Sangay



Parque Nacional Sangay

33

f) Ubicación geográfica del Cantón Pablo Sexto

Muchines de Yuca

Arroz Placido

La yuca es un tubérculo que se da mucho en el sector amazónico en especial en el cantón Pablo Sexto. Desde que ella en la actualidad se prepara en otros lugares debido a su practicidad, se elabora este plato ya que los platos más comunes utilizando la yuca son los platos de la región amazónica. Este plato se prepara con arroz cocido con sal y se agregan otros ingredientes como la yuca, se agregan los Muchines de yuca se elaboran particularmente en las zonas rurales como en la ciudad ya que es una comida tradicional con un sabor muy agradable. Los platos de yuca se preparan de muchas maneras, se puede preparar con papas, con papas y con papas.

Legumbres

- Frijol
- Alubia
- Fava

Preparación

Se lava la yuca lo más bien que sea posible se machaca con los huesos y se le agrega bastante agua para hacer un puré y se cocina con una taza de café o gaseosa.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

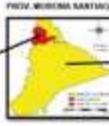


El Cantón Pablo Sexto se encuentra ubicado en la parte noroeste de la Provincia de Morona Santiago. Ubicado en una planicie de características regufieras, lo que ha facilitado que se produzca un trazado artesanal del área urbana; la mayoría de su territorio está dentro del Parque Nacional Sangay. Abarca una superficie de 376,53 km referente al 22,19% del área total del cantón.

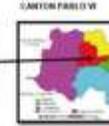
ECUADOR



PROV. MORONA SANTIAGO



CANTÓN PABLO VI



Los límites del Cantón Pablo Sexto son:

Al Norte con el Cantón Palora y la Provincia de Chimborazo, al Sur con el Cantón Huambayo y el Cantón Morona, al Este con el Cantón Huambayo, y al Oeste con el Cantón Palora y al Oeste con la Provincia de Chimborazo.

g) Clima y Etnografía

CLIMA

La temperatura media anual oscila entre 18 y 22,8°C, recibiendo una precipitación promedio anual entre 2000 y 3000 milímetros. El número de meses ecológicamente secos varía entonces de 1 a 5, dentro de este periodo, el número de días fisiológicamente secos oscila entre 10 y 62.

Es notoriamente un paratenorio elevado (10m), en un segundo lugar México y Abu Esmenlitas.

ETNOGRAFÍA

Costillas de Cerdo al Horno

Características

Es un plato que se cocinan en forma sencilla y es hecho del cerdo con parte de otros sabores naturales de cada familia preparan diferentes platos pero el sabor de los porcinos es diferente y sorprendente por que sus propiedades son beneficiosas de la zona.

Ingredientes

- Costilla de cerdo
- Ajo
- Cebolla
- Cebadillo

En una bandeja se cocinan en horno las costillas con el ajo, cebolla, cebadillo la maricamba todo dejamos reposar por 30 minutos, luego se llevan al horno por una hora y se sirven con papa, arroz y ensalada.

4

29

h) gastronomía de Pablo Sexto

Sancocho de Res

Es un Plato

Es un plato que en la mayoría de los casos se prepara con productos de la zona. Se trata de un plato que se prepara con carne de res, papas, choclos, cebolla blanca, zanahoria, pimiento, calabaza, ajo, cebolla morada y limón.

Ingredientes

- Carne de res
- Choclo
- Papa
- Zanahoria
- Cebolla blanca
- Pimiento
- Calabaza
- Ajo
- Cebolla morada
- Limón

Preparación

Poner el aceite en una olla, dorar la carne, agregar los choclos, la cebolla blanca, la zanahoria, el pimiento y el agua hirviendo, dejar cocinar por una hora aproximadamente y hasta que ablande la carne; agregar la papa, cuando todos los ingredientes estén en su punto, terminar la sopa sazonando con sal y pimiento, colar y servir.

GASTRONOMÍA

28

5

Empanadas de yuca



Origen Plástico

Es un alimento que se le atribuye de origen indígena ya que siempre se ha usado para el consumo de las familias para el disfrute de los momentos especiales y en las fiestas.

