



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

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: ETNOGRAFÍAS

**“DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN
PILLARO, 2018”**

Trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA

TUTORA: Lcda. ANDREA FIERRO

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

©2018, JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA

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 de 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 Etnografías “DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PILLARO, 2018”, de responsabilidad del señor JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal de trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. DANILO FERNÁNDEZ PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	_____	_____
Lcda. ANDREA FIERRO DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcdo. EFRAÍN ROMERO MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

CERTIFICACIÓN:

EL TRIBUNAL DE TRABAJO DE TITULACIÓN CERTIFICA QUE:

El Trabajo de Titulación modalidad de Etnografías, titulado “DISEÑO DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CANTÓN PILLARO, 2018”, de responsabilidad del Sr. JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA ha sido prolijamente revisado y se autoriza su presentación.

Tribunal:

FIRMA

Ing. DANILO FERNÁNDEZ

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Lcda. ANDREA FIERRO

DIRECTORA TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcdo. EFRAÍN ROMERO

MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN

Riobamba, agosto 2018

Yo, JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA soy 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.

JONATHAN FERNANDO RIOFRÍO YACHIMBA

DEDICATORIA

Con gran satisfacción dedico este trabajo de investigación a mi Madre, reina que me concedió la vida, quien siempre me brinda su amor y apoyo incondicional, su presencia es muy importante porque sus consejos me dan valor y considero que es un ejemplo posterior a seguir. A mis compañeros, mis maestros y amigos, por ser un impulso para culminar mi licenciatura.

Jonathan Riofrio

AGRADECIMIENTO

Agradezco el esfuerzo de muchas personas que directa o indirectamente participaron de manera profesional y ética, opinando en la implementación de este proyecto. Gracias al GADM de Píllaro por otorgarme un espacio para desarrollar y culminar con el trabajo propuesto. A la Lcda. Andrea Fierro, tutora de tesis y al Lcdo. Efraín Romero miembro de tesis, mi más amplio agradecimiento por sus consejos y enseñanzas para la elaboración de esta investigación, por su paciencia en mi inconsistencia y por su apoyo para ser un ente útil a la sociedad.

Gracias al pilar fundamental de mis padres, hermanos, amigos y compañera de vida, por acompañarme en la realización de mí sueño y forjar mi vida profesional.

Jonathan Riofrio

TABLA DE CONTENIDO

CAPÍTULO I	1
TEMA	1
INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMA	1
JUSTIFICACIÓN	2
OBJETIVOS	2
Objetivo General	2
Objetivos Específicos.	2
1.MARCO TEÓRICO	4
1.1 Etnografía	4
<i>1.1.1 Características de la Etnografía</i>	4
<i>1.1.2 Patrimonio</i>	5
<i>1.1.3 Patrimonio Cultural</i>	5
<i>1.1.4 Patrimonio Inmaterial</i>	5
<i>1.1.5 Turismo Gastronómico</i>	6
<i>1.1.6 Razones fundamentales para el crecimiento del turismo gastronómico</i>	6
<i>1.1.7 Ruta turística</i>	7
<i>1.1.8 Ruta Gastronómica Turística</i>	7
<i>1.1.9 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</i>	7
<i>1.1.10 Administración de la Información</i>	7
<i>1.1.11 Ficha de Registro</i>	8
<i>1.1.12 Fichas de Inventario</i>	8
<i>1.1.12.1 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo</i>	8
<i>1.1.13 Levantamiento de Atractivos Turísticos del Ecuador</i>	8
1.2 Información del Cantón Santiago de Píllaro	8
<i>1.2.1 Historia</i>	9
<i>1.2.2 Diablada Pillareña</i>	9
1.3 Marco Legal	10
1.4 Marco Conceptual	13
CAPÍTULO II	15

2. METODOLOGÍA	15
2.1 Localización	15
2.1.1 Ubicación geográfica	15
2.1.2 Límites	15
2.1.3 División política	15
2.2 Método de trabajo	15
2.3 Población y muestra	16
2.3.1 Población	16
2.3.2 Muestra	16
2.3.2.1 Tamaño de la muestra	16
2.3.3 Métodos de muestreo	17
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	17
2.4.1 Fuentes primarias	17
2.4.1.1 Encuestas	18
2.4.1.2 Entrevista	18
2.4.1.3 Observación	18
2.4.2 Fuentes secundarias	19
2.5 Técnicas de análisis de datos	19
2.5.1 Análisis estadístico	19
2.5.2 Análisis de datos.	20
2.5.3 Análisis de observación	20
CAPÍTULO III	21
3.RESULTADOS	21
3.1 Discusión y Análisis de los Resultados	21
3.1.1 Análisis de la encuesta	22
3.1.1.1 Encuestas realizadas a los turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro	22
3.1.1.2 Perfil del turista	32
3.1.2 Análisis de entrevistas	33
3.1.2.1 Complejo turístico el Porvenir	33
3.1.2.2 Paradero Restaurant Cruzpamba	33
3.1.2.3 Paradero Delicias de la Pacha Mama	33
3.1.2.4 La Vaca Tuerta Parrillada y Pizzería	34
3.1.2.5 Las Cholas	34
3.1.2.6 Paradero Niña María de Jerusalén	34

3.1.2.7 <i>Paradero Turístico Nary Ati Gastronomía Ancestral</i>	34
3.1.2.8 <i>María Soledad Quinta Ecoturística</i>	35
3.1.3 Perfil del Proveedor	35
CAPÍTULO IV	36
4. PROPUESTA	36
4.1 Diseño de la ruta	36
4.1.2 <i>Macro localización</i>	36
4.1.3 <i>Micro localización</i>	36
4.1.4 <i>Identificación de establecimientos turísticos, gastronómicos y platos tradicionales</i>	37
4.1.5 <i>Análisis de los establecimientos turísticos y gastronómicos</i>	38
4.1.6 <i>Trazado de Recorrido</i>	39
4.1.7 <i>Señalización</i>	40
4.1.8 <i>Distancia y tiempos entre establecimientos</i>	41
4.2 Estrategia de difusión	42
4.2.1 <i>Denominación de la propuesta</i>	42
4.2.2 <i>Logotipo</i>	42
4.2.3 <i>Sitio Web</i>	44
4.2.4 <i>Revista</i>	45
CONCLUSIONES	46
RECOMENDACIONES	47

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3 : Tabla de correlación de objetivo – resultado.....	21
Tabla 2-3 : Género de la población encuestada	22
Tabla 3-3: Edad de encuestados	23
Tabla 4-3 : Conocimientos de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del	24
Tabla 5-3: Conocimientos de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del	25
Tabla 6-3 : Frecuencia de visitas de establecimientos de alimentos y bebidas en el Cantón Santiago de	26
Tabla 7-3: Potencial gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro	27
Tabla 8-3: Platos tradicionales degustados en el Cantón Santiago de Píllaro	27
Tabla 9-3 : Criterio para la visita de establecimientos turísticos y gastronómicos del Cantón Santiago	29
Tabla 10-3: Aspectos considerados de establecimiento gastronómico y turístico del Cantón Santiago	30
Tabla 11-3: Aceptación del diseño de la ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro	31
Tabla 1-4: Identificación de establecimientos turísticos y gastronómicos.....	37
Tabla 2-4: Análisis FODA.....	38
Tabla 3-4: Pictograma de Atractivos culturales, Actividades turísticas y Servicios de apoyo.....	40
Tabla 4-4: Distancia y tiempos entre establecimientos.....	41

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1- 3: Género de la población encuestada	22
Grafico 2-3: Edad de encuestados	23
Grafico 3-3: Conocimiento de los atractivos turísticos y gastronómicos de las.....	24
Grafico 4-3: Conocimiento de los atractivos turísticos y gastronómicos de	25
Grafico 5-3: Frecuencia de visitas de establecimientos de alimentos y	26
Grafico 6-3: Potencial gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro.....	27
Grafico 7-3: Platos tradicionales degustados en el Cantón Santiago de Píllaro	28
Grafico 8-3: Criterio para la visita de establecimientos turísticos y	30
Grafico 9-3: Aspectos considerados de establecimientos gastronómico y turístico	31
Grafico 10-3: Aceptación del diseño de la creación de una ruta turismo.....	32

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-4: Mapa Político del Cantón Santiago de Píllaro	36
Figura 2-4: Trazado del Recorrido de la ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.	39
Figura 3-4: Logotipo Ruta Turismo Gastronómica	42
Figura 4-4: Trazado de la Ruta Turismo Gastronómica Píllaro.....	43
Figura 5-4: Esquema del sitio web.....	44
Figura 6-4: Revista Ruta Turismo Gastronómica Píllaro	45

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A	Fotografía
Anexo B	Fichas INPC
Anexo C	Ficha MINTUR
Anexo D	Encuestas
Anexo E	Entrevistas

RESUMEN

El presente proyecto titulado el diseño de una ruta turismo gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro, tiene como objetivo promover los atractivos turísticos gastronómicos, mediante el inventario de preparaciones culinarias típicas y tradicionales con el formato de la ficha de inventario A4 Conocimiento y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo, del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, también implementando la ficha MINTUR para el levantamiento de atractivos turísticos del Ecuador y de esta forma dar a conocer los atractivos turísticos gastronómicos en la página web oficial del GADM Píllaro. El desarrollo de la investigación etnográfica hace mención a la metodología mixta que incluye características de los enfoques cualitativo y cuantitativo, definiendo la muestra que en este caso son los turistas que visitan el cantón según información obtenida en el GAD del cantón, con apoyo de técnicas de investigación; encuesta, entrevistas y observaciones, con la finalidad de que exista una mejor comprensión del problema y por lo tanto conocer sobre la factibilidad del proyecto. Planteado en un total de 29 fichas INPC para el inventario gastronómico, 1 ficha MINTUR para el levantamiento de atractivos turísticos del Ecuador, y promocionando la ruta turismo gastronómica con el nombre de “recorrido de sabores” a través del sitio web de la página del GADM Píllaro, cuenta también con la revista entregada a los turistas que visitan el cantón en el cual están plasmados los siguientes parámetros; ubicaciones de cada uno de los establecimientos, servicios y actividades y preparaciones gastronómicas. Asesorando la información para concientizar, motivar la participación de las personas extranjeras al igual que nativas, impulsando la cultura del turismo y la gastronomía.

Palabras clave: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <RUTA GASTRONÓMICA>, <INVENTARIO GASTRONÓMICO>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>, <GASTRONOMÍA TÍPICA>, <SANTIAGO DE PÍLLARO (CANTÓN)>.

SUMMARY

The aim of the present work was to design the gastronomic route for Santiago de Píllaro canton to promote its gastronomic tourist attractions. The Instituto Nacional de Patrimonio Cultural's typical and traditional food inventory form A4 for Knowledge and Nature-Related Uses was employed for data collection. The MINTUR form for data collection on Ecuador's tourist attractions was also applied. The culinary tourist attractions identified were posted on the official Píllaro GADM web page. The ethnographic research was developed under a mix methods approach, which includes both quantitative and qualitative methods. The sample size; tourists that visit the canton, was determined from information obtained in the canton's GAD. Questionnaire surveys, interviews and direct observation were the methods employed to better understand the problem and to determine the project's feasibility. The project included the data collected using 29 INPC forms for the gastronomic inventory, 1 MINTUR form for the data on Ecuador's tourist attractions and the promotion of the final product advertised with the name "Recorrido de Sabores" on the Píllaro GADM web page and a magazine handed out to visitors. The magazine includes the following information: location, services and dishes offered by each food shop. The results of this work assists with the improving awareness of the gastronomic richness of the canton, motivate participation of local people and visitors alike, fostering tourism and gastronomy.

Key words: <TECNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <GASTRONOMIC ROUTE>, <GASTRONOMIC INVENTORY>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <TYPICAL GASTRONOMY>, <SANTIAGO DE PÍLLARO (CANTON)>.

CAPÍTULO I

TEMA

Diseño de una ruta turística gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro. 2018

INTRODUCCIÓN

El diseño de la ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro, es una herramienta que proporcionara la información necesaria y básica para planificar los distintos atractivos gastronómicos y turísticos.

En el Cantón Santiago de Píllaro, existe múltiples atractivos turísticos y servicios de alimentación entre otros.

En el diseño de la ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro, se describe los sitios más representativos de visita, y se proporciona información precisa sobre:

¿Por qué visitarlo?

¿Qué hacer?

¿Cómo llegar?

Recomendaciones

PROBLEMA

La desvalorización y desconocimiento de los saberes y sabores gastronómicos originarios de nuestros pueblos ha provocado una carencia de identidad y pérdida de las raíces ancestrales que afecta directamente a la memoria viva de las actuales generaciones, la insuficiente información de los diferentes atractivos turísticos, de las actividades que se puede realizar y sus diferentes servicios, puede ocasionar varios desperfectos como es la falta de afluencia de visitantes y turistas ya sean propios del país o extranjeros afectando así la economía y productividad del Cantón Santiago de Píllaro.

JUSTIFICACIÓN

El Municipio del Cantón Santiago de Píllaro considera necesario la creación de una ruta turística gastronómica, cuyo propósito principal es dar a conocer a los turistas propios del país y a extranjeros de las diversas zonas turísticas, además de valorizar la tradición culinaria que envuelve el mágico mundo de sabores y saberes que se han transmitido de generación en generación.

El presente proyecto es de trascendental importancia en la cultura del Cantón Santiago de Píllaro, porque contribuiría al reconocimiento de su gastronomía y turismo adquiriendo un prestigio tanto a nivel provincial como interprovincial; además aportará al desarrollo y crecimiento de las bondades culturales. Debido a los nuevos deseos y tendencias de los visitantes se genera innovadoras tipologías en el turismo como el gastronómico, cuyo principal atractivo es la gastronomía de un lugar o comunidad; por tal razón se debe enfocar estrategias, acciones y aspectos que permitan el posicionamiento de la comida de un pueblo junto con propuestas que van desde un estudio preliminar del Cantón en el que se diagnostica la situación turística del lugar, además de la realización del estudio de mercado y mediante los resultados se plantea la gestión para la comercialización y el diseño del producto turístico, generando servicios, recursos naturales y culturales.

OBJETIVOS

Objetivo General

Diseñar una ruta gastronómica para fomentar el turismo en el Cantón Santiago de Píllaro.

Objetivos Específicos.

Determinar los referentes teóricos que sustenten el diseño de una ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.

Inventariar los platos típicos y tradicionales del Cantón Santiago de Píllaro por medio de las fichas del INPC.

Inventariar los principales establecimientos de turismo y gastronomía dentro de la ruta del Cantón Santiago de Píllaro por medio de las fichas de atractivos turísticos del MINTUR.

Difundir la ruta turismo gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro a través de la página del GADM PILLARO y promoción de la misma.

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Etnografía

Etnografía –del griego “ethnos” (tribu, pueblo) y de “grapho” (yo escribo), literalmente “descripción de los pueblos”– es probablemente el método sobre el que más ha crecido el interés, tanto teórico como práctico, en la investigación educativa para analizar la práctica docente, describirla (desde el punto de vista de las personas que participan en ella) y enfatizar sobre las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto. (Murillo, 2010)

La etnografía es: descripción detallada y pormenorizada de las costumbres, tradiciones y formas de vida de las sociedades y culturas. Tradicionalmente se ha considerado la etnografía como “la descripción sistemática de pueblos y tribus, según sus bienes culturales, materiales e intelectuales” (Guerrero, 2002, pág. 42)

1.1.1 Características de la Etnografía

Entre éstas se destacan:

1. Tiene un carácter fenomenológico o émico: con este tipo de investigación se puede obtener un conocimiento interno de la vida social dado que supone describir e interpretar los fenómenos sociales desde la perspectiva de los participantes del contexto social. Es importante saber la distinción entre los términos émico, que se refiere a las diferencias que hay dentro de una misma cultura, y ético, que se refiere a la visión u orientación desde el exterior. (Murillo, 2010)
2. Permanencia relativamente persistente por parte del etnógrafo en el grupo o escenario objeto de estudio por dos razones: para ganarse la aceptación y confianza de sus miembros y para aprender la cultura del grupo. (Murillo, 2010)
3. Es holística y naturalista. Un estudio etnográfico recoge una visión global del ámbito social estudiado desde distintos puntos de vista: un punto de vista interno (el de los miembros del grupo) y una perspectiva externa (la interpretación del propio investigador). (Murillo, 2010)
4. Tiene un carácter inductivo. Se basa en la experiencia y la exploración de primera mano sobre un escenario social, a través de la observación participante como principal estrategia para obtener información. A partir de aquí se van generando categorías conceptuales y se descubren regularidades y asociaciones entre los fenómenos observados que permiten establecer modelos, hipótesis y posibles teorías explicativas de la realidad objeto de estudio. (Murillo, 2010)
5. Sigue un modelo cíclico, los procedimientos etnográficos tienden a superponerse y ocurrir simultáneamente. La información recolectada y las teorías emergentes se usan para reorientar la

recolección de la nueva información. El trabajo de campo es la característica distintiva de la metodología etnográfica. (Murillo, 2010)

1.1.2 Patrimonio

En general se define al patrimonio, como lo que se hereda de los padres y de la naturaleza, y lo que queremos heredar a los nuestros y a las generaciones futuras. El término patrimonio viene del latín *patrimonium*, palabra utilizada por los romanos para referirse a la herencia material que los padres legaban a sus hijos. En la lengua española, se entiende por patrimonio, al conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, o afectos a un fin, susceptibles de estimación económica. Otra acepción plantea que es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad. (Patrimonio, 2012, pág. 7)

1.1.3 Patrimonio Cultural

La UNESCO define el Patrimonio Cultural como:

El conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad, sean estos heredados o de producción reciente.

Según la Agenda del Consejo Sectorial de Patrimonio de 2011– 2013, se anota que, de acuerdo a las definiciones convencionales, el patrimonio cultural está constituido por tradiciones, hábitos o destrezas, expresiones artísticas, así como los bienes y valores culturales que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico, testimonial y/o documental. Manifestaciones musicales, literarias, escénicas y todas las representaciones de la cultura popular, es decir, legados materiales e inmateriales que se constituyan en expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza, valorada y transmitida de una generación a otra. (Patrimonio, 2012, pág. 11)

1.1.4 Patrimonio Inmaterial

El consenso sobre la definición del Patrimonio Inmaterial ha sido uno de los principales desafíos a nivel mundial tomando en cuenta que, históricamente, la reflexión sobre el Patrimonio Cultural ha girado en torno a los bienes materiales, concretamente sobre los monumentos y los objetos de valor excepcional. Volcar la mirada tradicional del patrimonio hacia el sujeto ha permitido la construcción de nuevos enfoques donde se considera a los contenidos simbólicos como elementos integradores del Patrimonio Cultural, es decir, que hoy en día no es posible hablar de objetos o monumentos sin hacer referencia a sus significados culturales. (Cultural, 2011, pág. 21)

“Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible”. (Patrimonio, 2012, pág. 21)

1.1.5 Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se perfila como un recurso indispensable que añade valor y proporciona soluciones a la necesidad cada vez más acuciante de los destinos de diferenciarse y ofrecer productos únicos. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

1.1.6 Razones fundamentales para el crecimiento del turismo gastronómico

La necesidad de un destino de diferenciarse y desarrollar una propuesta comercial única desemboca de manera natural en una búsqueda de lo auténtico y, para encontrarlo, nada mejor que el patrimonio inmaterial, del que la gastronomía constituye un elemento destacado. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

Los destinos recurren a la gastronomía para atraer a aquellos turistas dispuestos a adentrarse en los lugares y las culturas que visitan. Este tipo de viajeros suele gastar más, se distribuye de manera más equilibrada por el territorio y puede incidir en mayor medida en la totalidad de la cadena de valor del turismo. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

El turismo gastronómico tiene el potencial de dirigir el flujo turístico a destinos menos visitados, lo que podría traducirse en una mejoría drástica en cuanto a oportunidades y desarrollo económico de estas regiones. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

La gastronomía permite el diseño de una estrategia de comunicación efectiva mediante el uso de una narrativa que apele fácilmente al lado emocional del visitante y ofrezca experiencias más profundas y significativas, capaces de dejar una huella más duradera. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

Estas experiencias inolvidables y auténticas fidelizan a los visitantes, que pueden convertirse así en los mejores embajadores a medida que comparten sus experiencias positivas con otros viajeros. (Organization, 2016- 2017, pág. 7)

1.1.7 Ruta turística

Una ruta turística es un recorrido con un itinerario establecido, que se realiza visitando y conociendo atractivos turísticos culturales o naturales, ubicados en zonas de desarrollo turístico, dotados con todas las facilidades y comodidades para el turismo. (Aprendizaje, 2013)

1.1.8 Ruta Gastronómica Turística

Es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie, en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada. (Montecinos, 2012, pág. 101)

1.1.9 Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es una entidad del Sector Público con ámbito nacional, encargada de investigar, asesorar, ejecutar y controlar los procesos que inciden en forma concomitante en la preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural material e inmaterial. Es el órgano rector de la política patrimonial y en ese espacio consolida voluntades, conocimientos y acciones para que la ciudadanía participe propositivamente de su derecho a vivir el Patrimonio, en alianza estratégica con las cinco oficinas regionales. (Cultural, 2011, pág. 9)

1.1.10 Administración de la Información

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha asumido responsabilidades decisoras en relación con su competencia como órgano rector de la política patrimonial a lo largo de su trayectoria. Actualmente, para la administración de la información cuenta con el Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural ABACO, desarrollado por la Dirección de Tecnologías de la Información y Comunicación del INPC. (Cultural, 2011, pág. 12)

1.1.11 Ficha de Registro

La existencia de un registro nacional es importante porque permite contar con una línea base para determinar futuras acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Pero sobre todo porque al conocer las diferentes manifestaciones culturales, se propicia el respeto a la diversidad cultural y se fomenta el diálogo intercultural. (Cultural, 2011, pág. 29)

1.1.12 Fichas de Inventario

La estructura de las fichas de inventario responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial. La información está organizada en:

Áreas. Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.

Campos. Datos específicos que aportan información sobre el bien inventariado. Los campos se encuentran escritos en altas y bajas. (Cultural, 2011, pág. 50)

1.1.12.1 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (Cultural, 2011, pág. 114)

1.1.13 Levantamiento de Atractivos Turísticos del Ecuador

La GUÍA PARA EL LEVANTAMIENTO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DEL ECUADOR es una herramienta complementaria a la Guía Metodológica para la Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos.

La “Metodología para Jerarquización de Atractivos y Generación de Espacios Turísticos en Ecuador”, establece los lineamientos técnicos para la identificación, clasificación y valoración de los atractivos que presenten las mejores condiciones para el desarrollo de productos turísticos. Mientras que, para definir espacios turísticos se considera criterios de asociatividad, tamaño de la superficie y distribución de elementos complementarios. (Ecuador, 2017, pág. 1)

1.2 Información del Cantón Santiago de Píllaro

El cantón Santiago de Píllaro, es uno de los más antiguos de la provincia de Tungurahua. Se encuentra al noreste a 12 kilómetros de la ciudad de Ambato.

