



ESCUELA SUPERIOR POLÍTECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA
DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO DEL
CANTÓN AMBATO 2017”**

Trabajo de Titulación

Tipo: Etnografías

**Presentado previo a la obtención del título de:
LICENCIADO EN GESTIÓN GATRONÓMICA**

AUTOR: ORTIZ UVIDIA CARLOS RENÉ

TUTOR: LIC. ANDREA FIERRO

Riobamba-Ecuador

2018

DERECHO DE AUTOR

@2018, CARLOS RENÉ ORTIZ UVIDIA

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho del Autor.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de trabajo de titulación certifica que el trabajo de investigación Tipo: Etnografía titulado “ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO DEL CANTÓN AMBATO 2017”, de responsabilidad del señor Ortiz Uvidia Carlos René, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

DIRECTOR DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN

Lic. Andrea Estefanía Fierro Ricaurte

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Lic. Pedro Arturo Badillo Arévalo

DOCUMENTALISTA

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, CARLOS RENÉ ORTIZ UVIDIA, soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Ortiz Uvidia Carlos René

CI. 060426504-1

DEDICATORIA

Dedicado esta etnografía de manera muy especial a dios y a mis queridos padres, por haber estado conmigo en cada paso que he dado, por permitir seguir mis sueños de estudiar la carrera que me gusta, gracias por ser un apoyo fundamental expresándome su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar, ni un solo momento, en mi inteligencia y capacidad. Es por todo ello que soy lo que soy a hora.

Atte. Ortiz Uvidia Carlos René

AGRADECIMIENTO

A la escuela superior politécnica de Chimborazo, facultad de salud pública, en especial a la escuela de gastronomía por haberme permitido cruzar mis estudios y culminarlos a todos mis profesores por compartirme sus conocimientos y enseñanzas sobre todo a la Lcda. Andrea fierro. DIRECTORA que con su tiempo y dedicación me supo apoyar en la culminación de mi proyecto etnográfico, sin dejar atrás mi familia por su apoyo.

Atte. Ortiz Uvidia Carlos René

TABLA DE CONTENIDOS

PORTADA.....	1
DERECHO DE AUTOR.....	ii
CERTIFICADO	iii
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
TABLA DE CONTENIDOS.....	vii
INDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
SUMARY.....	xiv
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	2
2.1 OBJETIVO GENERAL.....	2
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	2
III. MARCO TEÓRICO.....	3
3.1 Etnografía.....	3
3.1.1 Concepto	3
3.1.2 Tipos.....	3
3.1.3 Característica.....	3
3.2 Patrimonio.....	3
3.2.1 Patrimonio Cultural.....	4
3.2.2 Patrimonio Cultural Tangible o Material	4
3.2.3 Patrimonio inmaterial.....	5
3.3 Cultura.....	6
3.3.1 Costumbre	6
3.3.2 Gastronomía	7
3.4. Parroquia San Bartolomé de Pinllo	9
3.4.1 Historia de la parroquia.....	9
3.4.2 Ubicación geográfica y límites.....	10
3.4.3 División política del cantón	10
3.4.4 Clima.....	10

3.4.5 Demografía.....	10
3.4.6 Grupos étnicos.....	11
3.4.7 Cultura y patrimonio	11
3.4.8 Atractivos turísticos	11
3.4.9 Costumbres y tradiciones	11
3.5. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	12
3.5.1 Constitución de la República del Ecuador	12
3.5.2 Plan Nacional del Buen Vivir	12
3.5.3 Ley de Turismo	13
3.6 MARCO CONCEPTUAL.....	13
IV. METODOLOGÍA	15
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	15
B. VARIABLES	16
B.1 Operacionalización de variables.....	16
C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	16
D. GRUPOS DE ESTUDIO.....	17
E. DIAGRAMA DE PROCESOS.....	18
1. Recolección de información.....	18
2. Elaboración del instrumento	18
3. Aplicación del instrumento	18
4. Procesamiento de la información.....	18
5. Discusión y análisis de información	19
6. Presentación de resultados	19
7. Elaboración del registro	19
8. Presentación de la propuesta	19
V. RESULTADO Y DISCUSIÓN.....	20
5.1 Resultados de la entrevista	19
5.1.1 Análisis de la entrevista	21
5.2 Resultados de las encuestas.....	22
5.3 Fichas	31
VI. PROPUESTA.....	85
6.1 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	85
6.2 DATOS INFORMATIVOS	85
6.3 JUSTIFICACIÓN	85
6.4 DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	86
VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	98

7.1 Conclusión	98
7.2 Recomendaciones.....	99
BIBLIOGRAFÍA	100
NEXOS.....	102

INDICE DE TABLAS

Tabla 1.4: Ubicación de la parroquia	15
Tabla 2.4 Operacionalización de variables	16
Tabla 3.5 Población.....	20
Tabla 4.5 Platos típicos de la parroquia Pinllo.....	19
Tabla 5.5 Género.....	22
Tabla 6. 5 Actividad a que se dedican.....	23
Tabla 7.5 Base de los patillos.....	24
Tabla 8.5 Animales base de los patillos.....	25
Tabla 9.5 Condimentos utilizados.....	24
Tabla 10.5 Periodicidad de consumo de platillos.....	25
Tabla 11.5 Bebidas que acompañan los platillos	26
Tabla 12.5 Platillos tradicionales	27
Tabla 13.5 Medios de cocción.....	28
Tabla 14.5 Evolución de la gastronomía.....	29
Tabla 15.5 Permanencia de la gastronomía local.....	30
Tabla 16.5 Receta estándar: Colada morada	33
Tabla 17.5 Receta estándar: Caldo de gallina	36
Tabla 18.5 Receta estándar: Papas con cuy.....	40
Tabla 19.5 Ficha estándar: Yaguarlocro	43
Tabla 20.5 Receta estándar: Gallina asada.....	47
Tabla 21.5 Receta estándar: Pan de Pinllo	50
Tabla 22.5 Receta estándar: Locro de cuy	53
Tabla 23.5 Receta estándar: Llapingachos.....	57
Tabla 24.5 Receta estándar: Papas con conejo.....	61
Tabla 25.5 Receta estándar: Habas con choclo.....	64
Tabla 26.5 Receta estándar: Fritada	68
Tabla 27.5 Receta estándar: Helados	72
Tabla 28.5 Receta estándar: Chicha	76
Tabla 29.5 Receta estándar: Limonada	79
Tabla 30.5 Receta estándar Misturiado.....	83
Tabla 31.5 Receta estándar de Ají de pepas de zambo	84

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXOS 1: Ficha de inventario del inpc.....	102
ANEXOS 2: Fotográfico.....	103
ANEXO 3: Cuadro de receta estándar.....	106

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.4 Ubicación de la parroquia	15
Gráfico 2.5 Género.....	22
Gráfico 3.5 Actividad a que se dedican	23
Gráfico 4.5 Base de los platillos	24
Gráfico 5.5 Animales base de los platillos.....	25
Gráfico 6.5 Condimentos utilizados.....	24
Gráfico 7.5 Periodicidad de consumo de platillos.....	25
Gráfico 8.5 Bebidas que acompañan los platillos	26
Gráfico 9.5 Platillos tradicionales.....	27
Gráfico 10.5 Medios de cocción	28
Gráfico 11.5 Cambios gastronómicos	29
Gráfico 12.5 Permanencia gastronómica	30

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.4 Diagrama de procesos.....	18
--------------------------------------	----

RESUMEN

El presente trabajo investigativo tiene como propósito el estudio Etnográfico de la Cultura Gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato , para ello se documentó las tradiciones gastronómicas y la diversidad cultural de la parroquia, con sus atractivos turísticos y lugares en donde se puede degustar los diferentes platos típicos. Para el desarrollo del trabajo se aplicó la investigaciones; bibliográfica, descriptiva, exploratoria, experimental, de corte trasversa, se utilizó el método empírico, para el levantamiento de la información se aplicó técnicas como las encuestas que se las entregó a las personas que previamente se estableció como población objetivo, así como también se realizó entrevistas a los dueños de locales que expenden platos típicos y diferentes personas habitantes de la parroquia que mantienen la tradición referente a la forma de preparar los alimentos, el registró se lo realizo en ficha establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura en donde se evidencia datos de localización, fotografías referenciales, datos de identificación, descripción, valoraciones, anexos, datos de control. Adicional se diseñó un recetario estándar en donde consta el nombre de platillo, con la correspondiente preparación, tipo de menú, ingredientes y montaje de cada uno de los platillos típicos del lugar. Para concluir este trabajo de investigación se procedió a documentar el estudio gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo en un recurso multimedia, en la cual constan los atractivos turísticos, las recetas de los platillos tradicionales y un listado de lugares en donde se puede acudir para degustar la gastronomía. De esta forma se pretende socializar las tradiciones culinarias que por muchos años han sido muy conocidos por propios y extraños.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <COCINA TRADICIONAL>, <COCINA TÍPICA>, <SAN BARTOLOME DE PINLLO (PARROQUIA)>.

SUMMARY

The purpose of this research is the Ethnographic study of the Gastronomic Culture of the San Bartolomé de Pinllo parish from Ambato canton, therefore, the gastronomic traditions and the cultural diversity of the parish was documented with its tourist attractions and places where you can taste the different typical dishes. The bibliographic, descriptive, exploratory, experimental, cross-sectional investigations were applied in the development of this work. The empirical method was used. For gathering information techniques such as the surveys, that were given to the people previously established as the target population, as well as interviews to owners of premises that sell typical dishes and different people of the parish who maintain the tradition regarding the way of preparing food were applied. The registration was made on the card established by the National Institute of Heritage and Culture where it is evident location data, reference photographs, identification data, description, valuations, annexes, control data. Additionally, a standard cookbook was designed in which the name of the dish is recorded with the corresponding preparation, type of menu, ingredients and assembly of each of the typical dishes of the place. In order to conclude this research work, the gastronomic study of the San Bartolomé de Pinllo parish was documented in a multimedia resource, which includes the tourist attractions, the recipes of the traditional dishes and a list of places where you can go to taste the gastronomy. In this way, it is intended to socialize the culinary traditions that for many years have been well known by locals and foreigners.

Key words: < TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES >, < GASTRONOMY >, < ETHOGRAPHY >, < TRADITIONAL CUISINE >, < TYPICAL CUISINE >, < SAN BARTOLOMÉ DE PINLLO (PARISH) >.

I. INTRODUCCIÓN

Como parte de los estilos de vida de las personas de un lugar determinado la cultura y la gastronomía son los que identifican de igual forma que lo hace las costumbres y tradiciones de un pueblo o de un grupo social que constituye un elemento de participación cultural.

Las tradiciones gastronómicas de San Bartolomé de Pinllo han sido desarrolladas a través del tiempo y se ve reflejada en la riqueza culinaria, es el resultado de compartir sabores y saberes, otro factor ha sido la adaptación a la biodiversidad de los productos de la zona, una característica particular que va vinculado con el placer de comer y beber bien. Con el pasar de los años el legado cultural ha sufrido cambios gracias a la a-culturización de los habitantes al consumir productos que son propios de culturas extranjeras.

El presente proyecto tiene como finalidad concienciar a los habitantes del lugar y sus alrededores sobre las bondades y beneficios que tendría el recuperar las tradiciones culinarias y dejar de consumir productos extranjeros que han originado enfermedades en la mayoría de las personas.

Por ello es necesario rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que permita desarrollar social, cultural y económica a través del desarrollo de un “estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia san Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato”.

II. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

“Realizar el estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato 2017”

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración del estudio etnográfico de la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo
- Identificar las preparaciones gastronómicas tradicionales de la parroquia.
- Documentar la cultura gastronómica mediante un recetario digital con los productos y recetas ancestrales.

III. MARCO TEÓRICO

3.1 Etnografía

3.1.1 Concepto

De acuerdo a (Espina, 1996) la disciplina más cercana a los datos empíricos que se practicaron los antropólogos culturales Predomina en ella el enfoque descriptivo donde se utiliza como técnica la recopilación de datos. El trabajo de campo y las aportaciones arqueológicas es la base de toda la Antropología cultural pues proporciona los elementos sobre los que van a trabajar los restantes teóricos.

3.1.2 Tipos

- **Etnolingüística:** El tema central se presenta como la dicotomía lenguaje cultural.
- **Etnopsicología:** Estudia las relaciones cultura y personalidad (hombre adoptado por toda una escuela antropológica)
- **Etnopsiquiatría:** Cultura enfermedad mental.
- **Etnohistoria:** El cambio cultural, las culturizaciones sucesivas.

3.1.3 Característica

La relación que existe entre los humanos en sociedad es el objeto de los antropólogos que durante siglos han perseguido los diferentes destellos y pruebas de civilización antigua. La Etnografía no sólo recoge información del comportamiento actual de las personas en una comunidad, también explora los antecedentes históricos y realiza diversas comparaciones que establecen cómo ha evolucionado en sus costumbres y tradiciones. De esta manera también se puede definir cuál será el destino de las costumbres que el hombre ha obtenido y como se comportarán cuando se topen con otra cultura diferente.

El choque de culturas y su impacto en los principales actores de la sociedad como los representantes del folklore local es uno de los objetos de estudio de la Etnografía, también lo es la forma en la que un pueblo recibe nuevas costumbres que están de moda en otros sitios.

3.2 Patrimonio

Patrimonio procede del latín patrimonium y hace mención al conjunto de bienes que pertenecen a una persona ya sea natural o jurídica. Suele utilizarse para nombrar la estimación económica aunque también puede usarse de manera simbólica. (Pérez, J, 2013)

3.2.1 Patrimonio Cultural

El concepto de patrimonio cultural designa a la herencia de tipo cultural que corresponde a una comunidad protegida y comunicada tanto a las generaciones presentes como a las que vendrán.

Algunos monumentos históricos restos arqueológicos o tradiciones populares poseen tal valor que son considerados como Patrimonio Cultural de la Humanidad. Esta denominación existe de manera oficial desde el año 1972, cuando la UNESCO alcanzó un acuerdo para otorgar esta distinción.

3.2.2 Patrimonio Cultural Tangible o Material

Según el análisis de (López, 2015) se compone de los bienes muebles e inmuebles y hechos por las sociedades de nuestro pasado.

- **Patrimonio Arquitectónico:** Monumentos, edificios y construcciones que representan nuestra memoria física y nuestra evolución o involución social.
- **Patrimonio Arqueológico:** Elementos de valor producidos por culturas previas a la invasión de los españoles al ahora continente americano. También cuentan restos humanos, flora, fauna, fósiles y restos paleontológicos.
- **Patrimonio Artístico e Histórico:** Son las pinturas esculturas o producciones artísticas que nos hablan de otras épocas. También piezas que nos sirven para evocar, recordar y explicar otros momentos de nuestra historia (audios, películas u objetos de uso diario, por ejemplo).
- **Patrimonio industrial:** Posee valores históricos, tecnológicos, sociales, arquitectónicos o científicos. Se constituye por edificios, máquinas, talleres, molinos, fábricas, minas, depósitos y medios de transporte.
- **Patrimonio natural:** Se conforma por el conjunto de bienes y riquezas naturales o ambientales que la sociedad ha heredado de sus antecesores. Incluye también monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas, hábitat de especies animal vegetal endémicas en peligro de extinción, así como lugares delimitados por su valor excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural.

3.2.3 Patrimonio inmaterial

De acuerdo a (Anon., 2011) el contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones de artes espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

El patrimonio cultural inmaterial es:

- Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales.
- Integrador: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.
- Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y

costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

- Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio.

3.3 Cultura

Tanto el concepto de cultura como el de civilización estuvieron asociados en la ilustración a la mejora progresiva de las facultades humanas en todos los órdenes (tal es el sentido otorgado por Heder, Jenish,). Poco a poco se va refiriendo a los autores con estos vocablos sobre todo en Alemania, a la organización de los pueblos y al conjunto de las costumbres. Asimismo se ofrecen algunos intentos de distinción a veces contradictorios. Así Humboldt une la cultura a las actividades tecno económicas esfera de lo material y la civilización a lo espiritual y más elevado; Spengler, por su parte dice que la civilización es la fase final, no creativa de una cultura, y Weber, más contradictorio aún con lo anterior, identifica “civilización” con lo material y “cultura” con lo espiritual. La civilización es irreversible, acumulable, técnica, mientras que los productos de la cultura son variadas, únicos no inmanentes. Lo que si queda claro es que cada vez se ofrece una definición de cultura más cercana a la referencia de los atributos y productos propios de las sociedades humanas que no tienen nada que ver con lo heredado biológicamente a este término “cultura”. Quizá uno de los primeros autores que ofrezca una acotación inequívocamente etnológica para la voz cultura es Tylor quien identificándola con civilización.

