



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

**“PROPUESTA GASTRONÓMICA A BASE DE LA TUNA, COMO  
PRODUCTO EMBLEMÁTICO DEL CANTÓN GUANO PUEBLO  
MÁGICO DEL ECUADOR 2021”**

**Trabajo de Titulación**

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentando para optar el grado académico de:

**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**AUTOR: CARLOS ROBERTO ARIAS GUTIERREZ**

**DIRECTORA: Lic. JÉSSICA ALEXANDRA ROBALINO VALLEJO**

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, **Carlos Roberto Arias Gutiérrez**

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

Yo, CARLOS ROBERTO ARIAS GUTIERREZ, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 08 de agosto del 2022

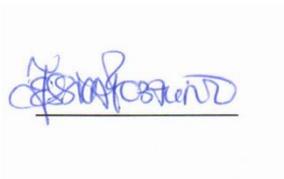
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Carlos Roberto Arias Gutierrez', with a horizontal line drawn through it.

Carlos Roberto Arias Gutierrez

0603772633

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

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular Tipo: Proyecto de Investigación, “**PROPUESTA GASTRONÓMICA A BASE DE LA TUNA, COMO PRODUCTO EMBLEMÁTICO DEL CANTÓN GUANO PUEBLO MÁGICO DEL ECUADOR 2021**”, Realizado por el señor CARLOS ROBERTO ARIAS GUTIERREZ, ha sido revisado minuciosamente por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga <b>PRESIDENTE DEL TRIBUNAL</b>		2022-08-08
Lic. Jessica Alexandra Robalino Vallejo <b>DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN</b>		2022-08-08
Ing. María Belén Bastidas Aráuz <b>MIEMBRO DEL TRIBUNAL</b>		2022-08-08

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme la fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres, por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí. Ha sido un orgullo y el privilegio de ser su hijo, son los mejores padres.

A mis familiares y primos por estar siempre presentes, acompañándome y por el apoyo moral, que me brindaron a lo largo de la etapa de mi vida. A todas las personas que me han apoyado y han hecho que el trabajo se realice con éxito en especial a aquellos que me proporcionaron información y compartieron sus conocimientos.

Carlos

## **AGRADECIMIENTO**

Agradeciendo a Dios por bendecirme y guiarme a lo largo de mi existencia, por ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad.

Gracias a mis padres: Félix y Mónica por ser los principales promotores de cumplir mi sueño, por confiar y creer en mi capacidad, por los consejos, valores y principios que me han inculcado.

Así mismo al GAD Municipal del cantón Guano, debido a que me facilitaron la información y aplicación de los diferentes instrumentos investigativos necesarios para el logro del objetivo, al departamento de turismo, y a todos quienes me colaboraron para lograr la culminación del presente trabajo académico e investigativo.

Carlos

## TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
INDICE DE GRÁFICOS.....	xi
INDICE DE FIGURAS.....	xii
INDICE DE FOTOGRAFÍAS .....	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xiv
RESUMEN.....	xv
SUMMARY .....	xvi
INTRODUCCIÓN .....	1

### CAPÍTULO I

<b>1</b>	<b>MARCO TEÓRICO REFERENCIAL .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1</b>	<b>Patrimonio cultural inmaterial.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1.1</b>	<i>Cultura .....</i>	<i>4</i>
<b>1.1.2</b>	<i>Cultura Ecuatoriana .....</i>	<i>4</i>
<b>1.1.3</b>	<i>Etnias del Ecuador.....</i>	<i>5</i>
<b>1.1.4</b>	<i>Gastronomía Ecuatoriana .....</i>	<i>6</i>
<b>1.1.5</b>	<i>Platos típicos .....</i>	<i>6</i>
<b>1.1.6</b>	<i>Características de la gastronomía Ecuatoriana.....</i>	<i>7</i>
<b>1.2</b>	<b>Historia del Cantón Guano .....</b>	<b>8</b>
<b>1.2.1</b>	<i>Guano pueblo mágico .....</i>	<i>9</i>
<b>1.2.2</b>	<i>Flora y fauna del cantón Guano .....</i>	<i>10</i>
<b>1.2.3</b>	<i>Cultura de Guano .....</i>	<i>12</i>
<b>1.2.4</b>	<i>Fiestas populares del cantón Guano .....</i>	<i>13</i>
<b>1.2.5</b>	<i>Atractivos turísticos del cantón Guano .....</i>	<i>14</i>
<b>1.2.6</b>	<i>Artesanías .....</i>	<i>17</i>
<b>1.2.7</b>	<i>Gastronomía del cantón Guano .....</i>	<i>17</i>
<b>1.2.8</b>	<i>Mitos y leyendas .....</i>	<i>20</i>
<b>1.2.9</b>	<i>Productos que se utiliza en la gastronomía del cantón Guano .....</i>	<i>21</i>

<b>1.3</b>	<b>La tuna</b> .....	23
<b>1.3.1</b>	<i>Cultivo de la tuna</i> .....	24
<b>1.3.2</b>	<i>Características</i> .....	25
<b>1.3.3</b>	<i>Principales enfermedades de la tuna</i> .....	26
<b>1.3.4</b>	<i>Composición química de la tuna</i> .....	28
<b>1.4</b>	<b>Tipos de tuna</b> .....	28
<b>1.4.1</b>	<i>Tuna de fruto amarillo o naranjado con espinas</i> .....	29
<b>1.4.2</b>	<i>Tuna roja</i> .....	29
<b>1.4.3</b>	<i>Tuna blanca</i> .....	29
<b>1.4.4</b>	<i>Tuna de fruto verde</i> .....	29
<b>1.5</b>	<b>Variedades de plantas</b> .....	29
<b>1.5.1</b>	<i>Opuntia robusta</i> .....	29
<b>1.5.2</b>	<i>Opuntia pilífera</i> .....	30
<b>1.5.3</b>	<i>Opuntia Megacantha</i> .....	30
<b>1.5.4</b>	<i>Opuntia Ficus Indica</i> .....	31
<b>1.5.5</b>	<i>Manipulación del cultivo</i> .....	31
<b>1.6</b>	<b>Beneficios de la penca de tuna para la salud</b> .....	32
<b>1.6.1</b>	<i>Colesterol</i> .....	32
<b>1.6.2</b>	<i>Aporte energético para deportistas</i> .....	32
<b>1.6.3</b>	<i>Diabetes</i> .....	32
<b>1.6.4</b>	<i>Protector gástrico</i> .....	33
<b>1.6.5</b>	<i>En la industria cosmética</i> .....	33
<b>1.7</b>	<b>Destino de la cosecha</b> .....	33
<b>1.7.1</b>	<i>Uso de la tuna en la gastronomía</i> .....	34
<b>1.8</b>	<b>Antropología</b> .....	35
<b>1.8.1</b>	<i>Tipos de antropología</i> .....	36
<b>1.8.2</b>	<i>Patrimonio cultural</i> .....	37
<b>1.8.3</b>	<i>Patrimonio cultural inmaterial</i> .....	38
<b>1.9</b>	<b>Arte culinario</b> .....	38

1.10	Gastronomía .....	38
1.11	Métodos de cocción .....	39
1.12	Técnicas culinarias.....	44
1.13	Cultura gastronómica .....	44

## CAPÍTULO II

2	MARCO METODOLÓGICO .....	47
2.1	Localización y temporalización .....	47
2.2	Operacionalización de Variables .....	48
2.3	Metodología de la investigación.....	49
2.3.1	<i>Investigación cualitativa</i> .....	49
2.3.2	<i>Investigación de campo</i> .....	49
2.3.3	<i>Diseño de la investigación</i> .....	50
2.3.4	<i>Método de investigación</i> .....	50
2.3.5	<i>Población, muestreo y muestra</i> .....	50
2.3.6	<i>Instrumentos aplicados</i> .....	53
2.4	Diagrama de procesos.....	53
2.4.1	<i>Descripción del diagrama de procesos</i> .....	54
2.5	Presentación del recetario .....	55

## CAPÍTULO III

3.	MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	56
2.6	Marco de Resultados .....	56
2.7	Entrevista.....	68
2.7.1	<i>Interpretación y análisis de resultados</i> .....	69
2.8	Propuesta .....	70
2.8.1	<i>Costumbres y tradiciones culinarias del cantón Guano</i> .....	71
2.8.2	<i>Presentación</i> .....	76
2.8.3	<i>Introducción</i> .....	77

2.8.4	<i>Historia</i> .....	78
2.8.5	<i>Límites y división política</i> .....	79
2.8.6	<i>Flora y fauna</i> .....	80
2.8.7	<i>Cultura</i> .....	81
2.8.8	<i>Artesanías</i> .....	82
2.8.9	<i>Fiestas populares del cantón Guano</i> .....	83
2.8.10	<i>Gastronomía del cantón Guano</i> .....	85
2.8.11	<i>Productos del cantón Guano</i> .....	87
2.9	<b>Tuninopal</b> .....	92
2.9.1	<i>Entradas</i> .....	93
2.9.2	<i>Sopas</i> .....	97
2.9.3	<i>Platos fuertes</i> .....	100
2.9.4	<i>Postres</i> .....	105
2.9.5	<i>Bebidas</i> .....	110
2.9.6	<i>Lugares turísticos</i> .....	119
2.9.7	<i>Agradecimiento</i> .....	122
	<b>CONCLUSIONES</b> .....	123
	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	124
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	
	<b>ANEXOS</b>	

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-1:</b>	Valor nutricional de la <i>Opuntia ficus indica</i> .....	28
<b>Tabla 2-2:</b>	Operacionalización de las variables .....	48
<b>Tabla 3-2:</b>	Segmentación por edades .....	52
<b>Tabla 4-3:</b>	Edad y sexo de las personas encuestadas .....	57
<b>Tabla 5-3:</b>	Nopal en preparaciones gastronómicas .....	58
<b>Tabla 6-3:</b>	Ceviche de nopal .....	59
<b>Tabla 7-3:</b>	Variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano .....	60
<b>Tabla 8-3:</b>	Consumo de tuna .....	61
<b>Tabla 9-3:</b>	Variedad de tuna que se consume.....	62
<b>Tabla 10-3:</b>	La tuna en preparaciones gastronómicas .....	63
<b>Tabla 11-3:</b>	Alitas en salsa de tuna .....	64
<b>Tabla 12-3:</b>	Consumo de tuna y nopal .....	65
<b>Tabla 13-3:</b>	Tuna en la dieta diaria de las personas .....	66
<b>Tabla 14-3:</b>	Tuna como producto emblemático del cantón Guano .....	67

## INDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-2:</b>	Diagrama de procesos .....	54
<b>Gráfico 2-3:</b>	Nopal en preparaciones gastronómicas .....	57
<b>Gráfico 3-3:</b>	Nopal en preparaciones gastronómicas .....	58
<b>Gráfico 4-3:</b>	Ceviche de nopal .....	59
<b>Gráfico 5-3:</b>	Variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano .....	60
<b>Gráfico 6-3:</b>	Consumo de tuna .....	61
<b>Gráfico 7-3:</b>	Variedad de tuna que se consume .....	62
<b>Gráfico 8-3:</b>	La tuna en preparaciones gastronómicas .....	63
<b>Gráfico 9-3:</b>	Alitas en salsa de tuna .....	64
<b>Gráfico 10-3:</b>	Consumo de cocteles de tuna y nopal.....	65
<b>Gráfico 11-3:</b>	Tuna en la dieta diaria de las personas .....	66
<b>Gráfico 12-3:</b>	Tuna como producto emblemático del cantón Guano .....	67

## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-1:</b>	Cantón Guano .....	8
<b>Figura 2-1:</b>	Fauna.....	11
<b>Figura 3-1:</b>	Cultura .....	12
<b>Figura 4-1:</b>	Atractivos turísticos .....	15
<b>Figura 5-1:</b>	Atractivos turísticos .....	15
<b>Figura 6-1:</b>	Atractivos turísticos .....	16
<b>Figura 7-1:</b>	Gastronomía.....	18
<b>Figura 8-1:</b>	Gastronomía.....	18
<b>Figura 9-1:</b>	Gastronomía.....	19
<b>Figura 10-1:</b>	Gastronomía.....	19
<b>Figura 11-1:</b>	Gastronomía.....	20
<b>Figura 12-1:</b>	Opuntia robusta.....	29
<b>Figura 13-1:</b>	Opuntia pilífera .....	30
<b>Figura 14-1:</b>	Opuntia Megacantha .....	30
<b>Figura 15-1:</b>	Opuntia Ficus Indica .....	31
<b>Figura 16-2:</b>	Localización y temporalización del cantón Guano .....	47

## INDICE DE FOTOGRAFÍAS

<b>Fotografía 1-1:</b>	Flora.....	11
<b>Fotografía 2-1:</b>	Planta de tuna .....	24
<b>Fotografía 3-1:</b>	Características de la planta de tuna.....	25
<b>Fotografía 4-1:</b>	Plaga de la cochinilla.....	26
<b>Fotografía 5-1:</b>	Escama de san Antonio .....	27

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

- ANEXO A:** MODELO DE ENCUESTA
- ANEXO B:** MODELO DE ENTREVISTA
- ANEXO C:** FICHA DE CATA
- ANEXO D:** PORTADA DE LA REVISTA GASTRONÓMICA DIGITAL
- ANEXO E:** RECETAS ESTÁNDAR
- ANEXO F:** FOTOGRAFIAS
- ANEXO G:** OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN GUANO DANDO  
CONOCER ELDESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y  
SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA  
REVISTA DIGITAL

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo por objetivo desarrollar una propuesta gastronómica a base de la tuna como producto emblemático del cantón Guano, provincia de Chimborazo, con el fin de crear un recetario con diferentes preparaciones, como entradas, platos fuertes, sopas y cócteles asimismo determinará la importancia del consumo de la tuna y su inclusión en el menú diario, dicha investigación es de tipo bibliográfica y aplicada además se empleó el método teórico y empírico, en el que se recopiló información a través del uso de encuestas aplicadas a 99 personas de entre 18 a 69 años y entrevistas dirigidas a 2 productores ,quienes contribuyeron en la recopilación de la información .Por medio de este estudio se identificó la importancia de la tuna en la dieta de las personas y el consumo de esta fruta en sus diferentes preparaciones: Tuna en la dieta diaria de las personas con el 94,9%, tuna como producto emblemático del cantón Guano con el 94,9%, consumo de tuna con el 93,9%, nopal en preparaciones gastronómicas 90,1% , la tuna en preparaciones gastronómicas con el 88,9% , consumo de tuna y nopal 88,9%, alitas en salsa de tuna con el 83,8%, ceviche de nopal con el 70,7%, variedad de tuna que se consume 63,6%, variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano 32,3%. Se concluye que esta investigación proporcionará información acerca del uso y las bondades del consumo de esta fruta característica del cantón Guano, facilitando así a los pobladores y turistas el fácil acceso a los temas relacionados con el manejo y elaboración de recetas a base de tuna, proporcionando así los conocimientos necesarios para la manipulación de forma adecuada.

**Palabras clave:** <OPUNTIA FICUS INDICA (*nopal*) >, <TUNA (*fruto*) >, <GASTRONOMÍA>, <ANTROPOLOGÍA>, <COSTUMBRES>, <TRADICIONES>, <INOCUIDAD ALIMENTARIA>, <GUANO (*pueblo mágico*) >

0950-DBRA-UTP-2022



## SUMMARY

The objective of this research work was to develop a gastronomic proposal based on the prickly pear as an emblematic product of Guano canton, Chimborazo province, in order to create a recipe book with different preparations, such as appetizers, entrees, soups and cocktails will determine the importance of the consumption of prickly pear and its inclusion in the daily menu, this research is bibliographical and applied, in addition, the theoretical and empirical method was used where the information was collected through the use of surveys applied to 99 people between 18 to 69 years old and interviews with 2 producers, who contributed to the collection of information. Through this study, the importance of prickly pear in the diet of people and the consumption of this fruit in its different preparations was identified: Prickly pear in the daily diet of people with 94.9%, it is as an emblematic product of canton Guano with 94.9%, consumption of prickly pear with 93.9%, nopal in gastronomic preparations 90.1%, prickly pear in gastronomic preparations 88.9%, consumption of prickly pear and nopal 88.9%, wings in prickly pear sauce with 83.8%, nopal ceviche with 70.7%, variety of prickly pear is consumed in a 63.6%, variety of prickly pear that is grown in the Guano canton 32.3%. It is concluded that this research will provide information about its use and benefit consumption in Guano canton making easy its access for residents and tourists to issues related to the management and preparation of recipes based on prickly pear, providing the necessary knowledge for handling it.

Keywords: <OPUNTIA FICUS INDICA (nopal) >, <TUNA (fruit) >, <GASTRONOMY>, <ANTHROPOLOGY>, <CUSTOMS>, <TRADITIONS>, <FOOD SAFETY>, <GUANO (magic town) >

0950-DBRA-UTP-2022



María Yadira Cárdenas Moyano

CC: 060336879-6

## INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente trabajo de investigación es desarrollar una propuesta gastronómica a base de la tuna, que es conocida y cultivada en el cantón Guano provincia de Chimborazo, los habitantes se dedican al cultivo de este fruto propio de la zona; el propósito es contribuir al consumo a través de la creación de un recetario gastronómico con la tuna como producto emblemático, mismo que se convierta en un atractivo culinario del cantón y de la provincia.

La tuna o nopal es considerada como una fruta exótica, crece de forma silvestre en una parte de América. Es un fruto carnoso con espinas y tiene la forma de ovoide, se la puede cultivar en zonas áridas o semiáridas en varios países como: Chile, Bolivia, Perú, Ecuador, Centro América y México (Pacheco, 2016).

Esta fruta pertenece a la familia de las cactáceas del género *Opuntia*, especie *Opuntia ficus indica*. La taxonomía de las *Opuntias* es muy compleja debido a que el fenotipo varía según las condiciones agroecológicas del lugar, además de la existencia de muchos híbridos (Chicaiza, 2016, p.6).

Ecuador posee una gran biodiversidad de frutos, a pesar de que muchos de estos frutos no son explotados de la mejor manera. En el año 2017 cerca de 600 agricultores decidieron cultivar tunas en el Cantón Guano, debido que representan grandes beneficios económicos con una mínima inversión (Ayala, 2021, p.7).

La producción de tuna en la actualidad en Ecuador, se ha venido incrementando, pero aún esta es muy escasa. La tuna es un fruto que no requiere de grandes extensiones de terreno para su cosecha, y su producción dura todo el año (Chicaiza, 2016, p.6).

El cultivo de la tuna en el Cantón Guano es muy rentable, ya que las personas lo consumen como golosinas y además los que se dedican a vender este producto le dieron un valor agregado, entregado el producto pelado listo para el consumo (Ayala, 2021, p.9).

La tuna está compuesta por el 85% de agua, 14% de azúcares y el 1% de proteínas. En la pulpa los compuestos bioactivos encontrados en mayor cantidad son la vitamina C, vitamina E y polifenoles; algunos aminoácidos que se presentan en la pulpa son la prolina, la glutamina y en una mayor cantidad la taurina, también tiene altas cantidades de minerales (Ayala, 2021, p.9).

Este recetario busca proporcionar la información adecuada para la colectividad y a su vez, mostrar la variedad de preparaciones y combinaciones que se puede realizar con esta fruta y su planta conocida como nopal. Impulsando así el consumo de la tuna propia del cantón Guano, misma que es desconocida para mucha gente, su uso y aplicación en el campo gastronómico creando interés por consumirla, contribuyendo al crecimiento del turismo en el cantón y creando otro producto que sea emblemático del cantón guano, mismo que es reconocido por sus cholas, fritada y la tradicional chicha huevona.

La utilización de la tuna y el nopal serán la base de las preparaciones y combinaciones que se realizará con diferentes frutas propias del cantón Guano, aprovechando así los productos que se producen en la zona, contribuyendo al crecimiento y desarrollo de los productores de tuna. Creando un recetario, el mismo que cuente con una amplia variedad de preparaciones que se expandan en la capital artesanal de la provincia de Chimborazo.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo general**

- Desarrollar una propuesta gastronómica a base de la tuna, como producto emblemático del cantón Guano pueblo mágico del Ecuador 2021.

### **Objetivos específicos**

- Recopilar información teórica que sustente la importancia de la tuna como producto emblemático del cantón Guano.
- Identificar la variedad de productos que se encuentran en el Cantón Guano para su utilización como parte de la propuesta gastronómica.
- Aplicar técnicas culinarias y métodos de cocción que garanticen procesos de calidad, inocuidad y valor nutricional de las preparaciones gastronómicas.
- Crear un recetario utilizando la tuna junto con otros productos disponibles en el cantón Guano para ser promocionado como parte del plan de fortalecimiento de los pueblos mágicos del Ecuador - eje gastronómico/culinario del Ministerio de Turismo.

## CAPÍTULO I

### 1 MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

*Ecuador es un país de Sudamérica caracterizado por ser multiétnico y pluricultural. Su población es de 14.30 millones (censo INEC 2010), está ubicado sobre la línea ecuatorial, en América del Sur, por lo cual su territorio se encuentra en ambos hemisferios. Limita al norte con Colombia y al sur y al este con Perú. Al oeste limita con el Océano Pacífico. (PNUD, 2022)*

#### 1.1 Patrimonio cultural inmaterial

*El patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos.(Unesco, 2021)*

*Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales. La Convención de la UNESCO de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial tiene como objetivo la conservación de este frágil patrimonio; también pretende asegurar su viabilidad y optimizar su potencial para el desarrollo sostenible. (Unesco, 2021)*

##### 1.1.1 Cultura

Psicólogos sociales y antropólogos coinciden en definir a la cultura como un estilo de vida. La cultura consiste en los patrones socialmente adquiridos de pensamiento, sentimiento y acción; se caracteriza por un estilo y regularidad de conductas y reglas de acción (Zubieta,2019, pp.1-3).

##### 1.1.2 Cultura Ecuatoriana

Ecuador es una nación multiétnica y pluricultural. Su población sobrepasa los 14 millones de habitantes. De ella, más de 5 millones y medio viven en la Sierra. En la Costa del Pacífico la

cifra se acerca a los 6 millones y medio. En la Amazonía hay más de 600.000 habitantes, y en Galápagos cerca de 17.000 (Encuentro, 2022).

Habría que considerar la diversidad étnica y regional de Ecuador para analizar su cultura. Étnicamente, esto está marcado por la presencia de mestizos, indígenas, afro ecuatorianos, y Blancos; así como regiones como son la costa, la sierra, el oriente y la región insular, todas estas con especificidades muy ricas (Encuentro, 2022).

### **1.1.3 Etnias del Ecuador**

*En sus tres regiones continentales conviven 15 nacionalidades indígenas con tradiciones diversas y su propia cosmovisión. Las nacionalidades indígenas amazónicas más conocidas son: Huaorani, Achuar, Shuar, Cofán, Siona-Secoya, Shiwiar y Záparo. Los tagaeri, parientes de los huaorani, conforman otro pueblo de la zona, pero este fue declarado como “intangible” por el Estado, en respeto a su voluntad de vivir alejados de la civilización.* (Encuentro, 2022)

*En la sierra, en los Andes y en el austro, están los quichuas de la sierra con pueblos como los otavalos, salasacas, cañaris y saraguros. En la parte norte se encuentra la comunidad de los awa. En la costa del Pacífico están los chachis, tsáchilas y huancavilcas. En las ciudades y pueblos viven mestizos, blancos y afro ecuatorianos, aunque también se dan importantes migraciones del campo a la ciudad.* (Encuentro, 2022)

Las comunidades indígenas del Ecuador están en su mayoría integradas dentro de la cultura establecida a diferentes niveles, pero algunas comunidades todavía practican sus propias costumbres, particularmente en lo más remoto de la cuenca pacha (Encuentro, 2022).

Por otro lado, están los afro ecuatorianos. Principalmente, se encuentran dos concentraciones fuertes de población afro descendiente en el país. Por un lado, está la que existe en la costa norte, en la provincia de Esmeraldas y por otro, la que vive en el Valle del Chota, entre las provincias de Imbabura y Carchi (Encuentro, 2022).

La mayoría de la población ecuatoriana se autoidentifica como mestiza, aunque existen algunos que prefieren adherirse a un legado cultural básicamente blanco/europeo, principalmente en las grandes ciudades, así también como existen mulatos, zambos y diversos grupos pequeños (Encuentro, 2022).

#### **1.1.4 *Gastronomía Ecuatoriana***

La gastronomía es un recurso que forma parte de la historia cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades. Ella es capaz de reflejar los estilos de vida inherentes a las diferentes latitudes geográficas, consolidando lo moderno en el ámbito urbano y la tradición en las áreas rurales. (Vega y Falcón,2018: pp.2-4)

La cocina ecuatoriana ha tenido varias influencias a lo largo de la historia gastronómica del país, sin embargo, existen dos grandes culturas que han tenido un mayor impacto en la gastronomía ecuatoriana. La cultura inca y los conquistadores de España; son precisamente quienes han logrado influenciar (Montenegro,2016, p.11).

Los Incas fueron quienes lograron que el Ecuador formara parte de su gran imperio, el Tahuantinsuyo, durante un periodo de aproximadamente sesenta a setenta años. Luego de este tiempo se dio inicio a la conquista española, la misma que empezó en definitiva con la captura y muerte del inca Atahualpa en 1533 (Lalama, 2011).

Los españoles de igual forma introdujeron ciertos productos tanto cárnicos como vegetales y además ciertas técnicas de cocción. Entre las técnicas introducidas se puede mencionar la cocción a vapor y la fritura en sartén; además trajeron los molinos con agua que resultaron ideales para los cereales tales como la cebada, el trigo y el maíz (Montenegro,2016, p.12).

#### **1.1.5 *Platos típicos***

Ecuador es un país muy rico en productos y en platos típicos, los cuales suelen dividirse por región; tomando en cuenta que el país consta de regiones en el Ecuador continental y las Islas Galápagos. Una de las razones principales por la cual el país es tan rico es gracias a su ubicación (Montenegro,2016, p.13).