Ingredientes

- Yuca
- Harina
- Levadura
- Levadura de cerveza
- Sal y azúcar

Preparación

Se lavan las yucas, se lavan con agua y se cortan en pedacitos de 2 cm de largo y ancho. Se lavan con agua y se secan. Se agregan los ingredientes y se amasamos. Se hacen las empanadas y se cocinan en agua hirviendo. Se sirven calientes.

Tamal con carne molida

Origen Plástico

La historia del tamal es muy antigua y se atribuye a los aztecas. Este alimento se ha usado siempre para el consumo de las familias en los momentos especiales y en las fiestas. Este plato es muy rico y nutritivo, por eso se recomienda para los niños y niñas.



Ingredientes

- Carne molida
- Harina
- Levadura
- Sal
- Azúcar
- Levadura de cerveza
- Yuca

Preparación

Se lavan las yucas, se lavan con agua y se cortan en pedacitos de 2 cm de largo y ancho. Se lavan con agua y se secan. Se agregan los ingredientes y se amasamos. Se hacen los tamales y se cocinan en agua hirviendo. Se sirven calientes.

Ayampaca de Tilapia



Origen Plástico

Es un plato que se le atribuye de origen indígena ya que siempre se ha usado para el consumo de las familias en los momentos especiales y en las fiestas. Este plato es muy rico y nutritivo, por eso se recomienda para los niños y niñas.

Ingredientes

- Tilapia
- Harina
- Levadura
- Sal
- Azúcar
- Levadura de cerveza
- Yuca

Preparación

Se lavan las yucas, se lavan con agua y se cortan en pedacitos de 2 cm de largo y ancho. Se lavan con agua y se secan. Se agregan los ingredientes y se amasamos. Se hacen las ayampacas y se cocinan en agua hirviendo. Se sirven calientes.

Ayampaca de Pollo

Origen Plástico

Es un plato que se le atribuye de origen indígena ya que siempre se ha usado para el consumo de las familias en los momentos especiales y en las fiestas. Este plato es muy rico y nutritivo, por eso se recomienda para los niños y niñas.



Ingredientes

- Pollo
- Harina
- Levadura
- Sal
- Azúcar
- Levadura de cerveza
- Yuca

Preparación

Se lavan las yucas, se lavan con agua y se cortan en pedacitos de 2 cm de largo y ancho. Se lavan con agua y se secan. Se agregan los ingredientes y se amasamos. Se hacen las ayampacas y se cocinan en agua hirviendo. Se sirven calientes.

183

Cuy Asado



Como Planteo

Es un plato que se le llama en algunos países como puerco asado, pero en otros como puerco asado. Este es un plato que se le llama en algunos países como puerco asado, pero en otros como puerco asado. Este es un plato que se le llama en algunos países como puerco asado, pero en otros como puerco asado.

Ingredientes

- Cuy
- Papas
- Cebolla
- Adobo (ajo, cebolla, comino)
- Sal
- Limón

Preparación

Se lava el cuy con agua muy caliente luego se lo lava y se le cepilla para quitarle el pelo. Se le cepilla con un cepillo de cerdas duras para quitarle el pelo. Se le cepilla con un cepillo de cerdas duras para quitarle el pelo. Se le cepilla con un cepillo de cerdas duras para quitarle el pelo.

Pinchos de Chontacuro



Como Planteo

Este plato se llama en algunos países como pinchos de chontacuro, pero en otros como pinchos de chontacuro. Este es un plato que se le llama en algunos países como pinchos de chontacuro, pero en otros como pinchos de chontacuro.

Ingredientes

- Chontacuro
- Papa
- Adobo de ajo

Preparación

Se prepara el chontacuro para ser asado con la ayuda de un pincho se acompaña a una papita, luego se le hace el adobo, se le hace el adobo, se le hace el adobo, se le hace el adobo.

Caldo de Caracha



Como Planteo

Es un plato que se le llama en algunos países como caldo de caracha, pero en otros como caldo de caracha. Este es un plato que se le llama en algunos países como caldo de caracha, pero en otros como caldo de caracha.