Es aquel todo complejo que incluye conocimiento, creencias, arte, ley, moral, costumbres y cualquier otra capacidad y hábito adquirido por el hombre como miembro de la sociedad. (Espina, 1996)

3.3.1 Costumbre

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. Por ejemplo: “Las costumbres de este pueblo nos resultan extrañas los negocios cierran a la tarde y vuelven a abrir a la madrugada”, “Mi abuelo tiene la costumbre de tomar un té antes de acostarse” 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. 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 los hecho, pueden constituir una fuente del derecho, ya sea de aplicación previa o simultánea a la ley.

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.

Existen distintos tipos de consideraciones sociales respecto a las costumbres. En Argentina, por ejemplo tomar mate es una costumbre. Una persona a quien no le gusta el mate, de todas formas no es criticada o censurada socialmente. Distinto sería el caso del sujeto que desayuna y merienda con licor o ginebra: si bien no es ilegal la conducta recibiría la condena social. (Pérez, 2011)

3.3.2 Gastronomía

Según expone (Medina, 1996) la gastronomía propia de un lugar es donde se puede ver reflejado su cultura en su máxima esplendor donde se aprecia los productos con los que se preparan los platos tradicionales, la riqueza natural de su suelos, ríos, fauna y flora, además se puede considerar que hasta cierto punto se puede apreciar de breve forma la situación socio económica que transmite y que en tiempo y espacio se han convertido en tradiciones culinarias. Expone en base a las tradiciones culinarias que “con el objetivo de establecer una caracterización de una tradición culinaria determinada sugiere tres planteamientos básicos de partida: el análisis de los ingredientes que se utilizan en esa tradición culinaria, el examen de sus recetas predominantes y, finalmente, la observación minuciosa de las técnicas que se aplican en un momento determinado y en una tradición determinada”.

Esto hace énfasis principalmente al análisis que se requieren para establecer cuáles son las características de una tradición culinaria, este análisis se puede llevar a cabo a través de la observación y el involucramiento en las preparaciones presentadas por quienes son los portadores del conocimiento.

Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, si es claro que ella, no obstante tiene fundamento material al mismo nivel que la música, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible.

3.3 Gastronomía ecuatoriana

De acuerdo a (Fernandez, 2014) los primeros documentos en los que se encuentra información acerca de las costumbres alimenticias de Ecuador datan del siglo XVI y, en ellos se demuestra la importancia del ají, un producto que no podía faltar en la cocina ecuatoriana de la época.

El ají es un chile que recibe este nombre en Ecuador, mientras que en países como España se trata de un simple pimiento. El cultivo del ají no solamente es una costumbre milenaria en Ecuador, sino en toda América Central y del Sur, que se remonta a hace más de 6.000 años. De hecho, en Ecuador es donde los expertos sitúan los primeros cultivos de esta hortaliza a manos de los incas y los aztecas.

Las primeras civilizaciones de Ecuador, aunque solían prescindir de ella en sus comidas porque era casi un ingrediente de lujo dado su acceso limitado, especialmente en Imbabura, por la zona del río Chota, también solían echarle sal a todos sus platos.

Uno de los platos más tradicionales de Ecuador es el cariucho (del quechua cary que significa nombre, ucho, que equivale a ají), que incluye entre sus ingredientes principales maíz y patatas con un filete de carne, bien de pollo o de res, cocinados a la parrilla. Una vez preparado, a este plato se le añade salsa de maní y ensalada de la huerta.

Otro plato popular a nivel histórico son los llapingachos, también originario de la región andina central de Ecuador y el sur de Colombia. Es uno de los platos más representativos de la comida serrana. Se trata de una especie de tortillas de forma redondeada hechas de patatas o yucas cocidas y, posteriormente, aplastadas.

Además, pueden comerse acompañados de chorizos, arroz, aguacate, lechuga, carne asada, huevo frito, cebolla. También es un plato popular en Ipiales (Colombia), donde se sirve con fritada, es decir, carne de cerdo frita.

De acuerdo a (Ramirez, 2012) la cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos, quizá de miles de años de evolución, donde se mezcla en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros en el pasar del tiempo lo han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas frutales, granos, animales, que unidos a los que ya existen en esta bendita tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta rica tradición estamos obligados a mantenerla, pues representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

3.4. Parroquia San Bartolomé de Pinllo

3.4.1 Historia de la parroquia

Como resultado del estudio de (Pinllo, 2015) la tenencia de Ambato incluía entonces las poblaciones indígenas de Quisapincha, Izamba, Santa Rosa y la de Mocha, las Reducciones de Tisaleo, Quero, Pelileo y Patate. Para 1954 había una sola parroquia para indios, dedicada a San Bartolomé, ubicada entre Ambato y Quisapincha.

El primer Ambato ubicado en Cashapamba desaparece el 20 de junio de 1698 por el terremoto ocasionado por el hundimiento del Carihuairazo, decidiendo entonces trasladar Ambato al sitio actual, debiendo reubicarse a los pobladores de Quisapincha y San Bartolomé que ocupaba el actual parque Cevallos, se calcula entonces que el pueblo San Bartolomé existió desde el año 1572 más o menos, su nombre obedece al patrono, pues tenían una capilla y una plaza donde realizaban los indios sus fiestas.

Para 1830 ya Ecuador es república y bajo el gobierno de Juan José Flores al cabo de 144 años de estadía junto a la nueva ciudad de Ambato, se ofrece la traslación del asiento de San Bartolomé desde el parque Cevallos al otro lado del río.

El 8 de diciembre de 1871 fue la bendición y colocación de la primera piedra de la iglesia de San Bartolomé de Pinllo

Ubicada en la parte noroccidental de Ambato y protegida por la loma Santa Elena; San Bartolomé de Pinllo es una de las parroquias rurales de la ciudad con mayor tradición culinaria, historia, cultura y gran número de visitantes cada día. Fue fundada el 9 de octubre 1858 y su nombre lo compone el apelativo de un santo católico y la designación de un arbusto lechoso llamado 'Pinllo', una planta pequeña que hace 20 años abundaba y que ahora es muy escasa. A su vez, el tradicional pan que se elabora en el lugar, con harina de maíz y en horno de leña, también toma el nombre de este matorral desde hace 156 años, época en que se inició la actividad panadera. El poblado se asienta sobre una meseta a 2.500 metros sobre el nivel del mar, por este motivo el poblado es un mirador natural, desde el cual se puede apreciar el crecimiento de la ciudad y la evolución del paisaje urbano en las últimas décadas.

3.4.2 Ubicación geográfica y límites

Ubicación física: Región sierra centro, provincia de Tungurahua cantón Ambato

Ubicación geográfica : Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur.

Límites

- **Norte:** La provincia de Cotopaxi.
- **Sur:** Ficoa el Sueño y la ciudad de Ambato
- **Este:** Las parroquias Augusto n. Martínez y c. Fernández.
- **Oeste:** Las Parroquias Ambatillo y Quisapincha.

3.4.3 División política del cantón

La parroquia san Bartolomé está ubicado en la provincia de Tungurahua en el cantón Ambato la parroquia no está dividida por barrios solo la referencia es las gallinas de Pinllo en pleno centro de la parroquia.

- Organización sociopolítica
- Participación de actores
- Organización de la comunidad

3.4.4 Clima

Según el INAMHI las estadísticas de temperatura no registran variaciones importantes y mantiene un rango de temperatura promedio entre 13 a 15 grados Celsius.

3.4.5 Demografía

La Parroquia de San Bartolomé registra una población de 9.094 personas se las encuestas (INEC, 2010) la cual está compuesta por 48.79% de hombres y 51.21% de mujeres, lo que se evidencia una presencia mayor del género femenino en el área. Por otra parte la tasa de crecimiento promedio ponderada para un período de 10 años es decir del 2010 al 2020 es de 1.63% (SENPLADES, 2012).

3.4.6 Grupos étnicos

La parroquia de cuenta con una variedad de etnias y mantiene una correlación armónica con la proporción nacional es decir, las variaciones porcentuales entre la parroquia y el país son mínimas, en el siguiente cuadro comparativo podemos evidenciar.

La presencia indígena es relevante, lo que nos orienta que las actividades relacionadas con este sector de la población deben ser consideradas para mantenerlas como potencialidades dentro de la parroquia. Los datos de tendencia entre el 2001 y el 2010 no generan mayor cambio dentro de la estructura étnica de la parroquia sin embargo la disminución de gente blanca e incremento de gente indígena así como mestiza marcan lo relevante dentro de esta tendencia

3.4.7 Cultura y patrimonio

La población de la parroquia mantiene muchas de sus costumbres y tradiciones y se lo puede palpar en varias de sus expresiones culturales como lo son la producción del pan de Pinllo, gallinas de Pinllo, cultivo de frutas tradicionales, crianza de animales menores y mayores y festividades propias. De igual manera dentro de su territorio existen riquezas patrimoniales, cuyo inventario sería el siguiente: Lugares Zona Iglesia Central C Vegetación del parque central C Monumento a la imprenta D

3.4.8 Atractivos turísticos

Dentro de su territorio existen riquezas patrimoniales que se menciona a continuación:

- Iglesia Central
- Vegetación del parque central
- Monumento a la imprenta

3.4.9 Costumbres y tradiciones

La población de la parroquia mantiene muchas costumbres y tradiciones y se lo puede palpar en varias expresiones culturales como son la producción del pan y gallinas de Pinllo, cultivo de frutas tradicionales, crianza de animales menores y mayores, como también las festividades propias del lugar.

3.5. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

3.5.1 Constitución de la República del Ecuador

El presente trabajo está fundamentado en la Constitución del Ecuador sección IV 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 culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (Constituyente, 2018)

3.5.2 Plan Nacional del Buen Vivir

De acuerdo al Plan Nacional del Buen Vivir que se encuentra vigente en el Ecuador, el objetivo 5 que dice: “Construir espacios de acuerdo común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad e interculturalidad”, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos; principios y derechos culturales y el Sistema Nacional de Cultura, concebido para garantizar la efectiva vigencia de los primeros (Art.377). Estos derechos acogen una visión contemporánea de la cultura, entendiendo como un proceso social dinámico que está en permanente transformación y genera nuevos contenidos, modifica y recrea el saber acumulado por la sociedad. De esta manera, el ciudadano común, los pueblos y las nacionalidades ancestrales, así como los colectivos culturales contemporáneos, devienen sujetos de derechos culturales y dejan de ser objeto de “civilización”, adoctrinamiento y sostenimiento colonial.

El espacio público-físico, mediático y simbólico, conformado con los claros estímulos a la participación, la interlocución, la deliberación, el respeto y la expresión diversa, es el sitio en el que se puede construir una cultura de convivencia democrática, intercultural y creativa entre sujetos libres que se reconocen y respetan recíprocamente como iguales. Todas las personas tienen derechos a desarrollar capacidades creativas, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas a participar en la vida cultural de la comunidad.

Los bienes arqueológicos y monumentales de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio.

Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos. Esto implica

también una gestión democrática de los espacios radioeléctricos y audiovisuales (Senplades, 2013)

3.5.3 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 del turismo.- El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los Art. 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativas 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 interpretaciones, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector ecuatoriana. (Nacional, 2014)

3.6 MARCO CONCEPTUAL

Arte culinario.- Es el proceso creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimiento respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales establecidos alrededor de los alimentos.

Conocimiento.- Es la acumulación de información que se posee el ser humano, tanto sobre el escenario que los rodea, como de sí mismo, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlos (Landeau, 2007)

Condimentos.- Son productos que intervienen en el realce del sabor de una elaboración, este realce del sabor lo conseguiremos con la adición de uno o varios condimentos aromáticos o de algún otro producto que, sin ser exactamente un condimento, cumpla esta función (López, 2007)

Creencias.- Es la completa conformidad con algún suceso o hecho. Se trata del estado en el que una persona da por verdadera cualquier conocimiento que posea sobre cualquier cosa, independientemente de si este se encuentra o no respaldado por argumentos lógicos o sensatos.

Identidad colectiva.- Es una manifestación de las características estructurales de la sociedad, si bien puede responder a ella, es más el resultado de una acción consiente y autorreflexión individual (Porrás, 2005)

Paleolítico.- Se aplica al período más antiguo de los períodos prehistóricos, que se caracteriza por la fabricación y utilización de herramientas de piedra tallada, la práctica de la depredación (caza, pesca y recolección)

Rito.- Es un acto religioso o ceremonial repetido invariable en cada comunidad cultural.

Sentimientos de pertenencia nos lleva a imitar modelos de comunicación, a transmitir los símbolos de pertenencia al grupo, a comunicar según los códigos de pertenencia (García, 2008)

Valor intrínseco.- Es aquella cualidad añadida y que no pertenece a las cosa por su propia naturaleza, sino que es adquirida o superpuesta a ella (Rodríguez, 2005)

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El presente estudio se desarrolló en la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Tabla 1.4: Ubicación de la parroquia

UBICACIÓN GEOGRÁFICA	Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur.
LIMITES	Norte: La provincia de Cotopaxi. Sur: Ficoa el Sueño y la ciudad de Ambato Este: Las parroquias Augusto N. Martínez y C. Fernández. Oeste Las Parroquias Ambatillo y Quisapincha.
Distancia:	Pinllo se encuentra a 5 minutos de la ciudad de Ambato
Superficie	12.4 Km2.
Altura Promedio:	En el centro parroquial la altura es de 2.660 m.s.n.m.

Fuente: GAD parroquial de San Bartolomé de Pinllo

Revisado por: Ortiz Uvidia Carlos René

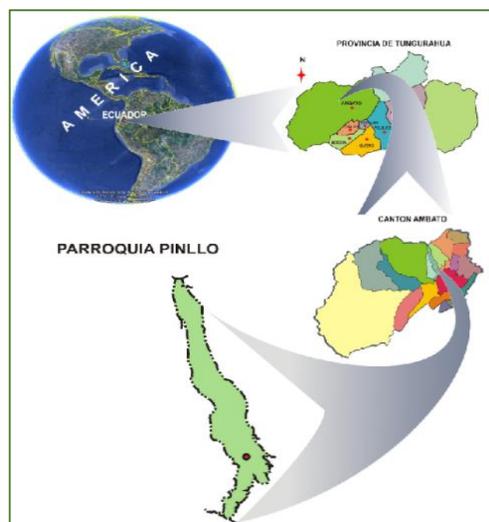


Gráfico 1.4 Ubicación de la parroquia

Revisado por: Ortiz Uvidia Carlos René

B. VARIABLES

- Variable dependiente: Etnografía
- Variable independiente: Cultura gastronómica

B.1 Operacionalización de variables

Tabla 2.4 Operacionalización de variables

Variable	Categoría en escala	Indicador
Etnografía	Antropología	Costumbres Tradiciones
	Sociología	Identidad Cultura Comportamientos
Cultura gastronómica	Investigación	Técnicas Métodos Región
	Sociología e Historia	Recursos alimenticios Preparación culinaria
	Filosofía y Antropología	Consumo Ambiente cultural

Revisado por: Ortiz Uvidia Carlos René

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Para la presente etnografía se utilizó.

Investigación bibliográfica.- Que arrojará las siguientes observaciones.

- a) La investigación puede ser basada en una obra, autor, cuestión, materia o ciencia completa.
- b) Puede tratar cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunas características individuales (Otlet, 2007)

Investigación descriptiva.- El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres, actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables. Los investigadores no son meros tabuladores, sino que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen el resumen de información de manera cuidadosa y luego analizan

minuciosamente los resultados a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (Meyer, 2006)

Investigación exploratoria.- Pretende dar una visión general de tipo aproximativo, respecto a una determinada realidad. Este tipo de investigación suele surgir también cuando aparece un nuevo fenómeno que por su novedad no admite una descripción sistemática o cuando los recursos del investigador resultan insuficientes para emprender un trabajo más profundo. (Ibarra, 2011)

Investigación no experimental.- Se realiza sin manipular deliberadamente variables se basa fundamentalmente en la observación de fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para analizarlos con posterioridad. En este tipo de investigación no hay condiciones ni estímulos a los cuales se expongan los sujetos del estudio. Los sujetos son observados en su ambiente natural. (Hernández, 2017)

Investigación de corte transversal.- La investigación transversal implica la recogida de datos una vez durante una cantidad de tiempo limitado. Lo opuesto de esto es una cohorte o estudio longitudinal, donde investigador recoge datos en múltiples puntos durante un período de tiempo más largo. La investigación transversal suele ser descriptiva más que experimental. Este tipo de estudio es utilizado para describir un efecto particular en un lugar determinado en el tiempo. (Seehorn, 2013)

D. GRUPOS DE ESTUDIO

La investigación se la llevó a cabo con los principales actores de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, los mismos que se detallan a continuación:

- Representantes de la Junta parroquial
- Propietarios de los establecimientos
- Adultos mayores
- Representantes de la diócesis

E. DIAGRAMA DE PROCESOS



Figura 1-4: Diagrama de procesos
Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

1. Recolección de información

Se elaboró la recopilación de información histórica, bibliográfica, cultural suficiente para el levantamiento de la información necesaria para establecer una cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo de la provincia de Tungurahua.