Existiendo sus excepciones como son los achotillos, mangos y zapallos que tienen sus respectivas épocas de producción. Los productos más utilizados dentro del Ecuador son el banano ya sea seda, maduro o verde que al mismo tiempo constituye una fuente económica para el país (Montenegro,2016, p.13).

En lo que se refiere a cereales el arroz y el maíz se llevan el protagonismo y finalmente la papa que es el tubérculo más consumido a nivel nacional En las regiones Costa e Insular debido

a la cercanía al mar los productos más utilizados son precisamente los mariscos obtenidos del Océano Pacífico (Montenegro,2016, p.13).

Estos productos son necesarios para realizar recetas tales como: ceviche, encebollado, sancocho de pescado, encocado; entre otros. La chillangua es una hoja muy utilizada en la cocina de estas regiones y se trata básicamente de un cilantro silvestre que da un sabor único y característico a los platos típicos (Montenegro,2016, p.13).

En la región Sierra la presencia de las sopas es mucho más marcada dado que el clima es frío. Las recetas más tradicionales son: locro quiteño, yahuarlocro, ají de carne, entre otras. La proteína más consumida es la carne de cerdo encontrada en recetas típicas como la fritada y el hornado (Montenegro,2016, p.13).

La región Amazónica es la zona que tiene los platos más exóticos y de cierta forma inusuales, ya que en la misma se mantiene la cultura e identidad de ciertos grupos 14 étnicos que en su alimentación incluyen productos como los chontacuros, la chicha masticada e insectos como la tarántula asada (Montenegro,2016, p.13).

La utilización de la hoja de plátano es muy popular ya sea para envueltos como el maito e inclusive como base para el consumo de alimentos, es decir, a manera de vajilla. Cada una de estas recetas son ancestrales ya que han sido transmitidas de generación en generación (Montenegro,2016, p.13).

#### **1.1.6 Características de la gastronomía Ecuatoriana.**

*La gastronomía ecuatoriana es una cocina donde predomina una variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado y los mariscos por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos , segundo a los Andes donde podemos encontrar una variedad de granos, cereales, hortalizas, y vegetales y por último la selva amazónica que nos brinda tubérculos, además una variedad de animales exóticos como guantas, guatusas, chontacuros, etc., especies y plantas medicinales. (Washicta,2020, p.12)*

## 1.2 Historia del Cantón Guano

El cantón Guano se encuentra ubicado al norte de la provincia de Chimborazo, representa el 7% del territorio provincial, está limitada al norte; con la provincia de Tungurahua, al sur; con el cantón Riobamba, al este; con el río Chambo y al oeste; con el cantón Riobamba, cuenta con una población total de 42.851 habitantes, 22.356 mujeres y 20.495 hombres (INEC, 2010), está a 2.720 m.s.n.m., tiene una superficie de 473 km<sup>2</sup>, y su rango de altitud va desde los 2.000 hasta los 6.310 msnm, en el nevado Chimborazo , lo que hace que posea una temperatura agradable cuyo promedio está entre los 16°C y 18°C, consta con una Latitud: -1.607775 Longitud: -78.644869.



**Figura 1-1:** Cantón Guano

Fuente: (Gad Guano,2022)

*Guano es un pueblo muy antiguo y con una vasta historia, en donde han ocurrido hechos importantes, así, fue cuna de notables culturas y grandes asentamientos que se han distribuido en diferentes períodos como el Tuncahuán (1 a 750 años d.C.); San Sebastián (750 a 850 años d.C.); Elen-Pata (850 a 1.300 años d.C.); Huavalac (1.300 a 1.450 años d.C.). (AME, 2010)*

Acontecimientos de singular importancia podemos considerar la visita de los dos más grandes exponentes de la liberación de los pueblos de América ante el yugo de los españoles,

refiriéndose a la visita del Mariscal de Ayacucho Antonio José de Sucre el 22 de abril de 1.822 y de Simón Bolívar el 29 de mayo de 1.830 (AME, 2010).

Se cree que la fecha de su fundación fue en 1.572, tiempo en que el Obispo Fray Pedro de la Peña determinó la organización de los pueblos y por qué concuerda con la existencia de una cédula expedida por el Rey de la época el 15 de junio de 1.572, esta fecha coincide con la llegada de los españoles a nuestros territorios (AME, 2010).

De acuerdo al decreto de la Gran Colombia sobre la división territorial, el 25 de junio de 1.824, Guano fue declarado por primera vez como cantón de la Provincia de Chimborazo junto a Riobamba, Ambato, Guaranda, Alausí y Macas, pero este decreto no llegó a ejecutarse (AME, 2010).

El decreto definitivo en el cual se eleva a la categoría de Cantón a Guano se da el 17 de diciembre de 1.845 en la Convención Nacional realizada en Cuenca bajo la presidencia de Vicente Rocafuerte, el ejecútase a este decreto se dicta el 20 de diciembre del mismo año (AME, 2010).

### **1.2.1 *Guano pueblo mágico***

La localidad de Guano fue declarada este 25 de septiembre de 2020 por el Ministerio de Turismo como Pueblo Mágico del Ecuador, haciendo honor a su historia, cultura, riqueza natural y artesanal, que está integrada con la accesibilidad, conectividad y bioseguridad (Turismo, 2020).

El poblado ubicado en el centro de la región interandina, cumplió con los 15 requisitos del Programa Pueblos Mágicos Ecuador 4 Mundos, que promueve el desarrollo turístico de localidades ecuatorianas que cuentan con atributos culturales y naturales singulares (Turismo, 2020).

*Este hermoso valle, ubicado al norte de la provincia de Chimborazo, es conocido como la Capital Artesanal del Ecuador. Se caracteriza por poseer impresionantes paisajes donde resalta el majestuoso nevado Chimborazo, que guía el camino del Último Hielero del Ecuador, Baltazar Ushca. Además, posee una auténtica tradición conservada por los tejedores de alfombras, que, por la técnica artesanal constituida como una manifestación cultural de cientos de años, ha sido reconocida como 'Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador'.* (Turismo, 2020)

*Existen muchas opciones de visita como las Ruinas del Monasterio de la Asunción y el Museo de la Ciudad que exhiben a la momia de Guano y piezas arqueológicas. Así también, brinda gratas experiencias de aventura al visitar la laguna Valle Hermoso, la Colina de Lluishig, el Parque Acuático Los Elenes, entre otros. Todo esto se complementa con la deliciosa gastronomía donde las cholitas, la fritada con chorizo y la chicha huevona conquista los paladares de propios y extraños. (Turismo, 2020)*

## **Geología**

La Geología en este cantón se halla constituida por una serie de formaciones volcánicas ya que se encuentra equidistante del volcán activo Tungurahua, presenta edades de cretácica, holocenas, jurásicas, pleistocenas, pliocenas, influenciadas por fallas tectónicas a lo ancho en el centro del cantón (Granda,2017, p.6).

## **Demografía**

Las 2 parroquias urbanas La matriz y El Rosario y 9 parroquias rurales San Andrés, San Isidro, Ilapo, Santa Fe de Galán, Valparaíso, San José de Chazo, Guanando, La Providencia y San Gerardo; tienen su valía e importancia, su patrimonio material e inmaterial (Guano, 2022).

### **1.2.2 Flora y fauna del cantón Guano**

#### **Flora**

Se encuentra en un valle que en alguna época debió haber sido verde y lleno de vida, pero que en la actualidad se puede observar una gran deforestación, y espacios vacíos y secos. Es predominante en este valle una vegetación del tipo arbustiva, herbácea y en menor cantidad arbórea (GoEcuador, 2020).

*Por su ubicación Guano cuenta con una importante reserva ecológica, tomando en cuenta que la mayoría de zonas se encuentran en el páramo del cantón, que se encuentra por encima de los 3600 m.s.n.m. Las especies principales de flora que se encuentra son: Capulí, guarango, eucalipto, aliso, arrayán, ciprés, guaba, molle, nogal, pino, pumamaqui, quishuar, yagual, tuna, totora, cabuya negra, cabuya blanca, chilca, retama, achupalla, romero, espino blanco, chirimote, laurel silvestre. (Meléndrez,2017, pp.74-75)*

**Fotografía 1-1: Flora**



## **Fauna**

Podemos encontrar gran cantidad de algas, pequeños anfibios, los cuales sirven de alimento a las especies de patos, patillos, cóndor andino, garza blanca, ovejas, lobo de páramo, chucuri, guarro, gallinazos, raposa, huiracchuro, gorrión, codorniz, perdiz, torcaza, sapo, golondrina, mirlo, colibrí, entre otros (Meléndrez,2017, p.76).



**Figura 2-1: Fauna**

Fuente: (Gad Guano,2022)

### 1.2.3 Cultura de Guano

*Desde tiempos inmemoriales, estas tierras fueron asentamiento de varios pueblos y culturas milenarias como es el caso del pueblo de los Panzaleos y Puruháes, que abarcaron el territorio que hoy se conoce como Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo. Estas culturas que nacieron a orillas del río Guano que nace de los deshielos del volcán Chimborazo atravesando al cantón de este a oeste. (Meléndrez,2017, p.76).*

*La mitología Andina sostiene que todo este valle, “fue alguna vez un gran lago en el que había grandes peses y que aquí estuvo el edén bíblico, que las vírgenes solían sacrificarse en el Elenpata”. Conquistados por los Incas, fueron parte del Tahuantinsuyo; en la colonia fue uno de los principales centros de obraje y mortandad aborígen, porque como dice la tradición, del obraje del Elen “quienes entraban allí no volvían a salir “(Meléndrez,2017, p.76).*

Uno de los periodos de la cultura Puruhá, de acuerdo con las investigaciones de Jacinto Jijón y Caamaño. Se halla en la zona de Guano. Corresponde al periodo que Jijón bautizó con ese nombre y que comprendería una larga época, entre 0 y 750 de la era cristiana (Meléndrez,2017, p.59).



**Figura 3-1:** Cultura

Fuente: (Gad Guano,2022)

El idioma empleado mayoritariamente es el español un 98% y el 2% habla kichwa en varias comunidades, producto de asentamientos humanos de población indígena procedente de los cantones Colta y Guamote quienes por tradición oral mantienen el idioma (Meléndrez,2017, p.62).

#### **1.2.4 Fiestas populares del cantón Guano**

##### **Fiestas en honor a la Virgen María Inmaculada**

Todo un mes de festividades que giran alrededor del 8 de diciembre día de la Purísima Concepción y se unen al 20 de diciembre día de la cantonización de Guano, Pueblo Mágico del Ecuador (GUANO, 2020).

##### **Fiestas de cantonización**

La Dirección de turismo del consejo provincial de Chimborazo da a conocer que el 20 de diciembre se celebran las fiestas del cantón, se realiza corrida de toros en honor a la Virgen María Inmaculada, el 8 de diciembre de todos los años (Paucar,2016, p.27).

##### **Fiestas en honor a la virgen del Carmen patrona del cantón Guano**

El día 16 de julio se realiza el evento con la celebración de la misa comunal y la Santa eucaristía en honor a la patrona del Cantón, en donde las personas acompañan en la misa con Cirios, rezos y cánticos acompañan a este acto de fe cristiana, así mismos acompañados de juegos pirotécnicos (Padilla,2016, p.52).

*Este festejo es una celebración en la que participan toda la población del Cantón, ya que esta virgen es la patrona del lugar, es la protectora del cantón ya que fue quien hace muchos años atrás, apareció y evito que todo el cantón sea destrozado por el terremoto del 5 de agosto 1949, es así que los pobladores realizan su propia fiesta en honor a ella en son de gracias, por protegerlos y bendecirlos en todo momento.* (Padilla,2016, p.52)

##### **Fiestas en honor a san Juan Bautista**

Este festejo se da en el barrio la Magdalena, es una celebración en la que participan el presidente del barrio y población en general, se lo realiza en grande con una duración aproximadamente de 3 días desde el 24 al 26 de junio, los pobladores realizan su fiesta llena de música (Padilla,2016, p.60).

El segundo día de fiesta se realiza la misa de fiesta, que termina con una procesión por las calles principales del barrio, ya en la tarde se realizan juegos deportivos, entre entidades públicas y privadas ya en la noche y el último día se realiza las famosas verbenas que es un gran festival lleno de luces (Padilla,2016, p.61).

##### **Fiestas en honor a la virgen del rosario**

La fiesta de la virgen del Rosario, se realiza desde el 7 al 9 de octubre, es una fiesta muy importante por las celebraciones que se dan en esta ocasión como son: la misa, show, bailes, fuegos pirotécnicos, festivales de bandas de pueblo (Padilla,2016, p.64).

### **Fiestas en honor a la virgen de santa teresita**

La fiesta del barrio en honor a la virgen, se realiza en octubre, es una fiesta muy importante por las celebraciones que se dan en esta ocasión como son: la misa, toros de pueblo, show, bailes, fuegos pirotécnicos, festivales de bandas de pueblo, quema de la chamiza (Padilla,2016, p.80).

### **Carnaval**

Lo más atractivo de la fiesta de Guano es el desfile, que este año se realizó el lunes 16 de febrero, donde coloridos vestuarios y decenas de personajes brindan alegría a los miles de visitantes a través de comparsas. Globos con agua, talco, polvo blanco, tizne y espuma de carnaval formar parte de este tradicional festejo (Patrimonio, 2019).

#### **1.2.5 Atractivos turísticos del cantón Guano**

##### **Colina de Lluishi**

La colina de Lluishi tiene aproximadamente 30.000 años de antigüedad, siendo un flujo volcánico que en la erupción del volcán Chimborazo bajo hasta el lugar existente con piedras de granito y basalto haciendo una mezcla con la naturaleza (Paucar,2016, p.35).

Esta colina posee miradores y monolitos esculpidos a mediados del siglo XX (1924) por el artesano riobambeño Luis Felipe Reinoso en el cual se destaca la cara del inca, la vasija y el pescado (Paucar,2016, p.35).



**Figura 4-1:** Atractivos turísticos

Fuente: (Gad Guano,2022)

### **Museo del Cantón**

Está ubicado en el parque central 20 de diciembre en dirección a la Colina de Lluishi tiene un costo de 0.50 USD, turistas nacionales y extranjeros 1 USD, el museo se caracteriza por tener una momia que era el primer guardián Franciscano de Guano de 1560, quien bautizo a los primeros indios del Cantón (Paucar,2016, p.35).

El cuerpo del sacerdote Fray Lázaro de Santofimia está en buen estado pues tiene 500 años de existencia, según los estudios de unos norteamericanos que visitaron el Cantón Guano para el respectivo estudio de la momia (Paucar,2016, p.35).



**Figura 5-1:** Atractivos turísticos

Fuente: (Gad Guano,2022)

### **Ruinas del Monasterio de la Asunción**

En el año 1572 fue construida la primera iglesia de Guano por los Franciscanos junto con los indios, con el pasar del tiempo con la llegada de los españoles adaptaron sus formas de vida e implementaron los telares que eran utilizados para la elaboración de alfombras, que hoy en día son reconocidas a nivel mundial (Paucar,2016, p.36).

El 5 de agosto de 1959 sacudió a Guano un terremoto causando múltiples daños entre uno de ellos fueron los escombros que quedaron de la iglesia; el significado de Asunción fue que va a servir para bautizar a la población fundada por los españoles. Está ubicada cerca del Parque 20 de diciembre (Paucar,2016, p.36).

### **Complejo Los Elenes**

Está ubicado cerca del barrio Santa Teresita se toma la avenida Cesar Naveda 1.5 Km aproximadamente 15 minutos de recorrido. Son consideradas aguas medicinales en enfermedades como: reumatismo, artritis, entre otras, pues pasan por enormes yacimientos de minerales radiactivos (Paucar,2016, p.37).

El complejo entre sus instalaciones tiene: sauna, turco, hidromasaje, piscinas temperadas, piscinas con toboganes, salas de juegos, restaurante, canchas deportivas y amplios espacios verdes. El valor para adultos es de 3 USD Y 1,50 USD para los niños (Paucar,2016, p.37).

### **Laguna Valle Hermoso**

Está ubicado en la vía Guano- Riobamba aproximadamente a 2 Km de Guano. Tiene un tamaño aproximado de 200 m de ancho y 300 m de largo está en un valle que en su mayoría es seco y con una gran deforestación, se puede encontrar en el valle totora, anfibios, algas, patos, patillos (Paucar,2016, p.38).



**Figura 6-1:** Atractivos turísticos

Fuente: (Gad Guano,2022)

### **1.2.6 Artesanías**

#### **calzado artesanal guaneño**

Por más de 150 años existen en Guano los zapateros propiamente dichos, quienes realizan su trabajo a mano. El calzado hecho por manos guaneñas dura por más de dos años siendo muy vendible a nivel local, nacional y extranjero, recorriendo mercados de Colombia, Ipiales, Quito, Guaranda, Guayaquil y demás (Guano, 2022).

#### **Alfombra artesanal guaneña**

Los tejedores de alfombras guaneñas, la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador precisando que quienes hacen el Gobierno están convencidos de que los patrimonios son entes dinámicos que expresan y acompañan los cambios y evoluciones de toda sociedad (Guano, 2022).

#### **Chompas de cuero artesanal**

*Guano se ha desarrollado de manera significativa, enfocado principalmente en la confección de prendas de vestir de buena calidad como chompas y calzado. Los talleres de producción de calzado representan cerca del 20% del total del acervo artesanal, vocación que le ha convertido en un atractivo turístico con alta demanda y en uno de los principales motores del desarrollo económico local. Guano está atravesado por el río del mismo nombre, formando un paisaje esplendoroso.* (Guano, 2022)

### **1.2.7 Gastronomía del cantón Guano**

*La cocina popular es aquella que constituye un hecho cultural en el cual se conoce los productos con los que se elaboran los platos típicos, la transformación de los ingredientes utilizados, en la que los humanos utilizamos la tecnología, conocimientos y “secretos” que son adquiridos por la familia de generación tras generación. “Más que una forma de subsistencia, es un modo de vida” eso es la actividad culinaria, es el resultante de un conocimiento, transmitido a lo largo del tiempo, que le permite acceder a las personas a la preparación de los platos propios.* (Paucar,2016, p.27)



**Figura 7-1:** Gastronomía

Fuente: (Gad Guano,2022)

La gastronomía del cantón Guano es muy variada y una de las razones por lo que también las personas lo visitan, y es por degustar de las delicias del arte culinario que aquí se prepara.

### **La fritada y los chorizos**

Elaborados a base de carne de cerdo, con fórmula especial que le da el sabor característico, acompañado de tortillas de papa, mote y tostado (Valdiviezo,2012, p.19).



**Figura 8-1:** Gastronomía

Fuente: (Gad Guano,2022)

### Las cholas y empanadas

Pan de tamaño pequeño que lleva como condumio dulce en el primer caso, las empanadas con queso, elaboradas artesanalmente y preparadas en horno de leña lo que le da un sabor característico (Valdiviezo,2012, p.19).



**Figura 9-1:** Gastronomía

Fuente: (Gad Guano,2022)

### Chicha huevona

Bebida preparada a base de maíz, y dulce, que mediante proceso de fermentación adquiere un color y sabor característico, se lo bebe en forma natural o preparada en la denominada “Chicha Huevona”. Acompaña a las fritadas y chorizos (Valdiviezo,2012, p.19).



**Figura 10-1:** Gastronomía

Fuente: (Gad Guano,2022)

## **Champús**

El Champús es una bebida que se elaboran en el cantón, hace más de 40 años generalmente se la consume durante actos festivos especialmente en el Corpus Christi es una bebida tradicional en el Cantón Guano y se realiza solo en el mes de Junio (Padilla,2016, p.134).

## **Guaguas y soldaditos de pan**

“Guagua” que significa niño, niña o bebé en lengua Quichua es la razón por la cual el pan de guagua tiene esa forma. Es protagonista junto con la colada morada en las fiestas de finados o Semana Santa en Ecuador y se representan como elementos simbólicos de alianzas y compromisos sociales (GUANO G. M., 2022).



**Figura 11-1:** Gastronomía

Fuente: (Gad Guano,2022)

### **1.2.8 Mitos y leyendas**

Desde tiempos remotos, el término leyenda ha sido observado como aquella narración que cuenta un hecho real o fabuloso, que en ocasiones va acompañado de elementos fantásticos. Por otro lado, los mitos se han centrado en crear historias que trasladan a una época distinta (Bravo, 2015, p.7).

#### **El duende de san Gerardo**

Cuenta la leyenda que, en San Gerardo, población de Cantón Guano muy cerca de la ciudad de Riobamba, uno de sus habitantes trabajaba en un lugar distante del centro parroquial. Para llegar debía atravesar un bosque, salía de su casa a las ocho de la mañana y retornaba a las ocho de la noche (Guerra y Muñoz,2017: p.10).

## **La cueva de los murciélagos**

En la cueva de los murciélagos, ubicada en un bosque cerca de Guano, los duendes vivían en comunión feliz con sus propietarios. Cuentan que los duendecitos bandoleros, tenían la mala costumbre de cosechar las frutas ajenas de los manzanos cada jueves santo (Guerra y Muñoz,2017: p.11).

Solían llevárselas en mulas de dudosa procedencia, cuando los árboles estaban plétóricos de manzanas por las lluvias de abril (Guerra y Muñoz,2017: p.11).

## **La dama tapada**

*Cuanta la leyenda que la Dama Tapada es un ser de origen desconocido, que se aparecía en horas cercanas a la medianoche a los hombres borrachos que frecuentaban callejones no muy concurridos. Al estar cerca de la Dama, se dice que despedía a su entorno una fragancia agradable y, por ello, casi todos los que la veían quedaban impactados al verla y estar cerca de ella. Hacía señales para que la siguiesen y, en trance, las víctimas accedían a la causa, pero ella no permitía que se le acercaran lo suficiente.* (Guerra y Muñoz,2017: p.11)

## **Fray Lázaro de Santofimía**

Convertido en la momia de Guano, el misionero Fray Lázaro, continua hoy en su tarea de mediados del siglo XVI, cuando fue primer guardián del templo construido ahí para promover el cristianismo en Chimborazo (Guerra y Muñoz,2017: p.12).

Fray Lázaro, era el encargado de la iglesia, y el convento de la orden religiosa La Asunción entre 1565 y 1572. Al morir tenía entre 55 y 65, y su cuerpo se sepultó en un ventanal falso de la nave central del templo del cual era Capellán (Guerra y Muñoz,2017: p.12).

### **1.2.9 Productos que se utiliza en la gastronomía del cantón Guano**

**Cerdo:** Es una carne muy apetecida ya que combina muy bien por su amplia gama de texturas y sabores (Paucar,2016, p.28).

**Cuy:** Es considerado una de las carnes con mayor aporte nutricional, se la puede preparar en guiso, al horno, sancochada y como comúnmente se la sirve en la sierra centro asada con papas y una ensalada (Paucar,2016, p.28).

**Chicha:** Es una bebida fermentada que se consume en casi toda América y es muy apetecible en Guano en este caso la más representativa es la Chicha Huevona (Paucar,2016, p.28).

**Ají Rocoto:** Tiene una forma redonda con piel gruesa, es una de todas las variedades existen en el país más picante, es utilizado crudo o molido, pero para disminuir su picor es recomendable sacar las venas y las semillas sumergirlos en agua con sal cambiando tres veces de agua, y finalmente darle un hervor con azúcar, este ingrediente forma parte del curtido que se acompaña con el hornado, fritada y otras preparaciones típicas (Paucar,2016, p.28).

**Ajo:** Es una especie culinaria muy apreciada, forma parte de la familia de las liliáceas. Este ingrediente es uno de los principales, ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones (Paucar,2016, p.28).

**Arveja:** Es una leguminosa que se la encuentra con su grano tierno o seco; en la alimentación la arveja tiene gran relevancia, siendo rica en carbohidratos y proteínas, baja en grasas y excelente fuente de fibra, minerales y vitaminas (Paucar,2016, p.28).

**Cebada:** Este cereal en la actualidad ocupa el quinto lugar en su producción nivel mundial, conocida también por su nombre científico *Hordeum Vulgare* es buena fuente de potasio magnesio y fósforo (Paucar,2016, p.28).

**Chocho:** este producto se ha venido dando en las zonas alto andinas desde hace mucho tiempo, sus granos vienen en vainas similares a las arvejas, el chocho se lo consume sancochado para quitar su amargor (Paucar,2016, p.28).

**Mashua:** Tubérculo domesticado en tiempos precolombinos, su cultivo es parecido al de la papa, se consumen hervidos o asados después de hacerlos expuesto al sol para darles un toque de dulzor (Paucar,2016, p.29).

**Oca:** De origen andino fue domesticado con la papa y el melloco en la parte andina del Perú, se consume de manera, fresca o deshidratada, tiene una gama de colores variada desde amarilla, violeta hasta negro posee gran cantidad de carbohidratos, en la preparación de platos se pueden servir sancochadas, etc. (Paucar,2016, p.30).

**Quinua:** Es un cereal alimenticio, la palabra quinua es de origen quechua, este grano se lo consume especialmente en sopas, también en panes, dulces y bebidas, así mismo sus hojas en ensaladas nutritivas (Paucar,2016, p.30).

**Maíz:** *Este producto al igual que la papa y el ají es un ingrediente representativo en la gastronomía ecuatoriana, desde épocas prehispánicas, en este caso la preparación de la*

*chicha, también se elaboran humitas que preparaban los quechuas; también el maíz sancochado es conocido como choclo cuyo producto es acompañamiento de diversos platos típicos. (Paucar,2016, p.28)*

**Papa:** *Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificadas dos mil especies de papas que pueden ser desde redondas, ovaladas, alargadas, con su corteza de color rojo, rosado, blanco y negro; este ingrediente es uno de los más consumidos en la Región Sierra formando parte de la dieta diaria de las personas y variedad de platos típicos. (Cevallos, 2012, p. 268)*

**Mora:** *En la producción de esta fruta solamente se considera 7 meses de producción al año (septiembre a marzo), puesto que durante la época invernal la producción es nula, se considera 5 meses de baja producción. Los agricultores incrementaron la producción de 4 a 10 toneladas por hectárea y recolectan de octubre a febrero, los productores del sector cultivan alrededor de 23,6 Ha. En Ecuador, la mora de castilla en general se cultiva en 6.000 hectáreas, estas se distribuyen en Tungurahua, Bolívar. (Granda,2017, p.13)*

### **Frutilla**

Se cultivan en zonas que tienen entre 1300 y 3600 metros sobre el nivel del mar y con temperaturas que bordean los 15 grados, teniendo una producción de 22,4 Tm/año. Tungurahua tiene una producción de 240 ha, y otras provincias como Chimborazo, Cotopaxi, Imbabura y Azuay (Granda,2017, p.15).