Píllaro tiene una extensión de 443.1kilometros, su nombre quichua traducido al español significa “Altar de Dios”, otros autores atribuyen su nombre debido al cacique AtiPillahuaso, señor de las tierras comprendidas entre Patate y Salcedo; Huayna Capac habría tenido a Rumiñahui, nacido en Píllaro, de la unión con una hija de este cacique. (Horá, 2018, pág. 15)

El vocablo pillarlo proviene del cayapa Pilla: Relámpago y Ru: Hueco u Hondo, entonces Píllaro significa cuenca del relámpago. Las primeras referencias respecto a los habitantes de esta tierra mencionaban a asentamientos Páeces y Panzaleos, seguidamente los Caras establecieron la parcialidad de Yatchil y se crearon núcleos en Píllaro, Guapante y Tilituza. Desde el oriente arribaron los shuaras y posteriormente los Incas, quienes tuvieron que enfrentar la gran resistencia de los nativos pillareños. (Horá, 2018, pág. 15)

1.2.1 Historia

Píllaro fue fundado por Antonio Clavijo en el año de 1570. Como las otras poblaciones de la provincia, también soporto el riesgo de los fenómenos naturales. Participó activamente en la lucha por la independencia, mereciendo el honor de contar con tres heroínas: Rosa Robalino, María Jiménez y Gertrudis Esparza. (Horá, 2018, pág. 15)

La primera cantonización de Píllaro data de julio de 1851, siendo presidente Diego Noboa y por influencia del general José María Urbina. Tuvo como parroquias a Patate y Baños. Píllaro perteneció junto con el cantón Ambato a la provincia de León. La segunda cantonización se hizo el 3 de julio de 1860 cuando fue creada la provincia de Tungurahua con los cantones Ambato, Píllaro, y Pelileo. (Horá, 2018, pág. 15)

Píllaro sufrió considerablemente por el terremoto de 1949 y se reconstruyó en el sector denominado Píllaro Nuevo, pero este cambio no sufrió efecto y la población continuó desarrollándose en el antiguo emplazamiento. Su clima es definitivamente sub húmedo hasta ligeramente húmedo, sobre todo en aquellas partes que participan plenamente de las lluvias generadas en los Altos Andes. (Horá, 2018, pág. 15)

1.2.2 Diablada Pillareña

La diablada o diablo se le encuentra desde tiempos postcoloniales. A nivel nacional los viajeros como Cayetano Osculati, describen la costumbre de encontrar en las fiestas tradicionales algunos indios disfrazados en forma de diablitos o sacharunas. La referencia más cercana a la Festividad en Píllaro es la de Lisboa, 1853, quien dibuja un diablo en día de reyes, con sus cuernos y su látigo.

Los diablos de Píllaro son los personajes populares, que visten atuendos especiales cuya confección les toma mucho tiempo y esfuerzo. Sus máscaras son elaboradas artesanalmente, su

base principal es un molde hecho en bloque de tierra a la que se le adhieren varias capas de papel cauche empapadas en engrudo, se le deja al sol para que adquiera una dureza y luego añadir los cuernos y dientes de diferentes animales tales como cabras, vendedores, corderos, toros, etc.; para finalizar se le da coloridos en varias tonalidades sobre saliendo el negro rojo.

La festividad se desarrolla del primero al seis de enero de cada año, aglutinan al pueblo pillareño con la participación de hombres y mujeres de diferentes edades y condición social. No hay una prohibición que limite a participar a las personas, en la actualidad bailan desde ancianos hasta niños, desde nativos hasta extranjeros.

Con respecto a la organización, cada comparsa de diablos viene desde las parroquias y caseríos rurales hacia el centro de Píllaro, a partir de las doce del día, danzando dos vueltas alrededor del parque central, posteriormente se retiran al lugar de descanso que los organizadores pidieron con anticipación y estos pueden ser plazoletas, escuelas, sindicato de choferes, o la casa de uno de los organizadores que vive en el centro.

1.3 Marco Legal

Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 3 (**Mejorar la calidad de vida de la población**)

La Constitución en el artículo 66, establece “el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”. Por ello mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 136)

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluyen el acceso al agua y a la alimentación (art. 12), a vivir en un ambiente sano (art. 14), a un hábitat seguro y saludable, a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 30), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art. 32). La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art. 340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física y tiempo libre, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 136)

El artículo 358 establece el Sistema Nacional de Salud para “el desarrollo, protección y recuperación de capacidades y potencialidades bajo los principios de bioética, suficiencia e interculturalidad, con enfoque de género y generacional”, incluyendo los servicios de promoción, prevención y atención integral. El art. 381 establece la obligación del Estado de proteger, promover y coordinar la cultura física en los ámbitos del deporte, la educación física y la recreación, para la formación y el desarrollo integral de la persona. Por su parte, el Sistema de

Hábitat y Vivienda establece la rectoría del Estado para la planificación, la regulación, el control, el financiamiento y la elaboración de políticas (art. 375). Es responsabilidad del Estado proteger a las personas, a las colectividades y a la naturaleza frente a desastres naturales y antrópicos mediante la prevención de riesgos, la mitigación de desastres y la recuperación y el mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales que permitan minimizar las condiciones de vulnerabilidad (art. 389). Por último, el art. 394 establece que el Estado garantizará la libertad de transporte, sin privilegios de ninguna naturaleza y que promocionará el transporte público masivo. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 136)

Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 4 (**Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía**)

El conocimiento se fortalece a lo largo de la vida, desde el nacimiento, con la cotidianidad y con la educación formal y no formal. El talento humano también se nutre de los saberes existentes, del vivir diario, de la indagación y de la retroalimentación constante de conocimientos. Educar en este modelo se convierte en un diálogo constante, en el cual aprender y enseñar son prácticas continuas para los actores sociales. Hay que tomar en cuenta no solo la calidad del profesor y del estudiante, sino también la calidad de la sociedad. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 160)

El conocimiento como acervo colectivo es, además un, catalizador de la transformación económica y productiva. Para ello, es necesario asentar los procesos de creación, acumulación, especialización y transferencia de conocimiento hacia los sectores productivos. Se deben fortalecer los procesos de industrialización y prestación de servicios con valor agregado, adecuados a las características del territorio. Alcanzar este reto supone también dar énfasis, en la acción pública, a los derechos de propiedad intelectual y de las ideas. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 160)

La Constitución marcó un hito importante al considerar la educación y la formación como procesos integrales para mejorar las capacidades de la población e incrementar sus oportunidades de movilidad social: “La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el Buen Vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo” (art. 26). (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 160)

Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 5 (**Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad**)

El mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales 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, entendida 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 sometimiento colonial. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 182)

El espacio público –físico, mediático y simbólico–, conformado con 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 (art. 23). Todas las personas tienen derecho a desarrollar nuestra capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas (art. 22) y a participar en la vida cultural de la comunidad (art. 24). (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 182)

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible. La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (art. 380). (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 182)

Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 8 (**Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible**)

El sistema económico mundial requiere renovar su concepción priorizando a la igualdad en las relaciones de poder –tanto entre países como al interior de ellos–, a la (re)distribución y al ser humano, sobre el crecimiento económico y el capital (Senplades, 2009). Esta nueva concepción permitirá la concreción de aspectos como la inclusión económica y social de millones de personas, la transformación del modo de producción de los países del Sur, el fortalecimiento de las finanzas públicas, la regulación del sistema económico y la justicia e igualdad en las condiciones laborales. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 248)

La base que sustenta el capitalismo es la acumulación, sin importar los medios que use para alcanzar sus fines. “Con esa aspiración irrefrenable, la producción se intensifica al máximo y el consumo se extiende con enorme velocidad. La naturaleza y sus recursos (como factores de la producción) son simples insumos que operan a favor de la acumulación de capital que, en su proceso de crecimiento y dominio mundial, arrasa todo a su paso, pero sobre todo genera pobreza y desigualdad en los seres humanos y, además, el deterioro acelerado del ambiente” (Falconí,

2013: 1-2). La Constitución del Ecuador establece como deber primordial del Estado, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza para acceder al Buen Vivir; ordena que el sistema económico sea social y solidario, y define a la estabilidad económica como el máximo nivel de producción y empleo, en el marco de la sostenibilidad fiscal, externa, monetaria y biofísica. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 248)

Los instrumentos con los que cuenta el Estado para esta transformación son, principalmente, los recursos públicos y la regulación económica. El Estado debe orientar los recursos públicos y privados de forma sostenible para generar crecimiento económico y logros en empleo, reducción de pobreza, equidad e inclusión económica. Mediante las acciones directas y la regulación, el Estado debe minimizar el riesgo sistémico de la economía. Adicionalmente, la inserción estratégica internacional del Ecuador debe enfocarse en construir la soberanía económica regional para mitigar el impacto de escenarios externos de crisis. (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 248)

El sistema económico social y solidario, “además de establecer una serie de principios y pautas de interacción social, busca alternativas de acumulación, redistribución y regulación, y nuevas formas de coordinación democrática de la sociedad” (Movimiento Alianza PAÍS, 2012: 46). “En esta perspectiva, el régimen económico no tiene primacía en sí mismo; por el contrario, se subordina y sirve a la vida de los seres humanos y de la naturaleza” (Senplades, 2009: 329). (Desarrollo, 2013 - 2017, pág. 248)

1.4 Marco Conceptual

- **ANÁLISIS:** Descomposición de elementos que conforman la totalidad de datos para clasificar y reclasificar el material recogido desde diferentes puntos de vista hacia optar por el más preciso y representativo.
- **TRADICIONES:** La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma prospero impuso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX.
- **CULTURA:** Proviene del termino latino cultus y aunque inicialmente hace referencia a la actividad agrícola, ahora entendemos como el cultivo del espíritu humano, de las facultades intelectuales del hombre, y su definición ha cambiado a lo largo de la historia.
- **PATRIMONIO:** es un conjunto de bienes heredados de los antepasados, propiedades de un individuo o familia.

- **INMATERIAL:** se basa en la elaboración de una serie de documentos que valoraron las manifestaciones de la cultura tradicional y popular, la arquitectura y finalmente el patrimonio inmaterial.
- **MATERIAL:** es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.
- **POPULAR:** cultura popular como un sistema simbólico coherente y autónomo, que funcionaba según una lógica absolutamente extraña e irreducible a la de la cultura literaria.
- **IDENTIDAD:** desde el punto de vista de la antropología, constituye un tipo de identidad social que tiene que ver con la toma de conciencia, por parte de los miembros de un grupo, acerca de sus diferencias culturales.

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA

2.1 Localización

El estudio para el diseño de la guía de la ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro, se realizó en la provincia de Tungurahua, en los establecimientos que prestan servicios de alimentación como en las zonas claves turísticas del mismo.

2.1.1 Ubicación geográfica

Extensión: 442.8 km cuadrados.

Clima: Posee gran variedad de pisos climáticos, gracias a estos obtiene temperaturas características del sub trópico, húmedo montañoso, húmedo seco, páramos y nieves.

Temperatura: Entre 11 y 21 °C

Altitud: 2803 m.s.n.m.

2.1.2 Límites

Norte: Provincia de Cotopaxi.

Sur: Cantón Patate, Cantón Pelileo.

Este: Provincia de Napo.

Oeste: Cantón Ambato.

2.1.3 División política

Parroquias urbanas: Ciudad Nueva y Píllaro.

Parroquias rurales: Baquerizo Moreno, Emilio María Terán, Marcos Espinel, Presidente Urbina, San Andrés, San José de Poaló y San Miguelito.

2.2 Método de trabajo

La investigación etnográfica es el método más eficaz para analizar y enfatizar las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto, ha sido ampliamente utilizada

en los estudios de la antropología social y la educación, tanto que puede ser considerada como uno de los métodos de investigación más relevantes dentro de la investigación humanístico-interpretativa. (Murillo, 2010)

2.3 Población y muestra

Permite desarrollar la investigación de interés que según Bernal (2014) los pasos que se deben seguir son:

Definir la población

Definir y determinar el tamaño de la muestra

Elegir un método de muestreo

2.3.1 Población

De acuerdo con Fracica (1998), población es “el conjunto de todos los elementos a los cuales se refiere la investigación. Se puede definir también como el conjunto de todas las unidades de muestreo” (p 26). (Bernal, 2010)

Mencionando este concepto se lleva a cabo como objeto de estudio a los turistas que visitan los locales que prestan servicios de alimentos y bebidas como también de centros de recreación y turismo en el Cantón Santiago de Píllaro, ya que obtienen información adecuada que asiste en el desarrollo del proyecto.

2.3.2 Muestra

Es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio. (Bernal, 2010)

El subconjunto de la población estudiada fue los turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro.

2.3.2.1 Tamaño de la muestra

Para establecer el tamaño de la muestra se debe observar el nivel de exactitud requerido y el error de muestreo aceptable, con la intención de comprender el grado de veracidad de los resultados obtenidos.

El Centro de Fomento e Innovación Turística de Tungurahua determinó que, el año 2017, cuenta con alrededor de 35.628 turistas que visitaron el Cantón Santiago de Píllaro, según el estudio del perfil del visitante a la diablada Pillareña.

$$n = \frac{z^2 \times s^2 \times N}{z^2 s^2 + e^2 N}$$

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,50^2 \times 35.628}{1,96^2 \times 0,50^2 + 0,10^2 \times 35.628}$$

$$n = 95.78 = 96$$

Dónde:

Z = Nivel de confianza cuando es del 95% (1,96)

S = Varianza (0,5)

N = Población total

e = Error Muestra (10%)

A saber, el error de la muestra seleccionado fue del 10% por ser un valor referencial y de acuerdo con la población estudiada, por este motivo el nivel de confianza fue del 95%. La varianza de 0,5 es intransigente y la población total de 35.628, consiguiendo como resultado 96 encuestas eligiendo de manera aleatoria.

2.3.3 Métodos de muestreo

Existen varias distribuciones para la fórmula de muestreo, las que se emplean por lo general son las siguientes: probabilístico y no probabilístico.

En la planificación de la ruta turística gastronómica, utilizamos el modelo probabilístico, aplicando el muestreo aleatorio simple, donde cada uno de los turistas tienen iguales probabilidades de ser seleccionados.

2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

El instrumento para la acumulación de información se evaluará según la investigación planteada. Los utilizados en el estudio son:

2.4.1 Fuentes primarias

El investigador busca la información de primera mano, es decir aporta datos que no están registrados o documentados y lo hace a través de una técnica específica. Los datos se obtienen

directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos. (Becerril Reza, 1997)

Para la elaboración del plan trazado, las cifras fueron extraídas de forma evidentemente clara por los investigadores o examinadores, reuniendo información como encuestas, entrevistas y diferentes fichas ya sean de inventario gastronómico, turístico aplicadas en la población.

2.4.1.1 Encuestas

Entendemos por encuesta la técnica que permite la recolección de datos, que proporcionan los individuos de una población, o más comúnmente de una muestra de ella, para identificar sus opciones, apreciaciones, punto de vista, actitudes, intereses o experiencias, entre otros aspectos, mediante la aplicación de cuestionarios, técnicamente diseñados para tal fin. (Niño Rojas, 2011)

Utilizando esta herramienta, aplicándola a 96 personas de la PEA de los habitantes del Cantón Santiago de Píllaro, empleando diez preguntas cerradas, de numerosas opciones de soluciones dicotómicas; con la finalidad de percatarse de la factibilidad del diseño de la ruta turística gastronómica. (Anexo D)

2.4.1.2 Entrevista

La entrevista es una técnica, fundamentalmente de tipo oral, basada en preguntas y respuestas entre investigador y participante, que permite recoger las opciones y puntos de vista de dichos participantes o, eventualmente, según los objetivos, intercambian con ellos en algún campo. (Niño Rojas, 2011)

Utilizando la herramienta de la entrevista estructurada que solicita un plan previamente fabricado, empleando a los propietarios de los locales gastronómicos ubicados y seleccionados en la ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro, ganando información factible con el turismo y gastronomía, a través de 5 preguntas propuestas que duraron alrededor de 15 minutos. (Anexo E)

2.4.1.3 Observación

La observación es la herramienta fundamental en la investigación etnográfica, muy usada en educación y, en general, en las ciencias sociales. Siendo la más apropiada a los propósitos, el investigador etnográfico aplica su observación con el fin de identificar y registrar los escenarios y sucesos de la población sobre la cual realiza su estudio. También se suele mencionar la investigación por introspección y por extrospección, técnicas usadas por los psicólogos, y a la

observación clínica, practicada también en el campo de la psicología, e igualmente en la medicina y la educación. (Niño Rojas, 2011)

Se implementó la ficha MINTUR para el levantamiento de atractivos turísticos del ECUADOR, la ficha de inventario A4 Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo, del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para el levantamiento de información para el diseño de ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro, la cual fue analizada por los docentes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública de la Escuela de Gastronomía y en colaboración con el GADM del Cantón Santiago de Píllaro. (Anexo B y C)

2.4.2 Fuentes secundarias

Las fuentes secundarias son testimonios de terceros expresados en piezas documentales. Los documentos se enriquecen con toda clase de productos dejados por el hombre, por ejemplo, pinturas, inscripciones, monumentos, obras de arte, fotografías, tradiciones orales, grabaciones, etcétera. En fin, todo lo que sea huella podrá representar un medio eficaz para que el investigador llegue a su objetivo o verifique sus hipótesis, con la aplicación de los métodos y técnicas, propios de la historia. (Niño Rojas, 2011)

El conocimiento empleado, se obtuvo por medio de la inspección de la información comprendida en libros digitales y físicos, guías de levantamiento de atractivos turísticos del Ecuador, manuales de turismo. Artículos científicos, revistas científicas, instructivos de registro de inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, manuales turísticos, trabajos de grado, documentos gastronómicos y estimando equipo bibliográfico que se encuentra en relación con los objetivos planteados.

2.5 Técnicas de análisis de datos

Está basado en trabajar los datos reunidos con la implementación de diferentes métodos, para este plan se utilizaron las siguientes técnicas: cuantitativas y cualitativas, nos serán de utilidad para comprender la información obtenida.

2.5.1 Análisis estadístico

Es la investigación de una determinada población, a través de la información obtenida, estructuración en tablas, presentación gráfica, con el correspondiente análisis de los datos.

Para la recopilación de los datos se empleó la encuesta y su estudio se desarrolló mediante una tabla de frecuencia absoluta y porcentual, con una representación gráfica para cada una de las preguntas por último en conclusión se interpretaron y analizaron los resultados adquiridos.

2.5.2 Análisis de datos.

Sustentando rigurosamente la información obtenida durante el estudio de la investigación.

El método que se empleó fue cualitativo, ya que los datos que se explicó eran de manera oral y escrita a través de entrevistas, analizando la información brindada por los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas de la ruta gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.

2.5.3 Análisis de observación

Fundamentalmente se compone en el reconocimiento y el aprendizaje de la disposición de los propios sentidos, en la explotación de información esencial para solucionar el conflicto de la investigación. Implementando la ficha de inventario gastronómico de cada una de las preparaciones de los locales que forman parte de la ruta turismo gastronómica.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS

En esta sección se plantea los resultados obtenidos mediante los implementos de la investigación y la recopilación de datos que dan una solución a los objetivos propuestos.

Posteriormente se presenta un cuadro de correlación de objetivo – resultado:

Tabla 1-3 : Tabla de correlación de objetivo – resultado.

OBJETIVOS	RESULTADOS
Determinar los referentes teóricos que sustenten el diseño de una ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.	Utilizando los diferentes instrumentos para la investigación como son las encuestas, entrevistas, y la observación se logró el diseño de la ruta uniendo puntos esenciales en el Cantón con información de sus diferentes preparaciones gastronómicas y turísticas.
Inventariar los platos típicos y tradicionales del Cantón Santiago de Píllaro, por medio de las fichas del inventario del INPC.	Se consiguió a través de un inventario que consta de alrededor de 29 fichas cumpliendo con los estándares de inventario A4 Conocimiento y Usos Relacionados con la Naturaleza y El Universo.
Inventariar los principales atractivos turísticos gastronómicos del Cantón Santiago de Píllaro, por medio de las fichas del inventario de atractivos turísticos del MINTUR.	Inventariando 1 fichas del inventario de atractivos turísticos del MINTUR, las cuales están incluidas en la el diseño de la ruta.
Difundir la ruta turismo gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro, a través de la página del GADM Píllaro y promoción de la misma.	Desarrollando una propuesta para la difusión de la ruta turismo gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro, como principales medios la página web oficial del GADM Píllaro.

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

3.1 Discusión y Análisis de los Resultados

El estudio de la información asimiló todos los métodos requeridos para valorar y analizar los datos recolectados que otorgan el progreso de la investigación.

3.1.1 Análisis de la encuesta

3.1.1.1 Encuestas realizadas a los turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro

Se interpretó un total de 96 encuestas, realizadas a los turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro, para definir la factibilidad del diseño de la ruta turismo gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro, obteniendo los siguientes resultados:

Pregunta 1: ¿Cuál es su género?

Tabla 2-3 : Género de la población encuestada

Opción	Respuesta	Porcentaje
Masculino	59	61,46%
Femenino	37	38,54%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018



Gráfico 1- 3: Género de la población encuestada

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas se obtiene los siguientes resultados el 61,46% de encuestas aplicadas a turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro corresponde al sexo masculino, mientras que el 38,54% de los encuestados fueron de sexo femenino.

Interpretación:

Según los resultados obtenidos existen más visitantes del género masculino que llegan al Cantón Santiago de Píllaro para visitar sus lugares turísticos.

Pregunta 2: ¿Cuál es su edad?

Tabla 3-3: Edad de encuestados

Opción	Respuesta	Porcentaje
15 a 20 años	8	8,33%
21 a 25 años	20	20,83%
26 a 30 años	15	15,63%
31 a 35 años	11	11,46%
36 a más años	42	43,75%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018



Gráfico 2-3: Edad de encuestados

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el Cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados la mayoría de encuestados tienen la edad promedio de 36 o más años con un 43,75%, seguidos por el 20,83% que se encuentra en los rangos de edad de 21 a 25 años, en cuanto al rango de edad de 26 a 30 años está un 15,63%, mientras que el rango de 31 a 35 años con un 11,46% y finalmente están con un 8,33% los que se encuentran en un rango de edad de 15 a 20 años.

Interpretación:

Se puede identificar que las personas que más ingresos aportan a los lugares gastronómicos en su visita al cantón Santiago de Pillaron son personas de 36 años en adelante.

Pregunta 3: ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro?

Tabla 4-3 : Conocimientos de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	59	61,46%
No	37	38,54%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

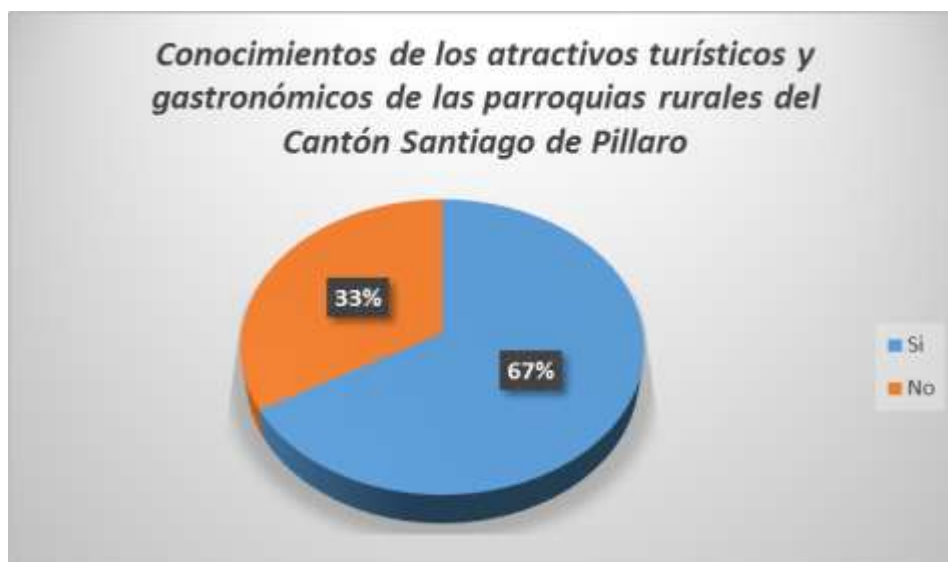


Gráfico 3-3: Conocimiento de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 66,67% de las personas encuestadas han visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro, mientras que el 33,33% los desconocen.