Ingredientes

- Caracha
- Papas
- Adobo
- Cebolla Blanca
- Sal
- Ajo

Preparación

Se lava el agua, se lava el agua, se lava el agua, se lava el agua. Se lava el agua, se lava el agua, se lava el agua, se lava el agua.

Buñuelos de Yuca



Como Planteo

Este plato se llama en algunos países como buñuelos de yuca, pero en otros como buñuelos de yuca. Este es un plato que se le llama en algunos países como buñuelos de yuca, pero en otros como buñuelos de yuca.

Ingredientes

- Yuca
- Harina
- Piloncillo
- Sal
- Aceite

Preparación

Se lava la yuca, se lava la yuca, se lava la yuca, se lava la yuca. Se lava la yuca, se lava la yuca, se lava la yuca, se lava la yuca.

Dulce de Mamuca



Receta Placada

El dulce de Mamuca original siempre ha estado asociado a una zona que se llama La Mamuca, un pequeño pueblo ubicado en la provincia de Loja. Este dulce se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador.

Ingredientes

- Azúcar
- Leche
- Caramelo

Preparación

Se cocina en una olla con agua los pedacitos de azúcar al fuego por 20 minutos. Luego que se ha hecho cuidado de sacar la espuma de la olla, se leña hasta que se vea espuma. Después, se agregan al fuego incorporando el azúcar nuevo en sucesivos pasos que se va quemando y listo.

La Tonga



Receta Placada

La lengua es un platillo que se prepara con el mismo nombre, en la provincia de Loja. Este dulce se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador. Este dulce se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador.

Ingredientes

- Harina
- Leche
- Caramelo
- Azúcar
- Manteca de cerdo
- Sal

Preparación

Se agregan a un fuego los pedacitos de azúcar con agua y se cocinan hasta que se vea espuma. Después, se agregan los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua. Después, se agregan los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua. Después, se agregan los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua.

Caldo de Gallina Criolla



Receta Placada

El caldo de gallina criolla es un plato típico de la provincia de Loja. Este plato se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador. Este plato se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador.

Ingredientes

- Gallina Criolla
- Cebolla Picada
- Cebolla larga
- Ajo
- Cumin
- Sal
- Aceite
- Caramelo
- Agua

Preparación

Cocinar las piezas de gallina en una olla, agregar agua y hervor a fuego por 45 minutos aproximadamente. Luego añadir con la olla apagada. Añadir la especia que se va quemando. Agregar el resto de la cebolla larga, ajo, comino, sal y hervor por 15 minutos más. Hervir el caldo en la olla de gallina y se va quemando hasta que se vea la lengua.

Chicha de Chonta



Receta Placada

La chicha de chonta es un plato típico de la provincia de Loja. Este plato se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador. Este plato se ha convertido en un producto que se vende en las principales ciudades de Ecuador.

Ingredientes

- Chonta
- Agua
- Pimentón de color de pavo

Preparación

Cocer los chontas en abundante agua y pimentón a fuego por una hora. Después, añadir el resto de los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua. Después, se agregan los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua. Después, se agregan los ingredientes y se va quemando hasta que se vea la lengua.

Chicha de Yuca



Origen Placato

La tradición cuenta que los habitantes del valle de Cauca se dedicaban a la agricultura y sus labores agrícolas les llevaban un día y medio al El Dorado de los ríos. En un día, cuando se encontraban en un río, vieron un árbol que crecía en las orillas de la zona. Este árbol tenía un fruto que se comía y se llamaba yuca. Los habitantes de la zona se dieron cuenta de que este fruto era muy rico y saludable y empezaron a utilizarlo para preparar una bebida que se llamó chicha. Con el tiempo, esta bebida se convirtió en una bebida muy popular y se la conoce hoy como chicha de yuca.



Ingredientes

- Yuca
- Canela
- Azúcar

Preparación

Se prepara en un cazo a fuego lento. Se cocina la yuca en agua hasta que está blanda. Se agrega la canela y el azúcar y se cocina un poco más. Se deja hervir hasta que está listo. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.