### **1.3 La tuna**

La *Opuntia ficus-índica* junto con otras frutas semitropicales tienen origen entre 7500 y 5000 años A.C. siendo así el lugar de partida para la expansión al resto de latino América y del mundo, la tuna es un alimento rico en proteínas, vitaminas y minerales, atributos que superan a la uva, papaya, manzana, etc. (Granda,2017, p.9).

**Fotografía 2-1:** Planta de tuna



La familia de las cactáceas incluye alrededor de 130 géneros y 500 especies en el mundo y se usan como alimento, como cerco vivo o para control de la erosión. Hay 3400 millones de ha de tierras áridas y semiáridas en el mundo, donde más de 500 millones de personas viven en extrema pobreza (Aguirre,2017, p.8).

La tuna es considerada como nativa de América, difundida en tiempos de la Colonia por los españoles a Europa y al resto del mundo. Los principales productores mundiales son México, Perú, España, el norte de África, Chile y Brasil, país donde se la cultiva solo para forraje (Aguirre,2017, p.9).

*Según Luis Carguacundo la tuna en el cantón Guano es propia de esta región, manifiesta que los antiguos pobladores la consumían como remedios medicinales, en la actualidad existen plantaciones de tuna que tiene más de 50 años, esto depende de la poda y tratamiento que se le dé constantemente a la plantación para mantenerla libre de las principales plagas a las que es susceptible.* (Carguacundo, La planta de tuna , 2021)

### **1.3.1 Cultivo de la tuna**

Esta planta no requiere tierras de gran calidad, pues puede crecer en terrenos poco fértiles y de escasa humedad, los cuidados que necesitan son mínimos, sin embargo, se ven afectadas por las bajas temperaturas (Granda,2017, p.10).

*El tallo y las ramas están constituidos por pencas o cladodios con apariencia de cojines ovoides y aplanados, unidos unos a otros, pudiendo en conjunto alcanzar hasta 5 m de altura y 4 m de diámetro, a diferencia de otras especies de cactáceas, está conformado por tronco y ramas aplanadas que posee cutícula gruesa de color verde de función fotosintética y de almacenamiento de agua en los tejidos. (Aguirre,2017, p.9)*

Las flores son solitarias, localizadas en la parte superior de la penca, de 6 a 7 cm de longitud. Cada aérola produce por lo general una flor, aunque no en una misma época de floración, unas pueden brotar el primer año, otras el segundo y tercero (Aguirre,2017, p.9).

Las flores se abren a los 35 a 45 días de su brotación. Sus pétalos son de colores vivos: amarillo, anaranjado, rojo, rosa. Sépalos numerosos de color amarillo claro a rojizo o blanco. El fruto es una baya polisperma, carnosa, de forma ovoide esférica, sus dimensiones y coloración varían según la especie (Aguirre,2017, p.9).

### **1.3.2 Características**

Las especies de Opuntia, particularmente aquellas que pertenecen al subgénero *Platyopuntia*, han desarrollado adaptaciones anatómicas, morfológicas y fisiológicas para sobrevivir y crecer en ambientes áridos con severo estrés hídrico que limita la sobrevivencia de otras especies vegetales (FAO,2018, p.22).

**Fotografía 3-1:** Características de la planta de tuna



La tuna, se destaca por ser plantas arborescentes, arbustivas o rastreras, con forma simple o de matorrales. Poseen un tronco leñoso muy definido, con ramificaciones esparcidas o en forma de copa, con tallos y ramas articuladas (Granda,2017, p.9).

Pueden llegar a medir hasta 5 m de alto. Sus partes oblongas llamadas pencas alcanzan los 30 a 50 cm de ancho y 2 cm de espesor, son de color verde opaco. Algunas tienen espinas, cortas, débiles, blancas o amarillas (Granda,2017, p.10).

El fruto es una baya polispermia, carnosa, de forma ovoide esférica, sus dimensiones y coloración varían según la especie; presentan espinas finas y frágiles de 2 a 3 mm de longitud. Son comestibles, agradables y dulces (Aguirre,2017, p.9).

### **1.3.3 Principales enfermedades de la tuna**

#### **La cochinilla**

*Según Luis Carguacundo la cochinilla es una plaga introducida para obtener su tinta que es muy cotizada en el mercado, este insecto se alimenta de la planta de tuna, mismo que si no es controlado con fungicidas, esta plaga termina con vastas extensiones de plantaciones de tuna, en la actualidad manifiesta que existe solo 4 plantaciones de tuna en el cantón. (Carguacundo, La planta de tuna , 2021)*

**Fotografía 4-1:** Plaga de la cochinilla



#### **Escama de san Antonio**

*Luis Carguacundo explica que esta enfermedad es causada por el descuido de las plantaciones, misma que si no es controlada a tiempo esta puede terminar con el cultivo, menciona que para controlar esta plaga los insumos químicos suelen ser costosos por lo que*

*la mayoría de propietarios suelen dejar en abandono estas plantaciones.* (Carguacundo, La planta de tuna , 2021)

### **Fotografía 5-1:** Escama de san Antonio



La baja importancia económica del nopal (tuna, nopalito y forraje), determinada por los bajos volúmenes comercializados, ha propiciado la falta de información actualizada que permita mostrar su importancia socioeconómica y ambiental (Aguirre,2017, p.8).

La tuna existente en el cantón Guano corresponde a la especie cuyo nombre científico es (*Opuntia ficus-indica*). Las plantas de este género son originarias del continente americano y se encuentran distribuidas en todo su territorio (Aguirre,2017, p.8).

*La tuna como fruta es un alimento rico en proteínas, vitaminas y minerales, atributos que superan a la uva, papaya, manzana entre otras; las pencas tiernas sirven como verdura, se extrae una bebida dulce para la alimentación humana y como forraje para el ganado. Se consume en fresco, pero también en mermeladas, jugos y otros tipos de alimentos preparados.* (Granda,2017, p.9)

*Posee un alto contenido de fósforo, calcio, vitaminas y además algunas propiedades medicinales. Sus pencas son muy apetecidas por el ganado y el polen de sus flores pueden ser muy bien aprovechados por las abejas para la producción de miel. De sus pencas, tiernas y pequeñas a más de utilizarse como verdura en ensaladas, se puede obtener gomas, adherentes, etc.* (Granda,2017, p.9)

Entre las principales características de la Tuna, se destaca que son plantas arborescentes, arbustivas o rastreras, con forma simple o de matorrales. Poseen un tronco leñoso muy definido, con ramificaciones esparcidas o en forma de copa, con tallos y ramas articuladas (Ponce,2010).

*La producción de la tuna en el Ecuador muestra un crecimiento paulatino y moderado, como alternativa para los pequeños y medianos productores del país. El cultivo de tuna se hace principalmente en zonas secas y áridas de la Costa y Sierra: Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Azuay, Loja, Manabí, Guayas, El Oro. (Aguirre,2017, p.9)*

#### **1.3.4 Composición química de la tuna**

*Dentro de la composición química del fruto de tuna, se debe mencionar inicialmente el alto contenido de agua, que es del orden del 90 al 92.5 %, minerales como el calcio y el potasio, además del silicio, sodio y pequeñas cantidades de hierro, aluminio, y magnesio, entre algunos otros (la tuna es una fuente de calcio, ya que en 100 g del fruto hay cerca de 80 miligramos de este mineral). (Granda,2017, p.12)*

*La tuna contiene, también, en varias proporciones, diferentes glúcidos o carbohidratos y componentes nitrogenados. El nopal es rico en fibras, vitaminas (A, B, E, B2, C y K), riboflavina, vitamina B6, clorofila y proteínas. En lo que respecta al valor nutricional, de los cladodios, se puede decir que en 1 taza de cladodios crudos (86g aproximadamente) hay 2.9 g de hidratos de carbono y 1.1g de proteína y solamente 17 kcal. (Granda,2017, p.12)*

**Tabla 1-1:** Valor nutricional de la Opuntia ficus indica.

Concepto	Contenido
<b>Porción comestible</b>	78.00
<b>Energía (Kcal.)</b>	27.00
<b>Proteína (gr.)</b>	1.70
<b>Grasas (gr.)</b>	0.30
<b>Carbohidratos (gr)</b>	5.60
<b>Calcio (mg)</b>	93.00
<b>Hierro (mg)</b>	1.60
<b>Tiamina (mg)</b>	0.03
<b>Riboflavina (mg)</b>	0.06
<b>Ácido Ascórbico (mg)</b>	8.00

**Fuente:** El cultivo de tuna-Cochinilla. 2010.

Ministerio de Desarrollo Humano

#### **1.4 Tipos de tuna**

#### **1.4.1 *Tuna de fruto amarillo o naranjado con espinas***

Es un fruto de forma abarrilada, que puede llegar a medir 10cm de largo por 5 cm de diámetro, de pulpa anaranjada. Es una de las más apreciadas para su cosecha ya que es muy fértil y por ser un fruto muy aromático y dulce. Puede ser utilizado en la repostería (Pacheco,2016, p.5).

#### **1.4.2 *Tuna roja***

Fruto abarrilada de color rojo, puede llegar a medir de 7cm de largo por 5cm de diámetro, de pulpa roja y jugosa. Es un fruto que puede ser más utilizado para la realización de postres, por su color. Un fruto que no se lo encuentra mucho en mercados (Pacheco,2016, p.5).

#### **1.4.3 *Tuna blanca***

Fruto en forma cilíndrica, mide de 8cm de largo y 4.5cm de diámetro, su pulpa es de color verde blanquecino. Utilizada este fruto como medicinal (Pacheco,2016, p.6).

#### **1.4.4 *Tuna de fruto verde***

Fruto de forma redonda, mide de 6cm de largo por 5cm de diámetro, su pulpa es de color verde claro (Pacheco,2016, p.6).

### **1.5 Variedades de plantas**

#### **1.5.1 *Opuntia robusta***



**Figura 12-1:** *Opuntia robusta*

Fuente:(soto,2013)

Esta puede llegar a una altura máxima de 2.5m, sus flores son amarillas de frutas semiglobosas, color púrpura cuando están maduras y de pocas semillas. Es uno de los frutos más apreciables ya que es uno de las más grandes variedades cultivadas para la exportación (Pacheco,2016, p.7).

### 1.5.2 *Opuntia pilífera*



**Figura 13-1:** *Opuntia pilífera*

Fuente: (palmbob, s.f.)

Se diferencia por los cladodios con epidermis papilosa vs. Glabra; flores amarillas vs rosas a rojo púrpura; frutos amarillos vs rojos; filamentos blancos vs rojizos; estilos blancos vs rojos y fruto amarillo verdoso vs. rojos. *Opuntia perotensis* se describió recientemente, y aunque podría tratarse de un híbrido (Arreola et al.,2017: p.796)

### 1.5.3 *Opuntia Megacantha*



**Figura 14-1:** *Opuntia Megacantha*

Fuente: (García,2015)

Es una planta arbórea cuyos artículos son de color verde claro a glauco, aplanados y miden entre 30 y 40 cm de largo y de 22 a 27 cm de ancho; con espinas subuladas, aplanadas de 1 a 3 cm de largo y escasas; con aréolas pequeñas distantes entre sí de 3.3 a 5 cm (Pascoe,2020, p.3).

#### **1.5.4 *Opuntia Ficus Indica***



**Figura 15-1:** Opuntia Ficus Indica

Fuente: (Guerrero,2016)

Es una planta de las Cactáceas que se adapta a condiciones restringidas de regiones áridas y semiáridas del país. Los frutos son comestibles y comercializados en mercados locales y nacionales (Terán,2015, p.69).

#### **1.5.5 *Manipulación del cultivo***

La siembra varía de acuerdo con el terreno y la tecnología aplicada, generalmente se siembra en hileras de 3.0 m y 1.0 m entre plantas, haciendo una población estimada de 3333 plantas por hectárea (Granda,2017, p.11).

La siembra a doble hilera en camas de 1.20 m de ancho con distancia entre camas de 3.0 m sucesivamente y las distancia entre plantas de 0.50 m. La producción es de 18 Tm/ha; cada año se debe realizar podas de formación para que las calles no se cierren y las plantas no crezcan demasiado altas (Granda,2017, p.11).

En época de mayor producción, se deben cortar las pencas terminales, logrando que las reservas se acumulen para la próxima campaña. Debido a que la tuna es un cultivo tolerante a la sequía, los riegos son casi nulos, pero en caso de que se necesite, se debe aplicar una lámina de riego de 10 cm (Granda,2017, p.11).

*Es importante identificar la iniciación y finalización de la floración, la iniciación de la fase de fructificación y la duración del período de desarrollo del fruto; el desarrollo de los frutos de tuna a partir del inicio de floración en la planta hasta la completa maduración del fruto y el punto máximo de desarrollo y la madurez fisiológica de los frutos se obtiene a los 80 días.* (Granda,2017, p.12)

El desarrollo de la plantación es de un año y medio, igualmente el inicio de la cosecha es al segundo año libre de enfermedades, y la vida económica es perenne en el cultivo de la tuna (Granda,2017, p.12).

## **1.6 Beneficios de la penca de tuna para la salud**

### **1.6.1 *Colesterol***

La administración de 250 g de pulpa fresca de nopal por 8 semanas produjo en pacientes no diabéticos disminución del colesterol total y del colesterol unido a lipoproteínas de baja densidad y los niveles de glucosa y de insulina disminuyeron en un 11% (Basurto et al.,2006, p.159).

Para explicar estos efectos, los autores proponen un mecanismo sensibilizante del receptor a la insulina. El argumento que apoya esta hipótesis es el haber obtenido bajos niveles de insulina e importante efecto “hipoglucémico” (Basurto et al.,2006: p.159).

### **1.6.2 *Aporte energético para deportistas***

Por la calidad de sus nutrientes y su alto contenido acuoso el nopal es un alimento muy hidratante y aliado de los deportistas. De igual forma, podría ser de utilidad en dietas veganas para obtener calcio, ya que es un mineral que abunda en esta fruta (Gottau, 2019).

Como concluye un estudio del año 2012, tiene efecto prebiótico debido a que aporta fibra insoluble y soluble y por ello, el nopal puede mejorar la flora intestinal y de esta forma reforzar defensas del organismo así como ayudar a prevenir enfermedades metabólicas (Gottau, 2019).

### **1.6.3 *Diabetes***

*De igual forma, se ha comprobado el efecto antioxidante del nopal en el organismo humano y su contenido en polifenoles superior a ingredientes como las semillas de chía por ejemplo, puede ser clave para prevenir enfermedades medidas por procesos inflamatorios tales como la diabetes, el síndrome metabólico o degenerativas como el cáncer.* (Gottau, 2019)

#### **1.6.4 Protector gástrico**

La baba de nopal es una sustancia orgánica de textura viscosa tiene también otras características benéficas para la salud. Una de ellas, “la que más llamó la atención y que ya contaba con una base científica, está vinculada con su capacidad protectora de la mucosa del tracto gastrointestinal” (Lugo, 2021).

#### **1.6.5 En la industria cosmética**

La baba del nopal genera una película no plástica, totalmente sustitutiva de la capa lipídica natural, lo cual ejerce un efecto benéfico, y en el caso de los protectores solares podría incrementar su permanencia sobre la piel, lo que da mayor efecto fotoprotector (Lugo, 2021).

En la actualidad en el cantón Guano se expende bebidas a base de la planta de tuna según nos cuenta Luis Carguacundo quien es propietario de este negocio que lleva ya 12 años realizando estas bebidas, ya sea tónicos o energizantes, mismo que mucha gente que consume estos productos manifiestan que ayuda a tener una buena salud.

Estas preparaciones suelen ser realizadas con pencas seleccionadas minuciosamente y combinados con diferentes frutos y semillas, como es el caso de la frutilla, chía, mismos que son muy consumidas por las personas que acuden a ingerir estas bebidas que aseguran son beneficiosas para la salud.

Luis Carguacundo explica que para realizar este tipo de bebidas se debe utilizar la planta de tuna de la variedad amarilla, ya que el resto de variedades no aportan consistencia como la de este tipo, el nopal de tuna roja y blanca no son recomendados por que el jugo obtenido es muy líquido y no sirve para realizar los tónicos (Carguacundo, La planta de tuna, 2021).

### **1.7 Destino de la cosecha**

*Los agricultores comercializan sus productos en un 34% a los centros de acopio privados y venta directa al consumidor, el 22% en el mercado local, el 11% lo hacen en las ferias libres*

*MAGAP. Estas alternativas diversas no son del todo seguras, por ello deben pensar en nuevas alternativas para evitar que cuando fallan los centros de acopio particulares, sean considerados otros mercados que suplan dicha deficiencia y que incluso pueden ser más rentables y seguros.* (Aguirre,2017, p.18)

El producto considerado más rentable tanto en su producción y comercialización en un 47% es la frutilla, el 22% es limón, 13% Tuna, el 11% guarango y 7% mora, estos productos son los más viables en el mercado (Aguirre,2017, p.18).

En tiempo de cosecha, desde enero hasta mayo, recogemos alrededor de 300 cajas semanales y de ahí baja la producción. Para estos últimos meses se cosechan algo más de 30 cajas, aquí todo el año hay tunas”, enfatizó (MAGAP, 2017).

Cada caja tiene 50 libras de este fruto y Robalino lo comercializa en el Mercado Mayorista de Ambato, a 25 dólares cada caja de tunas gruesas o de primera categoría, hasta llegar a la de sexta categoría o rechazo que se vende hasta en 10 dólares (MAGAP, 2017).

### **1.7.1 *Uso de la tuna en la gastronomía***

#### **Ensalada**

En el cantón Guano se cultiva la tuna para fruto y los intercambios de experiencias permitieron conocer que la tuna no solo es fruto, que su potencial utilitario es amplio, que sus usos son variados, ya que incluso se utiliza las hojas para aprovecharlas en ensaladas (Adriano,2012, p.13).

#### **Jugo de tuna**

Es un producto reciente que se elabora utilizando tuna como materia prima y se considera que tiene un potencial productivo muy alto. Si se desarrolla el mercado de este producto, la rentabilidad obtenida será de las más altas, problemas que se presentan en la elaboración de jugos son la fermentación (Aromas y sabores indeseables) y sedimentos (Landázuri,2013, p.20).

#### **Cópil (Vino de tuna)**

Cópil, es el nombre de vino de tuna, nombre con historia. Narran que Cópil, hijo de Coyolxauhqui, se enfrenta al dios Huitzilopochtli para vengar la muerte de su madre, quien lo

vence y le arranca el corazón arrojándolo al lago de Texcoco, lo que dio origen al primer nopal, el cual encierra toda la pasión y la esencia de la raza mexicana (Landázuri,2013, p.20).

### **Melcocha de tuna**

La melcocha de tuna es un producto de consistencia muy viscosa que se asemeja a la cajeta, siendo de color café claro u oscuro, suele contener pequeñas semillas propias del fruto. Se obtiene mediante concentración de la pulpa de tuna previamente separada de la semilla en casos de cobre. Se expende a granel por peso durante todo el año (Landázuri,2013, p.20).

### **Mermeladas**

Las mermeladas, y hasta vinos que se producen que son los más solicitados, según datos registrados por la Asociación, en Ecuador había 180 hectáreas sembradas de cuatro diferentes clases de tuna, entre ellas tuna amarilla sin espina, tuna amarilla con espina, la blanca y la silvestre (Buenaño,2018, p.10).

### **Yogurt**

En años recientes, la empresa DANONE amplió su oferta de productos de yogurt con frutas incluyendo pulpa de tuna blanca, aparentemente con buena aceptación con respecto a sus aplicaciones industriales (Landázuri,2013, p.21).

### **Aceite de semilla de tuna**

Las semillas constituyen entre el 5 y el 10% del volumen total del fruto; el aceite obtenido a partir de la semilla del fruto del nopal es semejante en calidad a los aceites comestibles de soya y cártamo (Landázuri,2013, p.21).

## **1.8 Antropología**

La Antropología, por su dimensión comprensiva e interpretativa de la diversidad cultural, ofrece una perspectiva fundamental en otras ciencias sociales para entender la diversidad humana y afrontar con éxito la búsqueda de conocimiento y la intervención en contextos pluriculturales (Valle,2012, p.9).

En la actualidad, la interacción de diversos grupos culturales en espacios compartidos, convierte a las teorías, métodos y técnicas de investigación antropológica en herramientas vitales para los investigadores y trabajadores de las ciencias sociales y psicosociales (Valle,2012, p.9).

El auge del estudio de sistemas heterogéneos y diversificados y el incremento de los métodos cualitativos de investigación, promueven la necesidad de la perspectiva antropológica para otras ciencias sociales, la antropología está demostrando día a día, que es una ciencia aplicada (Valle,2012, p.9).

Es la encargada de investigar y trabajar, no solo para el mundo académico, también para instituciones públicas, organizaciones no gubernamentales, empresas, asociaciones étnicas, grupos de interés, proyectos educativos, agencias sanitarias, etc (Valle,2012, p.10).

Entre las ocupaciones consolidadas se encuentran las relacionadas con la gestión del patrimonio etnológico y cultural, la intervención e investigación en el desarrollo de instituciones de perfil intercultural, ámbitos como la salud y la educación, así como los recursos humanos y organización (Valle,2012, p.10).

La comunicación, documentación para instituciones y empresas como científicos sociales, los antropólogos han investigado tanto sobre los procesos como los contextos que subyacen a la diversidad humana, abordándolos a través de sus principios, condiciones y reglas (Valle,2012, p.11).

### **1.8.1 *Tipos de antropología***

#### **Antropología cultural**

También conocida o denominada Antropología social, la cual se ocupa del estudio de las culturas humanas meridiano a meridiano; de sus costumbres pasadas y de la evolución de estas hasta llegar al día de hoy (Medina, 2020).

La Etnografía, rama de la Antropología cultural, describe e interpreta las culturas existentes hoy en día desde la perspectiva que proporciona el trabajo de campo (Medina, 2020).

#### **Antropología lingüística**

El lenguaje ha sido un aspecto trascendental en la evolución del ser humano (existe una Filosofía del Lenguaje) y por ello tiene un espacio específico, no solo en la antropología sino también en la filosofía (Medina, 2020).

En relación al tema que tratamos, la lingüística antropológica estudia la gran diversidad de lenguas humanas desde el punto de vista de la reconstrucción de la historia de estas lenguas e, incluso, de familias lingüísticas enteras y los distintos pueblos que las usaron y aún usan (Medina, 2020).

### **Antropología física**

En este caso, esta subdisciplina de la antropología bebe de las fuentes de la paleontología y la biología, y estudia los orígenes animales de la especie “homo sapiens” y su evolución en el tiempo hasta el final de la evolución homínida en una sola especie: el ser humano actual (Medina, 2020).

La antropología física asocia estos descubrimientos con las otras disciplinas de la antropología y presta especial interés a la distribución de las variaciones hereditarias entre las poblaciones contemporáneas, y deslindar y medir las aportaciones relativas a la herencia, la cultura y el medio ambiente a la vida humana (Medina, 2020).

### **Antropología aplicada**

Es la praxis de todo lo teorizado y combina los descubrimientos lingüísticos, biológicos, culturales y arqueológicos para, sobre el terreno, dar soluciones a problemas prácticos que afecten a la salud, educación, seguridad y prosperidad de los seres humanos (Medina, 2020).

La Antropología aplicada tiene una función más política y educativa pues se interesa por el análisis de las sociedades y la interacción de los individuos en la misma pudiéndose convertir en fundamento para determinadas políticas a poner en práctica en una sociedad (Medina, 2020).

#### **1.8.2 Patrimonio cultural**

*El concepto de patrimonio cultural no solo se refiere a edificios y monumentos del pasado, sino también a las ricas tradiciones que se han transmitido de generación en generación. Como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. (UNESCO, 2018a, p.5)*

### **1.8.3 Patrimonio cultural inmaterial**

*El patrimonio cultural ha ido evolucionando en las últimas décadas, el cual no se limita a monumentos y colecciones de diversos objetos, sino que también incluye tradiciones o expresiones vivas heredadas de los antepasados y transmitido a los descendientes, como usos sociales, rituales, tradiciones orales, artes del espectáculo, eventos festivos, conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo, y conocimientos y técnicas relacionados con artesanías tradicionales.* (UNESCO, 2017)

## **1.9 Arte culinario**

El arte culinario es una muestra característica de la cultura de los pueblos y por ende de su identidad cultural. Resume uno de los aspectos distintivos en el desarrollo de la vida del hombre. Constituye un suceso de obligada mirada en el tiempo porque es asumido como tradición y acto de creatividad. (Ramírez, 2017).

La cocina como bien cultural se transmite oralmente de generación en generación e infunde a los grupos humanos un sentimiento de identidad. Cada pueblo, cultura y región tiene un arte culinario que lo caracteriza (Ramírez, 2017).

## **1.10 Gastronomía**

La gastronomía, arte que transforma en placentera la necesidad de alimentarse, es un hecho cultural. A través de lo que el hombre come y cómo lo hace se pueden investigar sus costumbres, penetrar en su problemática, indagar aspectos sanitarios, conocer, en definitiva, un momento histórico y social (Capano,2012, p.292).

Leer un recetario, preparar un determinado plato o participar de una comida forman parte de un complejo sistema semiótico, cuyos signos pueden ser decodificados desde diferentes perspectivas de análisis (Capano,2012, p.292).