Interpretación:

Es importante identificar que las personas que visitan el Cantón si conocen sobre diferentes atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro esto hace que mejoren más los ingresos y con eso se podrá mejorar los servicios que brindan.

Pregunta 4: ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Píllaro?

Tabla 5-3: Conocimientos de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	59	61,46
No	37	38,54
Totales	96	100,00

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

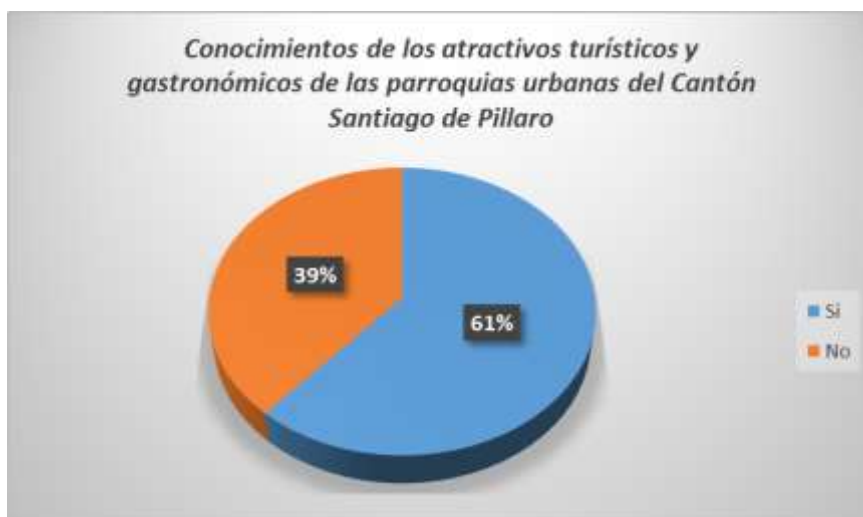


Gráfico 4-3: Conocimiento de los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Santiago de Píllaro

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 61,46% de las personas encuestadas han visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Santiago de Píllaro, mientras que el 38,54% desconoce de los atractivos.

Interpretación:

La mayoría de turistas conoce los diferentes lugares atractivos gastronómicos que le brinda el cantón esto debe tomarse con mucha importancia, a pesar de todo existe una porción de turistas que desconoce los atractivos gastronómicos por diferentes razones.

Pregunta 5: ¿Con que frecuencia visita establecimientos que brinden el servicio de Alimentos y Bebidas en el Cantón Píllaro?

Tabla 6-3 : Frecuencia de visitas de establecimientos de alimentos y bebidas en el Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Una vez a la semana	25	26,04%
Una vez al mes	50	52,08%
Una vez al año	21	21,88%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018



Gráfico 5-3: Frecuencia de visitas de establecimientos de alimentos y bebidas en el Cantón Santiago de Píllaro

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 21,88% de las personas los hacen una vez al año, en tanto que el 52,08% lo hacen una vez al mes, mientras que el 26,04% lo hace una vez a la semana.

Interpretación:

La visita de los turistas a los establecimientos que brindan el servicio de alimentos y bebidas no es muy beneficioso ya que se encuentra que la mayoría de visitantes lo visitan una vez al mes, por lo tanto, se recomienda realizar actividades las cuales puedan incrementar la curiosidad de las personas que lo visitan una vez a la semana, logrando incrementar los ingresos de los establecimientos.

Pregunta 6: ¿Considera que el Cantón Píllaro tiene potencial gastronómico?

Tabla 7-3: Potencial gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	93	96,88%
No	3	3,13%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

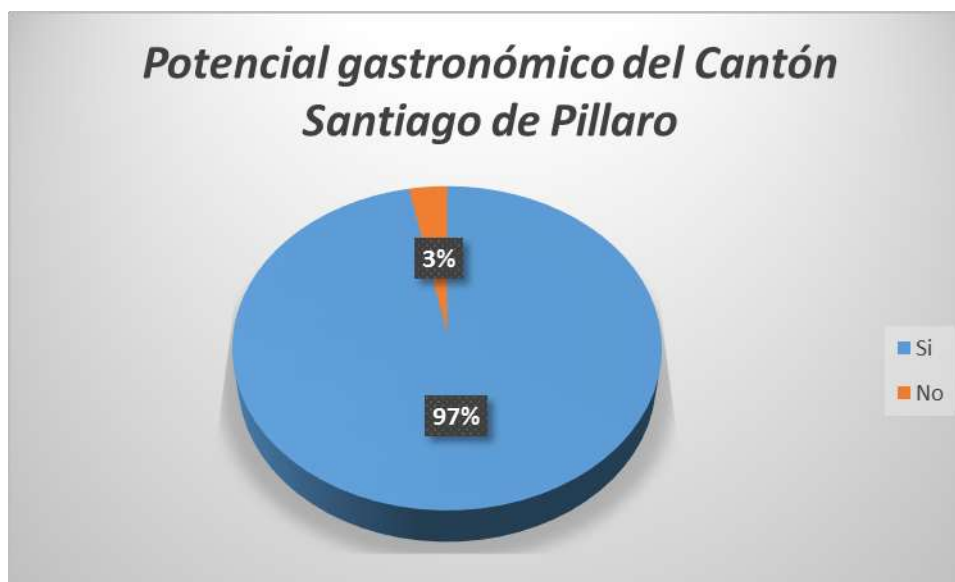


Gráfico 6-3: Potencial gastronómico del Cantón Santiago de Píllaro

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 96,88% de personas consideran que el Cantón Santiago del Píllaro tiene un potencial gastronómico, mientras que el 3,13% considera que no lo tiene.

Interpretación

Las personas tanto del cantón como las personas que los visitan reconocen que el Cantón Santiago de Píllaro si cuenta con un potencial gastronómico muy importante para visitarlos.

Pregunta 7: ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales ha degustado en el Cantón Santiago de Píllaro?

Tabla 8-3: Platos tradicionales degustados en el Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Si	No	Total	%Si	%No	%Total

Seco de gallina	80	16	96	83,33%	16,67%	100,00%
Caldo de gallina	67	29	96	69,79%	30,21%	100,00%
Fritada	96	0	96	100,00%	0,00%	100,00%
Pato al lodo	11	85	96	11,46%	88,54%	100,00%
Cuy asado	73	23	96	76,04%	23,96%	100,00%
Locro de cuy	48	48	96	50,00%	50,00%	100,00%
Trucha asada	74	22	96	77,08%	22,92%	100,00%
Mollejas asadas	42	54	96	43,75%	56,25%	100,00%
Morcilla	34	62	96	35,42%	64,58%	100,00%
Yahuarlocro	65	31	96	67,71%	32,29%	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018



Grafico 7-3: Platos tradicionales degustados en el Cantón Santiago de Píllaro
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas al turista que visitan el Cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 83.33% de las personas encuestadas degustaron el seco de gallina, el 69.79% degustaron del caldo de gallina, el 100% de las personas degustaron de la fritada, mientras que el 11.46% degustaron del pato al lodo, sin embargo, el 76.04% degusto del cuy asado, el 50% degusto del locro de cuy, en tanto 77.08% degusto de la trucha asada, el 43.75% de las personas encuestadas degustaron de las mollejas asadas, el 35.42% degustaron de la morcilla, y para finalizar el 67.71% de las personas degustaron del yahuarlocro.

Interpretación:

Los platos tradicionales de mayor consumo en el cantón Santiago de Píllaro son la fritada, seco de pollo, la trucha asado y el cuy asado, medianamente consumidos el caldo de gallina, yahuarlocro, locro de cuy y las mollejas asadas y de poco consumo las morcillas y el pato al lodo, hay que considerar que dentro del Cantón Santiago de Píllaro existe mucha variedad de platos que permitirán aprovechar de los productos de la zona, así también ofrece nuevas alternativas a los turistas que visiten el cantón.

Pregunta 8: Según su criterio. ¿Cuál de las siguientes opciones es importante para su visita en los establecimientos turísticos y gastronómicos del Cantón Santiago de Píllaro?

Tabla 9-3 : Criterio para la visita de establecimientos turísticos y gastronómicos del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Tiempo libre	44	45,83%
Degustación	40	41,67%
Cultura	12	12,50%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

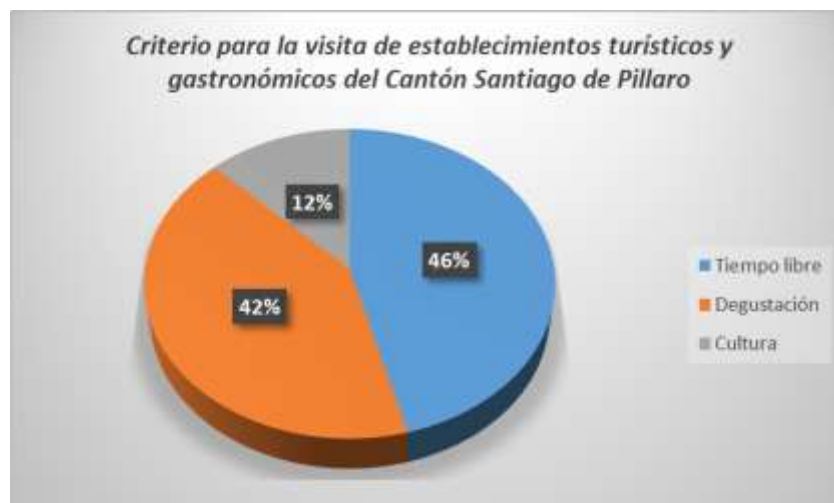


Gráfico 8-3: Criterio para la visita de establecimientos turísticos y gastronómicos del Cantón Santiago de Píllaro
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 45,83% visita los establecimientos turísticos y gastronómicos del cantón por tiempo libre, el 41,67% lo hace por degustar los platos, mientras que el 12,50% lo ha por conocer su cultura.

Interpretación:

Se puede identificar que las personas visitan los lugares gastronómicos es por el tiempo libre que pueden llegar a tener y así poder degustar los diferentes platos típicos que le brinda el cantón Santiago de Píllaro, pero es importante también tener en cuenta el poco interés que le brindan los turistas por la cultura.

Pregunta 9: Escoja una opción ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted que debe prestar un establecimiento gastronómico y turístico del Cantón Santiago de Píllaro?

Tabla 10-3: Aspectos considerados de establecimiento gastronómico y turístico del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	TOTAL	Porcentaje
Calidad	12	96	12,50%
Accesibilidad	4	96	4,17%
Precio	15	96	15,63%
Higiene	7	96	7,29%
Servicio	46	96	47,92%
Seguridad	12	96	12,50%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

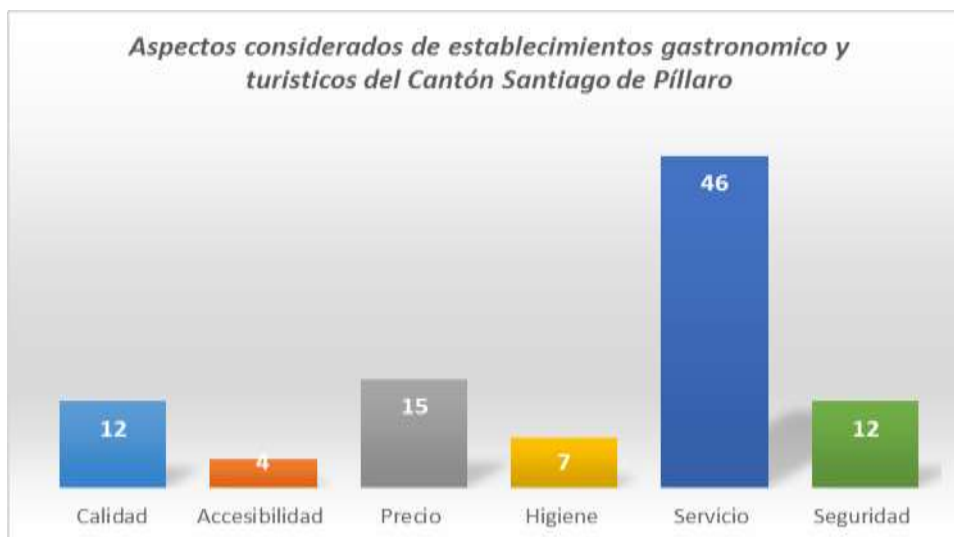


Grafico 9-3: Aspectos considerados de establecimientos gastronómico y turístico del Cantón Santiago de Píllaro

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 47,92% considera al servicio como un aspecto importante, el 15,63% el precio, el 12,50% la calidad y la seguridad, el 7,29% la higiene, mientras que el 4,17% la accesibilidad.

Interpretación:

Las personas que visitan los lugares gastronómicos del cantón Santiago de Píllaro priorizan entre muchas cosas el servicio que pueden llegar a tener con ellos. Sin embargo, hay que tomar mucho en cuenta todos estos factores ya que son de mucha importancia por lo que aportan a la imagen y calidad de cada establecimiento.

Pregunta 10: Está de acuerdo con la creación de una ruta gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro?

Tabla 11-3: Aceptación del diseño de la ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro

Opción	Respuesta	Porcentaje
Si	93	96,88%
No	3	3,13%
Totales	96	100,00%

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

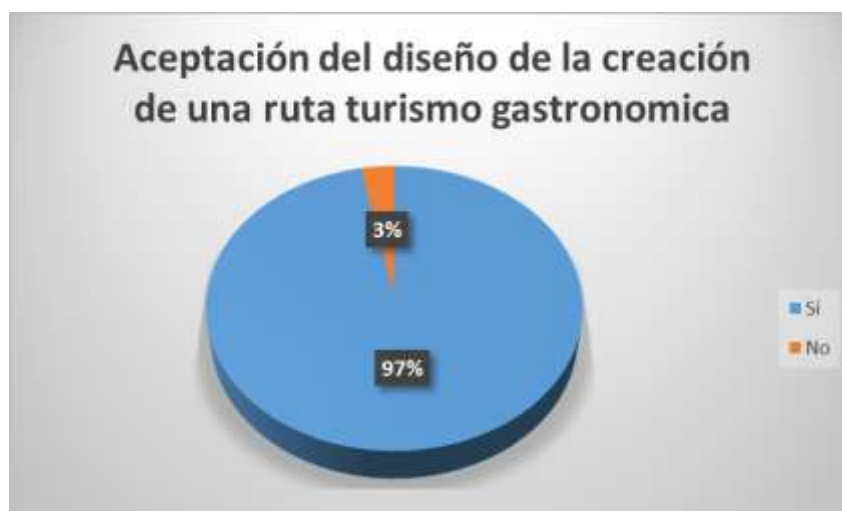


Gráfico 10-3: Aceptación del diseño de la creación de una ruta turismo gastronómica
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

Análisis:

Del total de encuestas aplicadas a los turistas que visitan el cantón Santiago de Píllaro se obtiene los siguientes resultados el 96,88% acepta la creación de una ruta gastronómica en el Cantón Santiago, mientras el 3,13% no lo ve relevante.

Interpretación:

Las personas que visitan el cantón ven adecuado que exista una ruta gastronómica que ayude a conocer los diferentes lugares gastronómicos que contribuirá al desarrollo gastronómico, turístico y económico del Cantón Santiago de Píllaro.

3.1.1.2 Perfil del turista

Examinadas las encuestas se define que los turistas pertenecen en su mayor cantidad al género masculino y se encuentran en la categoría de las edades de 36 a más años. Entre los conocimientos de los atractivos turísticos tanto urbanos como rurales en su mayoría son entendidos, y la frecuencia máxima de visita es la de una vez al mes.

Las preparaciones tradicionales más consumidas en el Cantón se determinan de la siguiente forma: la fritada, el seco de gallina, la trucha asada; los turistas consumidores demandan que los establecimientos cuenten con el mejor servicio para poder complacer su perspectiva.

3.1.2 Análisis de entrevistas

La entrevista fue ejecutada a los dueños y ayudantes de los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas como también de recreación turística, que forman parte del diseño de la ruta turística gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.

3.1.2.1 Complejo turístico el Porvenir

Entrevistado(a): Sra. Teresa de Jesús Medina Soria

Expresa que el Cantón Santiago de Píllaro, tiene mucho potencial turístico como gastronómico y esa es una razón para implementar la ruta.

La gastronomía y el turismo en la parroquia San Andrés en el sector Santa Rita es conocida por el criadero de truchas de la zona, que se encuentra en la instalación del Complejo Turístico El Porvenir, el mismo en donde se proporciona la trucha asada, los propietarios del complejo opinan que uno de los platos principales del conjunto de preparaciones tradicionales “Trucha” es un factor importante en el desarrollo del propio Cantón.

En la actualidad se está promoviendo el crecimiento de visitantes en el Cantón, con sus diferentes atractivos turísticos como la Laguna de Pisayambo.

3.1.2.2 Paradero Restaurant Cruzpamba

Entrevistado(a): Sra. Mercedes Janneth Chisaguano Caiza

Manifiesta que en base a los años de trabajo en la parroquia Píllaro sector Cruzpamba, existe una gastronomía exquisita y proporciona lo que está a su alcance en su restaurant, siente que el diseño de la ruta es una buena propuesta para fomentar la gastronomía y turismo del Cantón.

3.1.2.3 Paradero Delicias de la Pacha Mama

Entrevistado(a): Sra. Norma Cecilia Ibarra Álvarez

Menciona estar orgullosa de su trabajo como también de la investigación importante realizada por su esposo, sobre el rescate y posteriormente a formar parte de una preparación tradicional de nuestros ancestros como es el pato al lodo, reconocida a nivel nacional apoyando a la gastronomía del Cantón en estos últimos años.

Invita a los turistas y pobladores a que experimenten toda la gastronomía y turismo que hay en la zona, enseñando que en este Cantón existe mucha diversidad por lo cual la idea de implementar la ruta a su percepción es importante y maravilloso.

3.1.2.4 La Vaca Tuerta Parrillada y Pizzería

Entrevistado(a): Sr. Jefferson Vladimir Rochina Pérez

Declara que las rutas dedicadas a promover el turismo y la gastronomía poseen información básica para cualquier persona, y para los individuos que forman parte del servicio de alimentos y bebidas, como también apoyó dando a conocer su ubicación, instalaciones, preparaciones etc.

3.1.2.5 Las Cholas

Entrevistado(a): Sra. Norma Sanaly Moya Lara

Considera que, aunque sus preparaciones no son muy extensas, sus tortillas en tiesto son un ícono en la parroquia San Miguelito, por lo que gente de muchos lugares los visitan para degustar.

Piensa que el esfuerzo que se está logrando y la organización para el diseño de la ruta es un buen comienzo, que ayudará a muchos de los locales de alimentos y bebidas, por lo tanto, a sus alrededores se promueve la economía del Cantón Santiago de Pillaro.

3.1.2.6 Paradero Niña María de Jerusalén

Entrevistado(a): Sr. Ángel Francisco Rojano Criollo

Comenta que hace muchos años la parroquia San Miguelito, era conocida por su fritada, morcilla, entre sus bebidas la chicha de jora, que pasó de generación en generación, hasta este punto, la señora Fanny Criollo junto con su esposo expenden una gran cantidad de platillos tradicionales, además de los anteriores nombrados se conoce el yahuarlocro, caldo de gallina criolla, etc.

La decisión ayudará a promover la gastronomía, turismo e incentivar propuestas positivas a futuro.

3.1.2.7 Paradero Turístico Nary Ati Gastronomía Ancestral

Entrevistado(a): Sra. Wilma Griselda Unapucha Toaza

Indica que la ruta en su ubicación es un lugar muy estratégico ya que los turistas llegan a visitar sus instalaciones desde el cantón Ambato y Patate promocionando así su local.

Al visitar la parroquia María Emilio Terán entre la intersección para dirigirse al sector de Quillán se encuentra su local, ellos rescatan técnicas ancestrales para la conservación de sus carnes como

son, la técnica del ahumado y la estaca, se especializan en carnes de borrego, pollo, cerdo y trucha a la parrilla con ingredientes típicos de la zona.

3.1.2.8 María Soledad Quinta Ecoturística

Entrevistado(a): Sr. Juan Carlos Llugsha Criollo

Informa que en la localidad de Quillán en los últimos años mejoró el incremento de visitantes extranjeros como habitantes propios del Cantón, dicho lugar posee un sendero que lleva desde ríos, cascadas, fauna y flora propia de la zona con instalaciones recreativas, diferentes locales gastronómicos repartidos en diferentes zonas de la parroquia, el diseño de la ruta turismo gastronómica es una promoción a toda la localidad.

Decide que un plato característico del Cantón sin lugar a duda es la trucha la misma que preparan con diferentes técnicas y métodos de cocción, algunas de las más representativas son chicharrón de trucha, trucha al ajillo, papillote de trucha, trucha asada. Sin embargo, comenta que existe alrededor del Cantón muchos más platillos tradicionales que cabe considerar.

3.1.3 Perfil del Proveedor

Según los datos obtenidos mediante la entrevista se determinó que existe una aceptación por el diseño de la ruta, los propietarios y trabajadores piensan que impulsará la economía y fomentará la promoción de los lugares turísticos, preparaciones gastronómicas típicas y tradicionales, de todos los lugares que conforma el Cantón Santiago de Píllaro.

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA

4.1 Diseño de la ruta

El diseño de la ruta esta valorizado en los establecimientos tanto turísticos como gastronómicos, el proyecto intenta incentivar el desarrollo promocionando los platos tradicionales como sus atractivos turísticos del trazado de la ruta en el Cantón Santiago de Píllaro.

4.1.2 Macro localización

La ruta turismo gastronómica se encuentra ubicada en Ecuador, Provincia de Tungurahua en el Cantón Santiago de Píllaro.

4.1.3 Micro localización

El Cantón Santiago de Píllaro está compuesta por las siguientes parroquias rurales: Baquerizo Moreno, Emilio María Terán, Marcos Espinel, Presidente Urbina, San Andrés, San José de Paolo y San Miguelito. También posee parroquias urbanas: Ciudad Nueva y Píllaro.

El recorrido toma como base del mapa político del Cantón Santiago de Píllaro:



Figura 1-4: Mapa Político del Cantón Santiago de Píllaro
Realizado por: Secretaria de Gestión de Riesgos del Ecuador

4.1.4 Identificación de establecimientos turísticos, gastronómicos y platos tradicionales

Se describe la gastronomía tradicional identificada en las parroquias rurales y urbanas del Cantón, como también los establecimientos turísticos y gastronómicos donde se las detalla.

Tabla 1-4: Identificación de establecimientos turísticos y gastronómicos

Parroquia	N°	Nombre del Establecimiento	Plato Tradicional
San Andrés	1	Complejo Turístico El Porvenir	Trucha al Ajillo
			Trucha Asada
Píllaro	6	Paradero Restaurant Cruzpamba	Mollejas Asadas
			Empanadas
		La Vaca Tuerta Parrillada y Pizzería	Parrilladas
			Cuy asado
		Antojitos de Leña	Caldo de Gallina
			Pincho
		El Palacio del Pincho	Humitas
			Quimbolitos
			Pato al Lodo
		Paradero Delicias de la Pacha Mama	Cerdo a la Barbacoa
			Dulces Surtidos
			Te de Jícama
			Horchata
			Chicha de Quínua
Cuy Asado			
Paradero el Rinconcito Criollo	Locro de Cuy		
	Chicha de Jora		
	Fritada		
San Miguelito	3	Paradero Niña María de Jerusalén	Morcilla
			Yahuarlocro
			Tortillas de Tiesto de Dulce
	Las Cholas	Tortillas de Tiesto de Queso	
		Trucha Asada	
		Trucha al Ajillo	
	María Soledad Quinta Ecoturística	Chicharrón de Trucha	
		Papillote de Trucha	
		Cerdo a la Estaca	
Emilio María Terán	1	Paradero Turístico Nary Ati Gastronomía Ancestral	Parrillada Ancestral
			Trucha Asada

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.1.5 Análisis de los establecimientos turísticos y gastronómicos

Conforme el estudio de los resultados se determina el encuentro de componentes positivos y negativos que pueden incurrir en el mercado. Para la investigación se implementó un análisis FODA, con la meta de alcanzar una evaluación de la situación actual de los establecimientos turísticos y gastronómicos, consecutivamente disponer estrategias que produzcan alternativas para progresar con sus servicios.