2. Elaboración del instrumento

La entrevista es una herramienta básica en la cual ayudó a recopilar la información para identificar los platillos tradicionales más relevantes de la parroquia San Bartolomé de Pinllo de la provincia de Tungurahua, para lo cual se entrevistó a las diferentes personas propietarias de locales que expenden platos típicos.

3. Aplicación del instrumento

Se puso a prueba el instrumento a los establecimientos, sitios, a personas identificadas que sepan del tema en estudio y que puedan ofrecer información para el levantamiento del registro.

4. Procesamiento de la información

El procesamiento de la información se realizó de forma manual y digital, se recopiló la información a través de los instrumentos y los resultados se ingresarán a una hoja electrónica de datos para su análisis.

5. Discusión y análisis de información

A continuación se procedió a tabular la información obtenida para dar a conocer su análisis documental de los resultados.

6. Presentación de resultados

Seleccionada la información real en su totalidad, se presenta todos los resultados detallando de la cultura gastronómica como patrimonio inmaterial.

7. Elaboración del registro

Con la información obtenida y analizada se procedió a realizar el registro de la cultura gastronómica de la parroquia.

8. Presentación de la propuesta

Es el material por el cual se socializó la historia, tradición, cultura, gastronomía, creencias, atractivos turísticos de la parroquia San Bartolomé de Pinllo plasmando en un recetario digital.

V. RESULTADO Y DISCUSIÓN

Como el resultado de la presente investigación se ha obtenido la información apoyado en los siguientes instrumentos:

a. Entrevista

Para ello se elaboró un cuestionario donde se entrevistó a diferentes personas que se dedican a la actividad de preparar los alimentos tradicionales en la parroquia, los mismos que dieron respuesta a las preguntas relacionadas con el tema de investigación.

b. Encuestas

La encuesta fue desarrollada en base a un cuestionario que se entregó a 30 personas dentro de los cuales se encuentran propietarios de los distintos establecimientos y habitantes del lugar como los de la tercera edad que mantienen la tradición en la preparación de los platillos con ingredientes propios de la zona.

c. Ficha de inventario de la cultura gastronómica

La ficha de inventario de la cultura gastronómica está vinculada con los pueblos, comunidades a través de los tiempos que refleja la expresión cultural y acumula información de los bienes culturales que se convierten en un patrimonio.

d. Población

El universo con el que se va trabajar no se puede determinar con exactitud, para ellos se pretende utilizar grupos focales en la parroquia con las personas propietarios de lo establecimiento, Representantes de la junta parroquial, Adultos mayores dentro del negocio, Representantes de la diócesis.

Tabla 3.5 Población

SEGMENTO	No.
Representantes de la junta parroquial	3
Propietarios de los establecimientos	20
Adultos mayores dentro del negocio	5
Representantes de la diócesis	2
TOTAL	30

Fuente: Perfil de proyecto

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

e. Muestra

La población a ser estudiada va en relación las personas que de forma directa e indirecta y tienen relación con el desarrollo de la cultura gastronómica de la parroquia, es por eso que se estableció trabajar con un grupo focal que comprenden las autoridades de la Junta Parroquial, los propietarios de los establecimientos, los moradores de la tercera edad y representantes religiosos, debido al número inferior a lo especificado que es 120, y en nuestro caso que es 30, esta cantidad no aplica para el cálculo de muestreo, por lo tanto toda la población se considera para la utilización de los instrumentos de recolección de información como es las encuestas y entrevistas .

5.1 Resultados de la entrevista

En el siguiente cuadro se expone las expresiones de cada una de las personas entrevistadas en la parroquia, en donde 001 (Edison Medina) propietario del local Casa el Recreo que prepara las Gallinas de Pinllo, 002 (Zoila Bonilla) elabora el Pan de Pinllo, 003 (Mauricio Rojas) es propietario del local El Palenke, 004 (Edgar Pinto) es propietario del local Abaka, 005 (Josefina Armendáris) prepara las gallinas criollas, todos estos productos son comercializados a los turistas nacionales y extranjeros.

Tabla 4.5 Platos típicos de la parroquia Pinllo

Pregunta	Preguntas					Análisis
	001	002	003	004	005	
¿Conoce los productos que se cultivan en la localidad?	Peras, Claudia, hortalizas	La mora	Hortalizas y frutas	Papas, maíz, hortalizas	Frutas, legumbres y hortalizas	Se puede establecer que se utilizan los mismos productos del lugar para elaboración de jugos o helados.
¿Cómo sazona los alimentos que consume a diario?	Compramos productos naturales y procesamos	Con aliños industrializados	Productos naturales	Aliños industriales y naturales	Productos naturales	En la localidad se puede decir q aun utilizan productos naturales y así garantizar sus productos que son 100% naturales
¿Conoce usted las actividades o festividades que se celebran en las parroquias?	La más importante es la del Cristo del Consuelo, en el mes de junio se celebra la parroquialización	El Señor del Consuelo en febrero por los Carnavales, las fiestas patronales en septiembre	La parroquialización que se celebra en junio	Cristo del Consuelo, en el mes de junio se celebra la parroquialización	Cristo del Consuelo, carnaval	Las fiestas de parroquialización son más relevante gracias a su acogida existe un gran número de turista en la localidad

¿Usted conoce las comidas tradicionales de la localidad?	La gallina de Pinllo, llapingachos, yaguar locros.	La gallina y pan de Pinllo, locro de cuy. Chicha helados caseros.	Yaguar locro, pan de Pinllo, habas con choclo, fritada, limonadas, colada morada.	Llapingachos, papas con cuy y conejo, gallina azadas y el pan.	Pan, caldo de gallina criolla, papas con conejo, gallina asada.	Los patillos más conocidos son la gallina y pan de Pinllo, llapingachos, yaguar locros, papas con conejo y cuy, caldo de gallina criolla.
¿Cree usted que se mantienen las recetas tradicionales de la parroquia?	Por tradición se mantiene la forma de preparación.	Se conserva la sazón con productos naturales.	Se conserva la sazón en las comidas tradicionales.	Se conserva la sazón en los elementos naturales de la zona.	Se conserva la sazón en las comidas.	Se mantiene la tradición garantizando que aún existe la gastronomía tradicional en la localidad de Pinllo.
¿Qué cambios ha notado dentro de la gastronomía de la parroquia?	Debido a la demanda los locales han incluidos dentro del menú comida costeña a los productos que ofertan.	Se han instalado otros locales que ofertan platillos que no son del lugar.	Han incrementado otros negocios con alimentos que de otros lugares.	En la parroquia se han instalado restaurant de comida costeña.	La comida rápida ha ido tomando espacios en los momentos de degustar los alimentos.	Se han ido incrementado nueva oferta de nuevos platillos que son de otras regiones debido a la gran cantidad de visitantes que recibe la parroquia.
¿En qué medio cosen los alimentos?	Se mantiene la tradición de preparar los alimentos en cocinas de leña.	La cocción de los alimentos se lo hace en cocinas de gas.	Por tradición de preparar los alimentos en cocinas de leña.	La tradición se mantiene de preparar los alimentos en cocinas de gas.	Aún se mantiene la tradición de preparar los alimentos en cocinas de leña.	Existe un complemento entre las cocinas de gas y las de leña.

Fuente: Entrevista

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

5.1.1 Análisis de la entrevista

De acuerdo a la información levantada de la entrevista a los diferentes actores de la parroquia se ha podido establecer para la preparación de los diferentes platos tradicionales se utilizan productos que se cultivan en el lugar como frutas y hortalizas.

Para la sazón de los platillos propios de la localidad por tradición se utiliza aliños que son procesados con especias naturales gracias a este método todos los establecimientos de comida tienen su propio sazón por ello ningún establecimiento de la localidad es igual donde cada uno de ellos se categoriza por su sabor.

Como las fechas importantes en donde se oferta con mayor auge la gastronomía son las fiestas de parroquialización, las de Cristo del Consuelo y las actividades relacionadas con el carnaval.

La parroquia se han hecho conocer a todo el país a través de la oferta de platillos como; la gallina y pan de Pinllo, llapingachos, yaguar locros, papas con conejo y cuy, caldo de gallina criolla entre otros platillos.

De acuerdo a las personas consultadas se puede decir que en el momento de preparar los platos típicos mantiene por tradición la utilización de las recetas originales que han venido siendo transmitidas de generación en generación, en donde la base es los ingredientes, en su forma de preparar, la cocción aleña y sus diferentes acompañamiento de los platillos hacen que la gastronomía tradicional siga viva en la localidad de Pinllo.

Debido al alto número de visitantes de turistas nacionales y extranjeros se han ido incrementado nueva oferta de platillos que son de otras regiones debido a la gran cantidad de visitantes que recibe la parroquia

En el momento de cocer los alimentos se ha originado una combinación interesante entre las cocinas de gas y las de leña, debiendo ser esta última, la que da ese sabor característico de la gastronomía de San Bartolomé de Pinllo

5. 2 Resultados de las encuestas

Las encuestas fueron realizadas a las personas que se dedican a la actividad de la preparación de platos tradicionales, a la Junta Parroquial, la diócesis y adultos mayores con los cuales han logrado trascender a nivel nacional, los resultados obtenidos son los siguientes.

PREGUNTA.- Datos generales

Género

Tabla 5.5 Género

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Hombre	14	47%
Mujer	16	53%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

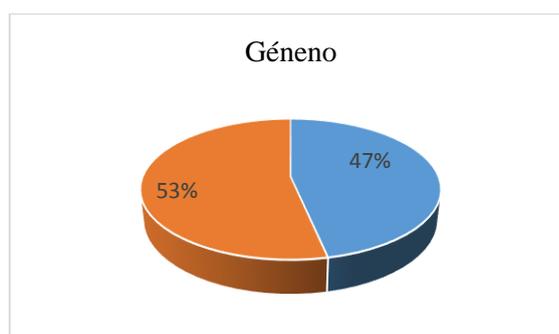


Gráfico 2.5: Género

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

El 47% de las encuestas corresponden a hombres que son 14 personas y el 53% corresponde a mujeres, es decir 16 mujeres. Debido a aspectos culturales las actividades gastronómicas prevalecen en mayor número en manos femeninas ya que sus esposos se dedican a otras actividades fuera de parroquia para que no se pierda la tradición, las mujeres de la localidad continúan elaborando recetas heredadas de las abuelas, Padres, madres siguiendo con la tradición brindando el mismo sabor que hace mucho tiempo sus familiares brindaban a turistas nacionales e internacionales que visitaba la parroquia de Pinllo.

1.- Actividad a que se dedican

Tabla 6. 5 Actividad a que se dedican

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Agricultura	7	23%
Industria	4	13%
Negocio familiar	19	63%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René



Gráfico 3.5: Actividad a que se dedican

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Los negocios familiares es la actividad más notoria en la parroquia con 63%, estos establecimientos han ido pasando de generación en generación debido a que ha sido la fuente de sustento de los pobladores de la parroquia durante muchos años hasta la actualidad brindando trabajo a personas de la zona no solo en los establecimientos sino también como proveedores de los principales ingredientes que se utilizan para la preparación y elaboración de los platos tradicionales, garantizando así que los productos utilizados son naturales.

PREGUNTA 2.- ¿En qué basa las comidas que se prepara en el lugar?

Tabla 7.5 Base de los platillos

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Cereales	2	7%
Legumbres	19	63%
Hortalizas	9	30%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

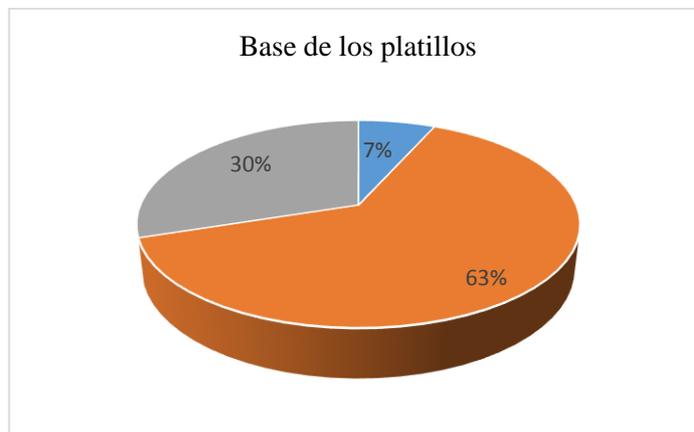


Gráfico 4.5 Base de los platillos

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Los alimentos preparados en la parroquia se basan en la utilización de legumbres con un 63% ya que toda su vida consumieron vegetales naturales y frutas frescas, otros elementos importantes también en su dieta son las hortalizas que tienen un 30% de aceptabilidad dando origen los distintos platos que son elaborados diariamente para consumo interno como para son expendidos a los visitantes.

PREGUNTA 3.- ¿Qué tipo de animales utiliza en la preparación de los alimentos?

Tabla 8.5 Animales base de los platillos

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Cerdos	3	10%
Ovejas	0	0%
Gallinas	21	70%
Conejos	6	20%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

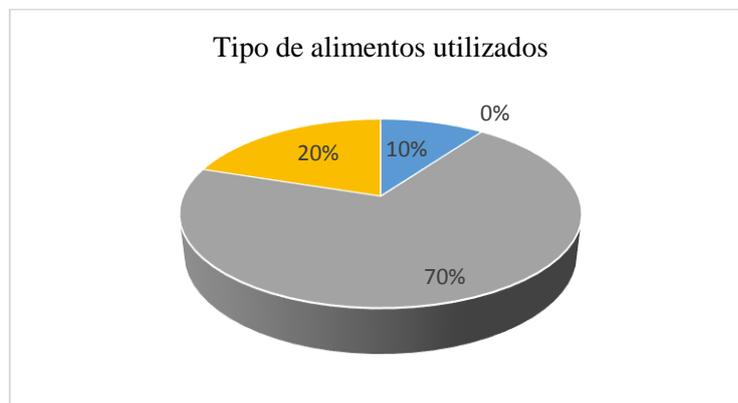


Gráfico 5.5 Animales base de los platillos

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

La crianza de animales ha sido una actividad que se ha desarrollado por muchos años en la parroquia siendo los más utilizados en la preparación de alimentos, las gallinas con un porcentaje de 70% nos indica que es la más importante para la alimentación de la zona los cuyes, conejos también forman parte de la alimentación pero tienen un porcentaje menor estos animales se alimentados de forma orgánica, dando como resultado animales con carne nutritiva y libre de químicos, esto es la clave para la elaboración del producto estrella de la localidad la famosa gallina de Pinllo.

PREGUNTA 4.- ¿Cómo se sazona los alimentos en su hogar?

Tabla 9.5 Condimentos utilizados

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Condimentos industriales	5	17%
Condimentos tradicionales	25	83%
Total	30	100%

Fuente: Encuestas

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René



Gráfico 6.5 Condimentos utilizados

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Como parte de las recetas que se aplican en la parroquia para la preparación de los distintos alimentos los condimentados son productos más importantes para el desarrollo de la tradición porque provienen de origen natural con un porcentaje 83%, dejando de lado los condimentos industriales que solo abarca un 17% .gracias a esta costumbre que ha mantenido durante años el sabor tradicional de las abuelas, no ha variado haciendo que los productos sean valorados, apetecidos por propios y extraños.

PREGUNTA 5.- ¿Existe un tiempo específico para el consumo de los platos tradicionales de la localidad?