*A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.* (Alva,2012, p.6)

*De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido, ya que deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. Son propias de un gastrónomo actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. (Alva,2012, p.6)*

## **1.11 Métodos de cocción**

### **Convección**

El calor se trasmite a través de un fluido (agua, aire, lípidos). Cuando este se calienta fluye hacia arriba por la disminución de la densidad. La fase fría se dirige al fondo del recipiente y de esta forma se generan las corrientes de convección (Lara,2018, p.3).

En los líquidos (aguas y grasas) las partículas calientes suben y las frías caen produciéndose un ciclo continuo, transfiriéndose el calor por medio de una distancia y cono de transferencia cercano, ejemplo: Vapor (Lara,2018, p.3).

### **Radiación**

Este método recurre a la radiación electromagnética para producir calor, que se transmite en forma de onda. Dependiendo de la fuente de energía pueden ser: Radiaciones no ionizantes que se utilizan para generar calor (infrarrojas, microondas o eléctricas) y las ionizantes, se producen a través de reacciones (Lara,2018, p.3).

Se emplean para esterilizar o inhibir la germinación bacteriana, aumentando la vida útil sin elevar la temperatura. La radiación es un método rápido de calentamiento, ya que la energía radiante viaja con la velocidad de la luz. Los Rayo se transmiten en línea recta, pero se repliegan como un abanico desde la fuente (Lara,2018, p.3).

- La radiación infrarroja, desprendida de la llama producida por combustión de gas carbón o leña, provoca una cierta vibración de los enlaces moleculares, esto aumenta la temperatura, pero su pobre penetración se limita solo a la superficie y luego se transmite por conducción a través del alimento (Lara,2018, p.4).

- Las radiaciones de microondas poseen mayor penetración que las infrarrojas y aportan energía a la masa, ya que su absorción por parte de las moléculas de agua se debe a que estas rotan por su propiedad bipolar (Lara,2018, p.4).
- Las radiaciones eléctricas se producen por el paso de una corriente a baja frecuencia a través de un material conductor, se utiliza como energía térmica debido a que posee una buena penetración en los alimentos, los cuales deben contener agua en su composición para permitir el paso de las radiaciones (Lara,2018, p.4).
- Toda fuente de calor desprende rayos que al chocar contra los alimentos los calientan por ejemplo (Horno a las brasas, Horno a gas o eléctrico, Radiación y Microondas) (Lara,2018, p.4).

### **Por contacto o conducción**

Se produce cuando la energía cinética o agitación es transmitida de molécula a molécula. Queda limitada a las superficies o a alimentos sólidos, donde las moléculas no tienen posibilidad de desplazarse (Lara,2018, p.4).

Es una forma lenta de transmisión del calor. Los metales son los mejores conductores para este fin. Los alimentos que están en contacto directo con la fuente (Sartén u Olla) conducen el calor directamente, esta es la manera más rápida de transferir calor (Lara,2018, p.4).

### **Por inmersión en químico**

Los alimentos que están sumergidos en un elemento químico como el ácido acético o el ácido cítrico por medio de estos elementos sufrirán una serie de cambios como ablandamiento, cambio de color, cambios de sabor, cambios de texturas, y en ciertos casos de acuerdo al alimento destrucción de algunos factores dañinos (Lara,2018, p.4).

### **Cocciones Húmedas**

El alimento conserva su contenido de agua, debido a que las técnicas se realizan sumergiendo el producto o agregándole líquidos acuosos, aunque también puede conservar la humedad por medio del contacto con vapor de agua (Lara,2018, p.4).

Si la cocción se realiza por lapsos prolongados se producirá una expansión total o parcial, en cambio si se realiza. Realiza por lapsos cortos a partir de líquidos en ebullición, se obtiene un resultado por concentración parcial (Lara,2018, p.4).

### **Cocciones Secas**

El producto sufre la pérdida de agua por medio de la evaporación al someterse a temperaturas elevadas. En muchos casos se produce la reacción de Maillard, la cual intensifica los sabores, o incluso la deshidratación del alimento, lo que permite obtener texturas crocantes (Lara,2018, p.4).

## **Métodos de cocción según su clasificación**

### **Clasificación 1**

#### **Por Concentración Seca u Oleosa**

Se cocina en ausencia de agua y parte del agua del alimento se evapora y los elementos de sabor se concentran (Lara,2018, p.7).

- Fritura
- Horneado
- Parrilla / Grillado
- Espiedo
- Plancha
- Salteado
- Baño de María
- Al Vacío
- Rotisar ó Rotir

### **Clasificación 2**

#### **Por Expansión o Calor Húmedo**

En el curso de la cocción en agua, los elementos solubles pasan a esta. (Vitaminas y minerales) (Lara,2018, p.7).

- Al Vapor
- Blanquear
- Escalfar
- Hervido
- Estofar
- Guisar
- Pochado
- Reahogar
- Confitado

### **Clasificación 3**

#### **Método Mixto**

Es una combinación de los dos métodos anteriores (Lara,2018, p.7).

- Poeler
- Gratinar
- Bresear
- Glassear

### **Clasificación 4**

#### **Por Radiación Tecnológica Microondas**

El proceso de calentamiento ocurre porque los materiales con moléculas polares como el agua, las proteínas o los carbohidratos, absorben las ondas y por una agitación electrónica transforman su energía en calor, es entonces cuando se produce un aumento de temperatura en esas moléculas (Lara,2018, p.7).

- Pescados
- Vegetales
- Gratinados
- Tartas
- Otros

#### **Técnicas por Concentración Seca u Oleosa**

##### **Freír o fritura**

La fritura es un tipo de cocción seca, donde el alimento se somete a una inmersión rápida en un baño de grasa o aceite a temperaturas altas, de entre 150 y 180 °C. El término también se aplica al alimento resultante, que queda seco, crujiente y dorado (Lara,2018, p.8).

##### **Fritura profunda**

En este método sumergimos el alimento completamente en aceite caliente, la mayoría de alimentos fritos de esta manera se cubren en apanadura u otro batido (Ecuador,2018, p.84).

##### **Gratinado**

En el gratinado el calor proviene desde arriba del alimento, se utiliza casi exclusivamente para dorar alimentos (Ecuador,2018, p.86).

### **Asar en horno**

Procesar los alimentos por acción del calor transmitido por aire caliente. Los alimentos cambian de sabor y aspecto, se forma una costra por todo su contorno, cociéndose de afuera hacia adentro con su propio jugo (Lara,2018, p.11).

### **A la parrilla, grillado o rostizar**

Es una operación que consiste procesar comestibles por acción de aire caliente, el alimento es expuesto directamente al fuego y el uso de materia grasa es para evitar que el alimento se pegue al metal del equipo (Lara,2018, p.15).

El asado, barbacoa, parrilla o parrillada es una técnica de cocción mediante la que los alimentos (generalmente trozos de carne) son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas (Lara,2018, p.15).

### **Pochado**

El pochado es la cocción de un alimento en un líquido a baja temperatura, se suele utilizar un líquido saborizado, recomendado para alimentos delicados (Ecuador,2018, p.96).

### **Hervido**

El hervido cocina el alimento a la temperatura máxima que permite el agua líquida, la temperatura a la que hierve el agua depende de la altitud a la que se cocina. Por ejemplo, a 3000 metros el agua hierve bajo los 90°C (Ecuador,2018, p.98).

### **Al vapor**

La cocción al vapor rodea el alimento con vapor de agua, que, al condensarse sobre el alimento, le transfiere su calor. Se puede incrementar la temperatura con vapor a presión (Ecuador,2018, p.102).

## **1.12 Técnicas culinarias**

### **Salteado**

El wok permite saltear alimentos: Con el wok a fuego medio y en caliente se añaden dos cucharadas soperas de aceite de oliva moviendo el recipiente para que cubra también las paredes (Batalla, 2011).

Cuando el aceite esté bien caliente se echan los alimentos, primero los que necesitan más tiempo de cocción sin dejar de remover con la cuchara de madera. Una vez cocidos todos los ingredientes, se dejan reposar en el centro para que queden crujientes y se sirven calientes (Batalla, 2011).

### **Papillote**

Esta técnica culinaria consiste en envolver lo que corresponde a una ración del alimento en papel de aluminio, de horno, de barba, de estraza, de manteca, o papillotes de silicona y hornearlo. Es una forma de cocinado que combina las técnicas del horneado, el braseado y la cocción al vapor (Batalla, 2011).

Se recomienda emplear esta técnica con aquellos productos que necesitan poco tiempo de cocción como pueden ser las frutas, las verduras -puerros, tiras de zanahorias, brécol, espárragos-, los pescados, los mariscos y las carnes más blandas como el pollo o el pavo (Batalla, 2011).

### **Asar a la sal**

Asar con sal es una técnica que permite cocinar alimentos en su propio jugo, de manera que quedan envueltos por una gruesa capa de este condimento (Batalla, 2011, p.50).

La sal también desempeña la función de recipiente porque no permite que los jugos y vapores que desprende el alimento se volatilicen en el horno. De este modo, adquiere un sabor muy característico. La óptima para esta elaboración es la sal gruesa (Batalla, 2011, p.50).

## **1.13 Cultura gastronómica**

*La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, ligado a aprendizajes y prácticas heredadas en el entorno familiar y que influye en la manera de*

*socializar y de tener una postura crítica en la sociedad, que han estado vigentes por décadas y que son aceptadas sin importar las razones o situación actual.* (Washicta, 2020,p.15)

*Así como también, se puede distinguir la identidad y la cultura de un pueblo mediante su gastronomía, ya sea por el uso de algunos alimentos o la manera de preparación que se ha transmitido por generaciones. Al mismo tiempo, la gastronomía contribuye a la mejora del lugar y es un modo de dar a conocer la historia y las tradiciones locales.*

(Washicta, 2020,pp.20-21)

### **Tradicional**

Entendemos por tradicional diferentes tipos de costumbres y creencias que caracterizan de manera específica a cada comunidad y que sirven para diferenciarla de las demás, las diferentes manifestaciones materiales y espirituales, aporta valores del patrimonio de la nacionalidad, que sustentan y fortalecen el proceso de identidad (Del Río Boullón et al.,2017: p.144)

### **Auténtico**

La palabra auténtico la empleamos en nuestro idioma para indicar aquello que ha sido aceptado como genuino y verdadero por las características que dispone, es decir, una vez analizadas las mismas y de acuerdo a parámetros que justamente establecen esa originalidad o no, se acepta algo como auténtico o se lo rechaza por no serlo (Ucha, 2013).

### **Ancestral**

La palabra ancestral proviene del latín, pero a partir del francés. Su raíz procede del francés antiguo ancestre, actualmente ancêtre cuyo significado es ancestro. Se considera que la formación de este vocablo se debe a haberse desprendido de la forma culta antecesor (Española, 2021).

### **Típica**

Comida típica de alguna región, se les llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar, ejemplo la comida típica de Venezuela es el Pabellón: Frijoles, arroz y plátanos (Sangucho,2014, p.28).

### **Marco legal**

El "Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 Toda una Vida" de Ecuador es el principal instrumento del Sistema Nacional Descentralizado de Planificación Participativa (SNDPP), y su objetivo es contribuir al cumplimiento progresivo.

## **Objetivo 6**

### **Desarrollar las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria y el buen vivir rural.**

Esta investigación se realizará basándose en el objetivo 6, **literal 6.3** Impulsar la producción de alimentos suficientes y saludables, así como la existencia y acceso a mercados y sistemas productivos alternativos, que permitan satisfacer la demanda nacional con respeto a las formas de producción local y con pertinencia cultural, en este caso la producción de la tuna producto local y propio del cantón Guano.

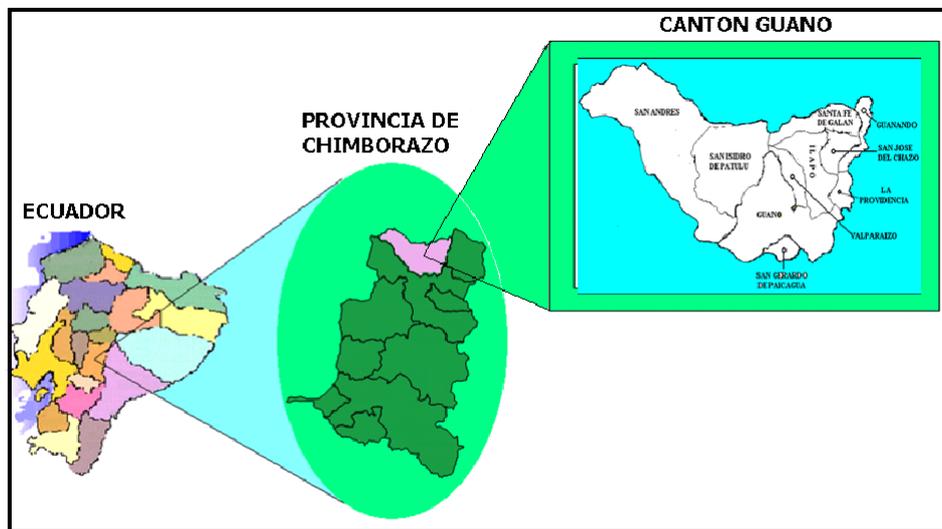
Creando preparaciones a base de tuna y nopal mismo que constara con un recetario de elaboraciones con este alimento producido por los agricultores de la zona. Aportando a la economía, contribuyendo con la alimentación y creando productos con identidad que representen al catón Guano Pueblo mágico del Ecuador.

## CAPÍTULO II

### 2 MARCO METODOLÓGICO

#### 2.1 Localización y temporalización

Esta investigación se realizó en el cantón Guano “pueblo mágico del Ecuador”, perteneciente a la provincia de Chimborazo. El mismo que tuvo una duración de 6 meses, tiempo en el cual se recolectó información necesaria para la elaboración del recetario gastronómico.



**Figura 16-2:** Localización y temporalización del cantón Guano

Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Guano\\_\(cant%C3%B3n\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Guano_(cant%C3%B3n))

#### Variables

##### Identificación

##### Variable dependiente

Propuesta gastronómica a base de la tuna

##### Variable independiente

Producto emblemático

## Descripción de las Variables

### Propuesta gastronómica a base de la tuna

*Por definición, la oferta gastronómica es el conjunto de manjares y bebidas que se ofrecen a un cliente en un establecimiento de restauración. La servucción es el proceso de producción de un servicio (la suma de dos palabras: servicio, de la que se usaría el «serv-«, y producción, de la que se emplearía el «-ucción»). La servucción surge de la interacción entre el personal, el cliente y el soporte material (que en este caso serían los alimentos y bebidas). (Bonis, 2022)*

En la industria de la restauración, se define como propuesta gastronómica aquella que ofrece un establecimiento constituido de elaboración de alimentos y bebidas en un mercado amplio y competitivo. La oferta gastronómica de un restaurante no se reduce al concepto o al tipo de servicio que ofrece (García, 2021).

### Producto emblemático

*Cada empresa o institución tiene un producto por el cual es conocido entre el público y sus competidores, el producto emblemático representa la marca. Se transforma en emblemático cuando deja de ser una moda y es algo constante, cuando su apariencia sobrevive con el tiempo y al verlo contiene recuerdos de nuestras vidas. (Ajon,2020p.38)*

## 2.2 Operacionalización de Variables

**Tabla 2-2:** Operacionalización de las variables

VARIABLES	CATEGORÍA	INDICADOR
<b>Dependiente</b> Propuesta gastronómica a base de la Tuna	Tipos de consumo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comida Típica</li><li>• Bebidas Tradicionales</li><li>• Postres típicos</li></ul>
	Métodos de preparación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ancestral</li><li>• Moderna</li><li>• Mixta</li></ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tradicional</li><li>• Típica</li></ul>

<b>Independiente</b> Producto emblemático de Guano	Producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cholas</li> <li>• Fritada</li> <li>• Chicha huevona</li> </ul>
	Emblemático	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Momia de Guano</li> <li>• Último hielero del Chimborazo</li> <li>• Balneario los Elenes</li> </ul>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.

### 2.3 Metodología de la investigación

El trabajo de investigación se direccionó al enfoque cualitativo y de campo.

#### 2.3.1 Investigación cualitativa

La investigación cualitativa proporciona profundidad a los datos, dispersión, riqueza interpretativa, contextualización del ambiente o entorno, detalles y experiencias únicas. Asimismo, aporta un punto de vista “fresco, natural y holístico” de los fenómenos, así como flexibilidad (Hernández, 2014, p.16).

Este tipo de investigación busca comprender y profundizar los fenómenos, analizándolos desde el punto de vista de los participantes en su ambiente y en relación con los aspectos que los rodean. Normalmente es escogido cuando se busca comprender la perspectiva de individuos o grupos de personas a los que se investigará, acerca de los sucesos que los rodean, ahondar en sus experiencias, opiniones, conociendo de esta forma cómo subjetivamente perciben su realidad (Guerrero, 2016, p.3).

#### 2.3.2 Investigación de campo

Consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna. El investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes, por medio de la observación directa, la entrevista u otras técnicas. También, se puede realizar a nivel exploratorio, descriptivo y explicativo (Gallardo, 2017, p.54).

### **2.3.3 *Diseño de la investigación***

#### **Diseño de tipo exploratorio**

Sirven para preparar el terreno y, por lo común, anteceden a investigaciones con alcances descriptivos, correlacionales o explicativos. Por lo general, los estudios descriptivos son la base de las investigaciones correlacionales, las cuales a su vez proporcionan información para llevar a cabo estudios explicativos que generan un sentido de entendimiento y están muy estructurados (Hernández,2014, p.90).

#### **Diseño de tipo descriptivo**

Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas (Hernández,2014, p.92).

#### **Diseño de tipo explicativo**

Va más allá de la descripción de conceptos o fenómenos o del establecimiento de relaciones entre conceptos; es decir, están dirigidos a responder por las causas de los eventos y fenómenos físicos o sociales (Hernández,2014, p.95).

### **2.3.4 *Método de investigación***

#### **Método empírico**

Se utilizan para descubrir y acumular un conjunto de hechos y datos como base para diagnosticar el estado del problema a investigar y/o la constatación o validación de la propuesta a ofrecer en la investigación, pero que no son suficientes para profundizar en las relaciones esenciales y por ello requieren del empleo de conjunto con los métodos teóricos (Falcón,2021, p.26).

### **2.3.5 *Población, muestreo y muestra***

#### **Población a estudiar finita**

Población son expresiones equivalentes para referirse al conjunto total de elementos que constituyen el ámbito de interés analítico y sobre el que queremos inferir las conclusiones de nuestro análisis, conclusiones de naturaleza estadística y también sustantiva o teórica (López y Fachelli,2015: pp.7).

## **Población**

En particular se habla de población marco o universo finito, al conjunto preciso de unidades del que se extrae la muestra, y universo hipotético o población objetivo, el conjunto poblacional al que se pueden extrapolar los resultados. Denotaremos al tamaño de la población mediante  $M$  (López y Fachelli,2015, p.7).

Se conoce el tamaño, a veces son tan grandes que se comportan como infinitas. Existe un marco muestral donde hallar las unidades de análisis (marcos muestrales = listas, mapas, documentos). El cantón Guano cuenta con una población total de 42.851 habitantes, 22.356 mujeres y 20.495 hombres (INEC, 2010), puede variar con el tiempo, pero en un instante determinado es finita (AME, 2010).

## **Muestreo**

El muestreo es un conjunto de técnicas estadísticas que implican el análisis y la obtención de conclusiones acerca de un determinado tema de un subgrupo o subconjunto pequeño de elementos (muestra) para extrapolarlas o inferirlas a todo el conjunto de elementos de interés (población) (Unir,2021).

Esto supone que las conclusiones obtenidas de la muestra las consideraremos válidas o aceptables para toda la población, es decir, las generalizaremos a todo el conjunto de elementos (Unir,2021).

## **Tipos de muestreo**

### **Muestreo no probabilístico**

EL muestreo no probabilístico se fundamenta en el criterio de selección del propio investigador/a según los objetivos de la investigación y con un juicio , decisiones objetivadas que juega una función clave para determinar qué unidades han de formar parte de la muestra.

Este criterio puede estar fundamentado sobre la conveniencia y la facilidad, aunque justificado, o sobre la base de una norma sistemáticamente empleada (López y Fachelli,2015, p.43).

### **Muestreo razonado**

La muestra razonada se realiza sobre la base del conocimiento que el investigador/a tiene de la población, de los elementos que la componen y de las líneas maestras de la investigación. Entonces los casos son juzgados de interés para la investigación, pero no son seleccionados aleatoriamente (López y Fachelli,2015, p.47).

### **Muestreo de bola de nieve**

En la muestra de bola de nieve a partir de un núcleo básico de muestra de pocos casos que reúne una serie de características de interés para el estudio, la muestra se edifica progresivamente y se va ampliando a partir de la relación existente o de la elección que un mismo miembro o unidad de la muestra inicial (López y Fachelli,2015: pp.48).

Se sugieren o vinculan con otros miembros, a medida que se incorpora un nuevo elemento relacionado con el anterior se construye una red de relaciones de las unidades muestrales que va creciendo, literalmente, como una bola de nieve (López y Fachelli,2015, p.48).

**Tabla 3-2:** Segmentación por edades

<b>Edad</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Hombres</b>	<b>Total</b>
18 – 30 años	40	22	62
31 – 43 años	15	10	25
44 – 56 años	5	4	9
57 – 69 años	1	2	3
<b>TOTAL</b>	61	38	<b>99</b>

**Fuente:** Investigación de campo Guano 2021

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.

### **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, p.161).

Es un subconjunto de unidades representativas de un conjunto llamado población o universo, seleccionadas de forma aleatoria, y que se somete a observación científica con el objetivo de obtener resultados válidos para el universo total investigado, dentro de unos límites de error y de probabilidad de que se pueden determinar en cada caso (López y Fachelli, 2015, p.6).

En este caso se seleccionó 99 habitantes del cantón Guano, parroquia La Matriz, mismos que contribuyeron a la recopilación de información de la tuna mediante la aplicación de una encuesta. El Ministerio de Turismo en conjunto con el GAD del cantón Guano delegaron a la Ing. Katherine Guerrero quien nos direcciono hacia el productor principal de la tuna Luis Carguacundo, mismo que es participe en varios proyectos del Ministerio Turismo y Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

### **2.3.6 Instrumentos aplicados**

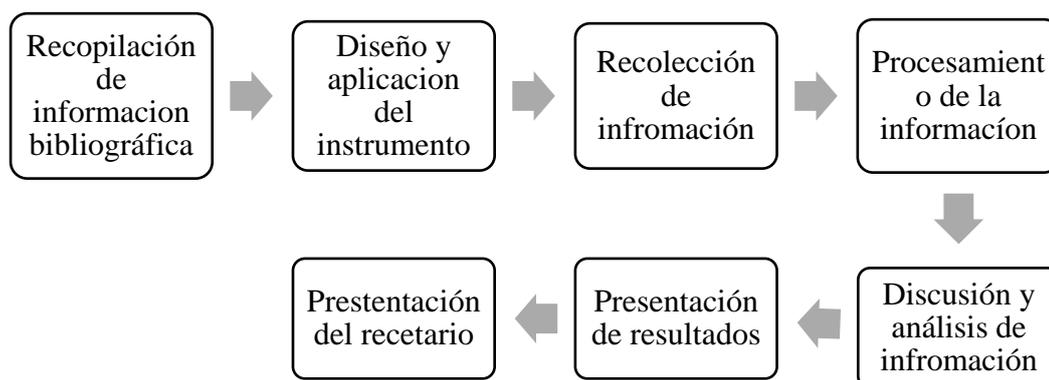
#### **Encuesta**

La técnica de investigación que se efectuará mediante la aplicación de encuestas a los pobladores y productores del cantón Guano, de donde se obtendrá información en forma oral y escrita. En este caso, se estructuró de acuerdo a los indicadores de las variables y dimensiones en estudio, a través de la creación de un recetario gastronómico.

#### **Entrevista**

La entrevista es una de las técnicas de recolección de datos que se utilizó en este trabajo de investigación, en la que intervienen de forma oral una o más personas, donde existe un entrevistador y un entrevistado (sujeto de estudio), la forma de interacción que se realiza es mediante preguntas por parte del investigador con el fin de obtener información que ayude al objetivo de estudio. Su característica principal es que la muestra solo pueden ser personas.

## **2.4 Diagrama de procesos**



**Gráfico 1-2:** Diagrama de procesos

**Realizado por:** Carlos R, Arias G.2021

#### **2.4.1 Descripción del diagrama de procesos**

##### **Recopilación de información bibliográfica**

En este diagrama de procesos se describe cada uno de los procedimientos mediante los cuales se pudo obtener información a través de la aplicación de entrevistas y encuestas, los mismos que serán descritos a continuación:

##### **Diseño y aplicación del instrumento**

Se utilizó la encuesta y la entrevista para obtener información que se aplicaron según el muestreo y los datos obtenidos, mismos que fueron aplicados al grupo de estudio, en este caso a 99 habitantes del cantón Guano y la entrevista a 2 productores de tuna.

##### **Recolección de información**

Las encuestas y entrevistas se aplicaron a los pobladores de manera aleatoria como muestra en estudio y a los productores de tuna del cantón Guano.

##### **Procesamiento de la información**

Se realizó la tabulación correspondiente de cada una de las preguntas de la encuesta realizada a las personas, para luego obtener los resultados.

## **Discusión y análisis de información**

En este punto de la investigación las personas que participaron fueron de gran aporte como es el caso de los productores de tuna por su conocimiento y los pobladores del cantón Guano que contribuyeron a la recolección de información necesaria y concisa para la investigación. Las encuestas y entrevistas fueron técnicas e instrumentos importantes para la obtención de información necesaria para la tabulación e interpretación de los resultados.

## **Presentación de resultados**

Una vez realizado este proceso, se presentó el resultado de la investigación de manera clara y precisa registrando la información a través de la creación de un recetario gastronómico.

### **2.5 Presentación del recetario**

El presente trabajo de investigación se realizó a través de la recolección de información e interpretación de datos para la creación de un recetario gastronómico que dé a conocer las propiedades y usos de la tuna, nopal en combinación con productos producidos en el cantón Guano.

## **CAPÍTULO III**

### **3. MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS**

#### **2.6 Marco de Resultados**

El proyecto de investigación está comprendido por tres ítems que se muestran a continuación.