Tabla 2-4: Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
<p>Los establecimientos gastronómicos ofertan preparaciones típicas y tradicionales que suscita identidad.</p> <p>Los establecimientos promueven la cultura a través de sus instalaciones.</p> <p>Todos los establecimientos cuentan con servicios básicos.</p> <p>Los establecimientos en su totalidad se encuentran posicionados en el mercado.</p>	<p>Existen preparaciones culinarias dentro de la oferta que no son percibidas por los turistas.</p> <p>Existe muy poca apreciación de la cultura por parte de los turistas.</p> <p>Las condiciones de las instalaciones son óptimas en menor cantidad.</p> <p>Déficit en la información de ubicación de los establecimientos.</p>
Oportunidades	Amenazas
<p>Formar parte del diseño de la ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro.</p> <p>Adaptación en la promoción de sus establecimientos en base a la página web del GADM Píllaro.</p> <p>Apoyo de las autoridades gubernamentales.</p> <p>La accesibilidad a los establecimientos es óptima gracias a las vías en un buen estado.</p>	<p>Los cantones a su alrededor expenden algunas de las mismas preparaciones culinarias.</p> <p>Escasa afluencia de visitas al Cantón Santiago de Píllaro.</p>

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.1.6 Trazado de Recorrido

La ruta turismo gastronómica está establecida meticulosamente en una forma organizada, tomando como referencia el Complejo Turístico El Porvenir ubicado en la parroquia San Andrés en la localidad Santa Rita, debido a ser un establecimiento turístico y gastronómico, entre sus servicios encontramos; Pesca deportiva, tarabita, museo, mirador, canchas, exploración, además brinda el servicio de alimentos y bebidas en el restaurant del mismo nombre. Consideramos que para finalizar la ruta lo más recomendable es visitar la Quinta Eco Turística María Soledad ubicada en la parroquia San Miguelito localidad de Quillán, a su vez es un establecimiento turístico y gastronómico, cuenta con los siguientes servicios; mirador, exploración, juegos infantiles, canchas, servicio de alimentos y bebidas, a pocos metros de su localización se encuentra el sendero 'Poyguio Uku' lo que traducido al español quiere decir 'El Camino a la Vertiente'.

El eje de la ruta toma como referencia las coordenadas de inicio: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°7'15.97" de Latitud Sur y 78°30'40.96" de Longitud Oeste. Para culminar: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'18.84" de Latitud Sur y 78°32'13.935" de Longitud Oeste.

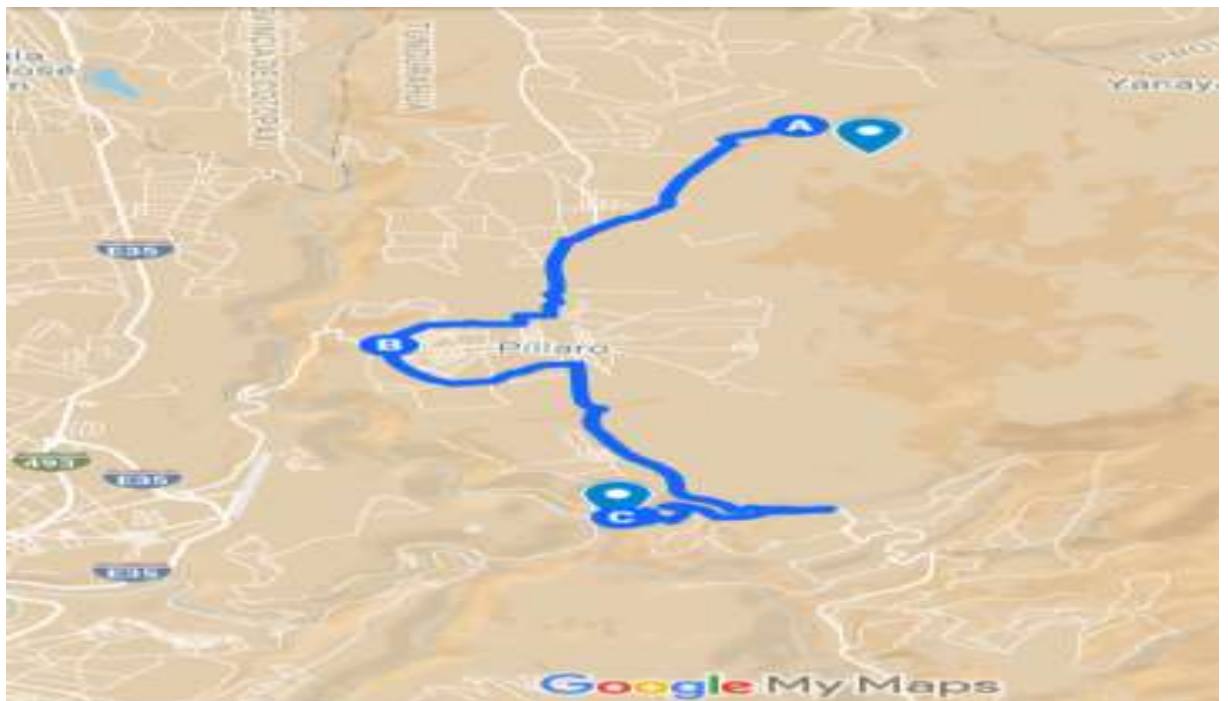


Figura 2-4: Trazado del Recorrido de la ruta turismo gastronómica del Cantón Santiago de Pillaro.

Fuente: Google Maps 2018.

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.1.7 Señalización

El manual de señalización turística del ministerio de turismo del ECUADOR (2011), normaliza los principios para emplear la simbología con el propósito de simplificar el acceso a atractivos o servicios. El plan trazado fue utilizado para reconocer los establecimientos que prestan servicios turísticos y gastronómicos: ambos son visualizados con un fondo azul, color que representa las señales informativas de servicio. A pesar de esto, es necesario, proyectar pictogramas que enseñan el tipo de alimentos que ofertan en cada uno de los sitios de la ruta.

Tabla 3-4: Pictograma de Atractivos culturales, Actividades turísticas y Servicios de apoyo.

Simbología	Actividad	Descripción
	Museo	Permite al visitante conocer parte de los sucesos ocurridos en una región o país.
	Mirador	Permite al visitante conocer y disfrutar de la mirada de atractivos naturales.
	Excursion	Representa las actividades que se producen por la relación oferta/ demanda de bienes y servicios implantados.
	Pesca Deportiva	Representa las actividades que se producen por la relación oferta/ demanda de bienes y servicios implantados.
	Restaurante	Indica a los visitantes, turistas la ubicación de servicios gastronómicos.
	Piscina	Indica los lugares que ofrece el servicio recreativo de piscina.

Fuente: Manual de señalización turística del ECUADOR.

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.1.8 Distancia y tiempos entre establecimientos

Subsiguientemente; se estructura como referencia para el turista la distancia en km que existe de una ubicación a otra y el tiempo que se calcula para recorrerlo.

Tabla 4-4: Distancia y tiempos entre establecimientos

	Lugar	Distancia	Tiempo (h,m,s)
San Andrés – Píllaro	Complejo Turístico El Porvenir - Paradero Restaurant Cruzpamba	5.1 km	0:23:00
Píllaro	Paradero Restaurant Cruzpamba - El Olimpo Complejo Recreacional	2.6 km	0:06:00
	El Olimpo Complejo Recreacional - La Vaca Tuerta Parrillada y Pizzería	3.5 km	0:12:00
	La Vaca Tuerta Parrillada y Pizzería - Antojitos de Leña	240 m	0:02:00
	Antojitos de Leña - El Palacio del Pincho	1.1 km	0:05:00
	El Palacio del Pincho - Paradero Delicias de la Pacha	240 m	0:02:00
	Paradero Delicias de la Pacha Mama - Paradero el Rinconcito Criollo	42 m	0:00:45
	Píllaro - San Miguelito	Paradero el Rinconcito Criollo - Paradero Niña María de Jerusalén	1.3 Km
San Miguelito	Paradero Niña María de Jerusalén - Las Cholas	700 m	0:03:00
San Miguelito - Emilio María Terán	Las Cholas - Paradero Turístico Nary Ati Gastronomía Ancestral	3.4 km	0:11:00
Emilio María Terán - San Miguelito	Paradero Turístico Nary Ati Gastronomía Ancestral - María Soledad Quinta Ecoturística	5 km	0:23:00

Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.2 Estrategia de difusión

4.2.1 Denominación de la propuesta

Desarrollado con el nombre “Ruta Turismo Gastronómica” por el tema planteado con la intención transmitir una idea que genere interés en la mente de los consumidores, está establecido el eslogan de “Recorrido de sabores”.

4.2.2 Logotipo

El diseño propone la identificación de una ruta con líneas intermitentes que representan el recorrido y unos cubiertos como símbolo representativo de la gastronomía.

Los colores empleados están basados en la psicología del color en los alimentos, el amarillo detona una atención y está asociado con la luz, la energía, nos alegra a la hora de alimentarnos y nos brinda el apetito necesario, el color negro brinda seguridad mientras que el color blanco promete amor.



Figura 3-4: Logotipo Ruta Turismo Gastronómica
Realizado por: Jonathan Rioffrio, 2018

De tal manera el trazado de la ruta turismo gastronómica se encuentra de la siguiente manera:



LA RUTA TURISMO GASTRONÓMICA ESTÁ ESTABLECIDA EN UNA FORMA ORGANIZADA, TOMANDO COMO REFERENCIA EL "COMPLEJO TURÍSTICO EL PORVENIR" UBICADO EN EL SECTOR SANTA RITA. PARA FINALIZAR LA RUTA CONSIDERAMOS RECOMENDABLE VISITAR LA "QUINTA ECO TURÍSTICA MARÍA SOLEDAD" UBICADA EN EL SECTOR DE QUILLÁN.

Figura 4-4: Trazado de la Ruta Turismo Gastronómica Píllaro
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.2.3 Sitio Web

Para difundir la “Ruta Turismo Gastronómica” se ejecutó el sitio web, compartido en la página oficial del GAD Municipal del Cantón Santiago de Píllaro, en donde se publicará información importante de cada uno de los establecimientos, como su ubicación, servicios y actividades, diferentes preparaciones gastronómicas.

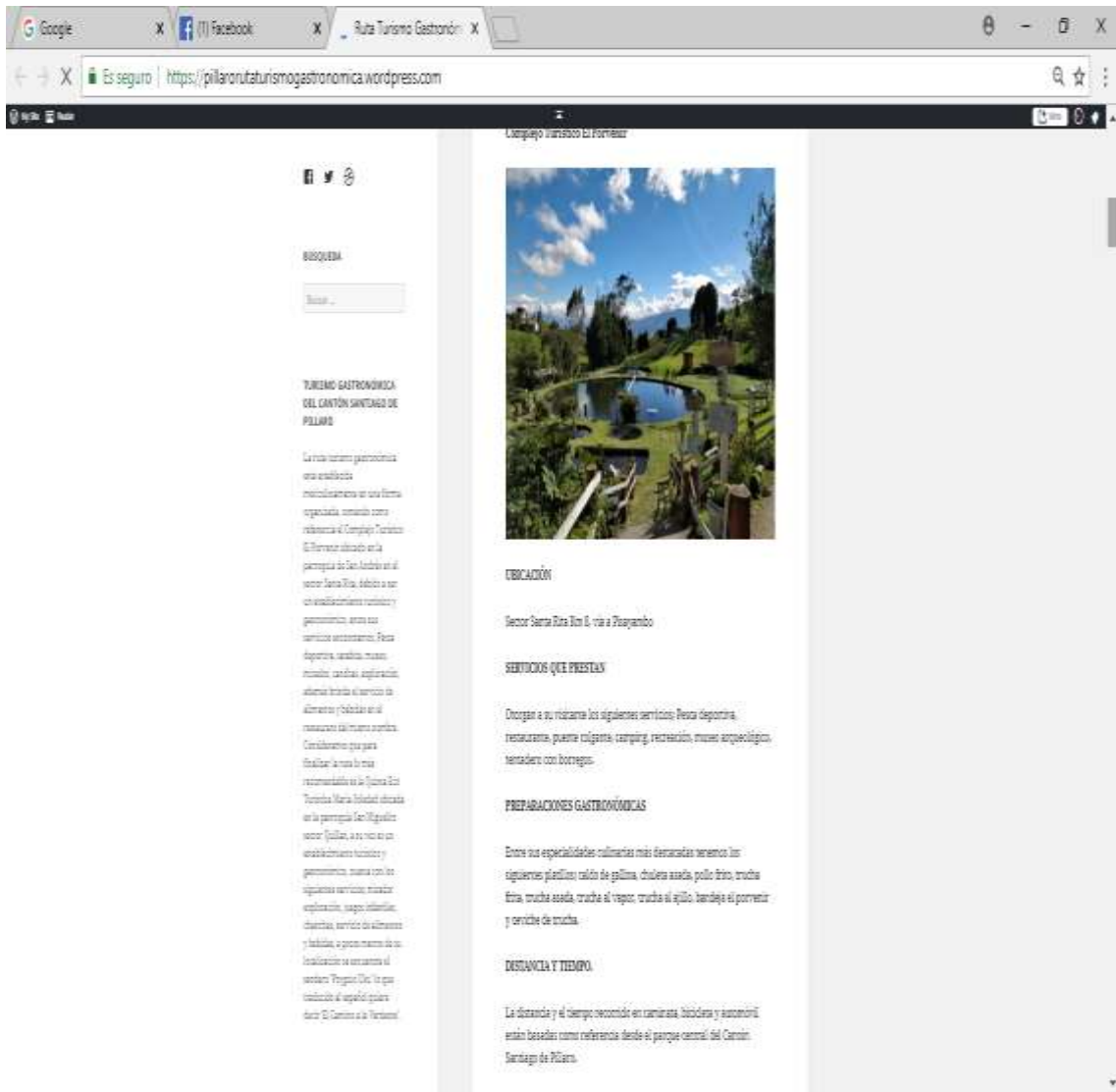


Figura 5-4: Esquema del sitio web
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

4.2.4 Revista

Con el diseño de la revista se puede identificar los servicios e información necesaria para los turistas, desde ubicaciones, distancia y tiempo de llegada a cada uno de los establecimientos.

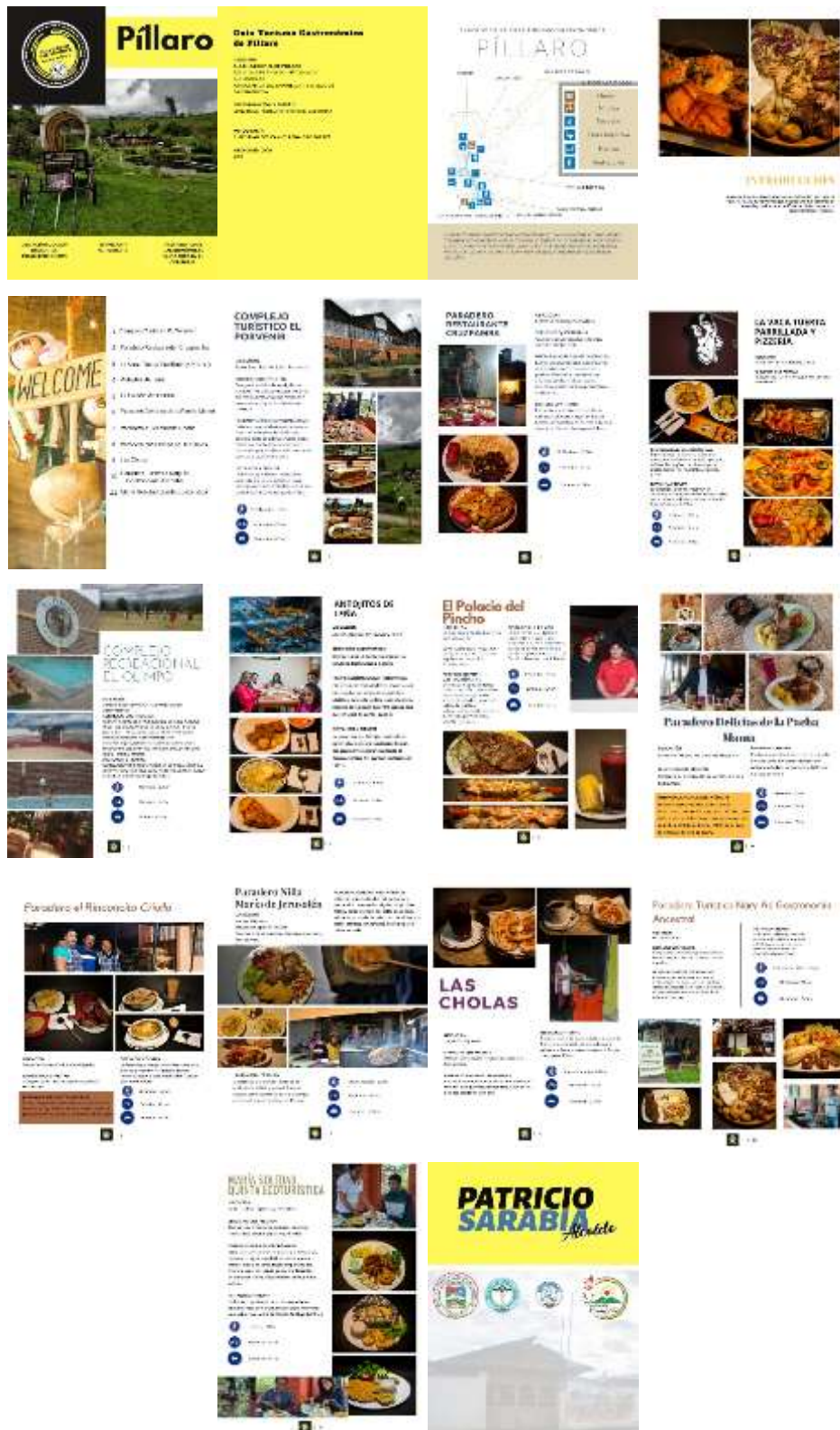


Figura 6-4: Revista Ruta Turismo Gastronómica Píllaro
Realizado por: Jonathan Riofrio, 2018

CONCLUSIONES

- Los referentes teóricos del diseño de la ruta turismo gastronómica determinó que el Cantón Santiago de Píllaro, cuenta con distintos establecimientos que prestan servicios de alimentos y bebidas, que para su ubicación y selección en la ruta se necesitó un estudio sobre los servicios que prestan, coordinadas para que el diseño sea cuidadosamente implementado, como también de acogida hacia el turista y la gastronomía, proporcionando resultados positivos para el sustento de la creación de la misma.
- Mediante la ficha de inventario A4 Conocimiento y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo, del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, se consiguió inventariar 29 preparaciones culinarias, contando con 11 platos típicos debido a que presentan las mismas características básicas en diferentes zonas y 17 platos tradicionales por razón que se utiliza los ingredientes propios de la zona y se los consume popularmente en grupo de personas determinado, por otro lado se cuenta con una excepción categórica de Patrimonio Cultural Inmaterial de la preparación conocida como “Pato al lodo”.
- Alrededor de 12 establecimientos turísticos y gastronómicos se encuentran en la ruta turismo gastronómica Píllaro “recorrido de sabores “, de los cuales solo el Complejo Turístico El Porvenir ubicado en el sector de Santa Rita cumple con los parámetros y estipulaciones consideradas por el Ministerio de Turismo para ser parte de los atractivos turísticos del ECUADOR.
- La investigación realizada demostró que es necesario difundir resultados de la ruta turismo gastronómica a través de un enlace web que esté vinculado con la página oficial del GADM Píllaro, para la promoción de la ruta turismo gastronómica Píllaro “recorrido de sabores” que se encuentra en el siguiente enlace de la dirección web: <https://pillarorutaturismogastronomica.wordpress.com> ,como también una revista que proporcione información sobre la ubicación de cada uno de los establecimientos, preparaciones gastronómicas, servicios y actividades.

RECOMENDACIONES

- Es necesario priorizar los resultados obtenidos aprovechando la variedad de preparaciones gastronómicas alrededor del cantón Santiago de Píllaro, concientizando y motivando la participación de las personas extranjeras al igual que nativas, impulsando la cultura tanto gastronómica como turística.
- Actualizar continuamente la información de las fichas INPC con respecto al inventario gastronómico, fomentando la cultura y tradición gastronómica de nuestros antepasados no pierda sus raíces, prolongando la vida de las recetas y que estas no conlleven a su abandono.
- Existiendo la valoración proporcionada por la ficha MINTUR se puede sugerir que el atractivo turístico se mantenga con sus respectivos cuidados en instalaciones y servicios hacia sus visitantes, proporcionando nuevas opciones de mejora adaptándose a los requerimientos continuos estipulados por el ministerio de turismo.
- Considerando al GADM Píllaro que cuenta con su respectivo departamento de Turismo, se recomienda implementar mejores canales de difusión y promoción del turismo, gastronomía para fomentar a nivel local, provincial, nacional e internacional.

BIBLIOGRAFÍA

- Aprendizaje, F. -F.** (2013). *Diseño de Rutas*. Bogotá: SENA Servicio Nacional de Aprendizaje.
- Becerril Reza, F. (1997). *Ciencia Metodología y Investigación*. Bogotá: Pearson Educación.
- Bernal, C. A.** (2010). *Metodología de la investigación. 3a. ed.* Bogotá: Pearson Educación.
- Cultural, I. N.** (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*. Quito: Ediecuatorial.
- Desarrollo, S. N.** (2013 - 2017). *Plan Nacional de Desarrollo / Plan Nacional para el Buen Vivir*. Quito: Senplades.
- Ecuador, A. Y.** (2017). *Guía para el levantamiento de atractivos turísticos del Ecuador*. Quito: Ecuador love live.
- Guerrero, P.** (2002). *Guía Etnográfica*. Quito: Abya-Yala.
- Horá, L.** (23 de Julio de 2018). Píllaro celebra su herencia guerrera. *La Horá lo que nesesitas saber*, pág. 30 Paginas.
- Montecinos, A.** (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México DF: CEGAHO.
- Murillo, F. J.-G.** (2010). *Investigación Etnográfica*. Madrid: UAM.
- Niño Rojas, V. M.** (2011). *Metodología de la investigación*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Organization, W. T.** (2016- 2017). *Red de Gastronomía de la OMT Plan de Acción*. Madrid: UNWTO.
- Patrimonio, M. C.** (2012). *Introducción al Patrimonio Cultural, Manual introductorio para personal municipal*. Quito: Noción.