Tostados de Hormigas Ucui o Añangos

Origen Placato

El origen de los tostados de hormigas ucui o añangos se remonta a los tiempos precolombinos. Se trata de una bebida que se prepara con hormigas que se toman y se secan al sol. Se le agrega azúcar y se cocina a fuego lento. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.





Ingredientes

- Hormigas
- Azúcar
- Sal

Preparación

Se preparan las hormigas en un cazo a fuego lento. Se cocina hasta que están bien secas. Se le agrega el azúcar y se cocina un poco más. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.

Humitas de Choclo



Origen Placato

Las humitas de choclo son una tradición que se originó en el valle de Cauca. Se trata de una bebida que se prepara con choclo que se cocina y se le agrega azúcar y se cocina a fuego lento. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.



Ingredientes

- Choclo
- Canela
- Azúcar
- Sal
- Leche
- Mantequilla
- Miel

Preparación

Se prepara en un cazo a fuego lento. Se cocina el choclo hasta que está blando. Se le agrega la canela, el azúcar y el sal. Se cocina un poco más. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.

Pachuco

Origen Placato

El origen de los pachucos se remonta a los tiempos precolombinos. Se trata de una bebida que se prepara con leche que se cocina y se le agrega azúcar y se cocina a fuego lento. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.





Ingredientes

- Leche
- Azúcar
- Sal

Preparación

Se prepara en un cazo a fuego lento. Se cocina la leche hasta que está bien caliente. Se le agrega el azúcar y el sal. Se cocina un poco más. Se sirve caliente y se puede acompañar con leche o con frutas.

186

La Tufulla



Sobre Planteo

Se toma el mosto de la uva y se mezcla con el agua y se deja reposar por 24 horas para que se asiente el mosto y se pueda utilizar para la elaboración de la tufulla.

Leguminosas

- Frijol
- Maíz
- Arroz

Frecuencia

Se hace la tufulla una vez a la semana para el consumo diario.



12

La Guayusa

Sobre Planteo

Se toma el mosto de la uva y se mezcla con el agua y se deja reposar por 24 horas para que se asiente el mosto y se pueda utilizar para la elaboración de la guayusa.



Leguminosas

- Guandules
- Arroz

Frecuencia

Se hace la guayusa una vez a la semana para el consumo diario.



19

Colada de Mamuca con Leche



Sobre Planteo

Se toma el mosto de la uva y se mezcla con el agua y se deja reposar por 24 horas para que se asiente el mosto y se pueda utilizar para la elaboración de la colada de mamuca con leche.

Leguminosas

- Mamuca
- Leche
- Arroz

Frecuencia

Se hace la colada de mamuca con leche una vez a la semana para el consumo diario.



18

Tamal de Papachira

Sobre Planteo

Se toma el mosto de la uva y se mezcla con el agua y se deja reposar por 24 horas para que se asiente el mosto y se pueda utilizar para la elaboración del tamal de papachira.



Leguminosas

- Papachira
- Guandules
- Guano
- Arroz
- Hojas de tamal

Frecuencia

Se hace el tamal de papachira una vez a la semana para el consumo diario.



13

Caldo de Tilapia



Receta Pasaña

En un poco de aceite caliente se sautea la cebolla, se agregan los tomates y se cocina por la parte arriba hasta que se ablanden, por las partes que están al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

Ingredientes

- 1 kg. de Tilapia
- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Cebolla
- 1 kg. de Agua

Preparación

Se cocina la tilapia en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

14

Chuchuguaso



Receta Pasaña

Se cocina la tilapia en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

Ingredientes

- 1 kg. de Tilapia
- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Cebolla
- 1 kg. de Agua

Preparación

Se cocina la tilapia en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

17

Muchines de Yuca



Receta Pasaña

Se cocina la yuca en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

Ingredientes

- 1 kg. de Yuca
- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Cebolla
- 1 kg. de Agua

Preparación

Se cocina la yuca en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

16

Costillas de Cerdo al Horno



Receta Pasaña

Se cocina la yuca en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

Ingredientes

- 1 kg. de Costillas de Cerdo
- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Cebolla
- 1 kg. de Agua

Preparación

Se cocina la yuca en agua con sal y se cocina por la parte que está al costado, se agregan los tomates de agua y se cocina por la parte que está al costado.