##### **Costumbres y tradiciones culinarias del cantón Guano.**

En este ítem se describe la información obtenida de fuentes bibliográficas como: Revistas, libros, trabajos de titulación, artículos y páginas web sobre las costumbres y tradiciones del cantón Guano.

##### **Recopilación de información**

La recopilar información se la realizo mediante la aplicación de entrevistas y encuestas relacionadas al tema en estudio, con la finalidad de conocer el nivel de conocimiento y consumo de la tuna.

##### **Resultado de las encuestas**

Las encuestas aplicadas a la muestra seleccionada de 99 personas del cantón Guano, que se encuentran en un rango de edad de 18-69 años, quienes aportaron con la información obtenida acerca del cultivo, variedad y consumo de la tuna en sus diferentes preparaciones, resultados que se presentan a continuación:

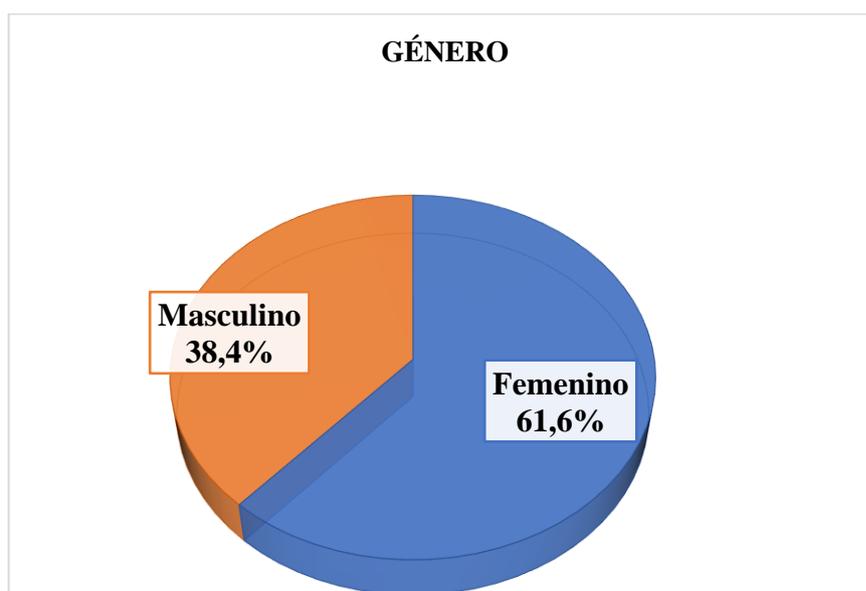
##### **Tabulación**

**Tabla 4-3:** Edad y sexo de las personas encuestadas

RANGO DE EDAD	GÉNERO				TOTAL	
	F		M		Cantidad	%
	Cantidad	%	Cantidad	%		
18 – 30 años	40	40.40%	22	22.22%	62	<b>62.6%</b>
31 – 43 años	15	15.15%	10	10.10%	25	<b>25.3%</b>
44 – 56 años	5	5.05%	4	4.04%	9	<b>9.1%</b>
57 – 69 años	1	1.01%	2	2.02%	3	<b>3.0%</b>
<b>TOTAL</b>	<b>61</b>	<b>61.6%</b>	<b>38</b>	<b>38.4%</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

Fuente: Investigación de campo Guano 2021

Realizado por: Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 2-3:** Nopal en preparaciones gastronómicas

Realizado por: Carlos R, Arias G.2021

## PREGUNTA # 1

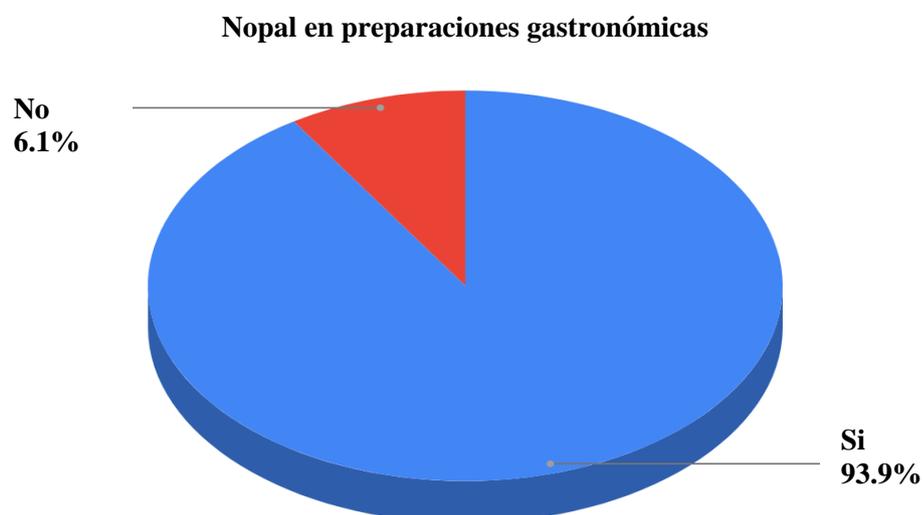
¿Cree usted que el nopal (penca de tuna) se puede utilizar en preparaciones gastronómicas?

**Tabla 5-3:** Nopal en preparaciones gastronómicas

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	93	90.1%
No	6	9.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021

Realizado por: Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 3-3:** Nopal en preparaciones gastronómicas

Realizado por: Carlos R, Arias G. 2021

### Interpretación

El 93.9% de las personas encuestadas manifestaron que les gustaría que el nopal sea empleado en preparaciones gastronómicas, mientras el 6.1% creen que no se puede consumir la el nopal (penca de tuna).

### Análisis

La mayoría de las personas están de acuerdo en que el nopal se puede consumir en diferentes preparaciones.

## PREGUNTA # 2

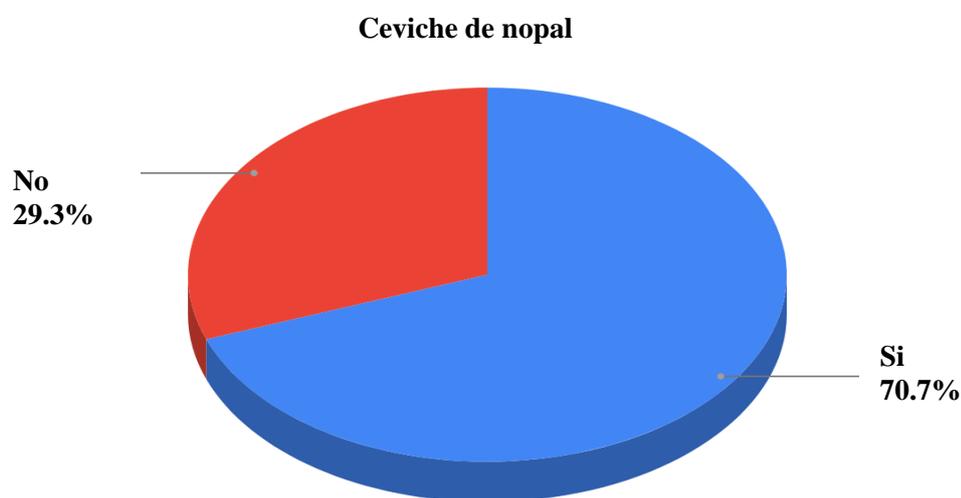
¿Consumiría usted ceviche de nopal?

**Tabla 6-3:** Ceviche de nopal

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	70	70.7%
No	29	29.3%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano,2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 4-3:** Ceviche de nopal

**Realizado por:** Carlos R, Arias G.2021

### Interpretación

El 70.7% de las personas están dispuestas a consumir seviche de nopal, mientras que el 29.3% no consumiría el ceviche.

### Análisis

La gente manifestó que sería algo nuevo e innovador con sumir esta preparación, en combinación con productos que se cultiva en el cantón Guano.

### PREGUNTA # 3

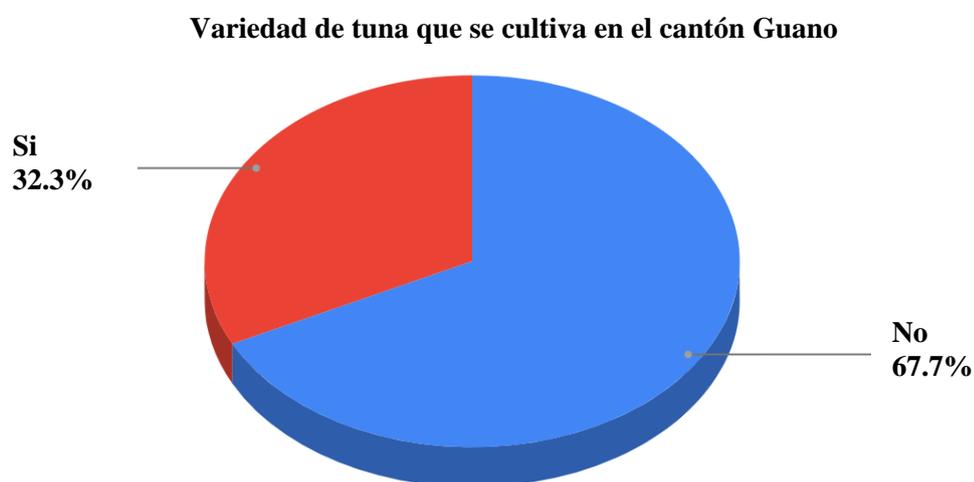
¿Conoce usted la variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano?

**Tabla 7-3:** Variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	32	32.3%
No	67	67.7%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano,2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 5-3:** Variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano

**Realizado por:** Carlos R, Arias G.2021

### Interpretación

La encuesta se realizó a 99 pobladores de los cuales 67 personas que equivale al 67.7% indicó no conocer acerca de que variedad de tuna se cultiva en el cantón, mientras que el 32.3% manifestó que si conocían que variedad de tuna se cultiva.

### Análisis

Estos datos nos permiten identificar que la mayoría de la población desconoce el tipo de tuna que se cultiva en este cantón.

#### PREGUNTA # 4

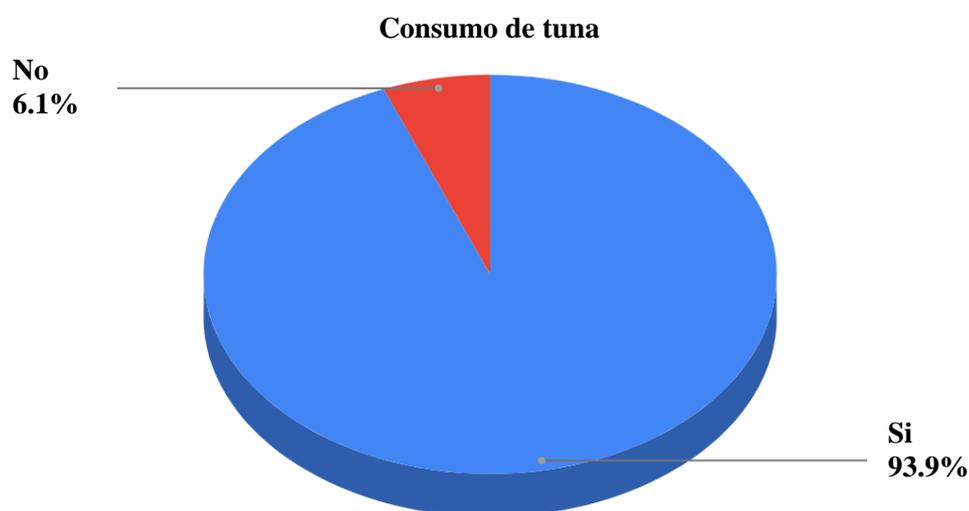
¿Ha consumido tuna alguna vez?

**Tabla 8-3:** Consumo de tuna

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	93	93.9%
No	6	6.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 6-3:** Consumo de tuna

**Realizado por:** Carlos R, Arias G. 2021

#### Interpretación

Se determina que la mayoría de los encuestados han consumido tuna mismo que equivale al 93.9%, el 6.1% manifestó no a ver consumido esta fruta.

#### Análisis

La mayoría de las personas han consumido esta fruta que se cultiva en la zona, ya sea de forma directa o en algún preparado.

## PREGUNTA # 5

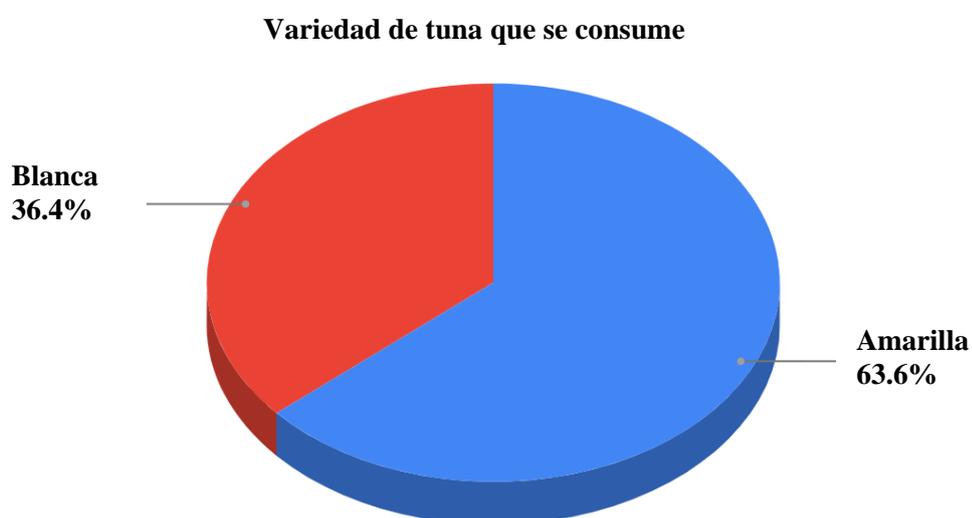
¿Qué variedad de tuna a consumido usted?

**Tabla 9-3:** Variedad de tuna que se consume

Variedad	Frecuencia	Porcentaje
Amarilla	63	63.6%
Blanca	36	36.4%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 7-3:** Variedad de tuna que se consume

**Realizado por:** Carlos R, Arias G. 2021

### Interpretación

El 63.6% de las personas encuestadas indicaron que la tuna que han consumido con frecuencia es la tuna de la variedad amarilla, mientras que el 36.4% indican haber consumido la tuna blanca.

### Análisis

Las personas encuestadas indicaron que la tuna de la variedad amarilla es más cotizada y con más sabor a comparación de la tuna blanca que no les atrae por su color y su sabor que no es tan concentrado.

## PREGUNTA # 6

¿Consumiría usted la tuna en alguna preparación?

**Tabla 10-3:** La tuna en preparaciones gastronómicas

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	88	88.9%
No	11	11.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 8-3:** La tuna en preparaciones gastronómicas

**Realizado por:** Carlos R, Arias G. 2021

### Interpretación

Se determinó que el 88.9% de las personas encuestadas indicaron que estarían dispuestas a consumir la tuna en alguna preparación, mientras que el 11.1% manifestó que no consumirían.

### Análisis

Se identificó que a la mayoría de encuestados le gustaría consumir la tuna en diferentes preparaciones y presentaciones, que solo en fruta.

## PREGUNTA # 7

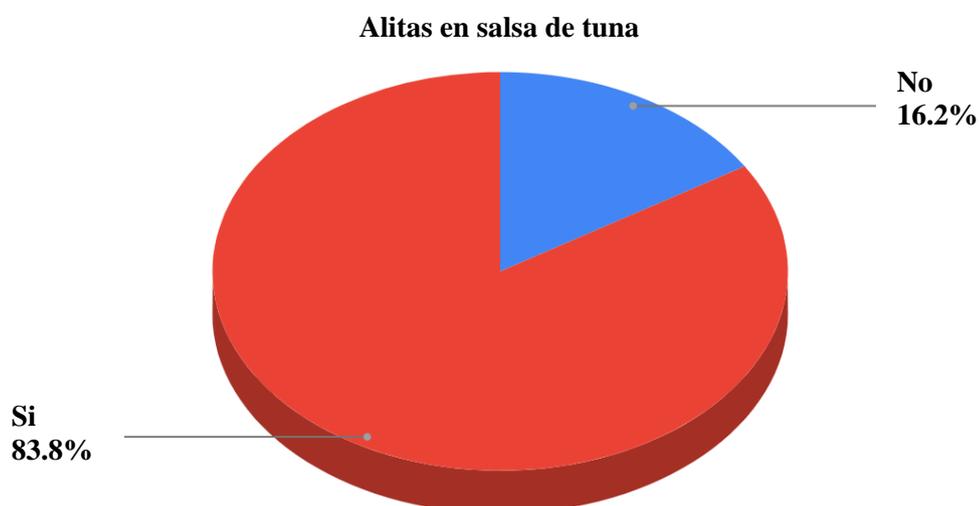
¿Le gustaría consumir alitas en salsa de tuna?

**Tabla 11-3:** Alitas en salsa de tuna

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	83	83.8%
No	16	16.2%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano,2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 9-3:** Alitas en salsa de tuna

**Realizado por:** Carlos R, Arias G.2021

### Interpretación

El 83.8% de las personas indicaron que sería novedoso y que les encantaría probar la salsa de tuna acompañada de alitas, mientras que el 16.2% manifestó que no.

### Análisis

El resultado de esta encuesta muestra que a la mayoría de la gente le agrada consumir la tuna como salsa, misma que puede ser acompañada con diferentes alimentos y carnes.

## PREGUNTA # 8

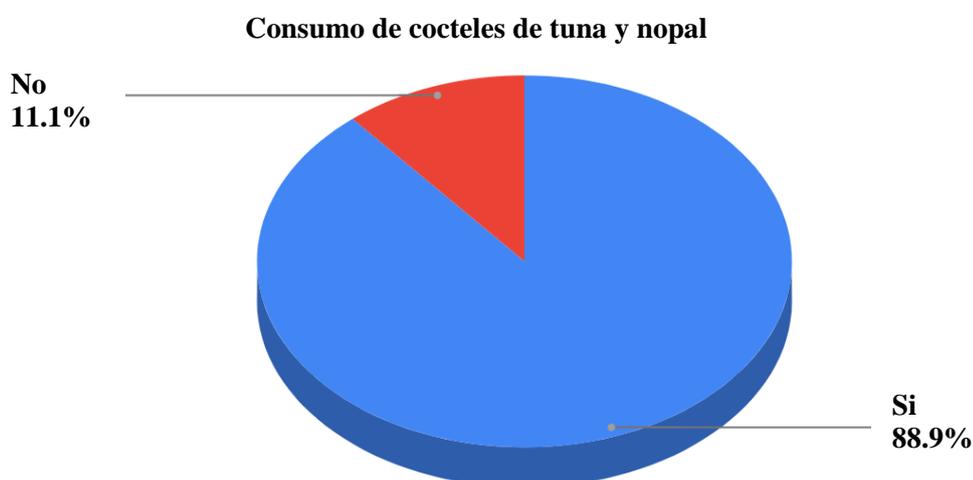
¿Consumiría usted cocteles elaborados con tuna y nopal (penca de tuna)?

**Tabla 12-3:** Consumo de tuna y nopal

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	88	88.9%
No	11	11.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano,2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 10-3:** Consumo de cocteles de tuna y nopal

**Realizado por:** Carlos R, Arias G.2021

### Interpretación

El 88.9% de las personas indicaron que sería agradable poder consumir tanto el nopal (penca de tuna) y la tuna en cócteles, el 11.1% manifestó que no.

### Análisis

Estos datos nos permiten identificar que a la gran mayoría de la gente le gustaría poder consumir estos alimentos en forma de bebida, ya sea con alcohol o sin alcohol.

## PREGUNTA # 9

¿Considera usted adecuado incluir la tuna en la dieta diaria de las personas?

**Tabla 13-3:** Tuna en la dieta diaria de las personas

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	94	94.9%
No	5	5.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano, 2021.

**Realizado por:** Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 11-3:** Tuna en la dieta diaria de las personas

**Realizado por:** Carlos R, Arias G. 2021

## Interpretación

En cuanto a si consideran adecuado incluir la tuna en la dieta diaria de las personas el 94.9% indicaron que sería muy bueno por su aporte a la salud, mientras que el 5.1% manifestaron que no sería adecuado incluir en la dita.

## Análisis

Con base en dichos porcentajes se puede identificar que la mayoría de los encuestados cree adecuado incluir la tuna en la dieta diaria de las personas por su aporte nutricional y beneficios a la salud.

## PREGUNTA # 10

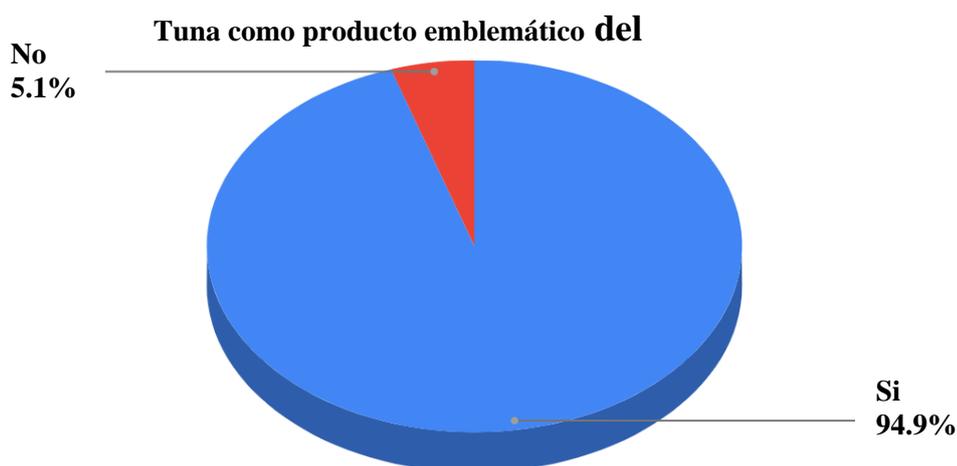
¿Consideraría usted que la tuna se pueda ofertar como producto emblemático del cantón Guano?

**Tabla 14-3:** Tuna como producto emblemático del cantón Guano

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	94	94.9%
No	5	5.1%
<b>Total</b>	<b>99</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta dirigida a los pobladores del cantón Guano,2021.

Realizado por: Arias G, Carlos R, 2021.



**Gráfico 12-3:** Tuna como producto emblemático del cantón Guano

Realizado por: Carlos R, Arias G.2021

### Interpretación

El 94.9% de las personas encuestadas están de acuerdo en que la tuna pueda ofertar como producto emblemático del cantón Guano, el 5,1% indico que no ya que le falta promocionar.

### Análisis

Los datos obtenidos nos permiten identificar que a la gente le gustaría que la tuna se puede ofertar como producto emblemático, pero manifiestan que hace falta más promoción para poder posicionar este producto.

## **2.7 Entrevista**

Esta entrevista se realizó a los productos de tuna del cantón Guano.

### **Nombre:**

P1: Luis Carguacundo

P2: Gerardo Vizuet

### **Ocupación:**

Agricultor

Agricultor

### **¿Cuál es el proceso de cultivo de la tuna?**

**P1:** Para sembrar la tuna se procede a plantar una hoja realizando un hueco, con una distancia de 3 metros entre plantas, para facilitar la poda cuando la planta comience a producir.

**P2:** Se prepara el terreno con anticipación y se realiza un hueco para colocar la hoja de tuna, se aconseja dejar de 2 a 3 metros de planta a planta para su poda en un futuro.

### **¿Qué variedad de tuna se cultiva en el cantón guano?**

**P1:** En la actualidad se cultiva la tuna amarilla por su sabor y se cotiza mejor en el mercado.

**P2:** La tuna blanca y la tuna amarilla son los dos tipos de tuna que se cultivan.

### **¿Ha que atribuye la baja producción de tuna?**

**P1:** La producción de tuna ha disminuido debido a la escama de san Antonio que acabo con algunos cultivos de la zona.

**P2:** La cochinilla es otra plaga que ha ido disminuyendo la producción de tuna y el apoyo al agricultor.

### **¿Cuál es la época de cosecha de la tuna?**

**P1:** La cosecha de la tuna se realiza en junio.

**P2:** La cosecha se realiza en el mes de diciembre.

### **¿A qué mercados se destina la cosecha de tuna?**

**P1:** La producción se destina a la ciudad de Loja y a otro proveedor.

**P2:** La tuna se comercializa en el mercado mayorista de la ciudad de Riobamba.

### **¿Qué precio tiene la caja de tuna?**

**P1:** El precio de la caja de tuna es de 25\$.

**P2:** El siento de tuna cuesta 25\$.

**¿Cuántos productores de tuna existe en la actualidad en el cantón Guano?**

**P1:** Existen algunos productores independientes.

**P2:** En la actualidad la asociación ASOPROGUANO cuenta con 22 productores de tuna.

**2.7.1 Interpretación y análisis de resultados**

Los productores entrevistados manifestaron que lleva tiempo preparar el terreno para el cultivo de esta fruta, se debe sembrar a doble hilera con una distancia de 2 a 3 metros entre plantas, una vez la plantación empiece a producir esta debe ser podada, con el fin de evitar que las plantas no crezcan demasiado y cierren las calles, la producción de tuna en la actualidad ha disminuido debido a la escama de san Antonio y la cochinilla, quienes han terminado con varios cultivos de tuna. Otro factor muy importante es lo costoso que es erradicar estas plagas y la falta de apoyo a los productores.

## 2.8 Propuesta



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

**“PROPUESTA GASTRONÓMICA A BASE DE LA TUNA, COMO PRODUCTO EMBLEMÁTICO DEL CANTÓN GUANO PUEBLO MÁGICO DEL ECUADOR 2021”**

**AUTOR:** Carlos Arias



**PUEBLO  
MÁGICO  
GUANO**  
ECUADOR

IGLESIA CATÓLICA  
LA MATRIZ

2.8.1 **Costumbres y tradiciones culinarias  
del cantón Guano**

**Gastronomía del cantón Guano**

**Conociendo la historia, cultura y el  
arte culinario del cantón Guano  
pueblo mágico.**



**Producción y Edición general**

Calos Roberto Arias Gutierrez – Estudiante de la Carrera de Gastronomía de la ESPOCH.