ANEXOS

Anexo A Fotografía






FOTO N.- 1

Visitas de los establecimientos en el Cantón Santiago de Píllaro

Foto: Christian Geovanny Robalino Torres

Anexo B Fichas INPC

 <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. 1</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</p>	Código: 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana: Rural: x	
Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Pato al lodo			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A	
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL	
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional	
Breve reseña: La preparación data hace 800 años, enmarcada en la cultura panzaleos habitantes originarios, propietarios de la técnica ancestral de cocción del pato al lodo. Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del paradero "Delicias de la Pacha Mama" ha preservado ésta especialidad culinaria a lo largo de los años, éste maravilloso plato consiste en preparar la carne de ave en una bandeja cubierta por un montículo de barro, convirtiéndose en el mayor atractivo gastronómico del cantón.			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes: Pato Lechuga Tomate Riñón Pepinillo Papa Pepa de zambo Lodo de Llanganates			
Preparación:			

Preparar el pato al lodo sin vísceras y con plumas, envolverlo en un montículo del lodo de los Llanganates. Llevarlo al horno para su consistente cocción.
Limpiar la lechuga, tomate, pepinillo para la preparación de la ensalada.
Cocinar las papas como parte de las opciones para acompañar este delicioso plato.
Tostar las pepas de zambo para la creación de la salsa.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El inicio de la tradición es de 800 años por la cultura panzaleos, la comercialización empieza hace 8 años atrás en el Paradero Delicias de la Pacha Mama.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan esta delicia son personas tanto locales como turistas.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	50 años / 100 años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos	
Maestro – aprendiz	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidos de maestro a aprendiz.
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la trasmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos del Cantón Píllaro, ayudando a fomentar el turismo y el rescate de preparaciones ancestrales.

Sensibilidad al cambio





	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía.
	Media	
X	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Amores Santiago	San Vicente		Masculino	22 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
---------------	--------	------------	------------------------

Pato al lodo		Gastronomía	Gastronomía tradicional
9. ANEXOS			
Fotos			
			
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	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: Píllaro	
Parroquia: Emilio María Terán		Urbana: Rural: x	
Localidad:			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'8.85" de Latitud Sur y 78°30'55.382" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			





Descripción de la fotografía: Parrillada Ancestral					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:		Parroquia Emilio María Terán	Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:		Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL		
Sub-ámbito:		Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional		
Breve reseña: Preparada con técnicas que se utilizan para la conservación y la prolongación de la vida útil de los ingredientes, conformada por conjunto de carnes ahumadas acompañadas con una serie de alimentos propios de la zona entre ellos: choclos, papas, queso y vegetales. Los señores Luigi Tenelema y Wilma Unapucha, propietarios del Paradero Turístico “Nary Ati Gastronomía Ancestral”, prolongan estas técnicas y las implementan en sus preparaciones, convirtiéndose en el atractivo gastronómico de muchos de los turistas de las zonas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes: Costillas de Cerdo Filete de Pollo Carne de Borrego Papas Habas Choclo Queso Tierno Lechuga Rábano Pepinillo Zanahoria					
Preparación: La costilla de cerdo junto con el borrego son preparados con sus respectivos adobos, siendo macerados para la concentración de sus sabores. Utilizar el método de cocción (ahumado) para que las carnes adquieran un toque característico. El filete es preparado a la parrilla. Los cholos, habas, papas son cocinados en agua, todo por separado. Desinfectados y limpios los vegetales son cortados en rodajas y en pequeños trozos. Acompañado con queso fresco y chimichurri, se sirve al comensal.					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El inicio de la tradición fue hace 100 años, utilizada como técnica para la conservación de alimentos, posteriormente convirtiéndose en un atractivo gastronómico.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Los comensales que degustan de la preparación son personas locales y turistas que visitan diferentes zonas del Cantón Píllaro.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	María Agustina Quinaluiza	50 años / 100 años	Ama de casa	Km 7 Vía a Patate	Emilio María Terán
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones de este conjunto constituye un legado de padres a hijos, reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos		Los saberes culinarios ancestrales del conjunto de platos fuertes es transmitido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Gracias al rescate de la actividad ancestral y nuevas técnicas aplicadas la zona de expendio del producto es conocida por propios y extraños, incrementado la actividad gastronómica del Cantón Píllaro.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Chargo Gabriela		Emilio María Terán		Femenino	24 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Parrillada Ancestral		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					



Fotos	   		
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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. 3	 <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p>	Código: 003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana: Rural: x	
Localidad: San Vicente			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'24.248" de Latitud Sur y 78°32'24.843" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy Asado			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A			
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL			
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica			
<p>Breve reseña: Uno de los platos tradicionales del Ecuador es el cuy asado, plato que es proporcionado hace 6 años en el Cantón Píllaro por la señora Silvia Alexandra Alcaciega Guachi propietaria del Paradero el “Rinconcito Criollo”, utilizando los conocimientos de su abuela la señora Paula Rodríguez que lleva preparando este exquisito platillo por más de 30 años, es un ícono en la comunidad San Vicente de Quilimbulo.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Cuy Papas Lechuga Cebolla blanca Cebolla paiteña Tomate riñón Zumo de limón Culantro salsa de maní Manteca Achiote Ajo</p> <p>Preparación: Pelar el cuy, extraer las vísceras, realizar el adobo necesario con ajo, comino, sal y pimienta al gusto. Aliñar el género principal durante 12 horas (recomendado) Bañar el género principal con achiote junto con la cebolla blanca antes de su cocción. Asar al carbón por medio del asador de cuy, girar el género hasta que la cocción este completa. Cocinar las papas con sal. Cortar los tomates y la cebolla, repicar el culantro y emulsionar con el zumo de limón para el curtido. Servir el cuy asado acompañado de papas, lechuga, curtido y salsa de maní.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Preparación típica del Ecuador que satisface a los consumidores los 365 días del año.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silvia Alexandra Alcaciega Guachi	6 años	Dueña		San Vicente
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración representa una fuente de trabajo para cientos de campesinos en el Cantón Píllaro, fomentando el turismo y la gastronomía.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Paula Rodríguez		San Vicente		Femenino	32 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Cuy Asado		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos	   				
Videos					

10. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro**Inventariado por:** Jonathan Fernando Riofrío Yachimba**Revisado por:** Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero**Registro fotográfico:** Christian Geovanny Robalino Torres

 <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. 4		Código: 004
--	--	---	--------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana: X Rural:

Localidad:

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°12'10.742" de Latitud Sur y 78°32'12.045" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**Descripción de la fotografía:** Tortillas de queso en tiesto**3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Denominación:	Parroquia San Miguelito	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Las tortillas asadas en tiesto son una preparación tradicional de la comunidad indígena, con el pasar del tiempo se ha mantenido de generación en generación en las diferentes zonas del Ecuador, por sus ingredientes y su preparación adquieren cualidades únicas y muy apreciadas al gusto.

La señora Norma Sanaly Moya Lara, propietaria del local "Las Cholas" proporciona al público la venta en el sector San Miguelito del Cantón Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN**Ingredientes:**

Harina de trigo

Harina blanca

sal

Mantequilla

Manteca de chancho

Azúcar
 Agua tibia
 Levadura
 Queso

Preparación:

Colocar las harinas con todos los ingredientes.
 Formar una masa uniforme.
 Dejar reposar por 20 minutos.
 Formar bolitas con la masa para hacer cada tortilla.
 Aplanar las bolitas.
 Rallar queso.
 Rellenar las tortillas con queso.
 Recalentar el tiesto por 20 minutos.
 Dorar las tortillas con mucho cuidado para evitar que se quemen.
 Servir la preparación.

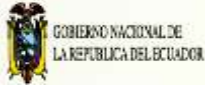
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación típica del Ecuador que satisface a los consumidores los 365 días del año.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma Sanaly Moya Lara	6 años	Dueña		San Miguelito
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 a hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de las tortillas ayuda a fomentar la productividad y economía de la parroquia, debido a que el Cantón Píllaro es conocido y visitado tanto por turistas nacionales como internacionales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Granda Marilyn		San Miguelito		Femenino	15 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Tortillas de queso en tiesto		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					
Videos					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro					
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero					
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres					
		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: Píllaro
Parroquia: Emilio María Terán Urbana: Rural: x
Localidad:
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'8.85" de Latitud Sur y 78°30'55.382" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cerdo a la Estaca

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Emilio María Terán	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

El cerdo a la estaca, tradicional por asar y ahumar el género cárnico en una estaca de madera que desprende los jugos de la carne, obteniendo el sabor característico con aroma de la madera la cual es utilizada para su respectiva cocción. Los señores Luigi Tenelema y Wilma Unapucha propietarios del Paradero Turístico “Nary Ati Gastronomía Ancestral”, prolongan estas técnicas y las implementan en sus preparaciones, convirtiéndose en atractivo gastronómico de muchos de los turistas de la zona.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Costillas de cerdo
Papas
Habas
Choclo
Lechuga
Rábano
Pepinillo
Zanahoria

Preparación:

La costilla de cerdo sal pimentada es ajustada en una estaca con una inclinación de 60° a un costado de la leña, con cuidado a la dirección del viento ya que esta puede dañar la carne con las llamas.

Utilizando el método de cocción (ahumado) las carnes adquieren un toque característico.

Los choclos, habas, papas son utilizados para ser cocinados en agua todos por separado.

Desinfectados y limpios los vegetales son cortados en rodajas y en pequeños trozos.

Se sirve al comensal, acompañado con chimichurri.

Fecha o período

Detalle de la periodicidad


	Anual		El inicio de la tradición es de 100 años utilizado como técnica para la conservación de alimentos, posteriormente convirtiéndose en un atractivo gastronómico.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de la preparación son personas locales como turistas que viajan a diferentes zonas del Cantón Pillaro.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Agustina Quinaluiza	50 años / 100 años	Ama de casa	Km 7 Vía a Patate	Emilio María Terán
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones de este conjunto son trasmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios ancestrales del conjunto de platos fuertes de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Rescatando la actividad ancestral y con nuevas técnicas la zona de expendio del producto es conocida por propios y extraños, incrementando la actividad gastronómica del Cantón Pillaro.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Chargo Gabriela		Emilio María Terán		Femenino	24 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre		Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Cerdo a la Estaca			Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS					

Fotos			
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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. 6		Código: 006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana: Rural: X	
Localidad: San Vicente			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'11.645" de Latitud Sur y 78°32'27.222" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Humitas			

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Píllaro		Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:	Mestizo		Lengua (s) ESPAÑOL		
Sub-ámbito:	Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional		
<p>Breve reseña: Las humitas parte de una herencia de nuestros antepasados desde la época pre colombina hasta nuestros días, consiste en la molienda de los granos del choclo formando una masa junto con otros ingredientes indispensables como: manteca, huevos, un refrito casero, formando una masa característica para ser envuelta en su propia hoja de choclo y llevada a cocción en la tamalera. La señora Myriam Mercedes Ortega es propietaria del local “El Palacio del Pincho” proporciona al público la venta en el sector San Vicente de Quilimbulo del Cantón Píllaro.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Choclos Mantequilla Manteca de chancho Azúcar Huevos Cebolla blanca Leche Sal</p> <p>Preparación: Sacar las hojas de choclo. Desgranar y moler el choclo con el molino de maíz. Colocar en algún recipiente el choclo molido. Realizar un refrito en un sartén colocando la cebolla blanca picada, mantequilla, manteca. Colocar el refrito, y la leche diluida con el azúcar en el choclo molido. Colocar los huevos y sal al gusto. Remover la mezcla con una cuchara de palo. Colocar la mezcla en las hojas del choclo Colocar queso en el centro de la masa y cerrarla con la hoja del choclo. Cocinar en una olla tamalera por 20 minutos. Servir la humita.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Preparación tradicional de la sierra ecuatoriana, encontrada en los desayunos como herencia de nuestros antepasados en la época precolombina.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta preparación tradicional son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Myriam Mercedes Ortega	6 años	Dueña		San Vicente
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de las humitas es un alimento saludable, y complemento perfecto del desayuno de los ecuatorianos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No es susceptible al cambio por su gran trayectoria en la historia, posee herencia gastronómica.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Guachi Néstor		San Vicente		Masculino	29 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Humitas		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos			
Videos			

10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 7	Código: 007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro
Parroquia: Píllaro		Urbana: Rural: X
Localidad: San Vicente		
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'11.645" de Latitud Sur y 78°32'27.222" de Longitud Oeste.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		



Descripción de la fotografía: Quimbolito

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Reconocido como uno de los envueltos más tradicionales del Ecuador, según historiadores del siglo XIX se lo denominó como “de quimbolito” todavía no se sabe la razón del significado de su nombre. Dulce tradicional de la cultura ecuatoriana que ha ido ganando fama internacional con diferentes preparaciones según la zona. La señora Myriam Mercedes Ortega es propietaria del local “El Palacio del Pincho” y proporciona al público la venta en el sector de San Vicente del Cantón Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:



Harina de maíz
Harina blanca de trigo
Levadura para pastelería
Mantequilla
Azúcar
Cocoa
Uvas pasas
Leche
Coñac
Hojas de achira

Preparación:

Emulsionar la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
Mezclar la leche con las yemas de huevo (previamente separadas), harina, levadura, pasas y licor.
Batir las claras de huevo a punto de nieve, incorporar a las mezclas anteriores.
Tomar la mitad de la mezcla y emulsionar con cocoa para su color característico.
Envolver la mezcla en hojas de achira formando pequeños envueltos.
Cocinarlos a baño maría, puede ser a través de una tamalera.
Servir la preparación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Postre tradicional de la cultura ecuatoriana, este manjar se expende desde hace 6 años.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance

	Local		Las personas que degustan de esta preparación tradicional son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Myriam Mercedes Ortega	6 años	Dueña		San Vicente
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 a hijos			Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.		
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos			Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.		
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de los quimbolitos es un alimento saludable, y complemento perfecto del desayuno, media mañana y noche de los ecuatorianos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No es susceptible al cambio gracias a su trayecto en la historia.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Guachi Néstor		San Vicente		Masculino	29 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Quimbolito		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos		
-------	---	---

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	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: Píllaro	
Parroquia: San Miguelito	Urbana: X	Rural:
Localidad:		
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°12'10.742" de Latitud Sur y 78°32'12.045" de Longitud Oeste.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>		



Descripción de la fotografía: Tortillas de dulce en tiesto

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Miguelito	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Las tortillas asadas en tiesto son una preparación tradicional de la comunidad indígena, con el pasar del tiempo se ha mantenido de generación en generación en las diferentes zonas del Ecuador, sus ingredientes y su preparación adquieren cualidades únicas y muy apreciadas al gusto.

La señora Norma Sanaly Moya Lara propietaria del local “Las Cholas” proporciona al público la venta en el sector San Miguelito del Cantón Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:


Harina de trigo
Harina blanca
Sal
Mantequilla
Manteca de chancho
Azúcar
Agua tibia
Levadura
Panela

Preparación:

Colocar las harinas con todos los ingredientes.
Formar una masa uniforme.
Dejar reposar por 20 minutos.
Formar bolitas con la masa para cada tortilla.
Aplanar las bolitas.
Desliar la panela.
Incorporar la panela en la masa.
Recalentar el tiesto por 20 minutos.
Dorar las tortillas con mucho cuidado para evitar que se quemen.
Servir la preparación.

Fecha o período	Detalle de la periodicidad
Anual	

X	Continua		Preparación típica del Ecuador que satisface a los consumidores alrededor de los 365 días del año.		
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Norma Sanaly Moya Lara	6 años	Dueña		San Miguelito
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de las tortillas ayuda mucho la economía de la parroquia ya que turistas nacionales e internaciones que visitan el Cantón Pillaro.					
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	Género	Edad
Granda Marilyn		San Miguelito		Femenino	15 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Tortillas de dulce en tiesto		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos			
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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. 9		Código: 009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: Píllaro		Urbana:	Rural: x
Localidad: San Vicente			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			



Descripción de la fotografía: Chicha de Jora

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Chicha de Jora, una bebida heredada por anteriores generaciones, los ingredientes son los mejores con características organolépticas de primera, su realización lleva tiempo por la fermentación la cual proporciona sus sabores característicos.

La señora Silvia Alexandra Alcaciega Guachi es propietaria del Paradero el “Rinconcito Criollo” desde hace 6 años, utilizando los conocimientos de su abuela la Señora Paula Rodríguez que lleva preparando de esta exquisita bebida por más de 30 años, es un ícono en la comunidad San Vicente de Quilimbulu.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:





Albahaca negra
Caña de castilla
Clavo de olor
Maíz
Pimienta dulce
Panela

Preparación:

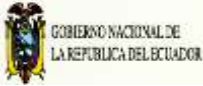
Primero escoger el maíz para la chicha.
En seguida, moler el maíz. Cocinarlo con pimienta dulce, caña de castilla y clavo de olor.
Sacar la chicha y cernirla.
Dejar enfriar un día y agregar panela o azúcar.
Colocar en un cántaro de barro.
Finalmente, dejar fermentar por cinco días
Servir la preparación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación autóctona de los aborígenes que habitaban las tierras de la sierra ecuatoriana la
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

					periodicidad de esta preparación es de 6 años.
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silvia Alexandra Alcaciega Guachi	6 años	Dueña		San Vicente
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración representa un registro de la alimentación de nuestros ancestros como parte de su herencia culinaria.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Rodríguez Paula		San Vicente		Femenino	32 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Chicha de Jora		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos	   		
-------	---	--	--

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			





	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 10	Código: 010
---	---	--------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Píllaro
Parroquia: Píllaro	Urbana: Rural: X
Localidad: San Vicente	
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'11.645" de Latitud Sur y 78°32'27.222" de Longitud Oeste.	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL	
	

Descripción de la fotografía: Pincho		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional
<p>Breve reseña: El pincho, una preparación compuesta por diferentes tipos de géneros alimenticios, dependiendo de la zona donde se encuentra varían sus ingredientes, por lo general compuesta por un género cárnico, que puede ser en su mayoría carne de res o de pollo. La señora Myriam Mercedes Ortega propietaria del local “El Palacio del Pincho” proporciona al público la venta en el sector San Vicente del Cantón Píllaro.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes: Pollo Embutido Papa Maduro Arroz Leche Lechuga Tomate Cebolla Culantro Perejil Pepa de zambo</p> <p>Preparación: Despresar el pollo y condimentarlo. Cortar el embutido. Cocinar las papas y el maduro por separado. Utilizando un palo de pincho de madera cruzamos la presa o el filete de pollo, la papa, el maduro y el embutido. Cocinar el arroz. Tostar las pepas de zambo licuar con refrito de la casa junto con la leche para su respectiva salsa. Limpiar las hojas de lechuga con el tomate y la cebolla. Cortar el tomate en rodajas y la cebolla en corte pluma. Repicar el culantro y el perejil emulsionar con la lechuga el tomate y la cebolla. Servir la preparación.</p>		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación tradicional encontrada con diferentes variantes dependiendo la zona en la que se disponga este alimento.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta preparación tradicional son personas
	Provincial	
X	Regional	

	Nacional		de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.		
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Myriam Mercedes Ortega	6 años	Dueña		San Vicente
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 a hijos			Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.		
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos			Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.		
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración del pincho es un alimento cárnico que deleita el paladar de las personas a cualquier hora del día, un bocadito que constituye una buena opción para variar el menú, gracias a su exquisita preparación e ingredientes sanos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Cambiante dependiendo de los ingredientes propios de la zona donde se encuentre.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Guachi Néstor		San Vicente		Masculino	29 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Pincho		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos		
		
		

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	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 Parroquia: San Miguelito Localidad: Quillan Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'18.84" de Latitud Sur y 78°32'13.935" de Longitud Oeste.	Cantón: Píllaro Urbana: Rural: x	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
<div style="border: 1px solid black; height: 38px;"></div>		



Descripción de la fotografía: Chicharrón de Trucha

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Miguelito	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Chicharrón de trucha, una preparación muy degustada y uno de los principales atractivos de la zona de Quillán, consta con una variante exquisitez de ingredientes propios de la zona junto con una salsa muy aceptada al paladar de los ecuatorianos.

La señora Lina Verónica Chiluiza Moposita propietaria de la Quinta Eco Turística “María Soledad” lleva acabo esta actividad y brinda exquisitas preparaciones durante 10 años en Quillan vía al sendero.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Trucha
- Harina
- Apanadura
- Huevo
- Arroz
- Papas
- Verde
- Aguacate
- Cebolla
- Tomate
- Hierbas (culantro, Perejil, etc)
- Limón
- Vinagre

Preparación:

- Porcionar la trucha en pequeñas fajitas, condimentar.
- Realizar el empanizado mezclando la harina con la apanadura.
- Batir el huevo, empanizar las fajitas de trucha
- Colocar las fajitas de trucha a fritura profunda.
- Cocinar el arroz
- Pelar las papas y cortarlas para freír
- Realizar los patacones, friendo el verde
- Machacar el aguacate y emulsionar con zumo de limón.
- Repicar la cebolla junto con las hierbas, emulsionar con sal, zumo de limón, aceite y vinagre.
- Servir la trucha con todos sus acompañados.

Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			El lugar es conocido como criadero de truchas propia de la zona por más de 20 años, pero su expendio y nueva receta es solo de 10 años.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.	
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Lina Verónica Chiluiza Moposita	10 años	Dueño	Quillán	La Planta
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidos de maestro a aprendiz.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos de la zona de Quillán, complementado con el turismo y la gastronomía son una fuente productiva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es una preparación hace 10 años es susceptible al cambio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Llugsha Criollo Juan		Quillán		Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Chicharon de Trucha		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

Fotos		  
Videos		


10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro

Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero

Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres

 <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. 12</p>	<p>Código: 012</p>
--	--	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua
 Parroquia: San Miguelito
 Localidad: Quillán
 Cantón: Píllaro
 Urbana: Rural: x
 Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'18.84" de Latitud Sur y 78°32'13.935" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL





Descripción de la fotografía: Papillot de Trucha

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación:	Parroquia San Miguelito	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional
<p>Breve reseña: Papillot de trucha, utilizando la técnica de cocción francesa, potenciando el sabor al estar cocinándose en sus propios jugos acompañado de vegetales, conservando su aroma y nutrientes es una técnica muy sana para su consumo y beneficiosa para la salud. La señora Lina Verónica Chiluita Moposita propietaria de la Quinta Eco Turística “María Soledad” lleva acabo esta actividad brindando exquisitas preparaciones por 10 años en Quillan vía al sendero.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes: Trucha Pimiento Cebolla Arroz Papas Choclo Verde Aguacate Lechuga Tomate Limón Perejil Papel aluminio</p> <p>Preparación: Limpiar la trucha sacar las escamas, y filetear. Condimentar el filete. Colocar el filete de trucha, encima del papel aluminio junto con los vegetales. Cerrar el papel aluminio, cocción al vapor. Luego del hervor pasar a la plancha. Cocinar el arroz y las papas por separado. Sofreír las paspas con perejil repicado. Preparar el guacamole machacando el aguacate junto con zumo de limón y sal. Majar el verde y freírlo para los patacones. Limpiar y trocear la lechuga , en caso del tomate en pequeñas rodajas Servir con el acompañado.</p>		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El lugar es conocido como criadero de truchas propia de la zona por más de 20 años pero su expendio y nueva receta es solo hace 10 años.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta delicia preparación son personas tanto locales como turistas.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES SOPORTES		

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Lina Verónica Chiluíza Moposita	10 años	Dueño	Quillán	La Planta
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidos de maestro a aprendiz.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios de los ingrediente que se utilizan en la zona han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos de la zona de Quillán, complementado con el turismo y la gastronomía son una fuente productiva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es una preparación de 10 años es susceptible al cambio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Llugsha Criollo Juan		Quillán		Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Papillot de Trucha		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

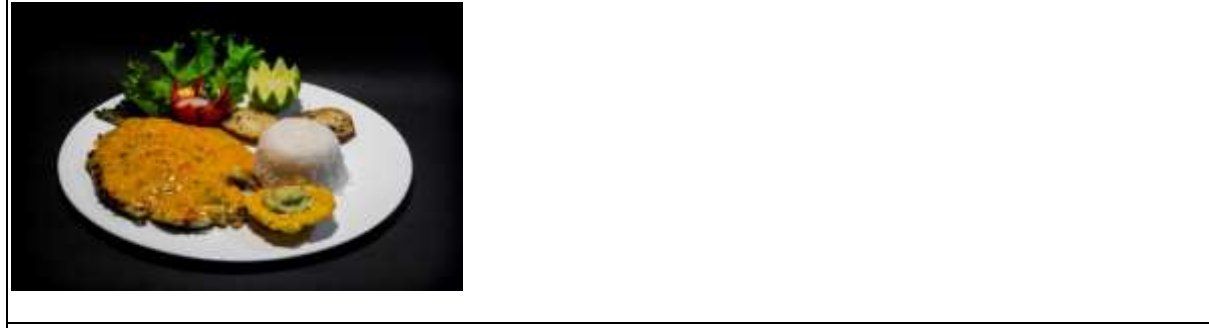
Fotos		
		

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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. 13	 <p>INPC</p>	Código: 013
--	---	---	-------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Píllaro
Parroquia: San Miguelito	Urbana: Rural: x
Localidad: Quillán	
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'18.84" de Latitud Sur y 78°32'13.935" de Longitud Oeste.	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL




Descripción de la fotografía: Trucha al Ajillo

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Miguelito	San	Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL			
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional			
<p>Breve reseña: Trucha al Ajillo como es normal la combinación del ajo con los géneros proteicos en el Ecuador, la trucha no es una excepción, proporcionando un sabor especial y potenciando las características organolépticas al combinarse con el ajo. La señora Lina Verónica Chiluita Moposita propietaria de la Quinta Eco Turística "María Soledad" lleva a cabo esta actividad y brinda exquisitas preparaciones hace 10 años en Quillan vía al sendero.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Trucha Ajo Arroz Papas Verde Aguacate Lechuga Tomate Cebolla Limón Perejil</p> <p>Preparación: Limpiar la trucha sacar las escamas, y filetear. Condimentar el filete. Realizar una pasta de ajo. Freír la trucha junto con la pasta de ajo limón. Cocinar el arroz y las papas por separado. Sofreír las papas con perejil picado. Majar el verde y posteriormente freírlo para los patacones. Preparar el guacamole machacando el aguacate y emulsionando con el zumo de limón y sal. Limpiar y trocear la lechuga, en caso del tomate en pequeñas rodajas Servir con el acompañamiento.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El lugar es conocido como criadero de truchas propia de la zona por más de 20 años pero su expendio y nueva receta es solo desde 10 años.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que degustan de esta preparación deliciosa son personas tanto locales como turistas.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Lina Verónica Chiluiza Moposita	10 años	Dueño	Quillan	La Planta
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidos de maestro a aprendiz.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios de los ingredientes que se utilizan en la zona han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos de la zona de Quillán, complementado con el turismo y la gastronomía son una fuente productiva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es una preparación con 10 años es susceptible al cambio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Llugsha Criollo Juan		Quillán		Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Trucha al Ajillo		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					

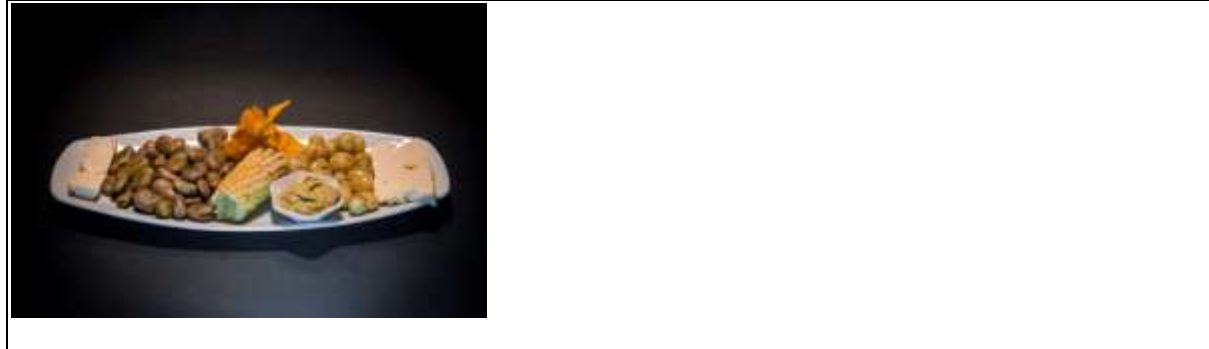
Fotos		
		

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrio Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 14	Código: 014
---	---	--------------------





1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Píllaro
Parroquia: San Miguelito	Urbana: Rural: x
Localidad: Quillán	
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°13'18.84" de Latitud Sur y 78°32'13.935" de Longitud Oeste.	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Bandeja María Soledad

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Miguelito	San	Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL			
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional			
<p>Breve reseña: Una preparación armoniosa con la compilación de los ingredientes nutritivos de la zona, un aperitivo consumido por ser una especialidad de la casa, de ahí su nombre. La señora Lina Verónica Chiluita Moposita propietaria de la Quinta Eco Turística “María Soledad” lleva acabo esta actividad y brinda exquisitas preparaciones por 10 años en Quillán vía al sendero.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Choclos Habas Mellocos Verde Queso</p> <p>Preparación: Lavar los choclos, habas y mellocos. Cocinar los choclos, habas y mellocos por separado. Rayar el verde en láminas finas para su fritura profunda. Servir en una bandeja acompañados de rodajas de queso.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		El lugar es conocido como criadero de truchas propia de la zona por más de 20 años pero su expendio y nueva receta es solo desde 10 años.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta delicia preparación son personas tanto locales como turistas.		
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Lina Verónica Chiluita Moposita	10 años	Dueño	Quillán	La Planta
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración de este delicioso platillo, nacieron de la investigación y práctica transmitidos de maestro a aprendiz.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			

Padres a hijos	Los saberes culinarios de los ingredientes que se utilizan en la zona han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.				
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta especialidad culinaria es uno de los principales atractivos de la zona de Quillán, complementado con el turismo y la gastronomía son una fuente productiva.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es una preparación con 10 años es susceptible al cambio.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Llugsha Criollo Juan		Quillan		Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Bandeja María Soledad		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos	   				
Videos					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro					
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero					
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres					



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 15



Código: 015

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
 Parroquia: Píllaro Urbana: Rural: x
 Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo
 Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Cerdo a la Barbacoa

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Pillaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica

Breve reseña:

El cerdo a la barbacoa una exquisita preparación con una textura crujiente bañada en sus propios jugos con el sabor característico de la salsa y con el toque especial que es proporcionado por el humo que está en contacto con el género cárnico.
 Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del Paradero “Delicias de la Pacha Mama” provee de este manjar en la provincia de Tungurahua en el Cantón Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN




Ingredientes:

- Cerdo
- Mote
- Papas
- Tomate
- Cebolla
- Mantequilla
- Cilantro
- Perejil

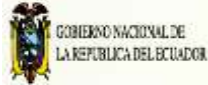

Preparación:

El cerdo colocado en la malla metálica para ahumarla, su cocción a través de sus propios jugos.
 Cocinar la papa, posteriormente machacar.
 Repicar el cilantro y perejil añadiendo a la masa de papa junto con la mantequilla.

<p>Freír la tortilla de papa. Cocinar el mote Cortar el tomate junto con la cebolla añadir cilantro y perejil Servir la preparación.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	Anual		Preparación típica de la sierra ecuatoriana, expandida en el Cantón Pillaro desde hace 8 años.		
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local		Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.		
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	8 Años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones nacieron como parte de la elaboración de la carta para su restaurante.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar la tradición.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación gastronómica ayuda a expandir los límites de donde se puede encontrar este plato típico más allá de su zona de origen.					
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	Género	Edad
Amores Santiago		San Vicente		Masculino	22 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Cerdo a la Barbacoa		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					

Fotos		
		

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 16		Código: 016
---	---	---	--------------------


1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Tungurahua	Cantón: Píllaro
Parroquia: Píllaro	Urbana: Rural: x
Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo	
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.	

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Dulces Surtidos

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:		Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:		Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL		
Sub-ámbito:		Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica		
<p>Breve reseña: Dulces preparados a partir de la pulpa de sus mismos ingredientes sin conservantes, acompañados de rodajas de queso. Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del Paradero “Delicias de la Pacha Mama” provee de este manjar en la provincia de Tungurahua en el Cantón de Pillaro.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Manzana verde Claudia Queso Mashua Oca</p> <p>Preparación: Elaboración de los dulces a partir de la pulpa de la manzana verde, Claudia, oca, mashua, Añadiendo azúcar y con una cocción para la emulsión de los ingredientes. Preparar el queso en pequeñas rodajas.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Postre desarrollado a partir de alimentos propios de la zona, elaborado y expendido desde hace 8 años.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	8 Años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones nacieron como parte de la elaboración de la carta para su restaurante.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar la tradición.			
Maestro – aprendiz					

Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación gastronómica ayuda a expandir los límites de donde se puede encontrar este plato típico más allá de su zona de origen.					
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	Género	Edad
Amores Santiago		San Vicente		Masculino	52 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Dulces Surtidos		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos					

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
 Parroquia: Píllaro Urbana: Rural: x
 Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo
 Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL

Descripción de la fotografía: Te de Jícama

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica

Breve reseña:

Reconocida la jícama por sus beneficios en la salud, preparada a través de una bebida que refresca, combinando muy bien con cualquier tipo de alimento.
 Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del Paradero “Delicias de la Pacha Mama” provee de este manjar en la provincia de Tungurahua en el Cantón de Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN**Ingredientes:**

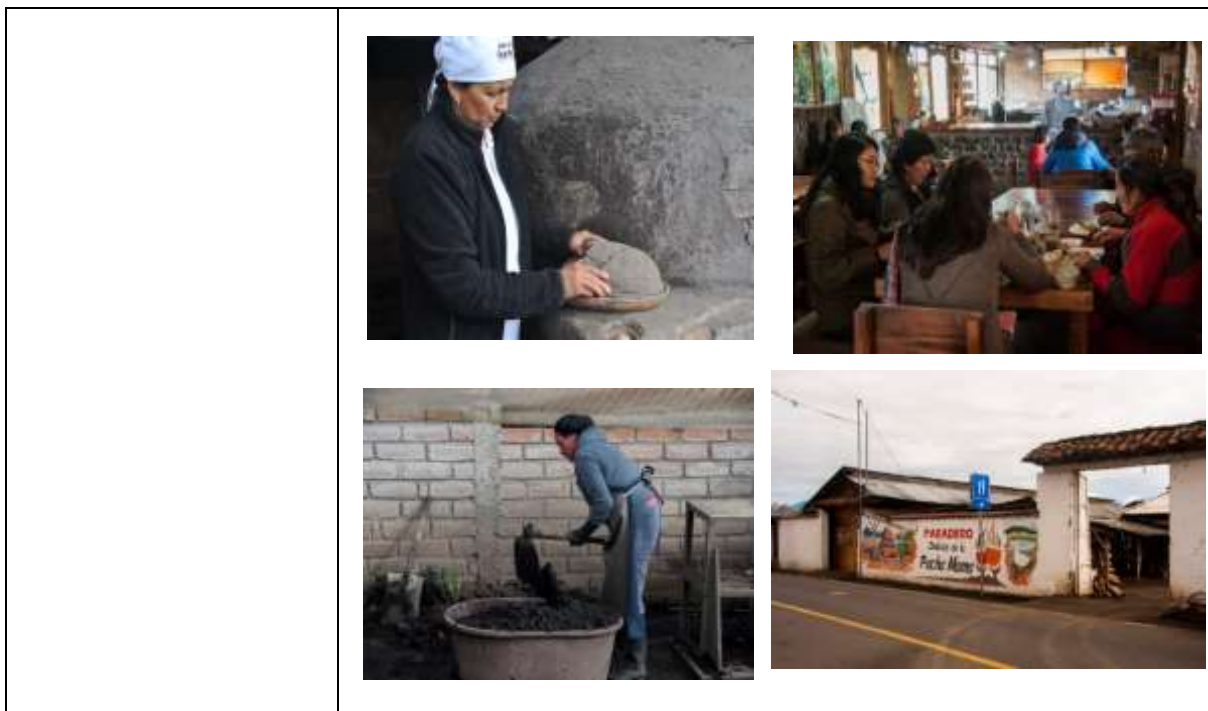
Jícama
 Agua
 Azúcar

Preparación:

Limpia la jícama.
 Hervir el agua.
 Realizar la infusión.
 Endulzar si así lo desea.
 Servir

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Bebida forma parte de la carta, proporcionada desde hace 8 años.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	

	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	8 Años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos					
Maestro – aprendiz			Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones nacieron como parte de la elaboración de la carta para su restaurante.		
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos			Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar la tradición.		
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Bebida que ayuda a la comunidad por sus beneficios en la salud y en el bienestar del cuerpo humano.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Susceptible al cambio			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Amores Santiago		San Vicente		Masculino	52 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Te de Jícama		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos					



Videos



10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro

Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero

Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres

 <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. 18</p>		<p>Código: 018</p>
--	--	---	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: Píllaro

Urbana: Rural: x





Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo

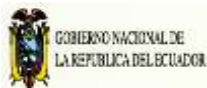
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Horchata					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:		Parroquia Píllaro		Otra(s) Denominación (es): N/A	
Grupo social:		Mestizo		Lengua (s) ESPAÑOL	
Sub-ámbito:		Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica	
Breve reseña: Bebida compuesta por hierbas medicinales, considerada como bebida tradicional del Ecuador. Complemento perfecto de la comida ecuatoriana que se puede consumir fría o caliente. Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del Paradero “Delicias de la Pacha Mama” provee de este manjar en la provincia de Tungurahua en el Cantón de Píllaro.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes: Hierbas aromáticas (Horchata) Agua Azúcar					
Preparación: Hervir el agua. Realizar la infusión con las hierbas medicinales. Endulzar si así lo desea. Servir					
Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			Bebida tradicional forma parte de la carta, proporcionada desde hace 8 años.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.	
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	8 Años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones nacieron como parte de la elaboración de la carta para su restaurante.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar la tradición.			

Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Esta preparación gastronómica ayuda a expandir los límites de donde se puede encontrar este plato típico más allá de su zona de origen.					
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	Género	Edad
Amores Santiago		San Vicente		Masculino	52 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Horchata		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos					
					
Videos					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro					
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero					
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres					



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO No. 19



Código: 019

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
Parroquia: Píllaro Urbana: Rural: x
Localidad: Barrio San Vicente, Quilimbulo
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'23.409" de Latitud Sur y 78°32'25.556" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chicha de Quinua

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica

Breve reseña:

Considerada en la antigüedad como bebida ceremonial con diferentes variantes como es la quinua con un sabor y aroma muy degustada alrededor de la nación.
Ángel Antonio Amores Ruiz propietario del Paradero "Delicias de la Pacha Mama" provee de este manjar en la provincia de Tungurahua en el Cantón de Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Quinua
Agua
Clavo de olor
Canela
Azúcar morena

Preparación:

Hervir el agua junto con la canela y el clavo de olor para aromatiza.
Lavar la quinua.
Añadir la quinua cuando el agua este en estado de ebullición.

Cuando este bien cocida.
 Agregar azúcar al gusto
 Posterior mente verter en en un recipiente de barro.
 Fermentar por 2 semanas.
 Servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Bebida tradicional forma parte de la carta, proporcionada desde hace 8 años.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Antonio Amores Ruiz	8 Años	Dueño	Vía a San Miguelito	San Vicente
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 a hijos	
Maestro – aprendiz	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones nacieron como parte de la elaboración de la carta para su restaurante.
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar la tradición.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Esta preparación gastronómica ayuda a expandir los límites de donde se puede encontrar este plato típico más allá de su zona de origen.

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	Género	Edad
Amores Santiago	San Vicente		Masculino	52 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito
Chicha de Quinua		Gastronomía	Gastronomía típica





9. ANEXOS

Fotos	
-------	--

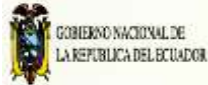

		
		
Videos		
10. DATOS DE CONTROL		
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro		
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba		
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero		
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres		

 <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. 20</p>	<p>Código: 020</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<p>Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro Parroquia: Píllaro Urbana: Rural: x Localidad: San Vicente Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'24.248" de Latitud Sur y 78°32'24.843" de Longitud Oeste.</p>		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Locro de Cuy		

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Pillaro	Otra(s) Denominación (es): N/A			
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL			
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica			
<p>Breve reseña: El loco de cuy un plato muy representativo gracias a la gran variedad de preparaciones ya sea por el tubérculo conocido como papa, combinado con la buena preparación del genero cárnico que en este caso sería el cuy, gracias a un correcto faenamamiento y su cuidadosa preparación es un atractivo en el cantón Pillaro. Plato que es proporcionado hace 6 años por la señora Silvia Alexandra Alcaciega Guachi propietaria del Paradero el “Rinconcito Criollo”, utilizando los conocimientos de su abuela la señora Paula Rodríguez que lleva preparando de este exquisito platillo por más de 30 años, es un ícono en la comunidad de San Vicente.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Cuy Papas Cebolla blanca Paico Leche Comino Sal Achiote Cilantro Orégano</p> <p>Preparación: Saltear la cebolla con el aceite y el achiote agregando poco a poco el comino, orégano y la sal. Agregando un porcentaje de la papa junto con la leche para su cocción. Limpiar el cuy despresarlo en cuartos. Agregar al refrito y dejar que se concentren los sabores. Cocinar las papas en un recipiente diferente. Dejar reposar. Agregar las papas al caldo antes de servir.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Preparación típica del ecuador que satisface a los consumidores alrededor de los 365 días del año			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las persona que degusta de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Silvia Alexandra Alcaciega Guachi	6 años	Dueña		San Vicente

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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejando la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración representa una fuente de trabajo para cientos de campesinos en el Cantón Píllaro, fomentando tanto el turismo como la gastronomía.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Paula Rodríguez		San Vicente		Femenino	32 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Locro de Cuy		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos		   			

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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. 21</p>	 <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p>	<p>Código: 021</p>
--	--	---	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
 Parroquia: San Andrés Urbana: Rural:
 Localidad: Santa Rita
 Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°7'15.97" de Latitud Sur y 78°30'40.96" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Bandeja Porvenir

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Andrés	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

Bandeja porvenir, preparación compuesta de una trucha grande con alrededor de 420 gr de genero cárnico propia de su criadero en su establecimiento es uno de sus mejores ejemplares, con una exquisita aroma y sabor es el mayor atractivo gastronómico.

Wilfrido Luciano Salas Álvarez y Teresa de Jesús Medina Soria propietarios del Complejo Turístico “El Porvenir” llevan a cabo esta actividad y brindan exquisitas preparaciones por 5 años en Santa Rita. Km 8 Vía Parque Nacional Llanganates.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Trucha
 Papas
 Maduro
 Arroz
 Tomate

Lechuga
 Limón
 Sal
Preparación:
 Limpiar la trucha, (extraer sus respectivas viseras y escamas).
 Condimentar el género cárnico, añadir la sal.
 Pelar y cortar las papas.
 Lavar el arroz, cocinar.
 Cocinar el maduro.
 Cortar el maduro en láminas.
 Asar la trucha.
 Freír las papas
 Rallar la lechuga.
 Cortar en trozos el tomate.
 Servir la preparación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	El lugar es conocido como criadero de truchas propio de la zona por más de 16 años pero su expendio y nueva receta es solo desde 5 años.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta delicia son personas tanto locales como turistas.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Wilfrido Luciano Salas Alvarez	5 años	Dueño	Santa Rita Km 7	El Porvenir
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 a hijos	
Maestro – aprendiz	Los conocimientos y técnicas para la elaboración y la crianza de sus materia prima en este caso la trucha fueron heredados por generaciones anteriores a su actual propietario.
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la trasmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

Ayuda a generar y promover el turismo y la gastronomía del lugar ya que se expende en un establecimiento recreacional.

Sensibilidad al cambio					
	Alta	Preparación tradicional desde la existencia de su establecimiento.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Mosquera Geovanny		Santa Rita		Masculino	48 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Bandeja Porvenir		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					
Videos					
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro					
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero					
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres					

 <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. 22</p>		<p>Código: 022</p>
--	--	---	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
Parroquia: San Andrés Urbana: Rural: x
Localidad: Santa Rita
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°7'15.97" de Latitud Sur y 78°30'40.96" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Trucha Asada

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia San Andrés	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional

Breve reseña:

La característica trucha asada del Complejo Turístico el Porvenir es aclamada por todos, porque además de tener particularidades organolépticas deliciosas, posee lo que es la pesca deportiva en la cual tu degustas lo que pescas, es una gran actividad.

Wilfrido Luciano Salas Alvarez y Teresa de Jesús Medina Soria Propietarios del Complejo Turístico El Porvenir llevan a cabo esta actividad y brindan exquisitas preparaciones por 5 años en Santa Rita. Km 8 Vía Parque Nacional Llanganates.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:



Trucha
Papas
Maduro
Arroz
Tomate
Lechuga
Limón
Sal

Preparación:

Limpiar la trucha, (extraer sus respectivas viseras y escamas).
Condimentar el género cárnico, añadir la sal.
Lavar las papas.
Lavar el arroz, cocinar.
Cocinar el maduro.
Cortar el maduro en láminas.
Freír la trucha
Cocinar las papas y con cascara luego de una cocción las asamos.
Rallar la lechuga.

Cortar en trozos el tomate. Servir la preparación.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El lugar es conocido como criadero de truchas propio de la zona por más de 16 años pero su expendio y nueva receta es solo desde 5 años.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las persona que degusta de esta delicia son personas tanto locales como turistas.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Wilfrido Luciano Salas Alvarez	5 años	Dueño	Santa Rita Km 7	El Porvenir
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 a hijos					
Maestro – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración y la crianza de sus materia prima en este caso la trucha fueron heredados por generaciones anteriores a su actual propietario.			
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la trasmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios de este plato ancestral han sido transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles valorar el patrimonio cultural.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Ayuda a general y promover el turismo y la gastronomía del lugar ya que se expende en un establecimiento recreacional.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Preparación tradicional desde la existencia de su establecimiento.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Mosquera Geovanny		Santa Rita		Masculino	48 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Trucha Asada		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					



Fotos	   		
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

 <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.23	Código: 023
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro
Parroquia: Píllaro		Urbana: Rural: x
Localidad: Cruzpamba		
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°8'42.934" de Latitud Sur y 78°32'32.648" de Longitud Oeste.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		

Descripción de la fotografía: Mollejas		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica
<p>Breve reseña: Preparación ancestral en la que nuestros antepasados aprovechaban cada una de las piezas de los animales, con el pasar del tiempo se ha reconocido como un aperitivo muy satisfactorio, acompañado siempre con papas cocinadas o choclo. Mercedes Janneth Chisaguano Caiza Propietaria del Paradero “Restaurant Cruzpamba” lleva a cabo esta actividad y brinda exquisitas preparaciones por 6 años.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes: Mollejas Embutido Choclo Papas Cebolla Tomate Pimiento Perejil Limón Sal</p> <p>Preparación: Lavar las mollejas, cocinarlas en agua con sal. Troceamos las mollejas y las adobamos. Lavar y pelar las papas. Cocinar las papas. Desgranar el choclo y lavar, posteriormente cocinarlas. En la parrilla asar los embutidos y las mollejas Cortar la cebolla el pimiento y el tomate Verter zumo de limón en el curtido y sal. Servir la preparación.</p>		
Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación típica del Ecuador desde tiempos remotos en el que los aborígenes se alimentaban aprovechando cada uno de los órganos de los animales.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	
5. PORTADORES SOPORTES		

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mercedes Janneth Chisaguano Caiza	6 años	Dueña		Cruzpamba
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración ayuda a la localidad brindando un servicio de alimentación para los visitantes y propios habitantes del Cantón Pillaro.					
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	Género	Edad
Quishpe Laura		Cruzpamba		Femenino	28 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Mollejas		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos					

Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No.24		Código: 024
---	--	---	--------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro
 Parroquia: Píllaro Urbana: Rural: x
 Localidad: Cruzpamba
 Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°8'42.934" de Latitud Sur y 78°32'32.648" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Empanadas

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica

Breve reseña:

Empanadas, esta preparación se la encuentra alrededor del mundo con diferentes técnicas, presentación y relleno, pero en el país se la degusta en fiestas, reuniones y entre otras.
 Mercedes Janneth Chisaguano Caiza propietaria del Paradero "Restaurant Cruzpamba" lleva a cabo esta actividad y brinda exquisitas preparaciones por 6 años.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Harina
 Polvo de hornear
 Mantequilla
 Queso
 Azúcar
 Aceite vegetal

Preparación:

En un recipiente agregar la harina, polvo de hornear, azúcar, sal y la mantequilla.