Tabla 10.5 Periodicidad de consumo de platillos

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Tipo de comidas	3	10%
Épocas	6	20%
Días festivos	12	40%
Día laborable	9	30%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

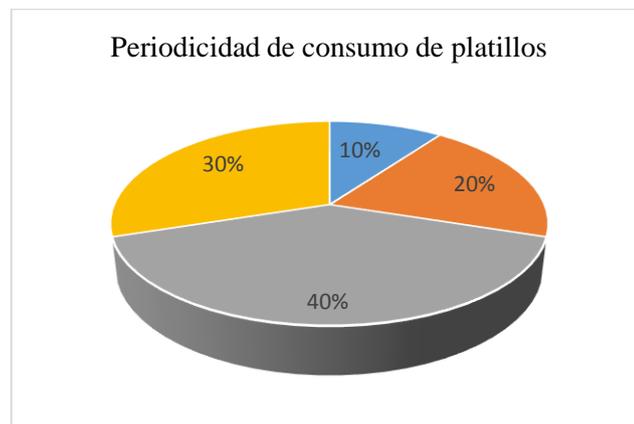


Gráfico 7.5 Periodicidad de consumo de platillos

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Dentro de las tradiciones de nuestro país está el destinar número platos para ciertas fechas importantes que se desarrolla en el año como fiestas, eventos parroquiales, tradiciones religiosas, acontecimientos social o algo que identifica a la localidad, dentro de la parroquia San Bartolomé de Pinillo el 40% de las personas expresan que los platillos son preparados en días festivos, el 30% dicen que también se expéndelos platos tradicionales un día común y laborable.

PREGUNTA 6.- ¿Con qué bebidas se acompaña las comidas?

Tabla 11.5 Bebidas que acompañan los platillos

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Chicha	13	43%
Jugos	2	7%
Gaseosa	6	20%
Limonada	9	30%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

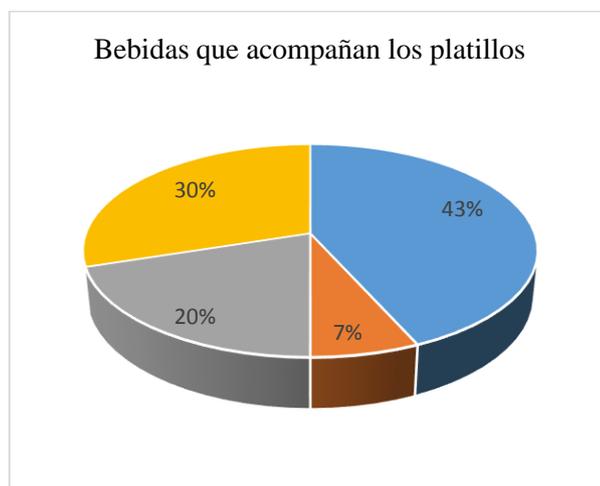


Gráfico 8.5 Bebidas que acompañan los platillos

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Por su gran diversidad de frutas en el sector nos permite a nuestros visitantes ofertar una gama de jugos y deliciosas chichas que se realiza con zumos de frutas frescas que van muy bien acompañados con todos platos tradicionales que expenden en la localidad. nuestros clientes optan por la chicha que es el valor más alto con 43 % esto nos dice que los turistas prefieren lo natural antes que los refrescos embotellados, las limonadas también son bien aceptadas con el 30% esto nos deja claro que los clientes que visitan Pinlo buscan lo natural .

PREGUNTA 7.- ¿Cuántos platos tradicionales usted conoce de su localidad?

Tabla 12.5 Platos tradicionales

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Caldo de gallina	4	4%
Fritada	9	10%
Cuy	6	7%
Colada morada	8	9%
Helado	5	5%
Yaguar loco	5	5%
Limonada	6	7%
Gallina asada	8	9%
Misturiado	4	4%
Chicha	6	7%
Locro de cuy	6	7%
Llapingachos	5	5%
Habas con choclo y queso	8	9%
Papas con conejo	4	4%
Pan	8	9%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

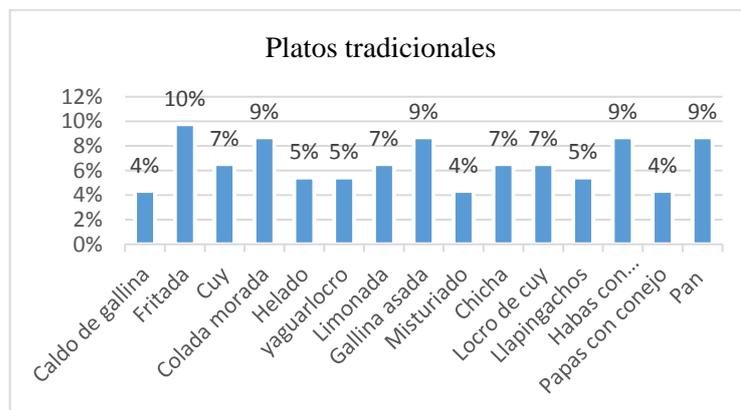


Gráfico 9.5 Platos tradicionales

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

De acuerdo a los resultados de las encuestas se ha logrado determinar que los platos que más solicitados en la parroquia está con mayor preferencia las gallinas asadas con el 18%, seguidas muy cerca el pan de Pinllo tiene 17%, la colada morada que es un complemento del pan por ello está muy seca con 12% , el cuy con papas 9% la limoná es otro complemento de los platillos de la localidad con 9% estos son los platos más con sumidos en la localidad los mismo que se pueden degustar todos los días del año.

PREGUNTA 8.- ¿En qué cocina sus alimentos?

Tabla 13.5 Medios de cocción

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Cocina de leña	16	53%
Cocina a gas	13	43%
Cocina a inducción	1	3%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

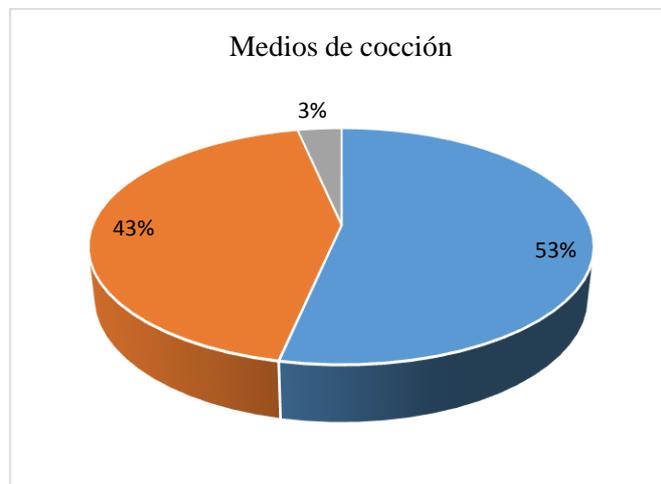


Gráfico 10.5 Medios de cocción

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

A pesar que el tiempo ha dado origen de diversas aparatos para la cocción de alimentos, en la localidad se mantiene la costumbre de preparar los alimentos en cocinas de leña con 53% y que alternados con las cocinas a gas con un 43%, de acuerdo a las expertos gastronómicos la preparación de alimentos en leña permite preservar los valores nutricionales y sabores originales de los distintos ingredientes.

PREGUNTA 9.- ¿Qué cambios se ha notado en la alimenticia en los últimos años?

Tabla 14.5 Evolución de la gastronomía

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Ingredientes	3	10%
Preparación	13	43%
Hábito de consumo	9	30%
Influencia de otras culturas	5	17%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

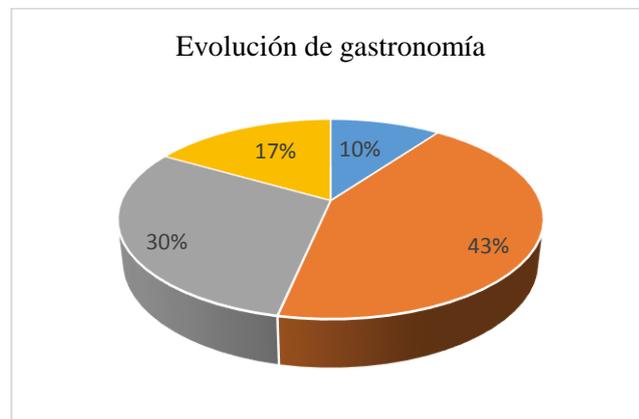


Gráfico 11.5 Cambios gastronómicos

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

Con el devenir de los años la gastronomía ha ido evolucionando, este aspecto también ha sido notorio en la parroquia, ya que de acuerdo a las personas encuestadas la preparación de los distintos platos han ido cambiando sobre todo en el momento de elaborarlos con 43% la incorporación nuevos elementos a la gastronomía ha dado nuevos cambios con el tiempo moderno dando un nuevo hábito de consumo de las personas.

PREGUNTA 10.- ¿Cree usted que se mantiene las recetas gastronómicas tradicionales en la parroquia?

Tabla 15.5 Permanencia de la gastronomía local

Categoría	frecuencia	Porcentaje
Si	18	60%
A veces	10	33%
No	2	7%
Total	30	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

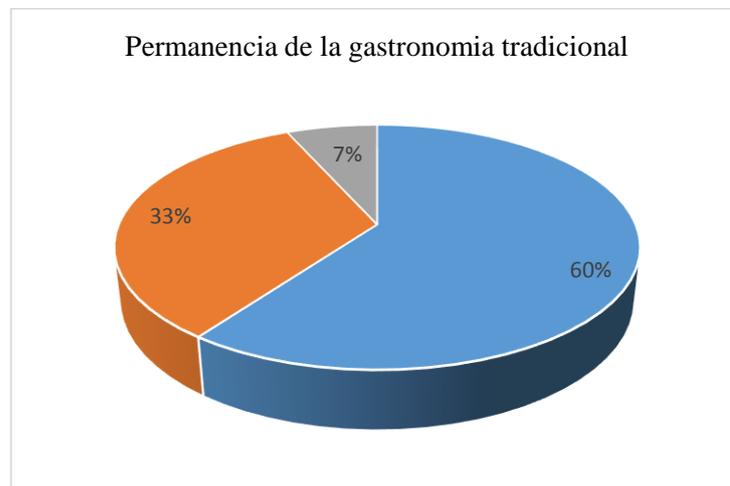


Gráfico 12.5 Permanencia gastronómica

Realizado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Análisis

De acuerdo a las percepción de las personas encuestadas se puede determinar que en esencia todavía se mantiene la riqueza gastronómica de la parroquia Pinllo con un porcentaje 60%, siendo por ello visitado constantemente por turística nacionales y extranjeros que buscan degustar las delicias que ofrece la localidad con aromas y sabores autóctonos de la localidad.

5.3 Fichas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 1				Código: 001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato		Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		Urbana: Rural: x	
Localidad: Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur							
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Colada morada							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación:		Pinllo, Tungurahua		Otra(s) Denominación (es):			
Grupo social:		Mestiza		Lengua (s) español			
Sub-ámbito:		Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: gastronomía tradicional			
Breve reseña: En Ecuador, al igual que algunos otros países de Latinoamérica, celebramos el Día de los Difuntos el 2 de Noviembre. Esta celebración es diferente al mejor conocido Día de los Muertos que celebran en México. El Día de los Difuntos un día para recordar a todos los seres queridos que han fallecido; se acostumbra ir al cementerio para visitar las tumbas de los familiares y amigos fallecidos.							
4. DESCRIPCIÓN							
Ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> • Harina de maíz negro • Mora • Naranja • Frutilla • Piña • Babaco • Mortiño • Canela • Clavo de olor • Pimiento dulce • Azúcar 							
Preparación: <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar una infusión con las cáscaras de piña, la canela, clavo de olor, pimienta dulce y la panela en una cacerola grande con 2 litros de agua, añadimos la hierba luisa, el cedrón y la cáscara de naranja. Dejar reposar bien tapado durante unos 20-25 minutos, al finalizar colamos y reservamos. 2. En una cacerola aparte, colocamos 1 litro de agua con los mortiños y las moras, hervir durante unos 20 minutos, retire del fuego. 3. Diluir en un recipiente (bowl o jara) 1 taza la harina de maíz morado con una taza de infusión del paso uno hasta que se disuelva. 4. Licuar las frutas por separado (piña, frutilla, naranja, babaco) y cernir cada una de ellas. 5. Agregue a la mezcla las frutas licuadas y cernidas, el jugo de naranja, el líquido de piña con especias y la harina morada diluida a una cacerola grande. 6. Cocinar a fuego medio, remover periódicamente para evitar que se pegue, una vez que hierva la preparación. 7. Retirar del fuego y agregar las fresas (y frutas adicionales). Sirva caliente o fría. 							

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El detalle es continuo por lo hacen todos los días y es un complemento de una tradición en la localidad			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El detalle del alcance es local ya que solo en Pinllo se hace la colada los 365 días del año			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Zoila Bonilla	150	Dueña	Pinllo	
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos		Los conocimientos y técnicas aplicadas para la elaboración de esta receta son trasmitidos de padres a hijos reflejados en todos los saberes culinarios de en generación en generación			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres e hijos		La tradición se trasmitido de padres a hijos que siguen con la tradición de los platillos tradicionales de la localidad			
Maestro – 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					
	Alta	El cambio es porque mayoría de los ingredientes que se utiliza en la preparación sube de precio y por ende el producto suba de precio también			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Colada morada	Racionados con la naturaleza	Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
		Fotografías			
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 16.5 Receta estándar: Colada morada

NOMBRE DE RECETA: MISTURIADO						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 20
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.M.	Harina de maíz negro	500	G	Pesaje	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Mora	400	G	Lavar y limpiar	Licuado	-	-
	Naranja	200	G	lavado	Licuado	-	-
	Frutilla	400	G	limpio	Brunoise	-	-
	Piña mediana	400	G	Pelados	Licuado	-	-
	Babaco grande	400	G	Lavar y cortar	Licuado	-	-
	Mortiño	200	G	Lavado	Licuado	-	-
	Canela	15	G	-	-	Ebullición	-
	Clavo de olor	10	G	-	-	Ebullición	-
	Pimienta dulce	15	G	-	-	Ebullición	-
	Panela	500	G	-	-	Ebullición	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							

NOTAS IMPORTANTES:

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 2



Código: 002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato
 Parroquia: San Bartolomé de Pinllo Urbana: Rural: x
 Localidad:
 Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de gallina

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Pinllo, Tungurahua	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestiza	Lengua (s) Español
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

En la parroquia de Pinllo no podía faltar el tradicional caldo de gallina criolla ya que la gallina es uno de los principal proteína para la elaboración de sus platillos tradicionales y se considerados unos de los mejores lugares para visitar por su gastronomía. La mezcla de las ollas de barro y sus casina que aun funcionan a leña le dan el toque nos indica don franklin López que tiene uno de los comedores más tradicionales de la localidad como es la casa el recreo que lleva su tradición ya 75 años al servicio de sus prestigiosa clientela la preparación del caldo de gallina dentro del establecimiento no tiene mayor ciencia pero uno de sus características son su sazón. El caldo de gallinas criolla se lo atribuye con poderes porque son recomendados para enfermos en recuperación recién operados y otros tipos de enfermedades.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Gallina entera y cortada en presas medianas
- papas medianas (peladas y cortadas en cubos)
- tallo de apio.
- Cebolla blanca picada (brunoise)
- Sal al gusto
- Zanahoria (brunoise)
- Pimientos (brunoise)
- Papa nabo (brunoise)

Preparación:

- lavar y limpiar el pollo
- corta en presas la gallina
- proceder a sellar las presas en un wok
- colocar agua en una cacerola y dejar a hervir junto con las presas durante unos 45 minutos a fuego medio.
- Cada quince minutos y podemos ir clarificando nuestro caldo.
- Cuando hayan pasado los 45 minutos añadir apio, papa nabo, pimientos, la cebolla blanca, las zanahorias y las papas. Tapar la olla y dejar que se cocine de cinco a diez minutos.
- incorporar el arrocillo a la preparación y dejar unos diez minutos más retirar del fuego.

Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			Este tipo de plato es consumido más con su acompañante que es la tradicional gallina de Pinllo	
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
x	Local			Es tipo de platillo es muy tradicional dentro de la zona porque todo gallina de Pinllo se acompaña con el caldo de gallina	
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Edison median	30 años	Habitante	Pinllo	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos	x	Todos los conocimientos son transmitidos desde sus antepasados hasta la época de hoy para la elaboración del palto			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres e hijos	x	El conocimiento de todo el saber de este palto son tramitados de en generación en generación de manera tradicional			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Este palto tradicional tiene un gran valor para la identidad del pueblo de Pinllo como gastronomía ya tradicional					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar porque es un palto tradicional			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
franklin López		Pinllo		Masculino	60 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Caldo de gallina		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotografías					
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 17.5 Receta estándar: Caldo de gallina

NOMBRE DE RECETA: caldo de gallina						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 8
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.D.G	Gallina entera	12	Lb	lavar- Y cortar	Presas	Ebullición	Cocinar por 40 minutos
	cebolla paiteña	60	G	Lavar y limpiar	Brunoise	Refrito	-
	ajo	50	G	lavado	Brunoise	Refrito	-
	cebolla blanca	100	G	limpio	Brunoise	Refrito	-
	Papa nabo	100	G	Pelados y cortados	Brunoise	Ebullición	-
	zanahoria	80	G	Lavar y cortar	Brunoise	Ebullición	-
	Comino	25	G	-	-	-	-
	Pimienta	25	G	-	-	-	-
	apio	20	G	Lavados	Brunoise	.	-
	Perejil	20	G	Lavados	Brunoise	-	-
	sal	30	G	-	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

<p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aliñar el cuy un día antes de la preparación (previamente pelada y limpia) con el ajo, el comino y la sal. • Asarlo al carbón de la siguiente manera: con un palo o algo similar, atravesar el cuerpo del cuy desde la cabeza hasta las patas, y luego hacer girar mientras se asa. De esta forma trataremos de cocinarlo tanto por dentro como por fuera. • Brochar achiote en la piel del cuy. <p>Preparación de las papas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelar las papas. • En una cacerola aparte, hacer un refrito con la manteca de chanco, cebolla colorada, culantro, sal, comino, ajo y pimienta. • Colocar las papas en la misma olla y agregar suficiente agua como para que se cocinen a fuego lento. • Finalmente, servir el cuy sobre una hoja de lechuga junto a las papas cocinadas, si se desea, bañar las papas con salsa de maní. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Es uno de los platos más tradicionales de la parroquia el cuy asado se realiza todos los días y en fiestas de la localidad.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Los principales clientes que de gustan del exquisito platillo son los turistas nacionales e internacionales que llegan a localidad.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Josefa Llamuca	40 años	Cocinera	Pinllo	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos		Los diferentes conocimientos se ha idos obteniendo de padres a hijos porque toda su vida a estado ayudando a la elaboración del palto tradicional donde esto fue el sustento de economía del su hogar y que hasta la actualidad siguen elaborando de la misma forma que elaboraban sus padres			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres e hijos		La trasmisión de conocimientos culinarios del palto tradicional es de padres a hijos de una forma empírica			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La preparación de esta tradición nos ha permitido tener clientes exigentes tales como la nueva generación que han aceptado de buena manera los platos tradicionales de la zona					

Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Por la poca ayuda de la economía a los micro emprendedores de zona ha provocado la emigración de los habitantes especial mente de jóvenes que poco a poco van perdiendo la tradición a que ellos prefieren trabajar en otras cosas que ayudar en el establecimiento			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Josefa Llamuca		Pinllo		Femenino	70 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Papas con cuy		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotografías					
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 18.5 Receta estándar: Papas con cuy

NOMBRE DE RECETA: PAPAS CON CUY						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 6
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
M.D.	Cuy entero	1	u	lavar- Y cortar	-	Asado	Asar por 30 minutos
	Papas grandes	1	kg	Lavar y limpiar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Cebolla blanca	200	G	lavado	Brunoise	-	-
	Ajo	100	G	limpio	-	-	-
	cebolla colorada medianas	100	G	Pelados	Brunoise	-	-
	Limón medianos	150	G	Lavar y cortar	-	-	-
	Achiote	30	MI	-	-	-	-
	Lechuga grande	200	G	Limpias	-	-	-
	Sal	30	G	-	-	-	-
	Leche	1	Ltr	-	-	Ebullición	10 minutos
	Maní pelado	250	G	-	-	Ebullición	20 minutos
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR

**INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO
CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 4**



Código: 004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo Urbana: Rural: x
Localidad:
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Yaguarlocro

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Bartolomé Pinllo	San de	Otra(s) Denominación (es):
Grupo social:	Mestizo		Lengua (s) Español
Sub-ámbito:	Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: tradicional

Breve reseña:

El yaguarlocro es una sopa muy típica de la sierra en nuestro país, y en esta receta se utiliza la papa chola nativa de los andes. También lleva vísceras y sangre de borrego, leche y maní. Para un toque tradicional, se debe servir en una batea de barro caliente acompañado de sangre de borrego, aguacate, tomate y cebolla paiteña.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- menudo de borrego (lavado y limpio)
- sangre de borrego.
- papas peladas y picadas en dados.
- maní tostado y licuado con leche.
- ramas de cebolla blanca picada. (Brunoise)
- culantro picado. (Brunoise)
- orégano en hojas.
- dientes de ajo molido.
- Pimienta.
- Aceite.

Preparación:

- Lavar el menudo.
- Poner todo en un recipiente, agregue el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Lavar bien el menudo con las manos esto permite sacar lo amarillento y el mal olor.
- Dejar que repose una hora.
- luego enjuague con abundante agua fría.
- Coloque en una cacerola y cocine hasta que esté en su punto.
- Retirar el menudo del caldo y picar.
- En una cacerola grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Agregar la papa picada en cubos y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos.
- En el caldo del menudo deje cocinar bien las papas e incorporar el menudo al final.

Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			Es uno de los platos más tradicionales de la parroquia el cuyo asado se realiza todos los días y en fiestas de la localidad.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Los principales clientes que de gustan del exquisito platillo son los turistas nacionales e internacionales que llegan a localidad.	
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Marina paredes	70 años	Cocinera	Pinllo	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos		Los diferentes conocimientos se ha ido obteniendo de padres a hijos porque toda su vida a estado ayudando a la elaboración del palto tradicional donde esto fue el sustento de economía del su hogar y que hasta la actualidad siguen elaborando de la misma forma que elaboraban sus padres			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres e hijos		La transmisión de conocimientos culinarios del palto tradicional es de padres a hijos de una forma empírica			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La preparación de esta tradición nos ha permitido lidiar con la nueva generación teniendo una buena aceptabilidad y a si a portar con gastronómica de nuestra parroquia					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Por la poca ayuda de la economía a los micro emprendedores de zona ha provocado la emigración de los habitantes especial mente de jóvenes que poco a poco van perdiendo la tradición a que ellos prefieren trabajar en otras cosas que ayudar en el establecimiento			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Marina Paredes		Pinllo		Femenino	70 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Yaguarlocro		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotografías					
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 19.5 Ficha estándar: Yaguar loco

NOMBRE DE RECETA: Yaguar loco						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 5
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Y.CRO.	Menudo de borrego	1	u	lavar- y limpiar	-	Ebullición	Cocinar por 45 minutos
	Sangre de borrego	454	ml	-	-	Ebullición	Cocinar por 1 hora
	Papas cholas	1	kg	Lavado y cortado	Dados medianos	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Cebolla blanca	150	G	limpio	Brunoise	Refrito	-
	Orégano	15	G	-	-	Refrito	-
	Ajo	50	G	Lavar y cortar	Brunoise	Refrito	-
	Cebolla colorada	100	G	Lavar y cortar	Brunoise	Refrito	-
	Cilandro	10	G	Lavado	Brunoise	Refrito	-
	aguacate			Lavadas	Medias lunas	-	-
	Leche	1	Ltr	-	-	Ebullición	15 minutos
	Maní	250	G	-	Licuado	Ebullición	20 minutos
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 5		Código: 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		Urbana:	Rural: x
Localidad:			
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Gallina de Pinllo			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación:	Parroquia Bartolomé Pinllo	San de	Otra(s) denominación (es): N/a
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL	
Sub-ámbito:			
<p>Breve reseña:</p> <p>Las famosas gallinas de Pinllo son orgullo de la provincia, datan de hace más de 65 años, cuando la familia Villa creses Lagos se inició en este negocio a través de la crianza y preparación la cual consiste en un plato muy sustancioso de gallina asada en horno de leña, caldo de gallina, y papas con salsa de maní.</p> <p>La receta original está muy bien guardada por la familia, pero investigando y probando esta nos salió casi como las auténticas de Pinllo.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<ul style="list-style-type: none"> • gallina criolla entera • ajo • cebolla paitaña • apio • papas • cebolla blanca • maní • achiote • mantequilla • comino • leche • Sal y pimienta • ají entero tostado • culantro • Preparación 			

- Preparar una sal muera con ajo, cebolla, apio, sal, comino, pimienta
- Cubrir a la gallina completamente con el condimento para que adquiriera el sabor. Es recomendable dejar de un día para otro.
- Cocer en una cacerola la ganilla por dos horas a fuego lento
- Una vez transcurrido el tiempo sacar y dejar en sal muera por unos minutos
- Colocar a las brasas a la gallina para que se termine su cocción
- Tradicionalmente se sirve con una buena porción de papas cocinadas y salsa de maní (refrito de cebolla blanca, ajo, comino, aceite achiote, maní licuado con leche, culantro, ají tostado, sal y pimienta. Dejar reducir hasta obtener la consistencia espesa).
- Se recomienda salsa de ají preparada en la piedra.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La afluencia de las gallinas de Pinllo se realiza con una periodicidad continua de todos los días no importa cuál sea la fecha siempre abra gallinas de pincho para consumir en la casa el recreo
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los clientes que visitan este lugar turístico son de procedencia nacional ya que Pinllo es una parroquia turística por su gran variedad de gastronómica
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Edison Median	30 años	Dueño		Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
Padres e hijos	El conocimiento del palto tradicional han sido transmitido desde su madre y padre hasta la época ya está hecho cargo la tercera generación con las mismas técnicas y procedimientos para su rigurosa elaboración y uno que otro secreto que siempre los diferenciara
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres e hijos	Los saberes gastronómicos se podido trasmitir de padres a hijos que los propietarios de la casa el recreo trabajan toda la familia
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La elaboración de este plato tradicional ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.

Sensibilidad al cambio

	Alta	No se puede cambiar porque es un plato tradicional de la zona y del Ecuador
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Edison mediana	Pinllo		Masculino	55 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Gallinas de Pinllo		Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Fotos				
Videos				
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo				
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René				

Tabla 20.5 Receta estándar: Gallina asada

NOMBRE DE RECETA: gallina asada						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
G.A.	Gallina criolla entera	12	Lbr	lavar	-	Cocinado y Asado	Cocinar 2 horas Asar por 30 minutos
	Papas cholas	2	KG	Lavar y pelar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Cebolla blanca	200	G	lavado	-	-	-
	Ajo	400	G	limpio	-	-	-
	Cebolla colorada	100	G	Pelados	-	-	-
	Achiote	30	MI	-	-	-	-
	Lechuga	½	u	Lavados	-	-	-
	Sal	30	G	-	-	-	-
	Leche	500	MI	-	-	Ebullición	15 minutos
	Maní pelado	250	G	-	-	Ebullición	20 minutos
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El inicio de la tradición es de 100 años de dedicación hacer panes y alimentar a los turistas nacionales e internacionales			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las persona que degusta el pan frecuente mente son viejos clientes que ha sabido criarse con este tipo de pan			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norberto Bonilla	50 años / 100 años	Dueño	Pinllo	Pinllo
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 e hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones de este famoso pan han sido trasmitidos de padres a hijos reflejado en sabor y la calidad del pan.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres e hijos		Los saberes culinarios de este postre acido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio cultural.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de los panes ayuda mucho la economía de la parroquia ya que turistas nacionales e internaciones visitan la parroquia y a si ayudan al realce el turismo en la parroquia					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un icono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Norberto Bonilla		Pinllo		Masculino	65 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Pan de Pinllo		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					
Videos					
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 21.5 Receta estándar: Pan de Pinlo

NOMBRE DE RECETA: Pan de Pinlo						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 30
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
P.P.	Manteca de cerdo	120	G	Pesado	-	-	Mesclado
	Harina de castilla	400	G	Pesado y tamizado	-	-	Mesclado
	Panela	700	G	-	-	-	Mesclado
	Huevos	180	G	-	-	-	Mesclado
	Levadura	30	G	Pesado	-	-	Fermentación
	Harina de maíz negro	250	G	Pesado y tamizado	-	-	Mesclado
	Agua temperada	200	ML		-	-	Mesclado
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

<ul style="list-style-type: none"> Para servir dejar reposar por 3 minutos, agregar culantro picado y servir muy caliente acompañado con un cuarto de aguacate. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El inicio de sus actividades fue hace unos 10 años, donde el deleite de sus sabores es singular y atractivos para la habitantes de loa localidad		
x	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
x	Local		Las diferentes personas que degustan este delicioso platillo tradicional son primordial mente visitantes del lugar		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mariana Hernández	48 años / 10 años en la actividad	Propietaria	Pinllo	Pinllo
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 e hijos		Las técnicas aplicadas para la elaboración de esta receta acido reflejadas de padres a hijos dando la información oral para el aprendizaje del desarrollo de la receta.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres e hijos		La trasferencia de los diferentes saberes de esta delicia nacional acido de generación en generación de una manera impericia rectificando la revaloración la gastronomía local.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Nos permitido construir positivamente este palto a las nuevas generaciones por la afirmación de la entidad gastronómica de la localidad. Constituye a la seguridad alimentaria de la población.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar ningún ingrediente o acoplar a otro género de carne porque es uno de los paltos estrellas del sector			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Carlos Rene Ortiz Uvidia		Guano	0995614642	Masculino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Locro de cuy			Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS					
Fotos					
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					

Tabla 22.5 Receta estándar: Locro de cuy

NOMBRE DE RECETA: locro de cuy						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 6
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
L.C.	Cuy entero	1	u	Pelado y lavado	Empresas	Ebullición	40 minutos
	Papas Cecilia grandes	200	G	Pelado y lavado	Dados medianos	Ebullición	30 minutos
	Papa chola	200	G	Pelado y lavado	Dados medianos	Ebullición	30 minutos
	Cebolla blancas	80	G	Pelado y lavado	Brunoise	-	-
	Cebolla paiteña medianas	50	G	Pelado y lavado	Brunoise	-	-
	Ajo	20	G	Pesado	Brunoise	-	-
	Orégano	15	G	-	-	-	-
	Comino	15	G	-	-	-	-
	Achote	15	G	-	-	-	-
	Papas chaucha medianas	200	G	Pelado y lavado	Dados medianos	Ebullición	30 minutos
	Tomillo	15	G	-	-	-	-
	Aguacate mediano	60	G	Lavado	Medias lunas	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 8



Código: 008

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato
 Parroquia: San Bartolomé de Pinllo Urbana: Rural: x
 Localidad:
 Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía:

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Bartolomé de Pinllo	Otra(s) Denominación (es):
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) Español
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: gastronomía tradicional

Breve reseña:
 Los llapingachos es un palto más antiguo de los ecuador en los andes antes de la conquista de los españoles se hacía la torta de papa lo único que no le ponían era los lácteos por ellos podían adquirir esos productos.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Papas peladas y cortadas en dados medianos.
- aceite
- cebolla blanca picada (Brunoise)
- achiote
- queso o quesillo desmenuzado/rallado, se puede usar mozzarella
- Cebolla colorada
- Tomate riñón
- Lechuga
- Huevos
- Chorizo
- Ají
- Maní
- Leche
- Aguacate
- Sal al gusto.

Preparación:

- Hierva las papas con agua y sal hasta que en su punto.
- Caliente el aceite a temperatura media y prepare un refrito con la cebolla y el achiote.
- Haga un puré con las papas.
- Agregue el refrito de cebolla y sal al puré de papas y mezcle bien.
- Cubra la mezcla de papas y deje reposar a temperatura ambiente por lo menos durante una hora.

<ul style="list-style-type: none"> • Bolear la masa de las papas de 80 G cada una, colocar el queso en la mitad de cada bola • Prensar las bolas hasta que tengan forma de tortillas y déjelas reposar en la refrigeradora por unos 20 minutos. • Cocine las tortillas en una plancha o una sartén caliente hasta que estén doradas por ambos lados. • Sirva con huevo frito, salsa de maní, chorizo, curtido de tomate y cebolla, tajás de aguacate y ají. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Se elabora diaria mente para el consumo de los visitantes a la localidad		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Es un palto tradicional del cantón Ambato ya fueron unos de pioneros en realizar los llapingachos		
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cristina Ruiz	50 años de tradición / 30 años	Dueña	Pinllo	Pinllo
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos X		Los llapingachos es un palto más antiguos del Ecuador tuvo sus inicios en esta actividad hace 60 años que se ha ido transmitiendo de padres a hijos de manera oral y visual su aprendizaje			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres e 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.			
Maestro – 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.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se pueden cambiar por son muy a centrales y son muy consumidas en el Ecuador.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Carlos Rene Ortiz Uvidia		Guano	0995614642	Masculino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Llapingachos		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
8. ANEXOS					
Fotos					

10. DATOS DEL CONTROL**Entidad Investigadora:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo**Inventariado por:** Ortiz Uvidia Carlos René**Revisado por:** Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo**Registro fotográfico:** Ortiz Uvidia Carlos René

Tabla 23.5 Receta estándar: Llapingachos

NOMBRE DE RECETA: Llapingachos						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 6
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
LL.G.	Papa chola grandes	2	Kg	Lavar	Dados medianos	Ebullición	Cocinar por 40 minutos
	Aceite	220	MI	-		Fritura	-
	Queso fresco	200	G	Lavado	Rallado	-	-
	cebolla blanca	80	G	Limpio	Brunoise	Refrito	-
	Sal	50	G	-	-	-	-
	Cebolla colorada medianas	100	G	Limpio	Brunoise	-	-
	Tomate riñón	150	G	Lavados	concasse	-	-
	Lechuga	200	G	Lavados	chiffonade	-	-
	Huevos	360	G	-	-	Fritura	-
	Chorizo	600	G	-	-	fritura	-
	Maní	200	G	Pelado	Licuada	Ebullición	
	Leche	454	MI	-	-	Ebullición	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 9



Código: 009

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Ambato
 Parroquia: San Bartolomé de Pinllo Urbana: Rural: x
 Localidad:
 Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Papas con conejo.