15

VI. CONCLUSIONES

- La investigación permitió acceder a información importante y representativa acerca de las costumbres, tradiciones, identidad cultural y sobre todo la gastronomía típica y tradicional del cantón ya que muchas de estas preparaciones están relacionadas con festividades de gran importancia local.
- Al realizar el inventario de la gastronomía del Cantón Pablo Sexto, se evidenció que la mayoría de las preparaciones culinarias que posee el lugar son platos típicos, puesto que los lugareños utilizan los productos existentes de la zona para su elaboración.
- La utilización de la Ficha INPC permitió obtener información precisa acerca de los platos típicos y tradicionales del Cantón Pablo Sexto. A su vez con la realización de la receta estándar se conocerá desde el ámbito gastronómico los ingredientes en cantidades adecuadas para su respectiva preparación.
- Se concluye que la gastronomía local es desconocida para muchos de los habitantes del cantón Pablo Sexto, así como las costumbres, tradiciones y expresiones culturales que forman su identidad, es por ello que esta revista será de gran importancia como medio informativo para habitantes locales.
- Para concluir este trabajo de investigación, se procedió a documentar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto mediante una revista, en la cual constan los platos típicos y tradicionales, sus ingredientes y preparación. De esta manera se pretende mantener las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales que se han ido perdiendo en el transcurso de los tiempos.

VII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda una actualización de información que abarca datos históricos, como los productos que se cultivan, su gastronomía, tradiciones, expresiones culturales del Cantón Pablo Sexto con la finalidad de que dicha información sea útil para personas que necesiten de esta documentación la cual ayudaría a enriquecer sus conocimientos y mantener vivo el patrimonio del cantón el cual pueda ser transmitido de generación en generación.
- Brindar información con el objeto de dar a conocer las costumbres, tradiciones, expresiones culturales gastronomía típica y tradicional del cantón consiguiendo de esta manera fortalecer y conservar la identidad.
- Se recomienda la utilización de los productos locales y representativos, procurar utilizar los métodos de cocción apropiados que les brinda ese sabor característico a las preparaciones y que las hace únicas del lugar logrando de esta forma mantener la tradición.
- El INPC disponga de una base de datos donde pueda almacenar toda la información de la gastronomía típica y tradicional del Cantón Pablo Sexto, de esta manera los cibernautas podrán conocer la gastronomía, fiesta y tradiciones del lugar.
- Se recomienda que al realizar este tipo de investigaciones se debe tener una ficha INPC conjuntamente con un formato de receta estándar, para un mejor entendimiento de las preparaciones que dispone el lugar.
- Documentar la cultura gastronómica del Cantón Pablo Sexto mediante una revista que conste los platos típicos y tradicionales, la cual sea difundida a nivel local y nacional, como estrategia para dar a conocer la gastronomía, costumbre, tradiciones del cantón que para muchos habitantes es desconocido.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Agusto, C. (2006). *Metodologia de la Investigacion para Administracion, Humanidades y Ciencias Sociales*. Mexico: Naucalpan.

Alsina, M. R. (1999). Comunicacion Intercultural. En M. R. Alsina, *Comunicacion Intercultural* (pág. 52). España: Anthropos.

Álvarez, J., & Jurgenson, G. (2003). *Como hacer investigación cualitativa*. México: Paidós.

Antillon, J. J. (2004). La Evolucion de la Cultura: de las Cavernas a la Globalizacion del Conocimiento. En J. J. Antillon, *La Evolucion de la Cultura: de las Cavernas a la Globalizacion del Conocimiento* (pág. 13). Costa Rica: URC.

Apolo, M. E. (2000). Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural. En M. E. Apolo, *Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural* (págs. 106-107). Quito: Tramasocial.

Artacho, A. M., Artacho, J. A., & Lozano, R. (2007). Procesos de Cocina, Aspectos Transversales. En A. M. Artacho, J. A. Artacho, & R. Lozano, *Procesos de Cocina, Aspectos Transversales* (págs. 7-11). Madrid- España: Vision Libros.