Procedemos a arenar para la emulsión de los ingredientes.

Amasar la masa hasta que tome consistencia posteriormente dejar reposar.

Desmenuzar el queso.

Dividir la masa en porciones pequeñas y empezamos a rellenarlas con queso.

Efectuar la fritura profunda de cada una de las empanadas.

Servir la preparación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación típica del Ecuador desde tiempos remotos en el que los aborígenes se alimentaban aprovechando cada uno de los órganos de los animales.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mercedes Janneth Chisaguano Caiza	6 años	Dueña		Cruzpamba
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 a hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son trasmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	

6. VALORACIÓN**IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD**

La elaboración ayuda a la localidad brindando un servicio de alimentación para los visitantes y propios habitantes del Cantón Pillaro.



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	Género	Edad
----------------------------	------------------	-----------------	---------------	-------------

Laura Quishpe	Cruzpamba		Femenino	28 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Empanadas		Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Fotos				
Videos				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro				
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero				
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres				

 <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. 25</p>	 <p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p>	<p>Código: 025</p>
--	--	--	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua
Parroquia: Píllaro
Localidad: San Luis
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°10'35.817" de Latitud Sur y 78°32'29.320" de Longitud Oeste.

Cantón: Píllaro
Urbana: Rural: x

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación:	Parroquia Píllaro	Otra(s) Denominación (es): N/A
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica

Breve reseña:

Preparación típica del Ecuador, considerada por ayudar a restaurar energía a los ecuatorianos, es comercializada por su propietaria la Señora Elsa Grimanese Pozo Suarez en el Restaurante “Antojitos de Leña” desde el año 1988, en el Cantón Píllaro.

4. DESCRIPCIÓN





Ingredientes:

Gallina
Papas
Arrocillo
Zanahoria
Cebolla blanca
Pimiento
Apio
Cilantro
Comino
Sal
Pimienta

Preparación:

Pelar la gallina
Despresar la gallina y cocinarla en olla a presión.
Cocinar la zanahoria y el arrocillo.
Saltear el ajo, cebolla, pimiento y apio
Añadir al caldo de gallina junto con comino, sal y pimienta
Dejar coser
Servir

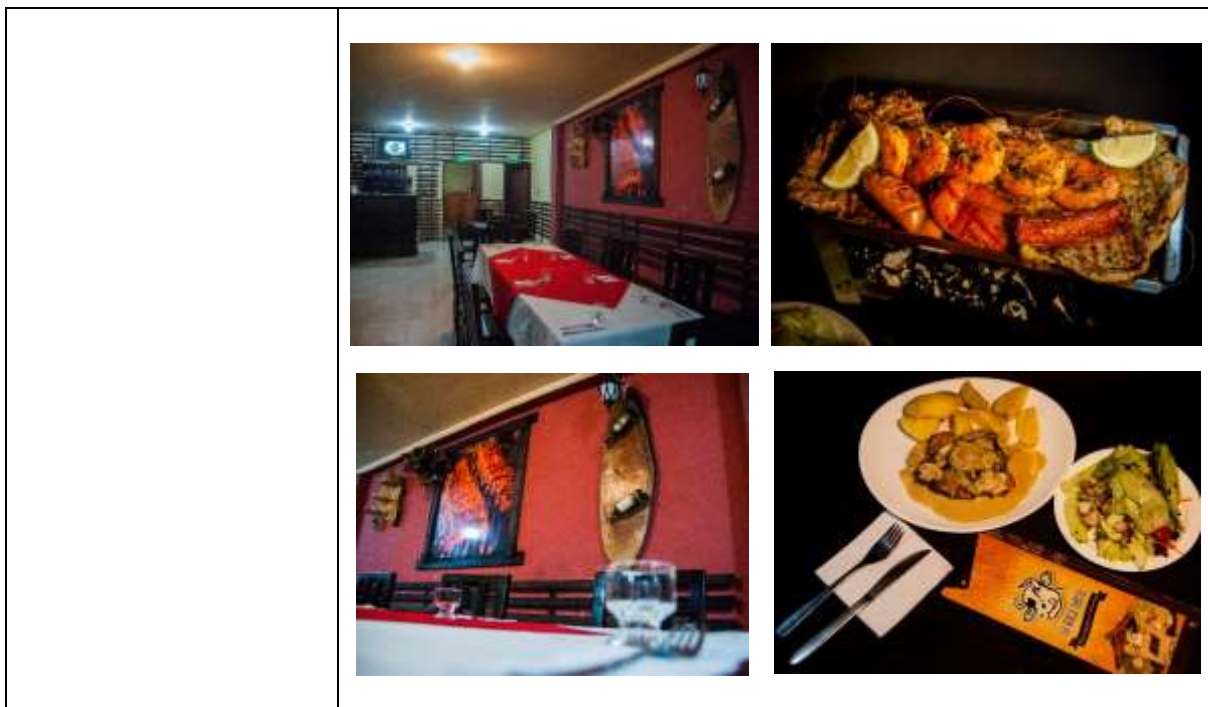
Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde 1988 en el sector San Luis, del Cantón Píllaro.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.	
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Elsa Grimanesa Pozo Suarez	30 años	Dueña	Bolívar y Terán	San Luis
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Promueve la economía de Cantón Santiago de Píllaro, su tradición con sus actividades culinarias.					
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	Género	Edad
Álvarez Héctor		Píllaro		Masculino	58 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Caldo de Gallina		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					

Fotos		
		
Videos		
10. DATOS DE CONTROL		
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro		
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba		
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero		
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres		

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 26	Código: 026
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua Cantón: Píllaro Parroquia: Píllaro Urbana: X Rural: Localidad: San Luis Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°10'31.173" de Latitud Sur y 78°32'29.533" de Longitud Oeste.		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Parrillada Mixta		

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Píllaro		Otra(s) Denominación (es): N/A		
Grupo social:	Mestizo		Lengua (s) ESPAÑOL		
Sub-ámbito:	Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional		
<p>Breve reseña: Preparada a la parrillada compuesta por mariscos, carnes, embutidos y acompaña pon diferentes tipos de salsas una ensalada y papas. Comercializada en el local “La Vaca Tuerta Parrilladas & Pizzería” por su propietario Jefferson Vladimir Rochina Pérez desde hace 5 años en el sector de San Luis, del Cantón Píllaro.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
<p>Ingredientes: Camarones Chuleta de cerdo Filete de carne Filete de pollo Embutidos Papas Lechuga Tomate Pepinillo Mantequilla Ajo Perejil Vinagre Zumo de limón Sal Pimienta</p> <p>Preparación: Preparadas las carnes, embutidos y los mariscos a la parrilla. Sazonar con ajo, perejil, mantequilla, sal y pimienta. Limpiar la lechuga tomates pepinillos. Trocear la lechuga. Rebanar el tomate y el pepinillo sazonar con vinagre, limón y sal. Servir al comensal.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Empieza desde el año 2012 en Píllaro en el sector San Luis.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que degustan de la preparación son personas locales como turistas que viajan a diferentes zonas del Cantón Píllaro.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Jefferson Vladimir Rochina Pérez	5 años	Propietario	Bolívar entre Clavijo y Narváez	San Luis
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones de este conjunto son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos		Los saberes culinarios ancestrales del conjunto de platos fuertes de padres a hijos de una manera empírica, les ha permitido seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Proporcionando un gran servicio de alimentación					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Es susceptible al cambio tradicional			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Hidalgo Marcela				Femenino	24 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Parrillada Mixta		Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Fotos					



Videos



10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro

Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero

Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres

 <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. 27</p>		<p>Código: 027</p>
--	--	---	---------------------------

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Tungurahua

Cantón: Píllaro

Parroquia: San Miguelito

Urbana: Rural: x

Localidad:

Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'58.531" de Latitud Sur y 78°32'18.088" de Longitud Oeste.

2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Yahuarlocro					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:	Parroquia Miguelito	San	Otra(s) Denominación (es):	N/A	
Grupo social:	Mestizo		Lengua (s)	ESPAÑOL	
Sub-ámbito:	Gastronomía		Detalle del sub-ámbito:	Gastronomía típica	
Breve reseña:					
Su nombre proviene del kichwa, yawar: sangre y locro: guiso. En nuestros días es considerado un potaje serrano de consumo general, convirtiéndose en una preparación típica.					
Esta preparación se comercializa en el Paradero “Niña María de Jerusalén” por los propietarios el Señor Ángel Francisco Rojano Criollo y la Señora Fanny Leonor Criollo Aucapiña.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
Menudo de borrego (Vísceras)					
Papa					
Sangre de borrego					
Cebolla paiteña					
Cebolla blanca					
Tomate					
Aguacate					
Limón					
Manteca					
Comino					
Ajo					
Pimienta					
Perejil					
Preparación:					
Cocinar y blanquear las vísceras.					
Cocinar y freír la sangre del borrego.					
Realizar el refrito con manteca cebolla y perejil.					
Añadir el refrito a las papas y cocinarlas.					
Añadir el caldo del menudo hasta producir un hervor.					
Cortar la cebolla los tomates y repicar el perejil para el curtido.					
Acompañar el caldo con el curtido y una rodaja de aguacate.					
Servir.					
Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Annual			Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde hace un año y medio en su paradero.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.	
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Ángel Francisco Rojano Criollo	1 años	Propietario		Vía Píllaro – Patate
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 a hijos		Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres a hijos		Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica les ha permitido seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Promueve sus atractivos gastronómicos en el sector, también ayuda a los viajeros ya que su paradero atiende al público hasta altas horas de la noche.					
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	Género	Edad
Virgilio Juan		San Miguelito		Masculino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Yahuarlocro		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					

Fotos			
Videos			
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro			
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba			
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero			
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres			

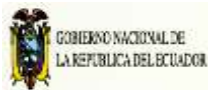

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 28		Código: 028
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: San Miguelito		Urbana:	Rural: x
Localidad:			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'58.531" de Latitud Sur y 78°32'18.088" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			

Descripción de la fotografía: Morcilla					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación:		Parroquia Miguelito	San	Otra(s) Denominación (es): N/A	
Grupo social:		Mestizo		Lengua (s) ESPAÑOL	
Sub-ámbito:		Gastronomía		Detalle del sub-ámbito: Gastronomía tradicional	
Breve reseña: Morcilla es un embutido en tripas de cerdo de elaboración casera. Su relleno contiene arroz y especias. En Latinoamérica llama la atención. Es dulce y se prepara con la sangre y la cabeza del cerdo. Ésta preparación se comercializa en el Paradero “Niña María de Jerusalén” por los propietarios el Señor Ángel Francisco Rojano Criollo y la Señora Fanny Leonor Criollo Aucapiña.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes: Tripa de Cerdo Arroz Col Remolacha Panela Cebolla Blanca Cebolla Paiteña Orégano					
Preparación: Realizar un refrito con la panela, orégano y cebolla Cocinar en el arroz y la col. Posteriormente rellenamos las tripas con el refrito. Cocinar la remolacha. Cortar la remolacha. Freír la morcilla Servir.					
Fecha o período				Detalle de la periodicidad	
	Anual			Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde hace un año y medio en su paradero.	
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance				Detalle del alcance	
	Local			Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.	
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Francisco Rojano Criollo	1 años	Propietario		Vía Píllaro – Patate
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 a hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.			
Maestro – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión			
Padres a hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.			
Maestro – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Promueve sus atractivos gastronómicos en el sector, también ayuda a los viajeros ya que su paradero atiende al público hasta altas horas de la noche.				
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	Género	Edad
Virgilio Juan	San Miguelito		Masculino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito	
Morcilla		Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Fotos				
Videos				
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro				
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba				

Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero

Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres

	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO No. 29		Código: 029
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Píllaro	
Parroquia: San Miguelito		Urbana:	Rural: x
Localidad:			
Coordenadas: Al Norte de la Provincia de Tungurahua entre las coordenadas 1°11'58.531" de Latitud Sur y 78°32'18.088" de Longitud Oeste.			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fritada			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación:	Parroquia San Miguelito	Otra(s) Denominación (es): N/A	
Grupo social:	Mestizo	Lengua (s) ESPAÑOL	
Sub-ámbito:	Gastronomía	Detalle del sub-ámbito: Gastronomía típica	
Breve reseña:			
Es un ícono de la gastronomía de la Sierra Ecuatoriana, su género principal es la carne, fritada de cerdo acompañada con mote, tostado, papa y curtido. Esta preparación se comercializa en el Paradero “Niña María de Jerusalén” por los propietarios el Señor Ángel Francisco Rojano Criollo y la Señora Fanny Leonor Criollo Aucapiña.			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			
Carne de Cerdo			
Mote			
Papa			
Tostado			
Cebolla			
Tomate			

Limón
 Manteca
 Leche
 Cilantro
 Ajo
 Ají
 Achiote
 Sal
 Pimienta

Preparación:


Realizar un refrito en la paila con la cebolla, manteca y ajo
 Agregar la carne de cerdo, se cocinará en sus propios jugos alrededor de 2 horas.
 Cocinar el mote.
 Cocinar las papas.
 Machacar las papas, añadir leche y manteca.
 Formar las tortillas proceder a freír con achiote
 Cortar el tomate y la cebolla
 Añadir zumo de limón para formar un curtido.
 Servir acompañado de tostado, mote, tortillas de papa y la carne de cerdo frita.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Preparación típica que se prepara y se comercializa a la comunidad desde hace un año y medio en su paradero
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan de esta preparación típica son personas de todas las edades tanto de la zona como extranjeros.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES


Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ángel Francisco Rojano Criollo	1 años	Propietario		Vía Píllaro – Patate
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 a hijos	Los conocimientos y técnicas para sus respectivas elaboraciones son transmitidos de padres a hijos reflejándose la mejora y evolución de la preparación.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	
Otro	
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
Padres a hijos	Los saberes culinarios son transmitidos de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles seguir con esta tradición culinaria.
Maestro – aprendiz	
Centro de capacitación	

Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Promueve sus atractivos gastronómicos en el sector, también ayuda a los viajeros ya que su paradero atiende al público hasta altas horas de la noche.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	No se puede cambiar la tradición porque es un ícono de la gastronomía			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Virgilio Juan		San Miguelito		Masculino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/nombre	Ámbito	Sub-ámbito	Detalle del sub-ámbito		
Fritada		Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Fotos					
Videos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo , GAD Municipal del Cantón Píllaro					
Inventariado por: Jonathan Fernando Riofrío Yachimba <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcdo. Efraín Romero					
Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres					

Anexo C Ficha MINTUR

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																				
Código del atractivo:	1	8	0	8	5	5	A	N	0	1	0	9	0	3	0	0	1			
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo					
1. DATOS GENERALES																				
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																				
Complejo Turístico El Porvenir																				
1.2 Categoría				1.3 Tipo				1.4 Subtipo												
ATRATIVOS_GEOGRÁFICOS_NATURALES				LUGARES_DE_CAZA_Y_PESCA				LUGARES_DE_CAZA_Y_PESCA												
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO																				
2.1 Provincia				2.2 Cantón				2.3 Parroquia												
TUNGURAHUA				SANTIAGO DE PÍLLARO				SAN ANDRÉS												
2.4 Barrio, Sector o Comuna				2.5 Calle Principal				2.6 Número				2.7 Transversal								
SANTA RITA				KM 8																
2.8 Latitud (grados decimales)				2.9 Longitud (grados decimales)				Click		2.10 Altura (msnm)										
1°7'15.97"				78°30'40.96"						3.100										
2.11 Información del administrador																				
a. Tipo de Administrador:								b. Nombre de la Institución: COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"												
c. Nombre del Administrador: WILFRIDO LUCIANO SALAS ÁLVAREZ								d. Cargo que ocupa: PROPIETARIO												
e. Teléfono / Celular: 09779355787								f. Correo Electrónico: complejoturistico.elporvenir@gmail.com												
Observaciones: Organ a su visitante los siguientes servicios; Pesca deportiva, restaurante, puente colgante, camping, recreación, museo arqueológico, tentadero con borregos.																				
3. CARACTERÍSTICAS DEL ATRACTIVO																				
3.1 Características climatológicas																				
a. Clima: LLUVIOSO, SOLEADO, NUBLADO VENTOSO				b. Temperatura(°C): 4 °C				c. Precipitación Pluviométrica (mm): 250-500 mm												
3.2 Línea de producto al que pertenece el atractivo (U)																				
a. Cultura <input type="checkbox"/>				b. Naturaleza <input checked="" type="checkbox"/>				c. Aventura <input checked="" type="checkbox"/>												
3.3 Escenario donde se localiza el atractivo turístico																				
a. Prístino <input type="checkbox"/>				b. Primitivo <input type="checkbox"/>				c. Rústico Natural <input checked="" type="checkbox"/>				d. Rural <input type="checkbox"/>				e. Urbano <input type="checkbox"/>				
3.4 Ingreso al atractivo (U)																				
a. Tipo de Ingreso		b. Horario de Atención			c. Atención															
		Ingreso	Salida		Todos los días			Fines de semana y feriados			Solo días hábiles			Otro Especificar						
Libre		0:00	0:00											Texto						
Restringido		0:00	0:00											Texto						
Pagado		10:00	18:00											Lun a dom						
d. Maneja un sistema de reservas:				e. Forma de Pago:		Efectivo <input checked="" type="checkbox"/>			Dinero Electrónico <input type="checkbox"/>			Depósito Bancario			Tarjeta de Débito					
e. Precio:		Desde 0.50	Hasta 1.00			Tarjeta de Crédito <input type="checkbox"/>			Transferencia Bancaria			Cheque								
g. Meses recomendables de visita:				AGOSTO, DICIEMBRE																
Observaciones: DETERMINAR CASOS ESPECIALES DE HORARIOS Y/O CIRCUNSTANCIAS																				
4. ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO																				
a. Nombre de la ciudad o poblado más cercano (Que presente condiciones mínimas de servicios):												PÍLLARO								
b. Distancia desde la ciudad o poblado más cercano:		8.1	km	c. Tiempo estimado de desplazamiento en auto:		0:18	h/min	d. Coordenadas (grados decimales):			Lat.: 1°10'31.173"	Long.: 78°32'29.533"								
Observaciones: VÍA APISAYAMBO																				

4.2 Vías de Acceso (M)						
	Tipo de vía	Coordenada de inicio	Coordenada de fin	Distancia (km)	Tipo de material	Estado
a. Terrestre (M)	a. Primer orden 	0	0	1	EMPEDRADO	Bueno

	b. Segundo orden	<input type="checkbox"/>	0	0	0	texto
	c. Tercer orden	<input type="checkbox"/>	0	0	0	texto

Observaciones:

b. Acuático (U)	<input type="checkbox"/>	Marítimo	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida	texto	Estado	Puerto / Muelle de Llegada	texto	Estado
	<input type="checkbox"/>	Lacustre	<input type="checkbox"/>	Puerto / Muelle de partida			Puerto / Muelle de Llegada	texto	
	<input type="checkbox"/>	Fluvial	<input type="checkbox"/>		texto			texto	

Observaciones:

<input type="checkbox"/>	Nacional:	<input type="checkbox"/>	Internacional:	<input type="checkbox"/>
--------------------------	-----------	--------------------------	----------------	--------------------------

Observaciones:

a. Bus	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Buseta	<input checked="" type="checkbox"/>	c. Transporte 4x4	<input type="checkbox"/>	d. Taxi	<input checked="" type="checkbox"/>	e. Moto taxi	<input type="checkbox"/>	f. Teleférico	<input type="checkbox"/>
g. Lancha	<input type="checkbox"/>	h. Bote	<input type="checkbox"/>	i. Barco	<input type="checkbox"/>	j. Canoa	<input type="checkbox"/>	k. Avión	<input type="checkbox"/>	l. Avioneta	<input type="checkbox"/>
m. Helicóptero	<input type="checkbox"/>	n. Otro	<input type="checkbox"/>	Especifique							

Observaciones:

a. Nombre de la cooperativa o asociación que presta el servicio	b. Estación / terminal	c. Frecuencia				d. Detalle (Traslado origen / destino)
		Di	U	M	S	
C.T. HUAPANTE	COLISEO SANTIAGO DE PÍLLARO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FRECUENCIA
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4.4 Condiciones de accesibilidad del atractivo turístico al medio físico para personas con discapacidad (M)

a. Accesibilidad motriz	<input checked="" type="checkbox"/>	b. Accesibilidad visual	<input type="checkbox"/>	c. Accesibilidad auditiva	<input type="checkbox"/>	d. No es accesible	<input type="checkbox"/>
-------------------------	-------------------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------	--------------------------	--------------------	--------------------------

Observaciones:

4.5 Realización	<input type="checkbox"/>	Estado (U)	Bueno	<input type="checkbox"/>	Regular	<input checked="" type="checkbox"/>	Malo	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------	------------	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------	--------------------------

Observaciones:

SI NO S/I

5.1 Planta turística (M)

a. En el Atractivo				b. En la ciudad o poblado cercano					
Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Establecimientos registrados	Número de Habitaciones	Número de Plazas	Alojamiento	<input checked="" type="checkbox"/>	Establecimiento registrados	Número de s Habitaciones	Número de Plazas

Hotel				Hotel	7	150	50
Hostal	0	0	0	Hostal	5	80	20
Hostería	0	0	0	Hostería	0	0	0
Hacienda Turística	0	0	0	Hacienda Turística	0	0	0
Lodge	0	0	0	Lodge	0	0	0
Resort	0	0	0	Resort	0	0	0
Refugio	0	0	0	Refugio	0	0	0
Campamento Turístico	0	0	0	Campamento Turístico	0	0	0
Casa de Huéspedes	0	0	0	Casa de Huéspedes	0	0	0

Observaciones: Observaciones: ALOJAMIENTOS NO CERTIFICADOS

Alimentos y bebidas	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Plazas	Alimentos y bebidas	Establecimientos registrados	Número de Mesas	Número de Plazas
Restaurantes	1	10	20	Restaurantes	20	200	900
Cafeterías	0	0	0	Cafeterías	5	50	110
Bares	0	0	0	Bares	7	35	70
Fuentes de soda	0	0	0	Fuentes de soda	0	0	0

Observaciones: EXCELENTE ESTADO Observaciones: ESTABLECIMIENTOS NO CERTIFICADOS

Agencias de Viaje	Establecimientos registrados	Agencias de Viaje	Establecimientos registrados
Mayoristas	0	Mayoristas	
Internacionales	0	Internacionales	0
Operadoras	0	Operadoras	2