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Bartolomé de Pinllo	Otra(s) Denominación (es):
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) Español
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: gastronomía tradicional

Breve reseña:

hoy en día ya se desarrolla el festival internacional del conejo con esta feria se da conocer la riqueza que tiene nuestra gastronomía ecuatoriana y no hay que viajar muy lejos para experimentar nuevos sabores tradicionales propios de nuestra tierra

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Conejo en presas.
- Papas enteras.
- Cebolla paiteña
- pimiento rojo
- pimiento verde
- pimentón dulce
- tomate
- ajo
- vino blanco
- aceite
- Sal

Preparación del conejo

- Dejar aliñado el conejo (previamente pelado) con el ajo, el comino y la sal.
- Asarlo al carbón de la siguiente manera: con un palo o algo similar, atravesar el cuerpo del conejo desde la cabeza hasta las patas, y luego hacer girar mientras se asa. De esta forma trataremos de cocinarlo tanto por dentro como por fuera.

Preparación de las papas					
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar las papas. • En una cacerola aparte, hacer un refrito con la manteca de chanco, cebolla colorada, culantro, sal, comino, ajo y pimienta. • Colocar las papas en la misma cacerola y agregar suficiente agua como para que se cocinen a fuego lento. • Finalmente, servir el conejo sobre una hoja de lechuga junto a las papas cocinadas, si se desea, bañar las papas con salsa de maní. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Tuvo sus inicios en esta actividad hace 40 años por este intermedio pudo lograr la satisfacción de sus comensales tanto locales como extranjeros.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que saborean de este plato son de procedencia local y extranjera que visitan el lugar.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	X	50 años / años al servicio de los clientes	Dueña	Pinllo	Pinllo
Instrucciones		N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres e hijos		La preparación de los conejos de procedencia familiar, la cual continúa con la tradición. Es decir que los conocimientos transmitidos de esta receta son de padre a hijo.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle del alcance			
Padres e hijos		La elaboración de los conejos sido transmitida desde el núcleo familiar lo cual lo siguen transmitiendo de padres a hijos.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El local de los conejos es una fuente de recursos económicos para la familia y también activa la economía local.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar mucho en la preparación por al hacer el conejo no es de mayor ciencia si no que siempre predominara el sabor y tradición.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Carlos Rene Ortiz Uvidia		Guano	0995614642	Masculino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Papas con conejo		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					

10. DATOS DEL CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
--

Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo

Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René

Tabla 24.5 Receta estándar: Papas con conejo

NOMBRE DE RECETA: papas con conejo						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 8
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
P.C.	Conejo entero	1	u	Limpia y lavar	Presas	Asado	asar por 30 minutos
	Papas Gabriel grandes	1	Kg	Lavar y pelar	-	Ebullición	Cocinar 30 minutos
	Cebolla blanca	200	G	Lavar y pelar	Brunoise	-	-
	Ajo	200	G	Pelado	Brunoise	-	-
	cebolla colorada medianas	50	G	Lavar y pelar	Brunoise	-	-
	Limón medianos	20	G	Lavados	-	-	-
	Achiote	30	MI	-	-	-	-
	Lechuga grande	200	G	Lavados	Hojas	-	-
	Sal	50	G	-	-	-	-
	Leche	454	MI	-	-	Ebullición	15 minutos
	Maní	200	G	Pelado	Licuado	Ebullición	20 minutos
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO 10		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		Código: 010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia: Tungurahua				Cantón: Ambato			
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo				Urbana		Rural <input checked="" type="checkbox"/>	
Localidad:							
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur							
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Habas con choclos y queso							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación				Otra (s) Denominación (es)			
San Bartolomé de Pinllo				N/A			
Grupo social				Lengua (s)			
Mestizo				Español			
Sub ámbito				Detalle del Sub ámbito			
Gastronomía				Gastronomía cotidiana			
Breve reseña:							
<p>Quizá sea un platillo que no necesita mucha ciencia para su preparación, pero sí para la selección de los ingredientes, en especial del choclo, que varía mucho del gusto, ya que se lo encuentra tierno lo que crea una gran diferencia. Este palto fue adaptado en nuestra gastronomía porque hay veces que a la gente no le gusta lo que es la carne este palto fue pensado para nuestro cliente exigentes.</p>							
4. DESCRIPCIÓN							
Ingredientes:							
<ul style="list-style-type: none"> • Habas tiernas • choclo tierno • Queso fresco • Ají criollo 							
Preparación:							
<ul style="list-style-type: none"> • Lavar las habas en un recipiente colocarlas en agua en una olla. Una vez en ebullición colocar las habas • Sacar las hojas y pelo del choclo para luego lavarla con abundante agua. • Luego de colocar todos los ingredientes en la cacerola se los cocina en leña alrededor de 45 minutos. • Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo, el plato se puede variar su a acompañantes con melloco y un curtido a base de cebolla paiteña con tomate, limón. 							
Fecha o período				Detalle de la periodicidad			
		Anual		Este plato tradicional solo se sirve principalmente a los clientes que no les gusta la carne.			
		Continua					
X		Ocasional					
		Otro					
Alcance				Detalle del alcance			
X		Local		Este palto es muy apetecido por la mayoría de turistas nacionales y habitantes locales			
		Provincial					
		Regional					

	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Edison medina	50 años	Dueño del establecimiento	Pinllo	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	x		El consumo de este plato en los hogares ha permitido que se transmita de padres a hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x		La receta de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir de padres hacia nuestros padres.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de los productos agroalimentarios en esta comunidad permite que trascienda en el tiempo tanto su producción como el aprovechamiento de los mismos para la alimentación local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Luzmila Pinos		Pinllo	-	Femenino	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Carlos Rene Ortiz Uvidia	Guano	0995614642	Masculino		
Código/nombre					
Habas con choclos y queso		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 25.5 Receta estándar: Habas con choclo y queso

NOMBRE DE RECETA: habas con choclo y queso						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 6
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X					
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
H.C.Q	Habas tiernas	1000	G	Lavadas	-	Ebullición	20 minutos de cocción
	choclo tierno	6	U	Pelados y lavados	-	Ebullición	20 minutos de cocción
	Queso fresco	200	G	lavado	Mitades	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No.11



Código:
011

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua **Cantón:** Ambato
Parroquia: san Bartolomé de Pinllo **Urbana** **Rural** x
Localidad:
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Fritada

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)
San Bartolomé de Pinllo	N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Español
Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito
Gastronomía	Gastronomía cotidiana

Breve reseña

Si bien es un plato típico de la región Sierra del Ecuador, que tradicionalmente se consume como comida principal del día, hoy en día podemos encontrarlo en todo el país. Este plato es un claro ejemplo de sincretismo cultural. De la tradición culinaria española toma la base de carne de cerdo, ya que el consumo de esta carne no se produjo en América hasta la colonia. A ello se suma la herencia culinaria indígena, pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, patatas, encurtido (tomate y cebolla macerados con limón) y maíz tostado.

4. DESCRICION

Ingredientes:

- Carne de cerdo cortado en trozos medianos (costilla y lomo)
- Comino molido
- ajo (enteros y machacados)
- Cebolla blanca cortada en (mirepoix)
- Cebolla paiteña cortada en trozos (mirepoix)
- Agua
- Cerveza
- Chicha
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano y culantro
- Ají

Preparación:

- Sazonar la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado, sal, pimienta y verter la cerveza dejar reposa por una noche.
- Poner la carne de cerdo, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
- la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
- En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.

<ul style="list-style-type: none"> Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia a la fritadería se realiza con una periodicidad continua de todos los fines de semana.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Los clientes que visitan este lugar turístico son de procedencia nacional ya que visitan el monumento de la primera imprenta		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Méndez	10 años	Dueña	-----	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		x	Los conocimientos de este plato típico le han sido transmitidos desde su madre quién le transmitió todas las técnicas y procedimientos para su elaboración y uno que otro truquito que lo diferencie.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir que los saberes gastronómicos se han transferido de padres a hijos, es decir que la propietaria actual.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales, en la memoria viva de las actuales generaciones.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La fritadería al dar un servicio de alimentación se enfrenta a cambios moderados ya que hoy por hoy los ávidos turistas y las autoridades competentes exigen calidad en la prestación de los servicios de alimentación.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Carlos Rene Ortiz Uvidia		Guano	0995614642	Masculino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito
Fritada		Gastronomía	Gastronomía tradicional
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
9. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo			
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René			

Tabla 26.5 Receta estándar: Fritada

NOMBRE DE RECETA: fritada						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
F.D.	Carne de cerdo	1	Kg	Limpia y lavar	Porciones	Ebullición	Cocinar por 1 hora
	Comino molido	50	G	-	-	-	-
	Ajo	50	G	-	Brunoise	-	-
	cebolla blanca	200	G	Pelado y lavado	Brunoise	-	-
	Cebolla paiteña grande	200	G	Lavado y pelado	Brunoise	-	-
	Agua	400	G	-	-	-	-
	Chicha de jora	200	MI	-	-	-	-
	Cerveza	355	MI	-	-	-	-
	Sal	100	G	-	-	-	-
	Pimiento	150	G	lavado	Brunoise	-	-
	Orégano	25	G	-	-	-	-
	Culantro	25	G	lavado	Brunoise	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No.12	 Código: 012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		Urbana Rural x
Localidad:		
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Helados		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
San Bartolomé de Pinllo	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Español	
Sub ámbito	Detalle del Suburbito	
Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
Breve reseña		
<p>Es muy difícil establecer el origen del helado, y su verdadero concepto del producto, con el pasar del tiempo ha sufrido varias modificaciones con el avance tecnológico, sus consumidores exigentes dentro del mercado.</p>		
<p>A pesar de ello, podemos fijar un primer antecedente en el concurso de bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo en las cortes babilonias, antes de la era cristiana.</p>		
• DESCRICION		
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: • Mora • Agua • Leche • Azúcar • Chocolate • Taxo • Fresas • Tomate • Palos de helados • Moldes de helados <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Derretir el chocolate abañó maría. • Hervir la leche y colocar el chocolate previa mente derretido • Añadir el azúcar a la leche. • Dejar hervir por unos minutos y remover constante mente. • Dejar enfriar por unos minutos. • Colocar en mondes la preparación. • Congelar los moldes con la preparación. 		
Fecha o período	Detalle de la periodicidad	
Anual		

X	Continua	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de domingo a domingo de 9 am a 6 pm. El costo por cada helado es de 0,50 ctvs.			
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los consumidores de este helado son personas locales y nacionales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
4. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Marina Urbina	30 años/ 15 años de actividad	Dueña	Pinllo	Pinllo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos					
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro x			Los propietarios aprendieron a preparar los helados por cuenta propia.		
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x			Los propietarios de esta receta han enseñado a sus hijos nietos a preparar los helados.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
5. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Activa al desarrollo económico y sustento de la familia.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio debido a que su economía no les da para mejoras en el mismo.			
	Media				
X	Baja				
6. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Carlos Rene Ortiz Uvidia	Guano	0995614642	Masculino	25	
7. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito		
Helados		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
8. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				

9. DATOS DEL CONTROL
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René

Tabla 27.5 Receta estándar: Helados

NOMBRE DE RECETA: helados						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Refrigeración			X			
MONTAJE							
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
H.D.	Chocolate	100	G	-	-	Baño maría	10 minutos
	Leche	600	MI	-	-	Ebullición	10 minutos
	Azúcar	75	G	-	-	-	-
	Agua	100	MI	-	-	-	-
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No.13		Código: 013
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: san Bartolomé de Pinllo		Urbana	Rural x
Localidad:			
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Chicha			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
San Bartolomé de Pinllo		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Sub ámbito		Detalle del Suburbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	
Breve reseña			
<p>Por cientos de años las grandes civilizaciones han sabido sobre la importancia de las frutas frescas y los vegetales. Ellos han usado varias bebidas tradicionales como la chicha y jugos naturales para conservar la salud, restaurar el vigor y sobrellevar la enfermedad. Solo los últimos treinta años con la llegada del jugo envasado han hecho que los valores nutricionales de los jugos se pierdan y así haciendo creer a los consumidores que los jugos envasados tienen los mismos beneficios que un jugo fresco o una chicha tradicional, cosa que es falso.</p>			
4. DESCRICION			
<ul style="list-style-type: none"> • INGREDIENTES: • maíz blanco • Cebada • Quinoa • Clavo de olor • Canela • Brebaje de frutas cítricas para la fermentación • Panela • agua <p>PREPARACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, la quinoa más o menos por unos 20 a 25 minutos. • En una olla grande hervir 5 litros de agua, • Una vez en ebullición el agua colocar la cebada, el maíz de jora y la quinoa el clavo de olor todo junto en la olla. • Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más. • Añadir la panela al gusto una vez que se haya enfriado, colar el brebaje de frutas cítricas para que ayude en la fermentación. • Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 horas. 			

Sugerencia					
<ul style="list-style-type: none"> Mover la chicha una vez por hora. Los endulzantes se puede cambiar por o azúcar blanca o morena. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia de clientes tiene una periodicidad continua debido a que los propietarios atienden desde muy temprano.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Los consumidores que acuden a degustar de esta chicha son nacionales, el costo de cada vaso de chicha varia del tamaño del vaso hay desde \$0.50 ctvs. Hasta de un \$1. 00 o a su vez la jarra cuesta 5 dólares.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Yolanda cabrera	71 años / 40 años de actividad	Dueña del local	Pinllo	Pinllo
Colectividades		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	La propietaria actual es la quinta generación que mantienen la tradición de preparado la chicha, todos los conocimientos sobre la elaboración de estas bebidas se las transmitió su madre quien a la vez también aprendió de su madre.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos		x	La transmisión de los saberes culinarios de estas bebidas corre el riesgo de desaparecer a que sus hijas de los actuales propietarios tienen profesiones distintas al negocio familiar.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El local de chichas es una fuente de recursos económicos para la familia y también activa la economía local					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Este local de jugos tiene una sensibilidad alta al cambio, por que el producto característico es elaborado por una señora que ya tiene una edad muy avanzada sin sucesor.			
	Medi a				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Carlos Rene Ortiz Uvidia	Guano	0995614642	Masculino	25
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito	
Chicha		Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo				
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René				

Tabla 28.5 Receta estándar: Chicha

NOMBRE DE RECETA: chicha						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 50
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
M.D.	Agua	10	Lt	lavar- Y cortar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Panela	500	G	Lavar y limpiar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Canela	15	G	lavado	-	Ebullición	Cocinar por 1 hora
	Cebada	200	G	limpio	-	Tostada	-
	Clavo de olor	15	G	Pelados	-	-	Freír por 5 minutos
	quinua	200	G	Limpio	-	Tostada	-
	Maíz blanco	200	G	Limpio	-	Tostada	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 14	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	Código: 014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Ambato	
Parroquia: San Bartolomé de Pinllo		Urbana	Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad:			
Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Limonada			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
San Bartolomé de Pinllo		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Español	
Sub ámbito		Detalle del Suburbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	
Breve reseña			
Toda una vida las grandes civilizaciones han sabido sobre la gran importancia de la utilización frutas frescas cosechadas en la zona. Donde se da el origen los jugos tradicionales como la chicha y jugos naturales, donde su privilegio es conservar la salud,			
4. DESCRICION			
<p>INGREDIENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limones frescos recién cosechados en la zona • Azúcar blanca • Hojas hierbabuena o menta (frescas) • Hielo (opcional) • Agua <p>PREPARACION: Preparación de la limonada tradicional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exprimir los limones con un colador para evitar la caída de las semillas y Reservar el zumo. • Disolver el azúcar con el agua, y remover bien hasta que quede completamente disuelta. • Añadir el zumo de los limones y hojas de menta o hierbabuena para añadirle frescura a la bebida. • Servir con o sin hielo. 			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
<input type="checkbox"/> Anual		La afluencia de clientes tiene una prioridad por que se compañía con todos los platillos de la zona.	
<input checked="" type="checkbox"/> Continua			
<input type="checkbox"/> Ocasional			
<input type="checkbox"/> Otro			
Alcance		Detalle del alcance	
<input type="checkbox"/> Local		Los consumidores prefieren limonadas antes que jugos o colas embotelladas porque son frescas y lo categorizan recién realizados y con productos de la zona.	
<input type="checkbox"/> Provincial			
<input type="checkbox"/> Regional			
<input checked="" type="checkbox"/> Nacional			
<input type="checkbox"/> Internacional			