Banrepcultural. (17 de 06 de 2016). *banrepcultural*. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/>:
http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/comunicacion/los_medios_de_comunicacion

Barrera, J. P. (2010). Cocina Regionales Andinas . En J. P. Barrera, *Cocina Regionales Andinas* (pág. 209). Quito-Ecuador: Corporacion Editorial Nacional.

- Bassas Liberta.** (1997). Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española. En B. Liberta, & Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española* (págs. 97-98). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.
- Becerril, A. V.** (2014). Cocina Española o Internacional, Arte Culinario através de los Productos, Recetas e Historia . En A. V. Becerril, *Cocina Española o Internacional, Arte Culinario através de los Productos, Recetas e Historia* (págs. 231-232). España: Vigo.
- Bisquera, R.** (2009). metologia de la investigacion educativa. En R. Bisquera, *metologia de la investigacion educativa* (pág. 9). Madrid: La Muralla.
- Castell, R.** (15 de Junio de 1988). *Diccionario Enciclopedico Castell 4*. La roca del vallés - Barcelona : Castell. Obtenido de Definicion sobre Leyenda.
- Cordovez, P.** (11 de 09 de 2001). *Terra Ecuador*. Obtenido de Terra Ecuador: http://www.terraecuador.net/revista_14/contenido_14.htm
- Costumbres, d. d.** (16 de 06 de 2014). <http://definicion.de/costumbres/>. Obtenido de <http://definicion.de/costumbres/>: <http://definicion.de/costumbres/>
- Creswell, J.** (1994). *Diseño de la investigación*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- Echeverria, A. G.** (1990). *Etnografía y Comparacion*. Barcelona: Espanya.
- Eggs, U. P.** (2013). Quito.

Equipo Naya. (15 de 6 de 2014). *Diccionario de mitos y leyendas* . Obtenido de Creencias populares y santos milagrosos: http://www.cuco.com.ar/diferencia_mitos_y_leyendas.htm

FatSecret. (2014). *FatSecret*. Quito.

Franco, A. M. (2011). *La Gestion del Patrimonio Histórico como Instrumento para un Desarrollo Sostenible*. España: Salamanca.

Freland, F.-X. (2009). Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo. En F.-X. Freland, *Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo*. (pág. 23). Paris: Unesco.

GAD Municipal de Pablo Sexto. (05 de 07 de 2016). Pablo Sexto *“Umbral del Volcan Sangay”*. Obtenido de Pablo Sexto tiens que conocerlo sentirlo y vivirlo.

Garcés, H. (2001). *Leyendas y tradiciones del Ecuador*. Quito: Abya-Yala.

Garces, L. B. (2000). Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy. En L. B. Garces, *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.

Garcia, P. (2011). *El Patrimonio Cultural* (primera ed.). Zaragoza, España: prensas universitarias de Zaragoza.

Gispert, C. (1999). *Catálogo*. Barcelona: Oceano.

Gonzales, L. (2006). *El patrimonio cultural como factor de desarrollo* (primera ed.). Cuenca, Ecuador: servicio de publicaciones de la universidad de Castilla-La Mancha.

- González, J., & Hernández, Z. (2003).** *Paradigmas emergentes y métodos de Investigación en el campo de la orientación.*
- Grundfos. (2016).** *Find products and solutions.* Recuperado el 13 de agosto de 2016, de <https://product-selection.grundfos.com/front-page.html?custid>
- Haro. (2007).** *La Interculturalidad: Desafío para la Educación.*
- Haro, A. G. (2007).** *La interculturalidad: Desafío para la Educación.* Madrid: DYKINSON.S.L.
- Heinemann, K. (2003).** Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte. En K. Heinemann, *Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte* (pág. 176). Barcelona- España: Paidotribo .
- Hilse, C. (2010).** *Coleccion Nuevas Tenologias y Sociedad.* peru: UGC. (29 de junio de 2016). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Humita#Ecuador>: www.mediawiki.org
- Iberoamericana, F. U. (2012).** *Fundacion Universitaria Iberoamericana.* Quito.
- INPC. (2010).** INPC. *Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador Nro 3*, 64-65.
- Lafourcade, M. (17 de Marzo de 2009).** *euskomedia.* Bogota: Norma. Obtenido de Costumbres: <http://www.euskomedia.org/aunamendi/>
- Landeau, R. (2007).** Elaboración de Trabajo de Investigación. En R. Landeau, *Elaboración de Trabajo de Investigación* (pág. 11). Venezuela: ALFA.