Observaciones: Observaciones:

Guía	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura	10	Guía	Local	Nacional	Nacional Especializado	Cultura	0
	10	0	0	Aventura	10		0	0	Aventura	0	

Observaciones: Observaciones:

5.2 Facilidades en el entorno al atractivo

Categoría (M)	Tipo (M)	Cantidad	Coordenadas	Administrador	Accesibilidad universal	Estado (U)		
						B	R	M
a. De apoyo a la gestión turística	Punto de Información	1	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	I-Tur	1	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	Centro de interpretación		0					
	Centro de facilitación turística	0	0	texto				
b. De observación y vigilancia	Garitas de guardiana	3	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	Miradores	0	0	texto				
	Torres de avistamiento de aves	0	0	texto				
	Torres de vigilancia para salvavidas	0	0	texto				
c. De recorrido y descanso	Senderos	3	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	Estaciones de sombra y descanso		0	texto				
	Áreas de acampar	2	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	Refugio de alta montaña	0	0	texto				
d. De servicio	Baterías sanitarias	3	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
	Estacionamientos	2	0	COMPLEJO TURÍSTICO "EL PORVENIR"				
e. Otros		0	0	texto				

Observaciones: ENTORNO ATRACTIVO UBICADO Y ORGANIZADO EN APTAS CONDICIONES				
5.3 Complementarios a la actividad turística (M)				
a. En el Atractivo			b. En la ciudad o poblado cercano	
Alquiler y venta de equipo especializado	Venta de merchandising	artesanías y otros	Alquiler y venta de equipo especializado	Venta de merchandising de artesanías y otros
Casa de cambio	Cajero automático	Otro	Casa de cambio	Cajero automático
Especifique: TEXTO			Especifique: BANCO DEL PICHINCHA ENTRE OTRAS COOPERATIVAS EN LA ZONA	
Observaciones: EXISTE COMPLEMENTARIOS A LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD				
6. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO			SI	NO
6.1 Atractivo (U)				
a. Conservado	b. Alterado	c. En proceso de deterioro	d. Deteriorado	<input type="checkbox"/>
Observaciones:				
6.1.1 Factores de alteración y deterioro (M)				
6.1.1.1 Naturales (M)		6.1.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)		
a. Erosión	b. Humedad	c. Desastres naturales	d. Flora/Fauna	e. Clima
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a. Actividades agrícolas y ganaderas		b. Actividades forestales	c. Actividades extractivas / minería	
d. Actividades industriales		e. Negligencia / abandono	f. Huaquearía	
g. Conflicto de tenencia		h. Condiciones de uso y exposición	i. Falta de mantenimiento	
j. Contaminación del ambiente		k. Generación de residuos	l. Expansión urbana	
m. Conflicto político / social		n. Desarrollo industrial / comercial	o. Vandalismo	
Otro: Especifique:				
Observaciones: EL CLIMA PRODUCIDO POR LA MISMA NATURALEZA DETERIORA EN BAJA MEDIDA AL ESTABLECIMIENTO				
6.2 Entorno (U)				
a. Conservado	b. Alterado	c. En proceso de deterioro	d. Deteriorado	<input type="checkbox"/>
Observaciones:				
6.2.1 Factores de alteración y deterioro (M)				
6.2.1.1 Naturales (M)		6.2.1.2 Antrópicos / Antropogénicos (M)		
a. Erosión	b. Humedad	c. Desastres naturales	d. Flora/Fauna	e. Clima
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a. Actividades agrícolas y ganaderas		b. Actividades forestales	c. Actividades extractivas / minería	
d. Actividades industriales		e. Negligencia / abandono	f. Huaquearía	
g. Conflicto de tenencia		h. Condiciones de uso y exposición	i. Falta de mantenimiento	
j. Contaminación del ambiente		k. Generación de residuos	l. Expansión urbana	
m. Conflicto político / social		n. Desarrollo industrial / comercial	o. Vandalismo	
Otro: Especifique:				
Observaciones: EL SECTOR SANTA RITA ES AFECTADO POR SU CLIMA Y EL CRECIMIENTO CONTROLADO DE LA FLORA Y FAUNA				
6.3. Declaratoria del espacio turístico asociado al atractivo				
a. Declarante:	b. Denominación: COMPLEJO TURÍSTICO	b. Fecha de declaración: 3/12/2000	c. Alcance: INTERNACIO	<input type="checkbox"/>
Observaciones: GRACIAS A SU PROMOCIÓN Y AÑOS DE SERVICIO SE ENCUENTRAN POSICIONADO EN EL MERCADO TURÍSTICO				
7. HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA			SI	NO
7.1 Servicios Básicos				
a. En el atractivo			b. En la ciudad o poblado mas cercano	
Agua: <input type="checkbox"/>			Agua: <input type="checkbox"/>	
Especifique: POTABLE			Especifique: POTABLE	
Energía eléctrica: <input type="checkbox"/>			Energía eléctrica: <input type="checkbox"/>	
Especifique: SISTEMA INTERCONECTADO			Especifique: SISTEMA INTERCONECTADO	

Saneamiento:

Saneamiento:

Especifique: <input type="checkbox"/> LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES: LAVADO, PODADO, DESINFECTADO, ETC.		Especifique: <input checked="" type="checkbox"/> GESTIÓN DE SANEAMIENTO						
Disposición de desechos		Disposición de desechos						
Especifique: <input type="checkbox"/> GESTIÓN DE RESIDUOS		Especifique: <input type="checkbox"/> GESTIÓN DE RESIDUOS .SERVICIO DE ECOTACHOS						
Observaciones: <input type="checkbox"/> CUMPLE CON LOS ESTÁNDARES CONTROLADOS BÁSICOS								
7.2 Señalética en el atractivo								
7.2.1 Ambiente	7.2.2. Tipo	7.2.3. Materialidad				7.2.4. Estado		
		a. Madera	b. Aluminio	c. Otro	Especifique	B	R	M
<input checked="" type="checkbox"/> En áreas urbanas	Pictograma de atractivos naturales			0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de atractivos culturales	0	0	1	texto <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de actividades turísticas	0	0	1	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de servicios de apoyo		0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictogramas de restricción		0		texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Tótems de atractivos turísticos	0		0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Tótems de sitio	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Tótems direccionales	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> En áreas naturales	Pictograma de atractivos naturales	0		0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de atractivos culturales	0	0	0	texto <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de actividades turísticas	0	0	1	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictograma de servicios de apoyo	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Pictogramas de restricción	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Señales turísticas de aproximación	0	0	1	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Paneles de direccionamiento hacia atractivos	0	0	0	texto <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Panel informativo de atractivos	0	0	1	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Panel informativo de direccionamiento hacia atractivos, servicios y actividades	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Mesas interpretativas	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Tótem de sitio	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tótem de direccionamiento	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Letreros informativos	De información botánica	0	0	0	texto <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Normativos de concienciación	0		1	texto <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Señalética interna de seguridad <input checked="" type="checkbox"/>	de Protección de los elementos del atractivo	0		1	texto <input type="checkbox"/>			
Otros	texto							
Observaciones: <input type="checkbox"/> CUENTA CON LA INFORMACIÓN NECESARIA EN SU ESTABLECIMIENTO								
7.3 Salud (más cercano) (M)								
a. En el atractivo		b. En la ciudad o poblado mas cercano						
Hospital o Clínica <input type="checkbox"/>	Cantidad	0	Hospital o Clínica <input type="checkbox"/>	5				
Puesto / Centro de salud <input type="checkbox"/>		0	Puesto / Centro de salud <input checked="" type="checkbox"/>	0				
Dispensario medico <input checked="" type="checkbox"/>		0	Dispensario médico <input checked="" type="checkbox"/>	2				
Botiquín de primeros auxilios <input type="checkbox"/>		3	Botiquín de primeros auxilios <input type="checkbox"/>	3				
Otros		0	Otros	0				
Observaciones: <input type="checkbox"/> EN CASO DE EMERGENCIAS CUENTAN CON LAS MEDIDAS Y SERVICIOS BÁSICOS								
7.4 Seguridad (M)								
a. Privada <input checked="" type="checkbox"/>	alle	texto						

b. Policía nacional

POLICÍA NACIONAL DEL ECUADOR

c. Policía metropolitana / Municipal		POLICÍA MUNICIPAL DEL CANTÓN SANTIAGO DE PÍLLARO	
d. Otra		texto	
Observaciones: SEGURIDAD DENTRO Y FUERA DEL ATRACTIVO TURÍSTICO			
7.5 Servicio de comunicación de uso público (M)			
a. En el atractivo		b. En la ciudad o poblado mas cercano	
Telefonía (M)		Telefonía (M)	
Conexión a internet (M)		Conexión a internet (M)	
Fija <input type="checkbox"/>	Línea telefónica <input type="checkbox"/> Fibra óptica <input type="checkbox"/>	Fija <input type="checkbox"/>	Línea telefónica <input type="checkbox"/> Fibra óptica <input type="checkbox"/>
Móvil <input type="checkbox"/>	Satélite <input type="checkbox"/> Redes inalámbricas <input type="checkbox"/>	Móvil <input type="checkbox"/>	Satélite <input type="checkbox"/> Redes inalámbricas <input type="checkbox"/>
Satelital <input type="checkbox"/>	Telefonía móvil <input type="checkbox"/>	Satelital <input type="checkbox"/>	Telefonía móvil <input type="checkbox"/>
Observaciones: GARANTIZADA CON SEÑAL NECESARIA PARA LA COMUNICACIÓN TELEFÓNICA MÓVIL			
Radio portátil (U)			
De uso exclusivo para el visitante <input type="checkbox"/>		De uso exclusivo para comunicación interna <input type="checkbox"/>	
De uso exclusivo en caso de emergencia <input type="checkbox"/>			
Observaciones:			
7.6 Multiamenazas (M)			
Deslaves <input type="checkbox"/>		Sismos <input checked="" type="checkbox"/>	
Erupciones volcánicas <input type="checkbox"/>		Incendios forestales <input type="checkbox"/>	
Sequía <input type="checkbox"/>		Inundaciones <input type="checkbox"/>	
Aguajes <input type="checkbox"/>		Tsunami <input type="checkbox"/>	
¿Existe un plan de contingencia en caso de catástrofes? <input type="checkbox"/>		Institución que elaboró el documento: texto	
Nombre documento: del texto		Año elaboración: de 0	
Observaciones: PREPARADOS ANTE CUALQUIER EMERGENCIA			
8. POLÍTICAS Y REGULACIONES			
		SI	NO
		S/I	
a. ¿El GAD cuenta con el Plan de Desarrollo Turístico Territorial?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		Año de elaboración: 2018	
b. ¿El atractivo se encuentra dentro de la planificación turística territorial (GAD'S)?		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		Especifique:	
c. ¿Existen normativas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		Especifique:	
d. ¿Existen ordenanzas que se apliquen para el desarrollo de la actividad turística en el atractivo?		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		Especifique:	
Observaciones:			
9. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U)			
		SI	NO
		S/I	
9.1 ATRACTIVOS NATURALES (M)			
9.1.1 En el Agua (M)			
a. Buceo <input type="checkbox"/>	b. Kayak de mar <input type="checkbox"/>	c. Kayak lacustre <input type="checkbox"/>	d. Kayak de Río <input type="checkbox"/>
e. Surf <input type="checkbox"/>	f. Kite surf <input type="checkbox"/>	g. Rafting <input type="checkbox"/>	h. Snorkel <input type="checkbox"/>
i. Tubing <input type="checkbox"/>	j. Regata <input type="checkbox"/>	k. Paseo en panga <input type="checkbox"/>	l. Paseo en bote <input type="checkbox"/>
m. Paseo en lancha <input type="checkbox"/>	n. Paseo en moto acuática <input type="checkbox"/>	o. Parasailing <input type="checkbox"/>	p. Esquí acuático <input type="checkbox"/>
q. Banana flotante <input type="checkbox"/>	r. Boya <input type="checkbox"/>	s. Pesa deportiva <input type="checkbox"/>	Otro <input type="checkbox"/>
Observaciones: CUENTA CON LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA LAS ACTIVIDADES			
9.1.2 En el Aire (M)			
a. Alas Delta <input type="checkbox"/>	b. Canopy <input type="checkbox"/>	c. Parapente <input type="checkbox"/>	d. Otro <input type="checkbox"/>
Observaciones:			
9.1.3 En Superficie Terrestre (M)			
a. Montañismo <input type="checkbox"/>	b. Escalada <input type="checkbox"/>	c. Senderismo <input type="checkbox"/>	d. Cicloturismo <input type="checkbox"/>
e. Canyoning <input type="checkbox"/>	f. Exploración de cuevas <input type="checkbox"/>	g. Actividades Recreativas <input type="checkbox"/>	h. Cabalgata <input type="checkbox"/>
i. Caminata <input type="checkbox"/>	j. Camping <input type="checkbox"/>	k. Pícnic <input type="checkbox"/>	l. Observación de flora y fauna <input type="checkbox"/>
m. Observación de astros <input type="checkbox"/>	n. Otro <input type="checkbox"/>	texto	

Observaciones:

CUENTA CON LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA LAS ACTIVIDADES

9.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U)

9.2.1 Tangibles e intangibles													
a. Recorridos guiados <input type="checkbox"/>			b. Recorrido autoguiados <input checked="" type="checkbox"/>			c. Visita a talleres artísticos <input type="checkbox"/>							
h. Participación en talleres artísticos <input type="checkbox"/>			d. Visita a talleres artesanales <input type="checkbox"/>			i. Participación en talleres artesanales <input type="checkbox"/>							
e. Exposiciones temáticas permanentes, temporales y eventuales <input checked="" type="checkbox"/>			f. Exhibición de piezas, muestras, obras, etc., originales. <input type="checkbox"/>			i. Actividades vivenciales y/o lúdicas <input type="checkbox"/>							
g. Presentaciones o representaciones en vivo <input checked="" type="checkbox"/>			h. Muestras audiovisuales <input type="checkbox"/>			g. Fotografía <input type="checkbox"/>							
j. Degustación de platos tradicionales <input type="checkbox"/>			l. Participación de la celebración <input type="checkbox"/>			m. Compra de artesanías <input type="checkbox"/>							
n. Convivencia <input type="checkbox"/>			o. Medicina ancestral <input type="checkbox"/>			Otro <input type="checkbox"/> <small>texto</small> <input type="checkbox"/>							
Observaciones: CUENTA CON LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA LAS ACTIVIDADES													
10. PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ATRACTIVO SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>													
10.1. Medios de Promoción del Atractivo (M)													
¿Existe un plan de promoción turística cantonal? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique:													
¿El Atractivo se encuentra incluido en el plan de promoción turístico cantonal? SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>													
Medio Promocional		Dirección y nombre de los medios promocionales					Periodicidad de la promoción						
a. Página WEB <input type="checkbox"/>		URL:											
b. Red Social <input type="checkbox"/>		Nombre: Facebook											
c. Revistas Especializadas <input checked="" type="checkbox"/>		Nombre:											
d. Material POP <input type="checkbox"/>		Nombre:											
e. Oficina de Información Turística <input type="checkbox"/>		Nombre: GAD Municipal del Cantón Santiago Pillaro											
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa) <input type="checkbox"/>		Nombre:											
g. Asistencia a ferias turísticas <input type="checkbox"/>		Nombre:											
h. Otro <input type="checkbox"/>		Nombre:											
Observaciones:													
10.2. El atractivo forma parte de una oferta establecida (paquete turístico) SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Especifique: <small>texto</small> <input type="checkbox"/>													
Observaciones: <input checked="" type="checkbox"/>													
11. REGISTRO DE VISITANTES Y AFLUENCIA (M) SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> S/I <input type="checkbox"/>													
11.1. Frecuencia de visita según datos estadísticos													
a. ¿Posee un sistema de registro de visitantes?		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Tipo: Digital <input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/>		Años de registro 0							
b. ¿Se genera reporte de estadísticas de visita al atractivo?		SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Frecuencia de los reportes:									
c. Temporalidad de visita al atractivo													
Alta (meses) <input type="checkbox"/>		Especifique				Número de visitantes							
Baja (meses) <input type="checkbox"/>													
d. Llegada de turistas													
Turista nacional			Llegadas mensuales		Total anual		Turista extranjero			Llegadas mensuales		Total Anual	
Ciudades de origen		<small>texto</small>		0		0		Países de origen		<small>texto</small>		0	
		<small>texto</small>		0		0				<small>texto</small>		0	
Observaciones:													
11.2. Frecuencia de visita según informantes clave													
Nombre del Informante Clave:					Contactos: <input type="checkbox"/>								
Demanda según días de visita					Demanda según frecuencia de visita								
Lunes a Viernes		Fines de semana		Días feriados		0		Permanente <input checked="" type="checkbox"/>		Estacional <input type="checkbox"/>		Esporádica <input type="checkbox"/> Inexistente <input type="checkbox"/>	
Observaciones:													

12. RECURSO HUMANO				SI	NO	S/I					
a. Número de personas a cargo de la administración y operación del atractivo			3	d. Número de personas especializadas en turismo			3				
e. Número de personas con nivel de instrucción (M):		f. Número de personas capacitadas por temática (M)			g. Número de personas que manejan algún de Idiomas (M)						
Primaria	0	Secundaria	0	Primeros Auxilios	Hospitalidad	0	Inglés	Alemán	0		
Tercer Nivel	3	Cuarto Nivel	0	Atención al Cliente	2	Guianza	Francés	Italiano	0		
Otro	texto	Sensibilización de discapacidades		de	0	Otro	texto	Chino	0	Otro	texto

Observaciones:

13. DESCRIPCION DEL ATRACTIVO (500 caracteres)

Wilfrido Luciano Salas Álvarez y Teresa de Jesús Medina Soria propietarios del Complejo Turístico "El Porvenir" Otorgan a su visitante los siguientes servicios; Pesca deportiva, restaurante, puente colgante, camping, recreación, museo arqueológico, Entre sus especialidades culinarias más destacadas tenemos los siguientes platillos; trucha frita, trucha asada, trucha al vapor, trucha al ajillo, bandeja el porvenir y ceviche de trucha.

a. Archivo Fotográfico (dos) (HD)



Fuente: Registro fotográfico: Christian Geovanny Robalino Torres

c. Ubicación gráfica del Atractivo



Fuente: [google maps](https://www.google.com/maps)

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Jonathan Fernando Riofrío Yachimba	Apellido y Nombre	Leda, Andrea Fierro, Ledo, Efraín Romero	Apellido y Nombre	Ing. Diana Mesías
Institución	Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Pillaro	Institución	Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, GAD Municipal del Cantón Pillaro	Institución	GAD Municipal del Cantón Pillaro
Cargo	Estudiante	Cargo	Docentes de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	Cargo	
Correo Electrónico	jfem668@gmail.com	Correo Electrónico	andrea.ferro@epoch.edu.ec	Correo Electrónico	
Teléfono	984714152.00	Teléfono	0987245268	Teléfono	
Firma		Firma		Firma	
Fecha		Fecha		Fecha	

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA			
CRITERIOS DE VALORACIÓN	DESCRIPCIÓN	PONDERACIÓN	RESULTADO
A ACCESIBILIDAD y CONECTIVIDAD	Contempla el ingreso, horario al atractivo y facilidades instaladas para personas con alguna discapacidad; además, se hace referencia a la existencia de vías de acceso al sitio, con énfasis en las cualidades que condicionan la relación distancia/tiempo, así también la conectividad tecnológica.	18	13
B PLANTA TURÍSTICA / SERVICIOS	Registra equipamientos y la disponibilidad de servicios en el atractivo.	18	6.6
C ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN SITIO/ ENTORNO	Estimación de la integridad de los atributos patrimoniales físico-ambientales y socioculturales, en particular de las condiciones del sitio y su entorno.	14	12
D HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA	Hace referencia a la disponibilidad de dispositivos para recolección de basura, procedencia del agua, presencia de actos vandálicos, limpieza e iluminación del atractivo.	14	13.4
E POLÍTICAS Y REGULACIONES	Consideración del atractivo dentro de la Planificación territorial turística cantonal y cumplimiento de regulaciones para las actividades que se realizan en el atractivo.	10	10
F ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN EN EL ATRACTIVO	Constatación de actividades que se practican en el atractivo, mismas que le dan valor agregado.	9	15
G DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	Publicaciones internacionales, nacionales, monografías o medios de difusión. Declaratorias y reconocimientos. Relevancia y divulgación.	7	7
H REGISTRO DE VISITANTES Y AFLUENCIA	Registro del tipo de visitantes, perfil de consumo, volumen intensidad de uso. Estimación de demanda potencial.	5	0
I RECURSOS HUMANOS	Hace referencia al nivel de instrucción académico del personal que labora en el atractivo.	5	2
TOTAL		100	79

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

Equipo Encuestador – Riofrío. J

INSTRUCCIONES: Reciba un cordial saludo, por favor marque con un x lo que Usted considere.

OBJETIVO: Conocer la factibilidad para el diseño de una ruta gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro.

1. ¿Cuál es su género?

Masculino

Femenino

2. ¿Cuál es su edad?

15 a 20 años	
21 a 25 años	
26 a 30 años	
31 a 35 años	
36 a más años	

3. ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias rurales del Cantón Santiago de Píllaro?

SI

NO

4. ¿Usted ha visitado los atractivos turísticos y gastronómicos de las parroquias urbanas del Cantón Santiago de Píllaro?

SI

NO

5. ¿Con que frecuencia visita establecimientos que brinden el servicio de Alimentos y Bebidas en el Cantón Santiago de Píllaro?

Una vez a la semana

Una vez cada quince días

Una vez al mes

6. ¿Considera que el Cantón Santiago de Píllaro tiene potencial gastronómico?

SI

NO

7. ¿Cuál de los siguientes platos tradicionales ha degustado en el Cantón Santiago de Píllaro?

Seco de gallina	
Caldo de gallina criolla	
Fritada	
Pato al lodo	
Cuy asado	
Locro de cuy	
Trucha asada	
Mollejas asadas	
Morcilla	
Yahuarlocro	

8. ¿Cuál de las siguientes opciones es importante según su criterio para su visita en los establecimientos turísticos y gastronómicos del Cantón Santiago de Píllaro?

Tiempo Libre	
Degustación	
Cultura	

9. **Escoja una opción ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted que debe prestar un establecimiento gastronómico y turístico del Cantón Santiago de Píllaro?**

Calidad	
Accesibilidad	
Precio	
Higiene	
Servicio	
Seguridad	

10. **¿Está de acuerdo con la creación de una ruta gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro?**

SI

NO

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

Equipo Entrevista – Riofrio. J

INSTRUCCIONES: Reciba un cordial saludo, sus respuestas serán sumamente valiosas para la investigación. Por favor siéntase en la libertad de no contestar cualquier pregunta que no desee.

OBJETIVO: Conocer la factibilidad para el diseño de una ruta gastronómica en el Cantón Santiago de Píllaro la cual corresponde a la investigación del proyecto.

Se agradece por su tiempo y su colaboración para el desarrollo de las siguientes preguntas:

1. ¿Qué conocimientos posee sobre una ruta gastronómica?
2. ¿Considera usted que el Cantón Santiago de Píllaro debe diseñar la ruta turismo gastronómica?
3. ¿Considera usted que la gastronomía es un factor importante para el desarrollo del Cantón?
4. ¿Cuál preparación tradicional opina que posee mayor acogida y aceptación en el Cantón Santiago de Píllaro?
5. ¿De acuerdo a su conocimiento cuales son los mayores atractivos turísticos del Cantón Santiago de Píllaro?