**Investigación**

Calos Roberto Arias Gutierrez

**Revisión y colaboración**

Lic. Jessica Alexandra Robalino Vallejo

Ing. María Belén Bastidas Aráuz

**Fotografía**

Gobierno Autónomo descentralizado del cantón Guano

Carlos Arias

**Investigación técnica de campo**

Carlos Arias

**Diseño y ilustración**

Carlos Arias

**Disponible en:**

<https://visitaguano.com/es-ec/chimborazo/guano/recetas/tuinopal-recetario-magia-aeu3h0b5b>

<b>Contenido</b>	
<b>Presentación</b> .....	76
<b>Introducción</b> .....	77
<b>Historia</b> .....	78
<b>Límites y división política</b> .....	79
<b>Flora y fauna</b> .....	80
<b>Flora</b> .....	80
<b>Fauna</b> .....	80
<b>Cultura</b> .....	81
<b>Mitos y leyendas</b> .....	81
<b>El duende de san Gerardo</b> .....	81
<b>Fray Lázaro de Santofimiá</b> .....	81
<b>Cueva de los murciélagos</b> .....	81
<b>Artesanías</b> .....	82
<b>Calzado</b> .....	82
<b>Alfombras</b> .....	82
<b>Chompas de cuero</b> .....	82
<b>Fiestas populares del cantón Guano</b> .....	83
<b>Fiestas en honor a la Virgen María Inmaculada</b> .....	83
<b>Fiestas de cantonización</b> .....	83
<b>Fiestas en honor a san Juan bautista</b> .....	83
<b>Fiestas en honor a la Virgen de santa teresita</b> .....	84
<b>Fiestas en honor a la Virgen del rosario</b> .....	84
<b>Carnaval</b> .....	84
<b>Gastronomía del cantón Guano</b> .....	85
<b>La fritada y los chorizos</b> .....	85
<b>Las cholas y empanadas</b> .....	85
<b>Guaguas y soldaditos de pan</b> .....	86
<b>Chicha huevona</b> .....	86

<b>Champús</b> .....	86
<b>Productos del catón Guano</b> .....	87
<b>Ají Rocoto</b> .....	87
<b>Ajo...</b> .....	87
<b>Arveja</b> .....	87
<b>Cebada</b> .....	88
<b>Chocho</b> .....	88
<b>Mashua</b> .....	88
<b>Oca</b> .....	89
<b>Quinoa</b> .....	89
<b>Maíz</b> .....	89
<b>Papa</b> .....	90
<b>Tuna amarilla</b> .....	90
<b>Tuna roja</b> .....	90
<b>Tuna blanca</b> .....	91
<b>Tuna de fruto verde</b> .....	91
<b>Mora</b> .....	91
<b>Frutilla</b> .....	91
<b>Tuninopal</b> .....	92
<b>Entradas</b> .....	93
<b>Ceviche de nopal</b> .....	94
<b>Empanada rellena de carne de res y nopal</b> .....	95
<b>Ensalada de pollo con nopal</b> .....	96
<b>Sopas</b> .....	97
<b>Locro de nopal</b> .....	98
<b>Locro de nopal con cuero reventado de cancho</b> .....	99
<b>Platos fuertes</b> .....	100
<b>Rollo de nopal en salsa de remolacha y fresa</b> .....	101
<b>Alitas en salsa de tuna</b> .....	102

<b>Ensalada de carne molida de res con nopal</b> .....	103
<b>Fritada con nopal</b> .....	104
<b>Postres</b> .....	105
<b>Mousse de tuna</b> .....	106
<b>Espumilla</b> .....	107
<b>Dulce de cebada con tuna</b> .....	108
<b>Cebada frita en salsa de tuna, taxo y nopal</b> .....	109
<b>Bebidas</b> .....	110
<b>Cóctel de tuni fresa</b> .....	111
<b>Cóctel Caipituna</b> .....	112
<b>Cóctel Chauar tuni</b> .....	113
<b>Cóctel Tuni Uvila</b> .....	114
<b>Cóctel Tuni taxo</b> .....	115
<b>Cóctel Trilogía Andina</b> .....	116
<b>Cóctel Tuni nopal</b> .....	117
<b>Lugares turísticos</b> .....	119
<b>Agradecimiento</b> .....	122

## **2.8.2 Presentación**

Autor: Carlos Roberto Arias Gutierrez

Nace en la parroquia Ilapo cantón Guano – Ecuador, el 9 de noviembre de 1993. Parte de mi niñez viví en Ilapo perteneciente al cantón Guano provincia de Chimborazo. Su padre Félix Arias y su madre Mónica Gutierrez.

Los estudios primarios curso en la escuela General Julio Andrade parroquia Ilapo y culmina en la escuela Dr. Arnaldo Merino Muñoz en la ciudad de Riobamba, el bachillerato en el colegio técnico Miguel Ángel León Pontón y culmina en el colegio experimental Pedro Vicente Maldonado obteniendo el título de físico matemático.

Continúa sus estudios superiores en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo ubicado en la ciudad de Riobamba, en la que optó por la carrera de la gastronomía, constancia, perseverancia y dedicación, así como el apoyo incondicional de sus padres para culminar sus estudios universitarios, se considera una persona responsable y creativa. Su hermana Tatiana Arias, considerada una de sus motivaciones en su vida personal.

Con el presente trabajo de investigación espera culminar exitosamente su preparación académica, profesional e incorporarse en el campo laboral y ejercer su profesión mediante la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos durante el tiempo de estudio.

### **2.8.3 *Introducción***

La gastronomía del cantón Guano es muy variada y una de las razones por lo que también las personas lo visitan, y es por degustar de las delicias del arte culinario que aquí se prepara.

Guano promueve la identidad cultural a través de los diferentes productos gastronómicos y turísticos que ofrece. La propuesta gastronómica en la cual se utilizará la tuna como producto base para realizar diferentes preparaciones, utilizando productos propios del cantón Guano.

La presente revista dará a conocer un recetario culinario con la tuna y el nopal productos que se producen en la zona, que beneficiará a la colectividad, adoptando así este producto como emblema del cantón, generando interés y consumo de este producto, mismo que generará beneficios económicos tanto para los productores como para los consumidores, ya que la tuna es una fruta rica en nutrientes y también usada para combatir diversas enfermedades.



#### **2.8.4 Historia**

Se cree que la fecha de fundación de este emplazamiento urbano es en 1572, tiempo en que el Obispo Fray Pedro de la Peña, quien se ampara en la Ordenanza de Felipe II del 15 de junio de 1572, determina la organización de los pueblos.

De acuerdo al decreto de la Gran Colombia sobre la división territorial, el 25 de junio de 1824, Guano fue declarado por primera vez como cantón de la Provincia de Chimborazo junto a Riobamba, Ambato, Guaranda, Alausí y Macas, pero este decreto no llegó a ejecutarse.

El decreto definitivo en el cual se eleva a la categoría de Cantón a Guano se da el 17 de diciembre de 1845 en la Convención Nacional realizada en Cuenca bajo la presidencia de Vicente Rocafuerte, el ejecútese a este decreto se dicta el 20 de diciembre del mismo año.

El Parque Central se llama 20 de diciembre se construyó desde el 8 de septiembre de 1929 y se inauguró el 9 de octubre de 1935. En 1959 concluyeron la construcción del mercado central, edificio del hotel y teatro Homero Avilés. El monumento a la artesana es un homenaje a todas las mujeres emprendedoras que hacían de los obrajes un aporte al convento de la Asunción a través de la venta de sayales.

Según Carlos Ortiz, Guano producía a los religiosos hasta 10.000 escudos anuales. El monumento al trabajador guaneño develado en diciembre de 1970.

### **2.8.5 Límites y división política**

#### **Límites**

Al norte; con la provincia de Tungurahua, al sur; con el Cantón Riobamba, al este; con el Río Chambo y al oeste; con el cantón Riobamba.

#### **Población**

Cuenta con una población total de 42.851 habitantes, 22.356 mujeres y 20.495 hombres (INEC, 2010).

#### **Extensión**

473 km<sup>2</sup>

#### **Temperatura**

La temperatura oscila entre los 16°C y 18°C

#### **Rango altitudinal**

Su rango de altitud va desde los 2.000 hasta los 6.310 msnm, en el nevado Chimborazo.

#### **Aniversario de cantonización**

20 de diciembre

#### **Clima**

Frío-templado

#### **División Política**

Guano tiene dos parroquias urbanas divididas por el río Guano: La Matriz y El Rosario; y, nueve parroquias rurales.

## 2.8.6 Flora y fauna

Guano es una ciudad artesanal, se encuentra ubicada en la Sierra Central, en el Altiplano andino al norte de la provincia.

### Flora

Por su ubicación Guano cuenta con una importante reserva ecológica, tomando en cuenta que la mayoría de zonas se encuentran en el páramo del cantón. Las especies principales de flora que se encuentra son: Capulí, guarango, eucalipto, aliso, arrayán, ciprés, guaba, molle, nogal, pino, pumamaqui, quishuar, yagual, tuna, totora, cabuya negra, cabuya blanca, chilca, retama, achupalla, romero, espino blanco, chirimote, laurel silvestre.

### Fauna



Podemos encontrar gran cantidad de totoras, algas, pequeños anfibios, los cuales sirven de alimento a las especies de patos, patillos y otras especies como: Cóndor andino, garza blanca, lobo de páramo, chucuri, guarro, gallinazos, raposa, huiracchuro, gorrión, codorniz, perdiz, torcaza, sapo, golondrina, mirlo, colibrí, entre otros.

### 2.8.7 Cultura

Desde tiempos inmemoriales, estas tierras fueron asentamiento de varios pueblos y culturas milenarias como es el caso del pueblo de los Panzaleos y Puruhás, que abarcaron el territorio que hoy se conoce como Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo. Estas culturas que nacieron a orillas del río Guano que nace de los deshielos del volcán Chimborazo atravesando al cantón de este a oeste.

#### Mitos y leyendas

##### El duende de san Gerardo

Cuenta la leyenda que, en San Gerardo, población de Cantón Guano muy cerca de la ciudad de Riobamba, uno de sus habitantes trabajaba en un lugar distante del centro parroquial. Para llegar debía atravesar un bosque, salía de su casa a las ocho de la mañana y retornaba a las ocho de la noche.



##### Fray Lázaro de Santofimía

Convertido en la momia de Guano, el misionero Fray Lázaro, continua hoy en su tarea de mediados del siglo XVI, cuando fue primer guardián del templo construido ahí para promover el cristianismo en Chimborazo. Fray Lázaro, era el encargado de la iglesia, y el convento de la orden religiosa La Asunción entre 1565 y 1572. La

##### Cueva de los murciélagos

En la cueva de los murciélagos, ubicada en un bosque cerca de Guano, los duendes vivían en comunión feliz con sus propietarios. Cuentan que los duendecitos bandoleros, tenían la mala costumbre de cosechar las frutas ajenas de los manzanos cada jueves santo.



## 2.8.8 Artesanías

Las artesanías que son elaboradas y producidas en el cantón guano son muy cotizadas en el mercado nacional e internacional.

### Calzado

El calzado hecho por manos guaneñas dura por más de dos años siendo muy vendible a nivel local, nacional y extranjero, recorriendo mercados de Colombia, Ipiales, Quito, Guaranda, Guayaquil y demás.



### Alfombras

Los tejedores de alfombras guaneñas, la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador precisando que quienes hacen el Gobierno están convencidos de que los patrimonios son entes dinámicos que expresan y acompañan los cambios y evoluciones de toda sociedad.

### Chompas de cuero

Guano se ha desarrollado de manera significativa, enfocado principalmente en la confección de prendas de vestir de buena calidad como chompas y calzado.



## 2.8.9 Fiestas populares del cantón Guano

### Fiestas en honor a la Virgen María Inmaculada

Todo un mes de festividades que giran alrededor del 8 de diciembre día de la Purísima Concepción y se unen al 20 de diciembre día de la cantonización de Guano, Pueblo Mágico del Ecuador.



### Fiestas de cantonización

La Dirección de turismo del Consejo Provincial de Chimborazo da a conocer que el 20 de diciembre se celebran las fiestas del Cantón, se realiza corrida de toros en honor a la Virgen María Inmaculada, el 8 de diciembre de todos los años.

### Fiestas en honor a San Juan Bautista

Este festejo se da en el barrio la Magdalena, es una celebración en la que participan el presidente del barrio y población en general, se lo hace en grande con una duración aproximadamente de 3 días desde el 24 al 26 de junio.





### **Fiestas en honor a la Virgen de Santa Teresita**

La fiesta del barrio en honor a la virgen, se hace en octubre, es una fiesta muy importante por las celebraciones que se dan en esta ocasión como son: la misa, toros de pueblo, show, bailes, fuegos pirotécnicos, festivales de bandas de pueblo, quema de la chamiza.

### **Fiestas en honor a la Virgen del Rosario**

La fiesta de la virgen del Rosario, se realiza desde el 7 al 9 de octubre, es una fiesta muy importante por las celebraciones que se dan en esta ocasión como son: la misa, show, bailes, fuegos pirotécnicos, festivales de bandas de pueblo.



### **Carnaval**

Lo más atractivo de la fiesta de Guano es el desfile, que este año se realizó el lunes 16 de febrero, donde coloridos vestuarios y decenas de personajes brindan alegría a los miles de visitantes a través de comparsas. Globos con agua, talco, polvo blanco, tizne y espuma de carnaval formar parte de este tradicional festejo.



## 2.8.10 Gastronomía del cantón Guano

La cocina popular es aquella que constituye un hecho cultural en el cual se conoce los productos con los que se elaboran los platos típicos, la transformación de los ingredientes utilizados, en la que los humanos utilizamos la tecnología, conocimientos y “secretos” que son adquiridos por la familia de generación tras generación. “Más que una forma de subsistencia, es un modo de vida” eso es la actividad culinaria, es el resultante de un conocimiento, transmitido a lo largo del tiempo, que le permite acceder a las personas a la preparación de los platos propios.

### La fritada y los chorizos

Elaborados a base de carne de cerdo, con fórmula especial que le da el sabor característico, acompañado de tortillas de papa, mote y tostado.



### Las cholas y empanadas

Pan de tamaño pequeño que lleva como condumio dulce en el primer caso, las empanadas con queso, elaboradas artesanalmente y preparadas en horno de leña lo que le da un sabor característico.

### Guaguas y soldaditos de pan

“Guagua” que significa niño, niña o bebé en lengua Quichua es la razón por la cual el pan de guagua tiene esa forma. Es protagonista junto con la colada morada en las fiestas de finados o Semana Santa en Ecuador y se representan como elementos simbólicos de alianzas y compromisos sociales.



### Chicha huevona

Bebida preparada a base de maíz, y dulce, que mediante proceso de fermentación adquiere un color y sabor característico, se lo bebe en forma natural o preparada en la denominada “Chicha Huevona”. Acompaña a las fritadas y chorizos.

### Champús

El Champús es una bebida que se elaboran en el cantón, hace más de 40 años generalmente se la consume durante actos festivos especialmente en el Corpus Christi es una bebida tradicional en el Cantón Guano y se realiza solo en el mes de junio.



### 2.8.11 *Productos del catón Guano*

#### **Ají Rocoto**

Tiene una forma redonda con piel gruesa, es una de todas las variedades existen en el país más picante, es utilizado crudo o molido, pero para disminuir su picor es recomendable sacar las venas y las semillas.

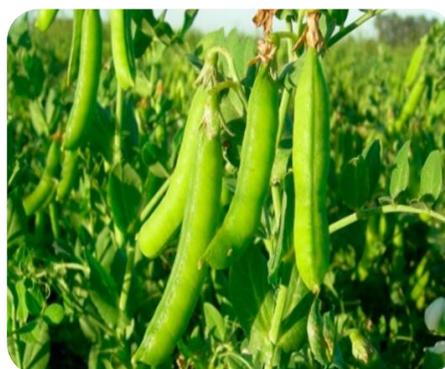


#### **Ajo**

Es una especie culinaria muy apreciada, forma parte de la familia de las liliáceas. Este ingrediente es uno de los principales ya que le aporta todo el concentrado de su sabor en las preparaciones.

#### **Arveja**

Es una leguminosa que se la encuentra con su grano tierno o seco; en la alimentación la arveja tiene gran relevancia, siendo rica en carbohidratos y proteínas, baja en grasas y excelente fuente de fibra, minerales y vitaminas.



### **Cebada**

Este cereal en la actualidad ocupa el quinto lugar en su producción nivel mundial, conocida también por su nombre científico *Hordeum Vulgare* es buena fuente de potasio magnesio y fósforo.



### **Chocho**

Este producto se ha venido dando en las zonas alto andinas desde hace mucho tiempo, sus granos vienen en vainas similares a las arvejas, el chocho se lo consume sancochado para quitar su amargor.

### **Mashua**

Tubérculo domesticado en tiempos precolombinos, su cultivo es parecido al de la papa, se consumen hervidos o asados después de hacerlos expuesto al sol para darle un toque de dulzor.





### **Oca**

De origen andino fue domesticado con la papa y el melloco en la parte andina del Perú, se consume de manera, fresca o deshidratada, tiene una gama de colores variada desde amarilla, violeta hasta negro posee gran cantidad de carbohidratos.

### **Quinua**

Es un cereal alimenticio, la palabra quinua es de origen quechua, este grano se lo consume especialmente en sopas, también en panes, dulces y bebidas, así mismo sus hojas en ensaladas nutritivas.



### **Maíz**

Este producto al igual que la papa y el ají es un ingrediente representativo en la gastronomía ecuatoriana, desde épocas prehispanicas, en este caso la preparación de la chicha, también se elaboran humitas que preparaban los quechuas.



### **Papa**

Tubérculo originario de los Andes sudamericanos, existen identificadas dos mil especies de papas que pueden ser desde redondas, ovaladas, alargadas, con su corteza de color rojo, rosado, blanco y negro.

### **Tuna amarilla**

Es un fruto de forma abarrilada, que puede llegar a medir 10cm de largo x 5 cm de diámetro, de pulpa anaranjada. Es una de las más apreciadas para su cosecha ya que es muy fértil y por ser un fruto muy aromático y dulce.



### **Tuna roja**

Fruto abarrilada de color rojo, puede llegar a medir de 7cm de largo por 5cm de diámetro, de pulpa roja y jugosa. Es un fruto que puede ser más utilizado para la realización de postres, por su color.

### **Tuna blanca**

Fruto en forma cilíndrica, mide de 8cm de largo y 4.5cm de diámetro, su pulpa es de color verde blanquecino.



### **Tuna de fruto verde**

Fruto de forma redonda, mide de 6cm de largo por 5cm de diámetro, su pulpa es de color verde claro.



### **Mora**

En Ecuador, la mora de castilla en general se cultiva en 6.000 hectáreas, estas se distribuyen en Tungurahua, Bolívar y Chimborazo.



### **Frutilla**

Se cultivan en zonas que tienen entre 1300 y 3600 metros sobre el nivel del mar y con temperaturas que bordean los 15 grados, teniendo una producción de 22,4 Tm/año.



## 2.9 Tuninopal

*El recetario*

*de la*

*Magia*





# Entradas



# CEVICHE DE NOPAL

## INGREDIENTES

-  80 gr nopal
-  50 ml naranja
-  50 ml limón
-  40 gr tomate de carne
-  40 gr cebolla paiteña
-  30 gr melloco
-  30 gr oca
-  80 ml aceite
-  30 gr quinua
-  c/n cilantro
-  c/n sal



## ELABORACIÓN:

1. Limpiar, cortar en cubos pequeños y cocinar el nopal por unos 10 minutos, retirar del agua y reservar una parte del agua en el que seccionó el nopal.
2. Cortar la cebolla paiteña en pluma y colocar en un recipiente con agua, sal y limón y dejar por unos minutos.
3. Picar el tomate en cubos pequeños y reservar.
4. Tostar la quinua y conservar para su posterior uso.
5. Colocar en una cacerola con agua el melloco y la oca a blanquear por unos 3 minutos, retirar del fuego y picar finamente para llevarlas a fritura.
6. Mezclar el zumo de naranja, limón, sal y el agua de nopal que se reservó, agregar el tomate, cebolla escurrida, nopal, tomate finamente picado y la quinua tostada.
7. Servir el ceviche con el melloco y oca frita.

# EMPANADA RELLENA DE CARNE DE RES Y NOPAL

## INGREDIENTES

-  40 gr nopal
-  40 gr carne molida de res
-  20 gr ajo
-  20 gr cebolla paitaña
-  1 pizca de sal
-  50 ml agua mineral
-  60 gr harina
-  40 gr mantequilla
-  100 ml aceite
-  30 gr arveja
-  10 gr azúcar



## ELABORACIÓN :

1. Colocar en un bol la harina, mantequilla, una pizca de sal y azúcar, procedemos a mesclar, agregar poco a poco el agua mineral y amasar hasta que la masa este en el punto ideal, dejar reposar por unos 15 minutos.
2. En un recipiente agregar aceite, ajo, cebolla y remover constantemente, añadir la carne, la arveja previamente cocinada, nopal y dejar por unos minutos hasta que este cocida, rectificar sabores y reservar.
3. Estirar la masa, rellenar, repulgar y llevarlas a fritura.

# ENSALADA DE POLLO CON NOPAL

## INGREDIENTES

-  80 gr nopal
-  40 gr pollo
-  20 gr uvilla
-  20 gr col
-  20 gr zanahoria
-  c/n sal
-  50 gr taxo
-  20 gr cebada
-  10 gr harina
-  10 gr mantequilla
-  c/n pimienta
-  50 ml aceite



## ELABORACIÓN :

1. Cocinar el nopal y reservar.
2. Cortar finamente la col y dejar marinar en zumo de taxo por unos minutos.
3. Rallar la zanahoria y reservar.
4. Colocar en un sartén con poca grasa el pollo previamente condimentado con sal, pimienta y dorarlo por ambos.
5. En un recipiente colocar el aceite y freír la cebada.
6. Mesclar todos los ingredientes y servir.



# Sopas



# LOGRO DE NOPAL

## INGREDIENTES

-  80 gr nopal
-  80 gr papa puña
-  50 gr cebolla blanca
-  10 gr ajo
-  60 ml leche
-  c/n comino
-  c/n sal
-  5 ml achiote



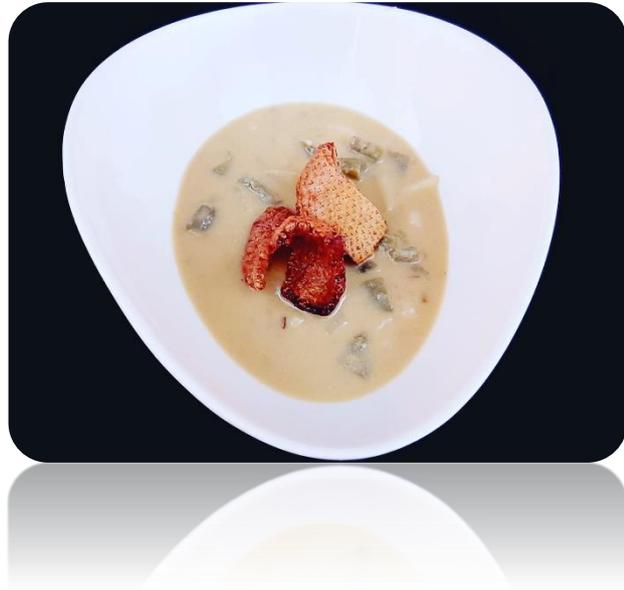
## ELABORACIÓN :

1. Realizar un refrito de ajo y cebolla blanca con achiote.
2. Una vez dorado el refrito agregar la papa y el nopal previamente cocido, remover por unos minutos y agregar leche.
3. Agregar el resto de papas picadas al locro y dejar cocer por unos minutos.
4. Retirar una parte de las papas del locro y el nopal para licuar, una vez licuado agregar a la preparación, dejando por unos minutos terminar su cocción.
5. Rectificar sabores y servir.

## LOCRO DE NOPAL CON CUERO REVENTADO DE CHANCHO

### INGREDIENTES

-  80 gr nopal
-  80 gr papa puña
-  50 gr cebolla blanca
-  10 gr ajo
-  60 ml leche
-  80 gr cuero de chancho
-  c/n comino
-  c/n sal
-  5 ml achiote



### ELABORACIÓN:

1. Realizar un refrito de ajo y cebolla blanca con achiote.
2. Una vez dorado el refrito agregar la papa y el nopal previamente cocido, remover por unos minutos y agregar leche.
3. Agregar el resto de papas picadas al locro y dejar cocer por unos minutos.
4. Retirar una parte de las papas del locro y el nopal para licuar, una vez licuado agregar a la preparación y colocar el cuero previamente frito, dejar por unos minutos terminar su cocción.
5. Rectificar sabores y servir.



# Platos fuertes



## ROLLO DE NOPAL EN SALSA DE REMOLACHA Y FRESA

### INGREDIENTES

- 🍴 80 gr nopal
- 🍴 10 gr ajo
- 🍴 30 gr pimiento verde
- 🍴 50 gr arveja
- 🍴 60 gr queso fresco
- 🍴 c/n comino
- 🍴 80 gr carne molida de res
- 🍴 c/n sal
- 🍴 80 gr habas
- 🍴 20 gr tomate cherry
- 🍴 5 gr menta
- 🍴 20 gr frutilla
- 🍴 60 gr remolacha
- 🍴 10 gr mantequilla
- 🍴 5 gr harina
- 🍴 1 u taxo
- 🍴 10 ml vinagre



### ELABORACIÓN:

1. Lavar y cocer el nopal.
2. Realizar un refrito con mantequilla, ajo, pimiento verde y remover por unos minutos.
3. Agregar al refrito la arveja cocida poco a poco, una vez realizado esto rectificar sabores y reservar.
4. Pelar el haba y después llevarla a cocción para realizar un puré.
5. Colocar el relleno de carne molida sobre el nopal y realizar un rollo, agregar queso y llevarlo al horno por unos 5 minutos a gratinar.
6. Colocar vinagre, sal, sumo de taxo, aceite y remover hasta que se incorporen todos los ingredientes. Mesclar el tomate y menta para la ensalada.
7. Realizar el montaje del plato y servir.