- Lopez, A.** (2000). *Diccionario Enciclopedico Interactivo siglo XXI*. Madrid- España: Cultural,S.A. .
- López, J. O.** (2006). Folclor, Costumbres y tradiciones Colombianas. En J. O. López, *Folclor, Costumbres y tradiciones Colombianas*. Bogota: Colombia S.A. *los alimentos*. (2009). Quito.
- Mallarino, O. P.** (2004). la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio,Valoración de su Impacto Económico,Cultural y Social. En O. P. Mallarino, *la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio,Valoración de su Impacto Económico,Cultural y Social*. (pág. 28). Bogota: Andres Bello.
- Mapas** del Ecuador. (2016). *Googlemaps*. Obtenido de www.google.com.ec/search?q=mapas+de+ecuador&biw
- Martín, A., Martín, J., & Lozano, R.** (2007). *Como enseñar en el módulo de elaboración de productos culinarios*. Madrid: Visión Libros.
- Mediano, C. M.** (2014). Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos. En C. M. Mediano, *Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos* (pág. 58). Madrid: Unidad Didactica.
- Ministerio** de Cultura y Patrimonio. (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario, 2*.
- Ministerio** de Cultura y Patrimonio. (14 de mayo de 2015). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>

- Naresh**, M. (2004). Investigación De Mercados En Efoque Aplicado. En M. Naresh, *Investigacion De Mercados En Efoque Aplicado* (pág. 39). México: Pearson Education.
- Narváez**, V. P. (2009). Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística. En V. P. Narváez, *Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística* (pág. 181). Santiago de Chile: RIL.
- Natalia**, O. (29 de 06 de 2016). *La magia d las palabras* . Obtenido de la magia de las palabras : <http://blogdenortiz.blogspot.com/2012/05/la-historia-de-las-palomitas-de-maiz.html>
- Natura**, M. (2013). *Medicina Natura*. Quito.
- Ortiz**, M. (2007). *Abordaje Hermenautico de la Investigación Cualitativa*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia .
- Otlet**, P. (2007). El Tratado de Documentación. En P. Otlet, *El Tratado de Documentación* (pág. 335). Murcia: Edit.um.
- Patiño**, J. P. (4 de Agosto de 2015). *El Mundo.com*. Obtenido de El Mundo.com: http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php
- Patiño**, M. (2015). *Gastronomía*. México.
- PATRIMONIO**, M. D. (2013). *MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Patrimonio**, Ministerio de Cultura y. (2013). Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En M. d. Patrimonio, *Guía Metodológica para la*

Salvaguardia del Patrimonio Culturales Inmaterial (págs. 49-50). Quito- Ecuador: INPC.

Patton, McLeod, & Thomson. (2009). *Diseños Etnográficos*.

Pazmiño, I. (2011). Instructivo para fichas de Registro e Inventario. *Instructivo para fichas de Registro e Inventario*, 49.

PDOT. Cantón Pablo Sexto. (2012). *PDOT. Cantón Pablo Sexto*. Pablo Sexto: GAD Cantonal de San Pablo Sexto.

Peinado, J. I. (2013). Métodos, Técnicas e instrumentos de la Investigación Criminológica. En J. I. Peinado, *Métodos, Técnicas e instrumentos de la Investigación Criminológica* (pág. 15). Madrid: Dykinson.

Pino, A. M. (2013). Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina. En A. M. Pino, *Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Venezuela: Cuarto Propio.

Pizano, O., Zuleta, L., & Jaramillo, L. (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico, cultural y social*. Bogotá: Flacso.