5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Zoila Almendráis	40 años / 15 años de actividad	Ayudante de cocina	Pinllo	Pinllo
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			.		
Maestro- aprendiz		X	La propietaria actual es la tercera generación que mantienen la tradición y sus enseñanzas doña Zoila prepara para la limonada, con todos los conocimientos sobre la elaboración de estas bebidas se las transmitió de maestro a aprendiz.		
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos					
Maestro- aprendiz		X	La transmisión de la preparación de esta bebida es de maestro aprendiz porque a Sra. Zoila les ayuda a la elaboración este bebida y de algunas actividades mas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El localidad las preparación de los jugos o limonadas es una fuente de recursos económicos para la familia y también activa la economía local					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Es una bebida propia de la localidad porque todos los productos sedan en la zona todo el año y no se necesita de proveedores.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Carlos Rene Ortiz Uvidia	Guano	0995614642	Masculino	25	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito		
Limonada		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo					
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René					

Tabla 29.5 Receta estándar: Limonada

NOMBRE DE RECETA: Limonada						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente					X	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
L.D.	Agua	1000	MI	-	-	-	-
	Azúcar blanca	100	G	-	-	-	-
	Limonas grandes	600	G	lavados	Mitades	-	-
	Hojas de hierba buena	10	G	lavado	-	-	-
	Hielo	100	G		-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 15</p>	<p>Código: 015</p>
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>		
<p>Provincia: Tungurahua</p>		<p>Cantón: Ambato</p>
<p>Parroquia: San Bartolomé de Pinllo</p>		<p>Urbana Rural x</p>
<p>Localidad:</p>		
<p>Coordenadas: Al Sur Occidente de la provincia de Tungurahua entre las coordenadas 38° 37' y 78° 55' de longitud Oeste y 1° 05' a 1° 20' de latitud Sur</p>		
<p>2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL</p>		
		
<p>Descripción de la fotografía: Misturiado</p>		
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>		
<p>Denominación</p>	<p>Otra (s) Denominación (es)</p>	
<p>San Bartolomé de Pinllo</p>	<p>N/A</p>	
<p>Grupo social</p>	<p>Lengua (s)</p>	
<p>Mestizo</p>	<p>Español</p>	
<p>Sub ámbito</p>	<p>Detalle del Suburbito</p>	
<p>Gastronomía</p>	<p>Gastronomía Tradicional</p>	
<p>Breve reseña</p>		
<p>El Misturiado es un plato típico que lleva mote, choclo, maduro, tostado, fritada, carne de res , carne de pollo.</p>		
<p>4. DESCRIPCION</p>		
<p>INGREDIENTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choclos • Carne de cerdo • Mote • Tostado • Maduro • Pollo • Carne de res • Comino • Achiote • Papas chauchas • Sal • Tomillo • Chicha • Cerveza • Ajo • Cebolla <p>PREPARACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aliniar la carne de cerdo con el comino, ajo, sal, y verter la chicha de jora, cerveza, dejar reposar por una noche • Poner la carne de res, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua • Remover con una cuchara de palo la carne de vez en cuando para evitar que se quemé, • La pechuga de pollo deshuesarle y córtale en láminas y sazonarlas con sal y ajo para llevarle a las brazas 		

<ul style="list-style-type: none"> • La carne filetear y sazonar con sal y llevar a las brasas para su respectiva cocción • Servir la fritada con mote, plátanos fritos, el pollo, la carne, el choclo, y tostado. 					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La afluencia de clientes siempre pide este platillo porque tiene una gran variedad de carnes y granos.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Los consumidores prefieren probar este plato tradicional por su nombre no es muy particular en la zona.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
11. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Edison medina	55 años / 40 años de actividad	Ayudante de cocina	Pinllo	Pinllo
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			.		
Maestro- aprendiz		X	La propietaria actual es la tercera generación que mantienen la tradición y que le han enseñado la preparación del misturiado, todos los conocimientos sobre la elaboración de este palto se las transmitido de maestro a aprendiz.		
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos					
Maestro- aprendiz		X	La transmisión para la preparación de este plato es de maestro aprendiz porque a Sra. Villa creses les ayudaba a la elaboración este tradición.		
Centro de capacitación					
Otro					
12. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La localidad la preparación de los diferentes platos es una fuente de recursos económicos para la familia y también activa la economía de la localidad.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Este platillo es adaptado según las característica de los clientes por quieren probar sabores diferentes.			
	Media				
X	Baja				
13. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Carlos Rene Ortiz Uvidia		Guano	0995614642	Masculino	25
14. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Sub ámbito	Detalle del Sub ámbito		

Limonada		Gastronomía	Gastronomía tradicional
15. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
16. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Inventariado por: Ortiz Uvidia Carlos René			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Pedro Badillo			
Registro fotográfico: Ortiz Uvidia Carlos René			

Tabla 30.5 Receta estándar Misturiado

NOMBRE DE RECETA: MISTURIADO						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 5
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
M.D.	Carne de cerdo	1000	G	lavar- Y cortar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Choclo tierno	300	G	Lavar y limpiar	-	Ebullición	Cocinar por 30 minutos
	Mote	500	G	lavado	-	Ebullición	Cocinar por 1 hora
	Maíz	200	G	limpio	-	Fritura	
	Maduro medianos	100	G	Pelados	-	fritura	Freír por 5 minutos
	Carne de res	200		Lavar y cortar		Asado	
	Comino	15	G				
	Achote	15	G				
	Papa chaucha	200	G	Lavadas		Ebullición	
	Sal	50	G				
	Cerveza mediana	355	ML				
	Cebolla colorada	100	G	peladas	Juliana fina		
	ajo	100	G			machacado	
	tomillo	15	G				
	Pechuga de pollo	200	G	Lavar y cortar	-	Asado	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

Tabla 31.5 Receta estándar de Ají de pepas de zambo

NOMBRE DE RECETA: Ají de pepas de zambo						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente					X	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
A.Z.	Pepas de zambo	200	G	Limpias	-	Tostado	tostar por 10 minutos
	Cebolla blanca	100	G	Limpiar y lavar	Brunoise	-	-
	Ají criollo	15	G	lavado	licuado	-	-
	aceite	15	MI	-	-	-	-
	Ajo	30	G	Pelados	-	-	-
	Culantro	10	G	Lavado	Brunoise		-
	leche	500	MI	-	-	-	-
	sal	15	G	-	-	-	-
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							

NOTAS IMPORTANTES:

Elaborado por: Ortiz Uvidia Carlos René

VI. PROPUESTA

Tema: Recetario digital de la parroquia San Bartolomé de Pinllo

6.1 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El propósito es elaborar un registro de la gastronomía de la parroquia San Bartolomé de Pinllo a través del diseño de un recurso multimedia que ayude a la socialización y sobre todo de mantener las tradiciones de las prácticas culinarias; los procesos, métodos y técnicas que se aplican en la elaboración de cada uno de los platillos típicos de la parroquia, así como también la historia y los atractivos turísticos de la localidad que pueden ser visitados por turistas nacionales y extranjeros.

6.2 DATOS INFORMATIVOS

San Bartolomé de Pinllo es una parroquia urbana del cantón Ambato - Ecuador, del cual ya forma parte entre sus barrios ajardinados, situada en la parte noroccidental, detrás de la loma de Santa Elena, mirador natural de la ciudad.

El nombre de la parroquia proviene de una planta del lugar. Su creación se remonta al siglo XVIII cuando se trasladó a éste sitio, el antiguo poblado que ocupaba el actual centro de Ambato.

Pinllo tiene una gran fama por su sabroso pan, que a lo largo de más de 150 años le ha caracterizado, homenajeado incluso con una conocida melodía A los tiempos pan de Pinllo. Son también tradicionales las gallinas asadas, el caldo de morcilla y la fritada.

6.3 JUSTIFICACIÓN

La parroquia San Bartolomé de Pinllo tiene diversos platos típicos los mismos son conocidos pero es necesario mantener la tradición de la forma de la preparación como también los ingredientes que se utilizan con el propósito de mantener el sabor original como el que preparaban las abuelas, de ahí la importancia del diseño de un recurso multimedia que ayude a mantener viva la riqueza cultural y gastronómica.

En la actualidad la influencia de culturas ajenas a la ecuatoriana han ido dejando a un lado el consumo de la gastronomía de nuestro país, está a culturización ha provocado que se deje de utilizar productos que siempre se han cultivado y fueron utilizados por muchas generaciones de manera especial por los habitantes de la parroquia.

La ventaja principal resultante del presente proyecto es lograr mantener latente la cultura y riqueza gastronómica de la parroquia Pinllo, las mismas que quedaran plasmadas en un recurso multimedia a fin de ser difundida en la parroquia y fuera de ella.

6.4 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

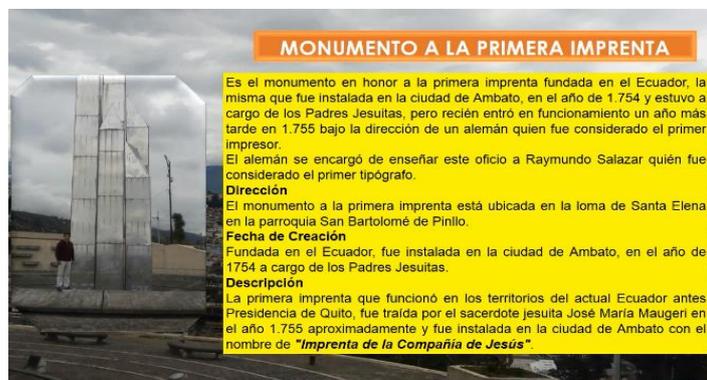
- Diseño de un menú en donde llevará colores llamativos con un tipo de letra que resalte el tipo la nacionalidad de la gastronomía como también el nombre de la parroquia, una imagen de fondo de una toma panorámica de la parroquia, al pie se encuentran varios botones con enlaces a diversa información y otro botón para salir del paseo virtual.



OPCIÓN HISTORIA: Al presionar se abrirá un video en donde se podrá visualizar una vista de la parroquia



- A continuación se podrá apreciar una fotografía de la Primera Imprenta así como una lectura en donde se detalla aspectos importantes de este monumento



- En la siguiente imagen se podrá visualizar la iglesia de la parroquia con el correspondiente texto que explica la historia de la misma.



- En la siguiente imagen se podrá conocer aspectos importantes de la gastronomía



- Al final aparecerá una imagen que da fin a la presentación



GASTRONOMÍA: Al presionar se abrirá un archivo PDF en donde se podrá visualizar los diferentes platos típicos de la parroquia desde un menú principal a cada receta a través de hipervínculos, lo novedoso es que el usuario podrá imprimir cualquier platillo o guardarlo en un dispositivo USB o el computador personal.



EL SABOR DE MI TIERRA

COLADA MORADA

INGREDIENTES

- 500 G Harina de maíz negra
- 400 G Mora
- 20 U Naranja
- 400 G Frutilla
- 2 U Piña mediana
- 2 U Babaco grande
- 200 G Mortiño
- 6 U Canela
- 10 U Clavo de olor
- 15 U Pimienta de dulce
- 500 G Panela

PREPARACIÓN

1. Poner cáscaras de piña, canela, clavo de olor, pimienta dulce y panela en una olla grande con 8 tazas de agua. Hervir la mezcla durante 25 minutos.
2. Añadir hierba luisa, cedrón y cáscara de naranja.
3. Cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Retire y cierna.
4. En una olla colocar 4 tazas de agua con los mortiños y las moras, hierva durante unos 20 minutos. Retire del fuego, deje enfriar. Luego licue esta mezcla y ciénala.
5. Mezclar la taza de la harina de maíz morado con una taza del líquido de piña.
6. Agregue todas las especias licuadas y coladas
7. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente. Retire del fuego y agregar las rodajas de fresa (y frutas adicionales). Sirva caliente o fría.

CALDO DE GALLINA

INGREDIENTES

- 1 U Gallina
- 1 U Cebolla paitaña
- 50 G Ajo
- 1 U Cebolla blanca
- 1 U Papa nabo en cubos
- 2 U Zanahorias en cubos
- 25 G Comino
- 25 G Pimienta
- 20 G Apio en cubos
- 20 G Perejil
- 30 G Sal

PREPARACIÓN

1. Primero cortar las presas de pollo a asegurarse que estén limpias. Lávalas y luego colocar en una olla, para sellar las presas agrega el agua y poner a hervir durante unos 45 minutos a medio fuego.
2. Cada quince minutos y podemos ir clarificando nuestro caldo.
3. Cuando hayan pasado los 45 minutos añadir apio, papa nabo, pimientos, la cebolla blanca, las zanahorias y las papas. Tapar la olla y dejar que se cocine de cinco a diez minutos.
4. Después agrega arrozillo y dejar que siga hirviendo la preparación unos diez minutos más.
5. Debe servir el caldo con la presa de gallina, con papas. Lo puedes decorar poniendo encima la cebolla picada y culantro.



PAPAS CON CUY



INGREDIENTES

1 U	Cuy entero
1 KG	Papas grandes
3 U	Cebolla blanca
200 G	Ajo
1 U	Cebolla colorada
30 ML	Achiote
4 U	Limón grande
1 U	Lechuga
30 G	Sal
250 G	Maní
1 Ltro.	Leche

PREPARACIÓN

1. Dejar en aliño el cuy por un día con todas las especias
2. Untarle con achiote
3. Asarlo al carbón
4. En una olla aparte, hacer un refrito con la manteca de chanco, cebolla colorada, culantro, sal, comino, ajo y pimienta.
5. Colocar las papas en la misma olla y agregar suficiente agua.
6. Colocar el maní tostado y licuado con la leche en una olla, añadir el refrito con la preparación del maní y dejar hervir por 10 minutos
7. Finalmente, servir el cuy sobre una hoja de lechuga junto a las papas cocinadas.



YAGUAR LOCRO



INGREDIENTES

1 KG	Papas cholas
227 ML	Aceite
2 U	Cebolla colorada
2 U	Tomate riñón
1 U	Lechuga
6 U	huevos
100 G	Chorizo
200 G	Queso fresco
227 G	Maní
227 ML	Leche
10 G	Sal

PREPARACIÓN

Lavar el menudo, voltear al revés, y si hay tripas vuévalas al revés o abrir. Poner todo en un tazón sin agua, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y hojas de hierba buena. Refregar bien con las manos esto hace que salga lo amarillento. Dejar un rato así y luego enjuague con abundante agua fría. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retirar el menudo del caldo y píquele bien pequeño. En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos, ahora agregar el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.



GALLINA ASADA



INGREDIENTES

1 U	Gallina criolla grande
2 KG	Papas chola
30 ML	Achiote
4 U	Cebolla blanca
400 G	Ajo
2 U	Cebolla colorada
1/2 U	Lechuga
500 ML	Leche
250 G	Maní
30 G	Sal

PREPARACIÓN

1. Se cocina la gallina en una olla con agua por dos horas a fuego lento con sal, cebolla, ajo.
2. Dejar enfriar para luego adobar
3. Prepara el adobe con cebolla colorada, ajo, comino, pimienta, mostaza y sal, dejar reposar 20 minutos.
4. Cuando la carne toma sabor poner en la braza.
5. Servir con porción de papas cocinadas y salsa de maní



PAN DE PINLLO



INGREDIENTES

400 G	Harina de castilla
250 G	Harina de maíz
120 G	Manteca de cerdo
30 G	Levadura
700 G	Panela
3 U	Huevos
200 ML	Agua

PREPARACIÓN

1. Prepara la levadura en agua tibia y mezclar con harina de castilla, dejar reposar 15 minutos
2. Combinar las harinas, levadura, panela, manteca, huevos
3. Amasar bien y dejar leudar hasta el siguiente día.
4. Con la masa formar los panes y llevar al horno de leña.
5. Hornear sin lata dejar los asar de 10 a 15 minutos.