# ALITAS EN SALSA DE TUNA

## INGREDIENTES

- 👁️ 3 u tuna amarilla
- 👁️ 10 gr ajo
- 👁️ 30 gr cilantro
- 👁️ 180 gr alitas
- 👁️ 100 gr papa
- 👁️ c/n sal
- 👁️ 50 gr tomate
- 👁️ 50 pepinillo
- 👁️ 10 gr harina
- 👁️ 10 gr mantequilla
- 👁️ 10 ml vinagre



## ELABORACIÓN :

1. Limpiar las alitas y cortar por la mitad.
2. Licuar ajo, cilantro y agregar sal para realizar el adobo. Colocar las alitas en el adobo y dejar reposar por unos minutos.
3. Pelar la tuna, licuar y verter en una cacerola con roux y dejar reducir.
4. Colar en una bandeja las alitas y verter la salsa sobre ellas, enviar al horno por unos 15 minutos a 180 °C.
5. Freír las papas en abundante aceite.
6. Picar el pepinillo, tomate mesclar y reservar para su posterior uso.
7. Servir las alitas acompañadas de papas fritas y ensalada.

## ENSALADA DE CARNE MOLIDA DE RES CON NOPAL

### INGREDIENTES

- 🥗 80 gr nopal
- 🥗 80 gr carne molida de res
- 🥗 50 gr cebolla perla
- 🥗 10 gr ajo
- 🥗 20 gr pimiento verde
- 🥗 20 gr pimiento rojo
- 🥗 c/n sal
- 🥗 50 gr tomate
- 🥗 c/n pimienta
- 🥗 10 gr harina
- 🥗 10 gr mantequilla



### ELABORACIÓN :

1. Cocinar el nopal y reservar.
2. Realizar un refrito con mantequilla, ajo, cebolla perla, pimiento verde, pimiento rojo y el nopal previamente cocido, remover constantemente por unos minutos.
3. Colocar en un recipiente mantequilla, harina y remover, agregar el zumo de nopal, azúcar y dejar reducir por unos minutos y retirar del fuego.
4. Agregar la carne molida al refrito, condimentar y servir.

# Fritada con Nopal

## INGREDIENTES

-  80 gr nopal
-  180 gr carne de chanco
-  80 gr mote
-  80 gr maíz
-  60 gr maduro
-  60 gr ajo
-  80 gr cebolla blanca
-  c/n cilantro
-  80 ml tuna
-  20 gr tomate de carne
-  c/n sal



## ELABORACIÓN :

1. Licuar cilantro, ajo, cebolla blanca, sal y verter sobre la carne de chanco previamente cortada y dejar por 3 horas.
2. Cocinar a presión el mote durante 1 hora.
3. Colocar en una paila la carne de chanco junto con el adobo a llama alta y dejar sancochar hasta que el líquido de cocción se seque, agregar el zumo de tuna y dejar dorar la carne y retirar del fuego.
4. Agregar el maíz junto con aceite y freír.
5. Freír el maduro en abundante aceite.
6. Saltera el nopal.
7. Servir acompañada de una ensalada de tomate.



# Postres



# MOUSSE DE TUNA

## INGREDIENTES

-  4 u tuna amarilla
-  60 gr azúcar
-  60 ml crema de leche
-  14 gr gelatina sin sabor

## ELABORACIÓN:



1. Colocar las tunas peladas sobre un colador y con una cuchara aplastar para sacar el zumo.
2. Mesclar el zumo y azúcar.
3. Hidratar la gelatina, una vez realizado esto colocar en el microondas por uno 5 segundos y agregar sobre el zumo de tuna.
4. Montar la crema de leche, mesclar uniformemente y llevar a refrigeración por unas 3 horas antes de servir.

# ESPUMILLA DE TUNA

## INGREDIENTES

-  2 u tuna amarilla
-  60 gr azúcar
-  2 u huevos
-  14 gr quinua



## ELABORACIÓN:

1. Sacar el zumo de las tunas y colocar en un recipiente junto con las claras y batir a punto de nieve.
2. Agregar poco a poco el azúcar mientras se bate hasta que obtenga la forma de la espumilla tradicional.
3. Tostar la quinua y reservar.
4. Servir con salsa de tuna y quinua tostada.

# DULCE DE CEBADA CON TUNA

## INGREDIENTES

-  2 u tuna amarilla
-  120 ml leche
-  90 gr cebada pelada
-  25 gr azúcar
-  c/n canela
-  c/n cardamomo



## ELABORACIÓN :

1. Colocar la cebada pelada en remojo por media hora.
2. Extraer el zumo de la tuna con la ayuda de un tamiz.
3. Poner en una olla el zumo de tuna, la cebada y dejar hervir por 10 minutos.
4. Una vez transcurrido los 10 minutos agregar la leche y dejar reducir.
5. Añadir canela, cardamomo y servir.

## CEBADA FRITA EN SALSA DE TUNA ,TAXO Y NOPAL

### INGREDIENTES

-  30 gr nopal
-  60 gr cebada
-  30 gr taxo
-  30 gr tuna amarilla
-  20 gr plátano
-  20 gr frutilla
-  10 gr harina
-  10 gr mantequilla
-  c/n azúcar
-  100 ml aceite



### ELABORACIÓN :

1. Freír la cebada en abundante aceite y reservar.
2. Colocar en una olla, mantequilla, harina y realizar una roux para las tres salsas.
3. Agregar el zumo de tuna en un recipiente y la roux dejar reducir a llama baja. El mismo procedimiento para la salsa de taxo y nopal.
4. Cortar en rodajas el plátano, la frutilla y servir.



# Bebidas



# CÓCTEL TUNI FRESA

## INGREDIENTES

-  80 ml zumo de tuna
-  80 gr fresa
-  80 ml leche
-  5 gr azúcar
-  ½ oz puro

## ELABORACIÓN:

1. Licuar la fresa con leche y azúcar.
2. Colar los residuos de la fresa licuada.
3. Colocar en un vaso el zumo de tuna, el puro y agregar poco a poco la fresa licuada.
4. Servir a temperatura ambiente.



# CÓCTEL CAIPITUNA

## INGREDIENTES

- 🍹 80 ml zumo de tuna
- 🍹 20 ml zumo de limón
- 🍹 c/n hielo
- 🍹 50 ml de agua mineral
- 🍹 ½ oz puro



## ELABORACIÓN:

1. Colocar en un vaso hielo, puro, zumo de tuna, jugo de limón, remover y servir

# CÓCTEL CHAGUAR TUNI

## INGREDIENTES

- 🍹 80 ml zumo de tuna
- 🍹 80 ml chaguarmishqui
- 🍹 c/n hielo
- 🍹 50 agua mineral
- 🍹 ½ oz puro



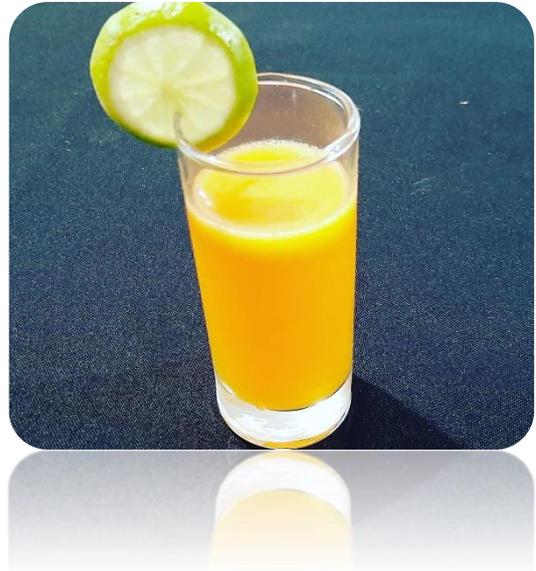
## ELABORACIÓN :

1. Extraer el zumo de la tuna.
2. Colocar en la coctelera hielo, puro, zumo de tuna, agua mineral chaguarmishqui y agitar por unos minutos.
3. Verter en un vaso y servir.

# CÓCTEL TUNI UVILLA

## INGREDIENTES

- 🍹 30 ml zumo de tuna
- 🍹 30 ml zumo de uvilla
- 🍹 c/n hielo
- 🍹 20 ml de agua mineral
- 🍹 ½ oz puro



## ELABORACIÓN :

1. Colocar en un vaso hielo, puro, zumo de tuna, zumo de uvilla, remover y servir.

# CÓCTEL TUNI TAXO

## INGREDIENTES

- 🍹 80 ml zumo de tuna
- 🍹 80 ml zumo de taxo
- 🍹 c/n hielo
- 🍹 50 ml agua mineral
- 🍹 ½ oz puro

## ELABORACIÓN:

1. Extraer el zumo de tuna y taxo.
2. Colocar en un vaso hielo, agregar puro, zumo de tuna, zumo de taxo, agua mineral, remover y servir.



# CÓCTEL TRILOGÍA ANDINA

## INGREDIENTES

-  50 ml zumo de tuna
-  50 ml zumo de taxo
-  50 ml zumo de uvilla
-  c/n hielo
-  30 ml agua mineral
-  ½ oz puro



## ELABORACIÓN :

1. Agregar en la coctelera, hielo, puro, agua mineral, zumo de tuna, zumo de taxo, zumo de uvilla tapar y agitar por 3 minutos.
2. Verter en un vaso y servir.

# CÓCTEL TUNI NOPAL

## INGREDIENTES

-  60 ml zumo de tuna
-  60 ml zumo de nopal
-  c/n hielo
-  ½ oz puro



## ELABORACIÓN :

1. Licuar el nopal y eliminar los residuos.
2. Extraer el zumo de tuna.
3. Colocar en un vaso hielo, puro, zumo de tuna, zumo de nopal, remover y servir.

Se llevó a cabo la degustación de las preparaciones de la propuesta gastronómica, contando con un gran nivel de aceptación por parte de los participantes, misma que se realizó con los estudiantes de séptimo nivel de la carrera de gastronomía de la ESPOCH. Cada preparación tubo 10 muestras para la degustación, los resultados se reflejan a continuación.

Preparación	Categoría	Porcentaje
Rollo de nopal en salsa de remolacha y fresa	Muy bueno	90 %
Mousse de tuna	Excelente	100 %
Locro de nopal	Excelente	100 %
Ceviche de nopal	Bueno	80 %
Alitas en salsa de tuna	Muy bueno	90 %
Espumilla de tuna	Muy bueno	90 %
Locro de nopal con cuero reventado	Muy bueno	90 %
Empanada rellena de carne de res y nopal	Muy bueno	90 %

Dulce de tuna con cebada	Excelente	100 %
Ensalada de carne molida de res con nopal	Muy bueno	90 %
Ensalada de pollo con nopal	Bueno	80 %
Cebada frita en salsa de tuna, taxo y nopal	Bueno	80 %
Fritada con nopal	Muy bueno	90 %
Cóctel Tuni fresa	Excelente	100 %
Cóctel caipituna	Muy bueno	90 %
Cóctel Tuni uvilla	Muy bueno	90 %
Cóctel Chaguar Tuni	Excelente	100 %
Cóctel Tuni taxo	Muy bueno	90 %
Cóctel trilogía Andina	Excelente	100 %
Cóctel tuni nopal	Muy bueno	90 %

Se determino que las preparaciones del recetario tubo la acogida esperada con una calificación de Excelente con el 100 %, Muy bueno con el 90 % y Bueno con el 80 %.

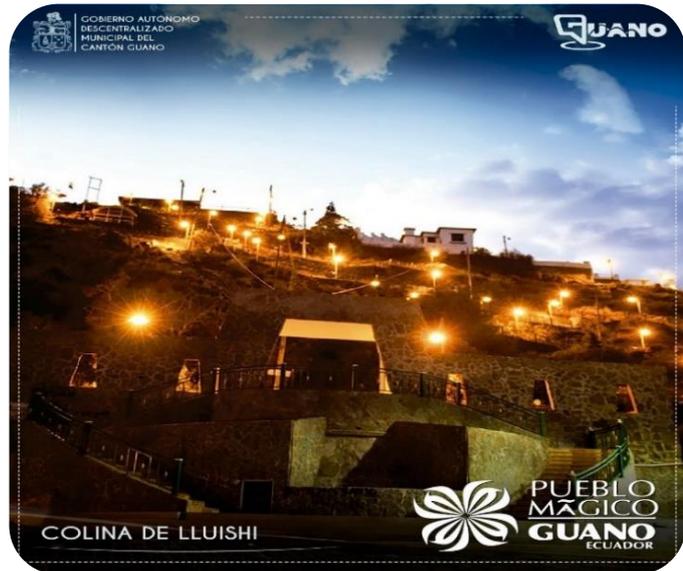
Rollo de nopal en salsa de remolacha y fresa, espumilla de tuna, alitas en salsa de tuna, locro de nopal con cuero reventado, empanada rellena de carne de res y nopal, ensalada de carne molida de res con nopal y fritada con nopal fueron evaluados con Muy bueno con el 90 %, mientras que el 10 % restante calificaron con bueno. El mousse de tuna, locro de nopal y dulce de tuna con cebada tuvieron una calificación de Excelente con el 100%. El 80% de las personas que degustaron ceviche de nopal, ensalada de pollo con nopal y cebada frita les otorgaron una calificación de Bueno, mientras que el 20% indicó que les parece muy bueno.

Con respecto a las bebidas como cocteles tuvieron una calificación de Excelente y Muy bueno.

## 2.9.6 Lugares turísticos

### Colina de Lluishi

La colina de Lluishi tiene aproximadamente 30.000 años de antigüedad, siendo un flujo volcánico que en la erupción del volcán Chimborazo bajo hasta el lugar existente con piedras de granito y basalto haciendo una mezcla con la naturaleza como musgos, pencos, líquenes, está ubicado en las 20 de diciembre y los franciscanos. Esta colina posee miradores y monolitos.



### Museo del Cantón

Está ubicado en el parque central 20 de diciembre en dirección a la Colina de Lluishi tiene un costo de 0.50 USD turistas nacionales y extranjeros 1 USD, el museo se caracteriza por tener una momia que era el primer guardián Franciscano de Guano de 1560, quien bautizo a los primeros indios del Cantón. El cuerpo del sacerdote Fray Lázaro de Santofimia está en buen estado pues tiene 500 años de existencia.

### **Ruinas del Monasterio de la Asunción**

En el año 1572 fue construida la primera iglesia de Guano por los Franciscanos junto con los indios, con el pasar del tiempo con la llegada de los españoles adaptaron sus formas de vida e implementaron los telares que eran utilizados para la elaboración de alfombras, que hoy en día son reconocidas a nivel mundial por la cantidad de nudos que puede poseer siendo este motivo el valor de la misma.



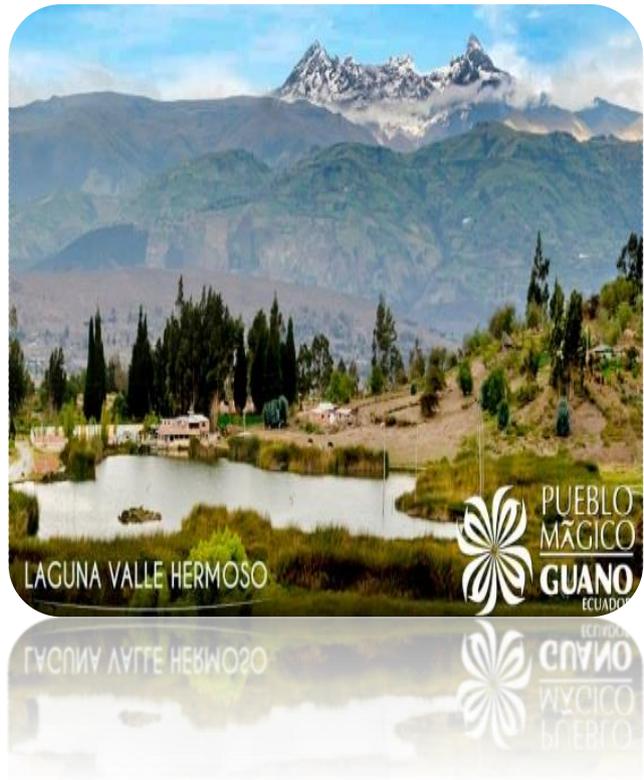
### **Complejo Los Elenes**

Está ubicado cerca del barrio Santa Teresita se toma la avenida Cesar Naveda 1.5 Km aproximadamente 15 minutos de recorrido. Son consideradas aguas medicinales en enfermedades como: reumatismo, artritis, entre otras, pues pasan por enormes yacimientos de minerales radiactivos, considerándolas como aguas termales con propiedades curativas.

### **Laguna Valle Hermoso**

Está ubicado en la vía Guano-Riobamba aproximadamente a 2 Km de Guano.

Tiene un tamaño aproximado de 200 m de ancho y 300 m de largo está en un valle que en su mayoría es seco y con una gran deforestación. Predomina la vegetación del tipo arbustiva, herbácea y en menor cantidad arbórea, se puede encontrar en el valle totora, anfibios, algas, patos, patillos.



### **2.9.7 Agradecimiento**

Durante la investigación y desarrollo de este trabajo etnográfico, se lo realizó con distintos colaboradores y habitantes del cantón Guano, quienes contribuyeron con su conocimiento, facilitando recabar información necesaria acerca del cultivo de la tuna y sus preparaciones.

Un agradecimiento al Gobierno Autónomo descentralizado del cantón Guano y el Ministerio de turismo, quienes aportaron información que fue indispensable para el desarrollo de la propuesta gastronómica, cuyo fin es dar a conocer el uso de la tuna a través de la creación de un recetario gastronómico y potencializar como producto emblemático.

Agradeciendo a su vez por la colaboración brindada.

Lcda. Jéssica Robalino, directora de la Investigación

Ing. Ing. María Belén Bastidas, miembro del tribunal

Sr. Luis Carguacundo productor de tuna del cantón Guano.

Sr. Gerardo Vizquete, presidente de la asociación de productores de tuna del cantón Guano.

Ing. Raúl Cabrera, alcalde del cantón Guano

## CONCLUSIONES

- La información teórica recolectada en diferentes documentos que sustentan que el consumo de la tuna y el nopal ayudan a combatir diferentes enfermedades según estudios científicos. Su cultivo, la variedad de tuna que se produce y el impacto en la economía de la población, siendo esta una fruta propia del cantón Guano. Por este motivo es necesario el consumo de estos alimentos, con la finalidad de incluir en la dieta de las personas por el gran aporte nutricional, siendo este un gran motivo para que la gente se identifique con este alimento que se puede catalogar como producto emblemático del cantón.
- El cantón Guano posee una variedad de productos que se utilizó como base de la propuesta gastronómica de esta etnografía, se tomó en cuenta los productos más predominantes como es la papa, maíz, choclo, cebada, haba, trigo, melloco, en el caso de las frutas, la tuna, frutilla, mora, taxo, capulí, durazno, claudia las que más se producen.
- Las técnicas y métodos que se utilizó en las diferentes preparaciones fueron: Salteado, hervido, deshidratación, baño maría, fritura, horneado, reducción, a la plancha de este modo ayudaron a mejorar la calidad del producto obtenido, garantizando la inocuidad del producto al realizar la limpieza y desinfección de cada una de las materias primas, asegurando mantener las características de los alimentos y su valor nutricional.
- La elaboración de preparaciones se realizó con el nopal y la tuna, en combinación con diferentes productos que se cultivan en el cantón Guano. Creando combinaciones únicas y deliciosas, produciendo un gran interés en la gente por degustar y elaborar cada una de estas recetas fáciles y sencillas.  
Este recetario dará a conocer los diferentes productos que se producen en la zona con un énfasis especial en la tuna y sus derivados.

## RECOMENDACIONES

- Promover el consumo de la tuna y el nopal (penca de tuna) ayudará a tener mayor aceptación en la población y la cocina tradicional, estos dos alimentos aportarán a enriquecer la gastronomía variada que se expende en el cantón Guano pueblo mágico del Ecuador.
- Promocionar las preparaciones creadas con estos dos alimentos a través de los diferentes medios de comunicación, que faciliten el posicionamiento como producto emblemático de este cantón.
- El MAGAP debe contar con más información de la producción de tuna que se cultiva en varias ciudades del país, que ayuden a mejorar el conocimiento de la población y cantidad de producto que se cosecha y los principales mercados donde se comercializa esta Fruta.
- Capacitar a los productores de tuna y apoyar en la erradicación de estas plagas que han contribuido a la baja producción y pérdidas de sembríos de tuna, que se han visto reflejado en el abandono de mucho cultivo, por el alto costo de los insumos que se necesitan para erradicación de estas plagas.
- El GAD del cantón Guano deberá facilitar el libre acceso a la población y turistas a este recetario que tiene como objetivo dar a conocer el uso de la tuna y nopal en diferentes preparaciones gastronómicas.

## BIBLIOGRAFÍA

- AME.(20 de mayo de 2010).*Cantón Guano*. Recuperado de: <https://ame.gob.ec/canton-guano/>
- Aguirre, J. (2017). *La comercialización de la tuna como alternativa de desarrollo de la Asociación de Productores de Guarango y Frutales de la comunidad Chingazo Alto, Parroquia matriz, Cantón Guano, provincia de Chimborazo*.(Tesis de ingenieri).Univercidad Nacional de Chimborazo,Riobamba.
- Ayala,M. (2021). *Estudio de los rendimientos y productividad de la tuna en el cantón Guano*. (Tesis de grado). Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba.
- Ajon, J. (2020). “*Estudio cronológico de la comunicación publicitaria de los productos gastronómicos emblemáticos de la ruta del arroz de la provincia del guayas*.”(Tesis de licenciatura).Univercidad de Guayaquil, Guayaquil.
- Alava, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red tercer milenio s.c
- Ángelo ,S.(2013). *Población y Muestra*. Recuperado de: [https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACION%20Y%20MUESTRA%20\(Lic%20DAngelo\).pdf](https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/POBLACION%20Y%20MUESTRA%20(Lic%20DAngelo).pdf)
- Arreola,H.J. (23 de noviembre de 2017). *Revista Mexicana de Bioseguridad*.Recuperado de: <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmbiodiv/v88n4/2007-8706-rmbiodiv-88-04-792.pdf>
- Basurto D. (2014). *Utilidad del nopal para el control de la Glucosa en la deabetes mellitus tipo 2*. México: Facultad de Medicina.
- Baena,G.(2018). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. México: Pearson.
- Bonis, G. D. (20 de agosto de 2022). *La oferta gastronómica en los restaurantes y hoteles*. Recuperado de <https://germandebonis.com/la-oferta-gastronomica/>
- Boullón, O. E. (19 de Septiembre de 2017). *La cultura popular tradicional*. Recuperado de [file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/ojsadmin,+Gestor\\_a+de+la+revista,+356-713-1-SM.pdf](file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/ojsadmin,+Gestor_a+de+la+revista,+356-713-1-SM.pdf)

- Buenaño, C. (2018). *Plan de negocios para productos derivados de la tuna elaborados en la asociación el granjero Guaneño*. (Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Cajal, A. (18 de diciembre de 2018). *Investigación de Campo: Características, Tipos, Técnicas y Etapas*. Recuperado de <file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20de%20Campo.pdf>
- Capano, D. A. (2012). *Los Sabores de la Literatura: Un Recorrido Culinario*. Buenos Aires: Gramma, XXIII. Recuperado de <https://p3.usal.edu.ar/index.php/gramma/article/view/1926/2393>
- Darío Páez, E. Z. (2019). *CULTURA Y PSICOLOGÍA SOCIAL*. En Psicología Social, Cultura y Educación. Madrid: Pearson Educación.
- Díaz, M. (1 de febrero de 2015). *Características físicas y químicas de nopal verdura*. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30236850003>
- Ecuador, A. D. (2018). *Guía de técnicas culinarias*. Quito: Cavas publicidad
- Encuentro, G. d. (27 de 01 de 2022). *Embajada del Ecuador en el reino de los países bajos*. Recuperado de <http://www.embassyecuador.eu/site/index.php/es/turismo-inf-general-2/turismo-cultura>
- Española, R. A. (18 de 7 de 2021). *Diccionario Actual*. Recuperado de [https://diccionarioactual.com/ancestral/?fbclid=IwAR1YDD26c-bD\\_UOYSKbkpX5yc7x5br8p0VeXab1N5VmALqOcKBQjbvu7do](https://diccionarioactual.com/ancestral/?fbclid=IwAR1YDD26c-bD_UOYSKbkpX5yc7x5br8p0VeXab1N5VmALqOcKBQjbvu7do)
- Chicaiza, L & Pallo, J. (2016). *Elaboración de néctar de dos variedades de tuna (opuntia ficus y opuntia boldinghii) utilizando dos tipos de endulzantes (stevia y miel de abeja) y dos antioxidantes (ácido ascórbico y meta bisulfito de sodio) en los laboratorios de la carrera de ingeniería agroindustrial en la universidad técnica de Cotopaxi en el periodo 2014-2015*. (Tesis de grado). Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga.
- Falcón, V. V. (31 de diciembre de 2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. Recuperado de <https://dilemascontemporaneoseduccionpolitica y valores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>.
- Falcón, A., Ramos, G. (2021). *Revista Conrado. Acerca de los métodos teóricos y empíricos de investigación: significación para la investigación educativa*, 17 (3), 22-31.

Recuperado de file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/2133-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4307-3-10-20211209.pdf

FAO. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos*. Washington, D.C: Organización Panamericana de la Salud.

FAO. (2018). *Ecología del cultivo, manejo y usos del nopal*. Roma: Ruth Duffy.

García, J. A. (20 de julio de 2021). Qué es una oferta gastronómica. Recuperado de <https://joinposter.com/mx/post/oferta-gastronomica-que-es>

Galarza, C. (2020). *Los alcances de una investigación*. Quito: Los alcances de una investigación.

Gallardo, E. (2017). *Metodología de la Investigación*. Huancayo: Universidad Continental.