Querol, M. A. (2010). Manual de Gestión del Patrimonio Cultural. En M. A. Querol, *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural* (pág. 252). Madrid: Graficas Rogar.

Rada, V. y. (1997). *Etnografías*.

Rama, A. (2006). Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina. En A. Rama, *Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina* (pág. 63). Montevideo-Uruguay: Trilcel.

- Robles, F.** (2016). *Proyecto de Titulacion*. Pablo Sexto.
- Roxana E, y. P.** (2013). Los incas el Imperio del Sol. En y. P. Roxana E, *Los incas el Imperio del Sol* (pág. 67). Peru: Quirquincho.
- Ruiz, F. J.** (2012). Temas de Investigación Comercial. En F. J. Ruiz, *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). *Metodologia de la Investigacion*. Peru: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica . En J. C. Sánchez, *Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica* (pág. 84). Madrid : Díaz de Santos S.A.
- Santana, L.** (2004). Cocina Ecuatoriana Tradicional 2. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Sopena, R.** (1997). tradición. En Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española* (pág. 618). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.
- Torres, B.** (2006). *Metodologia de la Investigacion para administracion, humanidades y Ciencias Sociales* . Mexico: Naucalpan.
- Torres, C. A.** (2006). *Metodologia de la investigacion.para la administracion, economica, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: PEARSON. turismo, m. d. (9 de enero de 2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

- UNESCO.** (1982). *Definicion Elaborada por la Conferencia mundial de la UNESCO sobre Patrimonio Cultural* . Mexico.
- UNESCOCAT.** (2012). Metodologia para el inventario del patrimonio Cultural Inmaterial. *centre unesco de Catalunya UNESCOCAT*, 19-23.
- Unigarro, C.** (2009). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Flacso.
- Unigarro, C.** (2014). De la Chacra al Fogón. En C. Unigarro, *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.
- Universo, E.** (2014). La tradición del hornado proviene de los españoles. *El Universo*, 12.
- Ushca, O.** (2012). *GATRONOMIA ECUATORIANA*. Obtenido de <http://odilaushca.blogspot.com/2012/04/concepto.html>
- Woods.** (1987). *Humanizacion Etnografica* .
- Yuni, J. A.** (2006). Tecnicas Para Investigar . En J. A. Yuni, *Tecnicas Para Investigar* (págs. 30-32). España: Brujas.
- Zallo, R.** (1988). Economía de la Comunicacion y la Cultura . En R. Zallo, *Economía de la Comunicacion y la Cultura* (pág. 24). Madrid: Akal S.A.
- Zumáraga.** (2011). *camelidos*. Quito.

IX. ANEXOS

Anexos 1: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Pablo Sexto

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
Guión de Entrevista

Nombre Entrevistado:..... Ficha N°:.....

Sexo:..... Edad:..... Fecha:.....

Parroquia:

El objetivo de la entrevista es recopilar información acerca de la gastronomía del Cantón Pablo Sexto, como patrimonio cultural inmaterial, de esta manera lograremos tener conocimiento de la cultura gastronómica del mismo.

Pregunta 1.- ¿Cómo fueron sus inicios en la cocina?

Pregunta 2.- ¿Cuántas generaciones van trascendiendo?

Pregunta 3.- ¿Dentro de su local que platos típicos son los más consumidos?

Pregunta 4.- ¿Cómo se llama la preparación?

Pregunta 5.- ¿Explíquenos cuál es su preparación?

Pregunta 6.- ¿Explíquenos cuál es su preparación?

Pregunta 7.- ¿Cuáles son los utensilios que se utilizan para la preparación y cuales se utiliza en la actualidad?

Pregunta 8.- ¿Cuánto le lleva a preparar el plato?

Pregunta 9.- ¿Cuál es la característica principal que tiene su elaboración (color, textura y sabor)?

Pregunta 10.- ¿Quiénes consumen más su elaboración (extranjera o nacional)?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexos 2: Ficha de Inventario del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
			CÓDIGO
			002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este)		Y (Norte)	Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			
Preparación:			

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades					
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por:				
Revisado por:				
Registro Fotográfico:				

Anexos 3: Fotográfico