LOCRO DE CUY



INGREDIENTES

1 U	Cuy
200 G	Papas Cecilia
200 G	Papa chola
200 G	Papas chauchas
1 U	Cebolla blanca
1 U	Cebolla paiteña
1 U	Ajo
15 G	Orégano
15 G	Comino
15 G	Achiote
15 G	Tomillo
1 U	Aguacate

PREPARACIÓN

1. Pelar las papas y picar en cuadrillos
2. Prepara un refrito con el achiote, ajo y cebolla por tres minutos
3. Agregar al refrito las papas y el agua, hervir por 5 minutos
4. Agregar la sal y pimienta, agregar los tallos de culantro, tapar la cacerola
5. Servir acompañado de un cuarto de aguacate




LLAPINGACHOS



INGREDIENTES

2 KG	Papas chola
220 ML	Aceite
1 U	Cebolla blanca, lechuga
2 U	Cebolla colorada
200 G	Queso fresco
2 U	Tomate riñón
6 U	Huevos
600 G	Chorizo
1 U	Lechuga
200 G	Maní
454 ML	Leche
50 G	Sal

PREPARACIÓN

1. Hervir las papas con agua hasta que estén suaves
2. Preparar el refrito con cebolla, achiote
3. Hacer un puré con las papas, agregar el refrito y mezclar bien, dejar reposar.
4. Formar bolas pequeñas con la mezcla, poner en el centro una porción de queso, luego aplastar
5. Freír las tortillas hasta que estén doradas por los dos lados.
6. Servir con huevo frito, salsa de maní, curtido de tomate y cebolla, aguacate y ají





PAPAS CON CONEJO



INGREDIENTES

1 U	Conejo entero
1 KG	Papas Gabriela
30 ML	Achiote
3 U	Cebolla blanca
200 G	Ajo
1 G	Cebolla colorada
2 U	Limonos
1/2 U	Lechuga
454 ML	Leche
250 G	Maní
50 G	Sal

PREPARACIÓN

1. Aliñar el conejo un día antes con ajo, comino y sal, dejarlo reposar un día
2. Bañar el conejo con achiote junto con la cebolla blanca
3. Asar al carbón con un palo, girando con constantemente.
4. Pelar las papas, colocar en una olla
5. Hacer un refrito con cebolla colorada, culantro, sal, comino, ajo y pimienta.
6. Cocinar las papas a fuego lento
7. Servir el conejo con una hoja de lechuga junto con las papas, bañar con salsa de maní.



HABAS CON CHOCLO Y QUESO



INGREDIENTES

1000 G	Habas tiernas
6 U	Choclos tiernos
200 G	Queso fresco

PREPARACIÓN

1. Lavar las habas en un recipiente y colocar en una olla, cocinar por 45 minutos.
2. Cocinar los choclos en una olla por unos 45 minutos.
3. Servir en un plato las habas, choclo acompañado de una rodaja de queso y ají criollo.



FRITADA



INGREDIENTES

1 KG	Carne de choncho
25 G	Comino molido
100 G	Ajo
3 U	Cebolla blanca
3 U	Cebolla colorada
355 ML	Cerveza
2 U	Pimienta
25 G	Orégano
227 ML	Agua
200 ML	Chicha de jora
100 G	Sal

PREPARACIÓN

1. Sazonar la carne de choncho con el comino, ajo, sal, pimienta y verter la chicha de jora, cerveza, dejar reposar por una noche
2. Poner la carne, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua
3. Remover con una cuchara de palo la carne para evitar que se queme,
4. A la carne dorada añadir plátanos maduros
5. Servir la fritada con mote, plátanos fritos, curtido de cebolla y tomate.



MISUARIADO



INGREDIENTES

1000 G	Carne de cerdo
300 G	Carne de res
200 G	Pechuga de pollo
15 G	Achiote
5 U	Choclos
500 G	Mote
200 G	Tostado
5 U	Maduro
15 G	Comino
15 G	Tomillo
355 ML	Cerveza
200 ML	Chicha
2 U	Cebolla
10 U	Papa chaucha
50 G	Sal

PREPARACIÓN

1. Sazonar la carne de chancho con el comino, ajo, sal, y verter la chicha de jora, cerveza, dejar reposar por una noche
2. Poner la carne de res, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua
3. Remover con una cuchara de palo la carne para evitar que se queme,
4. A la carne dorada añadir plátanos maduros
5. La pechuga de pollo deshuesarle y córtale en láminas y sazonarlas con sal y ajo para llevarle a las brasas
6. La carne filetear y sazonar con sal y llevar a las brasas para su respectiva cocción
7. Servir la fritada con mote, plátanos fritos, el pollo, la carne, el choclo, y tostado.



HELADOS



INGREDIENTES

100 G	Chocolate
600 ML	Leche
75 G	Azúcar
100 ML	Agua

PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate baño maría.
2. Hervir la leche y colocar el chocolate previamente derretido
3. Añadir el azúcar a la leche.
4. Dejar hervir por unos minutos y remover constantemente.
5. Dejar enfriar por unos minutos.
6. Colocar en moldes la preparación.
7. Congelar los moldes con la preparación.



CHICA



INGREDIENTES

10 Ltro	Agua
450 G	Panela
3 Lbr	Cebada
1 Lbr	Quinua
2 Lbr	Maíz blanco
10 G	Clavo de olor
15 G	Canela

PREPARACIÓN

1. En un sartén tostar la cebada y el maíz de jora, la quinua por más o menos 20 a 25 minutos
2. En una olla grande hervir el agua con la cebada, maíz de jora y la quinua, el clavo de olor, removiendo constantemente.
3. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar más agua y dejar hervir por una hora y media más.
4. Añadir panela al gusto una vez que se haya enfriado
5. Colocar en una jarra o vasija y dejarlo fermentar durante 4 o 6 horas



LIMONADA



INGREDIENTES

- 1000 ML Agua
- 100 G Azúcar
- 5 U Limones grandes
- 4 U Hojas de hierbabuena o menta
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Exprimir los limones retirando las pepas, conservar el zumo.
2. Disolver el azúcar en el agua, removiendo bien hasta que quede completamente disuelta.
3. Añadir el zumo de los limones y unas hojas de menta o hierbabuena.
4. Servir con o sin hielo



AJI DE PEPAS DE ZAMBO



INGREDIENTES

- 200 G Pepas de zambo
- 100 ML Leche
- 2 U Ají criollo
- 2 U Cebolla blanca
- 2 U Ajo
- 10 G Culantro
- 15 G Sal

PREPARACIÓN

1. Tostar las pepa de zambo.
2. Moler las pelás de zambo en una piedra de moler con un poco de leche.
3. Licuar la preparación anterior con ají y reservamos la preparación.
4. Agregar la cebolla blanca picada finamente, culantro y sal.
5. Servir con tolos los platos típicos de la parroquia de san Bartolomé de Pinillo.

OPCIÓN ¿DÓNDE COMER?: Al presionar aparecerá una pantalla con un video que muestra los diferentes lugares en donde se puede encontrar: el menú que oferta el local, los precios y la dirección en donde está ubicado



LOCAL: "EL ROMERAL"

MENÚ:

- Cuy entero 15 usd.
- Gallina asada 42 usd
- Cado de gallina 5 usd
- Conejo asado entero 18 usd

DIRECCIÓN:
Nieto Polo de Águila entre Nación y Cosmos



LOCAL: "EL LEGITIMO PAN DE PINLO"

MENÚ:

- Pan redondo 0,30 ctv.
- Empanada 0,50 ctv.

DIRECCIÓN: Convencional y Nación



LOCAL: ABAKA

MENÚ:

- Cuy entero 15 usd
- Gallina asada 49,50 usd
- Caldo de gallina 5 usd
- Conejo asado 18 usd
- Llapingacho 5 usd
- Yaguarlocro 4 usd
- Jara de limonada 5 usd
- Locros de cuy 5 usd

DIRECCIÓN:

Quiteño Libre y Schuatz



LOCAL: " CASA EL RECREO "

MENÚ:

- Cuy entero 14 usd
- Gallina asada 40,50 usd
- Calda de gallina 5 usd
- Conejo asado 17 usd
- Llapingacho 5 usd
- Yaguarlocro 4 usd
- Jara de chicha 5 usd
- Habas con queso 4 usd
- Misuriado 10 usd

DIRECCIÓN:

Nieto Polo de Águila y Crónica



LOCAL: "DON PERI"

MENÚ:

- Cuy entero 15 usd
- Gallina asada 41,50 usd
- Cado de gallina 5 usd
- Conejo asado entero 18 usd
- Llapingacho 5 usd
- Yaguar loco 4 usd
- Jara de limonada 5 usd
- Locro de cuy 5 usd
- Habas con choclo y queso 4 usd
- Mote con chicharon 4 usd
- Jara de chica 5 usd
- Helados 0.25 usd

DIRECCIÓN:

Meugeril y Nación



LOCAL: "MAMA LUSHI"

MENÚ:

Cuy entero	14 usd
Gallina asada	41 usd
Cado de gallina	5 usd
Conejo asado entero	17 usd
Llapingacho	5 usd
Yaguar loco	4 usd
Fritada	5 usd
Jara de chicha	5 usd

DIRECCIÓN:

Nieto Polo de Águila y Nación



LOCAL: "LA EXCELENCIA DEL SABOR"

MENÚ:

• Gallina asada	41,50 usd
• Cado de gallina	5 usd
• Conejo asado entero	18 usd
• Llapingacho	5 usd
• Yaguar loco	4 usd
• Jara de limonada	5 usd

DIRECCIÓN:

Nieto Polo de Águila y Crónica



LOCAL: "LAS GALLINAS CRIOLLAS DE PINILLO"

MENÚ:

• Cuy entero	15 usd
• Gallina asada	42 usd
• Cado de gallina	5 usd
• Conejo asado entero	18 usd
• Llapingacho	5 usd
• Yaguar loco	4 usd
• Jara de limonada	5 usd
• Fritada	4 usd

DIRECCIÓN:

Nieto Polo de Águila y Nación



LOCAL: "EL RESTAURANT"

MENÚ:

- Fritada con tortillas y mote 6 usd
- Mote con chicharon 4 usd
- Mote con cuero 3 usd

DIRECCIÓN:
Meugeril y Nación




OPCIÓN PASEO POR LA PARROQUIA: Al presionar aparece un video en donde se hace una visita a la historia, lugares para visitar y una explicación de la preparación de los platos típicos de la parroquia



VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusión

- El presente estudio permitió conocer de manera específica la cultura de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato y como esta ha evolucionado a través de los tiempos la oferta gastronómica a los turistas nacionales y extranjeros.
- Durante la investigación se logró observar que no existe información bibliográfica o escritos que detalle con claridad la cultura etnográfica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, sin embargo sus pobladores a través de la utilización de dos herramientas como la encuesta y entrevistas, manifestaron datos relevantes que confirmaron la existencia de las tradiciones y cultura etnográfica gastronómica existente desde hace muchos años en la parroquia de Pinllo.
- Una vez utilizadas las herramientas adecuadas para el levantamiento de la información se puede decir que a través de estas fuentes de consulta se logró determinar los elementos como el género de los habitantes, actividades a las que se dedican los pobladores de la parroquia así como también se pudo determinar las bases de la comidas, sus animales, especias para sazonar y las bebidas que acompañan estos platillos, determinando que esta es la riqueza que conforma la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.
- Con la información obtenida a través de las encuestas y entrevistas realizadas a los actores de la parroquia se logró identificar distintas recetas y preparaciones de los platillos tradicionales como el caldo de gallina, fritada, conejo y cuy con papas, colada morada, helados, yaguar loco, gallina asada, loco de cuy, llapingacho, habas con choclo y queso, el famoso pan de Pinllo y las bebidas que siempre acompañan son la limonada y la chicha de jora que han pasado de generación en generación en donde se utiliza los productos que se produce en la zona y que en su mayoría todavía son condimentado con especias naturales.
- Se plasmó la información recabada de la cultura gastronómica en un recetario digital con los productos y recetas ancestrales, en este documento en donde se podrá encontrar información vital para conocer el desarrollo y evolución de la cultura gastronómica y sus diversas recetas plasmadas en un formato multimedia para mayor información de los turistas nacionales e internacionales.

7.2 Recomendaciones

- Se sugiere a las autoridades apoyar de manera incondicional al trabajo que realizan distintos organismos e instituciones educativas que estudian la historia y cultura de la parroquia a través de proyectos de vinculación y trabajos de graduación, ya que de esta forma quedará una evidencia acerca del crecimiento etnográfico de la parroquia Pinllo.
- Se sugiere a las autoridades de la parroquia implementar un Centro de Interpretación Cultural que muestre aspectos importantes de la historia, tradiciones y cultura de la parroquia.
- Solicitar a los diferentes actores parroquiales socializar el material resultado de la investigación en los diferentes ambientes como educativos, culturales, religiosos y sociales a fin de fortalecer la identidad cultural que ha caracterizado a las diferentes generaciones.
- Se recomienda incluir dentro de la planificación institucional anual actividades socio culturales, ferias y festivales que permita fortalecer la riqueza cultural gastronómica de la parroquia y logre el posicionamiento a nivel nacional e internacional
- Utilizar el recetario de la recopilación como recurso de marketing a través de los diferentes medios publicitarios que promueva mayor afluencia de turistas nacionales y extranjeros para el crecimiento de la parroquia de Pinllo.

BIBLIOGRAFÍA

- Alfonso, T., 2016. *Helados de paila una golosina exquisita y natural*. [En línea]
Available at: <http://www.surtrek.org/blog/helados-de-paila/>
- Anon., 2011. *unesco*. [En línea]
Available at: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- Constituyente, A., 2018. *Constitución de la República del Ecuador*. Montecristi: s.n.
- Espina, A., 1996. *Manual de Antropología Cultural*. Quito: Docutech.
- Fernandez, S., 2014. *Costumbres y tradiciones*. Quito: Viajejet.
- García, C., 2008. *pág. 88*. s.l.:s.n.
- Gustavo, L., 2016. *Helados y produccion*. [En línea]
Available at: <http://www.monografias.com/trabajos87/helado-y-produccion-del-helado/helado-y-produccion-del-helado.shtml>
- Hernández, R., 2017. *ecuared*. [En línea]
Available at: https://www.ecured.cu/Investigaci%C3%B3n_no_experimental
- Ibarra, C., 2011. *Metodologadela investigacinsiis.blogspot.com*. [En línea]
Available at: <http://metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com/2011/10/tipos-de-investigacion-exploratoria.html>
- Landeau, R., 2007. *págs. 1-2*. s.l.:s.n.
- Laylita, 2016. *La fritada: plato típico de Ecuador*. [En línea]
Available at: <http://quecomerdonde.es/america/la-fritada-plato-tipico-de-ecuador/>
- López, F., 2007. *pág. 78*. s.l.:s.n.
- López, M., 2015. *Patrimonio Cultural*. México: Editorial Jalisco.
- Martinez, P., 2016. s.l.:s.n.
- Medina, X., 1996. *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icara Editorial.
- Meyer, D. B. V. D. y. W. J., 2006. *noemagico*. [En línea]
Available at: <https://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigaci-n-descriptiva.php>
- Nacional, C., 2014. *Ley de Tursimo*. Quito: s.n.
- Otlet, 2007.
- Pablo, G., 2016. *Ecuador a la carta*. [En línea]
Available at: <http://ecudoralacarta.blogspot.com/2007/06/choclo-con-habas.html>
- Pérez, J., 2013. *Patrimonio*. Bogotá: Santander.
- Pérez, J., 2011. *Costumbres*. México: Editorial.
- Pinllo, G., 2015. *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*, San Bartolomé de Pinllo: s.n.

Porras, 2005. *pág. 60*. s.l.:s.n.

Ramirez, M., 2012. *Cocina tradicional ecuatoriana*. Guayaquil: Internacional Ediciones Técnicas.

Rodríguez, 2005. *pág. 154*. s.l.:s.n.

Seehorn, A., 2013. *ehowenespanol.com*. [En línea]

Available at: http://www.ehowenespanol.com/metodos-investigacion-transversal-info_232819/

Senplades, 2013. *Plan Nacional del Buen Vivir*. Quito: s.n.

ANEXOS

Anexos 1: Ficha de Inventario del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>		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 2: Fotográfico