GoEcuador. (28 de enero de 2020). Recuperado de: <https://goecuador.net/info/acerca-de-goecuador>

Gottau, G. (29 de enero de 2019). *Vitónica*. Recuperado de: <https://www.vitonica.com/alimentos/tuna-nopal-propiedades-beneficios-su-uso-cocina>

Granda, D. (2017). *Proyecto de inversión para la producción y comercialización de pulpa de frutas que promueva el desarrollo económico de la comunidad alacao, provincia de chimborazo. (Tesis de Posgrado)*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.

Guerrero, M. (2016). Universidad Internacional del Ecuador. *La investigación cualitativa*, <https://doi.org/10.33890/innova.v1.n2.2016.7>

Guano, D. G. (s.f.). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Canton Guano*. Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Canton Guano. GADM GUANO, Guano

Guano, G. M. (2022). Guano. Recuperado de: <https://visitaguano.com/es-ec/chimborazo/guano/fiestas-religiosas/fiestas-honor-virgen-maria-inmaculada-afp7stul4>

Guerra, S. & Muñoz, J. (2017). *Documental audiovisual sobre los mitos y leyendas del cantón guano, provincia de chimborazo. (Trabajo de titulación de licenciatura)*. Universidad Politécnica Salesiana, Quito

Hernández, R.(2014).*Metodología de la investigación* . 6ª.ed.México McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V

Lara, A. (2018). *Guía de métodos de cocción*Universidad Pedagógica Experimental Libertador(Diplomado de Profesionalización Gastronómica).Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Aragua.

Landázuri, J. (2013) *Propuesta de elaboración de postres imbabureños a base de la tuna amarilla en la ciudad de Ibarra.* (Tesis de grado). Universidad Técnica del Norte, Ibarra.

Luis, E. (2014). *El futuro del nopal y sus frutos, xoconostles y tunas.* México: Instituto de Ecología.

Lorenzo, S. (18 de mayo de 2022). *Composición nutrimental del nopal verdura producido con fertilización mineral y orgánica.* Recuperado de : [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-73802016000400403#:~:text=reportaron%20concentraciones%20\(%25%20de%20ms,diferentes%20dosis%20de%20esti%C3%A9rcol%20bovino.](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802016000400403#:~:text=reportaron%20concentraciones%20(%25%20de%20ms,diferentes%20dosis%20de%20esti%C3%A9rcol%20bovino.)

López ,P. & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa.* 1ª. ed. Barcelona: Universitat de Barcelona.

Lugo, G. (2021). *Beneficios de la baba del nopal.* Gaceta UNAM.

Martinez, C. (2018). *Investigación Descriptiva: Tipos y Características.* Lifeder.

Medina, J. (18 de febrero de 2020). *Qué es Antropología: historia, objeto de estudio, ramas y subramas.* Recuperado de :<https://www.homohominisacrares.net/ciencia-y-tecnologia/que-es-antropologia.php#:~:text=Qu%C3%A9%20es%20Antropolog%C3%ADa%3A%20historia%2C%20objeto%20de%20estudio%2C%20ramas%20y%20subramas,-julio%205%2C%202020&text=%C2%ABLa%20antropolog%C3%ADa%20es%20el%2>

Meléndrez, S. (2017). *Estudio de los rasgos culturales representativos de guano y su presencia en las artesanías actuales. propuestas alternativas.*(Tesis de Ingeniería). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo,Riobamba.

Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana.*(Proyecto de investigación de licenciatura). Universidad San Francisco de Quito,Quito.

- Morán, G. & Alvarado, D. (2010). *Métodos de investigación*. México: Pearson Educación.
- Muntané, J. (2010). Introducción a la investigación básica. Recuperado de :  
file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/RAPD%20Online%202010%20V33%20N3%2003.
- Pacheco, J. (2016). *La tuna en la gastronomía Ecuatoriana pastelería*. (Tesis de tecnología). Universidad de Las Américas, Quito.
- Padilla, I. (2016). *Estudio de factibilidad de una ruta turística del patrimoniocultural material e inmaterial del cantón guano, provincia de chimborazo*. (Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Pascoe. (2019). *Dentificación de propiedades presentes en jugo de Opuntia megacantha Salm-Dyck importantes para la producción de biopolímeros*. TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas. doi: 10.22201/fesz.23958723e.2019.0.197
- Paucar, E. (2016). *Registro de las tradiciones culinarias del cantón Guano, como patrimonio cultural inmaterial, 2015*. (Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Pitarque, A. (2010). *Métodos y diseños de investigación*. En A. Pitarque. Valencia: Universidad de Valencia.
- PNUD. (26 de enero de 2022). *Web Embajada de Ecuador en Estados Unidos*. Recuperado de <https://www.ec.undp.org/content/ecuador/es/home/countryinfo.html>
- Ponce, R. (2 de agosto de 2015). *El nopal: planta del semidesierto con aplicaciones en farmacia, alimentos y nutrición animal*. Recuperado de:  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000500018](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000500018)
- Ramírez, Y. (8 de mayo de 2017). *El arte culinario: una mirada desde lo sociocultural*. Recuperado de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/05/arte-culinario-cuba.html>
- Terán, Y. (2015). *Análisis de las características físico-químicas del fruto de Opuntia ficus-indica*. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. Volumen (16).73. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/813/81339864010.pdf>
- UNAM. (18 de febrero de 2022). *Jardín Botánico del IBUNAM*. Recuperado de:  
<http://infografiasjb.ib.unam.mx/nopal-cardon.htm>

- Ucha, F. (14 de 02 de 2013). *Definición ABC*. Recuperado de:  
<https://www.definicionabc.com/general/autentico.php>
- Unir, (2021). *Tipos de muestreo: Los principales y sus características*. Recuperado de:  
<https://www.unir.net/ingenieria/revista/tipos-de-muestreo/>
- UNESCO. (26 de 01 de 2021). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de:  
<https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Valle, M. & Alvarez, C. (2012). *Estrategias en el aprendizaje por competencias en Introducción a la Antropología*. Madrid.
- Valdiviezo, J. (2012). *Estudio de factibilidad para la creación de un parador turístico en el cantón Guano*. (Tesis de grado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Vega, V., Freire, D., Guanaga, I. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. 5(1). 2-4. Recuperado de  
<file:///C:/Users/GlobalOffice/Downloads/18.09.69Gastronomiaecuadorianayturismolocal.1.pdf>
- Vargas, Z. (2009). Universidad de Costa Rica. *La investigación aplicada: una forma de conocer las realidades con evidencia científica*, 33 (1), 155-165. Recuperado de  
<https://www.redalyc.org/pdf/440/44015082010.pdf>
- Washicta, E. (2020). "Estudio de las tradiciones culinarias del cantón arajuno provincia de pastaza. (Etnografía de licenciatura). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Zubieta, E. & Páez, D. (2019). *CULTURA Y PSICOLOGÍA SOCIAL*. En *Psicología Social, Cultura y Educación*. Madrid: Pearson Educación.

## ANEXOS

### ANEXO A: MODELO DE ENCUESTA



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

#### **ENCUESTA DE LA TUNA Y NOPAL**

##### **Objetivo de la encuesta**

Crear una propuesta gastronómica a base de la tuna, como producto emblemático del cantón Guano pueblo mágico del Ecuador 2021.

##### **DATOS GENERALES**

Edad:

Género:

##### **ENCIERRE EN UN CIRCULO SEGÚN SU CRITERIO**

Esta encuesta es un concepto del producto que se describe de la siguiente manera:

**¿Cree usted que el nopal (penca de tuna) se puede utilizar en preparaciones gastronómicas?**

Si

No

**¿Consumiría usted ceviche de nopal?**

Si

No

**¿Conoce usted la variedad de tuna que se cultiva en el cantón Guano?**

Si

No

**¿Ha consumido tuna alguna vez?**

Si

No

**¿Qué variedad de tuna ha consumido usted?**

Amarilla

Blanca

**¿Consumiría usted la tuna en alguna preparación?**

Si

No

**¿Le gustaría consumir alitas en salsa de tuna?**

Si

No

**¿Consumiría usted cócteles elaborados con tuna y nopal?**

Si

No

**¿Considera usted adecuado incluir la tuna en la dieta diaria de las personas?**

Si

No

**¿Consideraría usted que la tuna se pueda ofertar como producto emblemático del cantón Guano?**

Si

No

## ANEXO B: MODELO DE ENTREVISTA



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

### ENTREVISTA

**Nombre:**

**Ocupación:**

**Objetivo:** La presente entrevista tiene como objetivo identificar el cultivo y manejo de la tuna en el cantón Guano, por favor contestar según usted crea conveniente y con la mayor sinceridad.

**¿Cuál es el proceso de cultivo de la tuna?**

**¿Qué variedad de tuna se cultiva en el cantón guano?**

**¿Ha que atribuye la baja producción de tuna?**

**¿Cuál es la época de cosecha de la tuna?**

## ANEXO C: FICHA DE CATA

### FICHA DE CATA ROLLO DE NOPAL EN SALSA DE REMOLACHA Y FRESA INFORMACIÓN GENERAL

Sexo: Femenino <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Nombre de Catador: _____
---

#### INSTRUCCIONES PARA REALIZAR LA CATA:

Los productos deben ser catados según el orden establecido. Al catar cada producto primero se debe observar el aspecto global del alimento. Entre la degustación de cada preparación debe enjuagarse la boca con agua para evitar que se mezclen los sabores.

#### ANÁLISIS

Según sus preferencias anote del 1 al 6 las siguientes características del producto.

6. Excelente
5. Muy bueno
4. Bueno
3. Regular
2. No me gusta
1. Insuficiente

Características	Excelente	Muy bueno	Bueno	Regular	No me gusta	Insuficiente
Aspecto						
Olor						
Color						
Sabor						
Textura						
<b>Impresión Global</b>						



## ANEXO E: RECETAS ESTÁNDAR

### Receta estándar 1: Rollo de nopal en salsa de remolacha y fresa

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Rollo de nopal en salsa de remolacha y fresa			<b>Aporte energético</b> <b>Kcal. /porción:</b> 360 kcal	<b>Fecha de elaboración:</b> 29/09/2021	<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>		<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>
R.N.R.F	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	A presión
	Ajo	10	gr	Pelado	Small dice	-----
	Pimiento verde	30	gr	Lavado	Brunoise	-----
	Arveja	50	gr	Lavado	-----	-----
	Q. fresco	60	gr	-----	-----	Gratinar
	Comino	c/n	c/n	-----	-----	-----
	C. molida Res	80	gr	-----	-----	Fritura
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----
	Haba	80	gr	Pelado	-----	Hervido
	Tomate cherry	20	gr	Lavado	Rondelle	-----
	Menta	5	u	Lavado	-----	-----
	Frutilla	20	gr	Lavado	-----	-----
	Remolacha	60	gr	Lavado	-----	Reducción
	Mantequilla	10	gr		-----	Sofreir
	Harina	5	gr	Tamizado	-----	-----
	Taxo	1	u	Lavado	-----	-----
	Vinagre	10	ml	-----	-----	-----
<b>Montaje</b>						
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>		
						
<b>Notas importantes:</b>						

## Receta estándar 2: Mousse de tuna

		<b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>					
<b>Nombre de la preparación:</b> Mousse de tuna			<b>Aporte energético</b>		<b>Fecha de elaboración:</b> 15/10/2021		<b>Porciones:</b> 1pax
			<b>Kcal. /porción:</b> 120 kcal				
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
M.T	Tuna amarilla	4	u	Lavado	Medium dice	-----	
	Azúcar	60	gr		-----	-----	
	Crema de leche	60	gr	Montada	-----	-----	
	Gelatina sin sabor	14	gr	Hidratada	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

### Receta estándar 3: Locro de nopal

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Locro de nopal		<b>Aporte energético</b> <b>Kcal. /porción:</b> 430 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 22/09/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
L.D.N	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido	
	Papa puña	80	gr	Pelado	Small dice	Hervido	
	Cebolla blanca	50	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Ajo	10	gr	-----	Brunoise	Sofreir	
	Leche	60	ml	-----	-----	-----	
	Comino	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Achiote	5	ml	-----	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

#### Receta estándar 4: Ceviche de nopal

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo		Facultad de Salud Pública		Carrera de Gastronomía		Fecha de elaboración: 07/10/2021		Porciones: 1pax	
Nombre de la preparación: Ceviche de nopal		Aporte energético		Kcal. /porción: 180 kcal		Fecha de elaboración: 07/10/2021		Porciones: 1pax	
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato fuerte		Postre	Menú completo		OTROS (especificar)	
Conservación	Ambiente	Refrigeración			Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	Producto	C	U	Mise en place	Corte	Método de cocción			
C.N	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido			
	Naranja	50	ml	Zumo	Small dice	Hervido			
	Limón	50	ml	Zumo	Brunoise	-----			
	Tomate	40	gr	Lavado	Brunoise	-----			
	Cebolla	40	gr	Lavado	Pluma	-----			
	Meloco	30	gr	Lavado	Slice	Fritura			
	Oca	30	gr	Lavado	Slice	Fritura			
	Aceite	80	ml	-----	-----	-----			
	Quinoa	30	gr	-----	-----	Tostar			
	Cilantro	c/n	c/n	Lavado	Chiffonade	-----			
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----			
Montaje									
Tradicional					No tradicional				
									
Notas importantes:									

### Receta estándar 5: Alitas en salsa de tuna

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>								
<b>Nombre de la preparación:</b> Alitas en salsa de tuna			<b>Aporte energético</b>		<b>Fecha de elaboración:</b> 03/10/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
			<b>Kcal. /porción:</b> 230 kcal					
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>			<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>				<b>Congelación</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>				<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
Siglas Menú Completo	Producto	C	U	Mise en place	Corte	Método de cocción		
A.E.T	Tuna amarilla	3	u	Pelado	-----	Reducción		
	Ajo	10	gr	Pelado	-----	-----		
	Cilantro	30	gr	Lavado	-----	-----		
	Alitas	180	gr	Lavado	-----	Horneado		
	Papa	100	gr	Lavado	Slice	Fritura		
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	Tomate	50	gr	Lavado	Slice	-----		
	Pepinillo	50	gr	Lavado	Slice	-----		
	Harina	10	gr	Tamizado	-----	-----		
	Mantequilla	10	gr	-----	-----	-----		
	Vinagre	10	ml	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 6: Espumilla de tuna**

		<b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Espumilla de tuna			<b>Aporte energético</b>		<b>Fecha de elaboración:</b> 20/10/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
			<b>Kcal. /porción:</b> 200 kcal					
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
E.T	Tuna amarilla	2	u	Zumo	-----	-----		
	Azúcar	60	gr	-----	-----	-----		
	Huevos	2	u	Batir	-----	-----		
	Quinoa	14	gr	-----	-----	Tostar		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 7: Locro de nopal con cuero reventado**

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Locro de nopal con cuero reventado		<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 480 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 09/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
L.N.C.R	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido	
	Papa puña	80	gr	Pelado	Small dice	Hervido	
	Cebolla blanca	50	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Ajo	10	gr	-----	Brunoise	Sofreir	
	Leche	60	Ml	-----	-----	-----	
	Comino	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Achiote	5	ml	-----	-----	-----	
	Cuero de chanco	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

**Receta estándar 8:** Empanada rellena de carne de res y nopal

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Empanada rellena de carne de res y nopal		<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 250 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 15/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
E.R.C.N	Nopal	40	gr	Lavado	Brunoise	Hervido/salteado	
	Carne molida de res	40	gr			Fritura	
	Ajo	20	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Cebolla paiteña	20	gr	Lavado	Brunoise	-----	
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	A. mineral	50	ml	-----	-----	-----	
	Harina	60	gr	Tamizado	-----	-----	
	Mantequilla	40	gr	Pesado	-----	-----	
	Aceite	100	ml		-----	Fritura	
	Arveja	30	gr	Lavado	-----	Hervido	
	Azúcar	10	gr	-----	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

**Receta estándar 9:** Dulce de tuna con cebada

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>								
<b>Nombre de la preparación:</b> Dulce de tuna con cebada			<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 110 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 05/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
D.T.C	Tuna amarilla	2		Zumo	-----	Hervido		
	Leche	120	ml	-----	-----	Hervido		
	Cebada pelada	90	gr	Remojo	-----	-----		
	Azúcar	25	gr	Pesado	-----	-----		
	Canela	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	Cardamomo	c/n	c/n	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>				
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 10:** Ensalada de carne molida de res con nopal

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Ensalada de carne molida de res con nopal		<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 260 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 09/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
E.C.R.N	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido/salteado	
	Carne molida de res	80	gr	-----	-----	Fritura	
	Cebolla perla	50	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Ajo	10	gr		Brunoise	Sofreir	
	Pimiento verde	20	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Pimiento Rojo	20	gr	Lavado	Brunoise	Sofreir	
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Tomate	50	gr	Lavado	Cuartos	-----	
	Pimienta	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Harina	10	gr	Tamizado	-----	-----	
	Mantequilla	10	gr	Pesado	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

**Receta estándar 11: Ensalada de pollo con nopal**

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Ensalada de pollo con nopal		<b>Aporte energético</b>		<b>Fecha de elaboración:</b> 09/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
		<b>Kcal. /porción:</b> 280 kcal					
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
E.S.N.P	Nopal	80	gr	Lavado	-----	Hervido/salteado	
	Pollo	40	gr	-----	-----	A la plancha	
	Uvilla	20	gr	Lavado	-----	-----	
	Col	20	gr	Lavado	-----	-----	
	Zanahoria	20	gr	Lavado	-----	-----	
	Sal	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Taxo	50	ml	Zumo	-----	-----	
	Cebada	20	gr	-----	-----	Fritura	
	Harina	10	gr	Tamizado	-----	-----	
	Mantequilla	10	gr	Pesado	-----	-----	
	Pimienta	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	Aceite	50	ml	-----	-----	Fritura	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

**Receta estándar 12:** Cebada frita en salsa de tuna, taxo y nopal

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo		Facultad de Salud Pública		Carrera de Gastronomía		Fecha de elaboración: 09/11/2021		Porciones: 1pax	
<b>Nombre de la preparación:</b> Cebada frita en salsa de tuna, taxo y nopal			<b>Aporte energético</b> <b>Kcal. /porción:</b> 180 kcal						
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>			<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>			<b>Otros</b>	
Siglas Menú Completo	Producto	C	U	Mise en place	Corte	Método de cocción			
C.F.S.T.T.N	Nopal	30	gr	Lavado	Brunoise	Hervido			
	Cebada	60	gr	-----	-----	Fritura			
	Taxo	30	gr	Zumo	-----	Hervido			
	Tuna	30	gr	Zumo	-----	Hervido			
	Plátano	20	gr	Pelado	Rondelle	-----			
	Frutilla	20	gr	-----	Rondelle	-----			
	Harina	10	gr	Tamizado	-----	-----			
	Mantequilla	10	gr	Pesado	-----	-----			
	Azúcar	c/n	c/n	-----	-----	-----			
	Aceite	100	ml	-----	-----	Fritura			
Montaje									
Tradicional					No tradicional				
									
<b>Notas importantes:</b>									

**Receta estándar 13: Fritada con nopal**

		<b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Fritada con nopal			<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 520 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 25/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Entrada</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
F.C.N	Nopal	80	gr	Lavado	Brunoise	Hervido/salteado		
	Carne de chanco	180	gr	-----	-----	Sancochado/fritura		
	Mote	80	gr	Lavado	-----	A presión		
	Maíz	80	gr	Lavado	-----	Fritura		
	Maduro	60	gr	Lavado	Rallado	Fritura		
	Ajo	60	60	Licudo	-----	-----		
	Cebolla blanca	80	ml	Lavado	Cuartos	-----		
	Cilantro	c/n	c/n	Lavado	Chiffonade	-----		
	Tuna	80	ml	Zumo	-----	-----		
	Tomate	20	gr	Lavado	-----	-----		
	Sal	c/n	c/n		-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 14: Cóctel Tuni fresa**

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel Tuni fresa		<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 93 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 29/11/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>		<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
T. F	Tuna	80	ml	Zumo	-----	-----	
	Fresa	80	gr	Licuada	-----	-----	
	Leche	80	ml	-----	-----	-----	
	Azúcar	5	gr	Lavado	-----	-----	
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

## Receta estándar 15: Cóctel caipituna

		<b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel caipituna			<b>Aporte energético</b>  <b>Kcal. /porción:</b> 90 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 02/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
C.T	Tuna	80	ml	Zumo	-----	-----		
	Limón	20	ml	Zumo	-----	-----		
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	A. mineral	50	ml	-----	-----	-----		
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 16: Cóctel Tuni uvilla**

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel Tuni uvilla		<b>Aporte energético</b> <b>Kcal. /porción:</b> 89 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 04/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
T.U	Tuna	30	ml	Zumo	-----	-----	
	Uvilla	30	ml	Zumo	-----	-----	
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	A. mineral	20	ml	-----	-----	-----	
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

## Receta estándar 17: Cóctel Chaguar Tuni

 <b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>							
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel Chaguar Tuni		<b>Aporte energético</b> <b>Kcal. /porción:</b> 92 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 02/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>		<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>	
CH.T	Tuna	80	ml	Zumo	-----	-----	
	Chaguarmishqui	80	ml	Zumo	-----	-----	
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----	
	A. mineral	50	ml	-----	-----	-----	
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----	
<b>Montaje</b>							
<b>Tradicional</b>				<b>No tradicional</b>			
							
<b>Notas importantes:</b>							

**Receta estándar 18: Cóctel Tuni taxo**

		<p align="center"><b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b>  <b>Facultad de Salud Pública</b>  <b>Carrera de Gastronomía</b>  <b>Ficha Receta Estándar</b></p>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel Tuni taxo			<b>Aporte energético</b>		<b>Fecha de elaboración:</b> 04/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
			<b>Kcal. /porción:</b> 92 kcal					
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>	<b>OTROS (especificar)</b>	
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
T.T	Tuna	80	ml	Zumo	-----	-----		
	Taxo	80	ml	Zumo	-----	-----		
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	A. mineral	50	ml	-----	-----	-----		
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 19: Cóctel trilogía Andina**

		<b>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo</b> <b>Facultad de Salud Pública</b> <b>Carrera de Gastronomía</b> <b>Ficha Receta Estándar</b>						
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel trilogía Andina			<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 95 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 04/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
T.A	Tuna	50	ml	Zumo	-----	-----		
	Uvilla	50	ml	Zumo	-----	-----		
	Taxo	50	ml	Zumo	-----	-----		
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	A. mineral	30	ml	-----	-----	-----		
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

**Receta estándar 20: Cóctel tuni nopal**

		Escuela Superior Politécnica de Chimborazo Facultad de Salud Pública Carrera de Gastronomía Ficha Receta Estándar						
<b>Nombre de la preparación:</b> Cóctel tuni nopal			<b>Aporte energético</b> Kcal. /porción: 85 kcal		<b>Fecha de elaboración:</b> 06/12/2021		<b>Porciones:</b> 1pax	
<b>Tipo de menú</b>	<b>Bocadito</b>	<b>Bebida</b>	<b>Plato fuerte</b>		<b>Postre</b>	<b>Menú completo</b>		<b>OTROS (especificar)</b>
<b>Conservación</b>	<b>Ambiente</b>	<b>Refrigeración</b>			<b>Congelación</b>		<b>Otros</b>	
<b>Siglas Menú Completo</b>	<b>Producto</b>	<b>C</b>	<b>U</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Corte</b>	<b>Método de cocción</b>		
T.N	Tuna	60	ml	Zumo	-----	-----		
	Nopal	60	ml	Zumo	-----	-----		
	Hielo	c/n	c/n	-----	-----	-----		
	Puro	1/2	oz	-----	-----	-----		
<b>Montaje</b>								
<b>Tradicional</b>					<b>No tradicional</b>			
								
<b>Notas importantes:</b>								

## ANEXO F: FOTOGRAFÍAS

**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**Fotografía:** Encuesta a pobladores del cantón Guano



**ANEXO G: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN GUANO DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITAL**

 **ESPOCH**  
ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Nº 0363 - E

Riobamba, 08 de febrero de 2022

Ing. Raúl Vinicio Cabrera Escobar M.Sc  
**ALCALDE DEL CANTÓN GUANO**  
Presente.

De mi consideración:

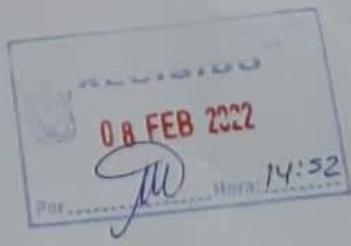
Con un cordial saludo, me dirijo a usted en calidad de estudiante de titulación de la Carrera de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo para solicitar su apoyo en el diseño y publicación de la revista como resultado de la investigación el desarrollo del trabajo in situ del proyecto de investigación denominado **"PROPUESTA GASTRONÓMICA A BASE DE LA TUNA, COMO PRODUCTO EMBLEMÁTICO DEL CANTÓN GUANO. PUEBLO MÁGICO DEL ECUADOR 2021."** Cabe mencionar que los resultados estarán disponibles como parte del aporte que se brinda desde la academia en el **Plan de Fortalecimiento de los Pueblos mágicos 2021 eje gastronómico/culinario**, en el que participa el Cantón.

Por su favorable atención a la presente, anticipo mi agradecimiento.

Atentamente:

  
\_\_\_\_\_  
Carlos Roberto Arias Gutiérrez

Correo Institucional: carlos.arias@epoch.edu.ec  
Número de celular: 0986363866





**epoch**

**Dirección de Bibliotecas y  
Recursos del Aprendizaje**

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y  
DOCUMENTAL**

**REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA**

**Fecha de entrega:** 12 / 10 / 2022

<b>INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)</b>
<b>Nombres – Apellidos:</b> Carlos Roberto Arias Gutierrez
<b>INFORMACIÓN INSTITUCIONAL</b>
<b>Facultad:</b> Salud Pública
<b>Carrera:</b> Gastronomía
<b>Título a optar:</b> Licenciado en gastronomía
<b>f. Analista de Biblioteca responsable:</b> Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

0950-DBRA-UTP-2022