



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DE LA INTERCULTURALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN LA FESTIVIDAD EN HONOR A SAN ISIDRO LABRADOR DE LA PARROQUIA PICAIHUA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, 2021”

Trabajo de titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

MARÍA DE LOS ÁNGELES MOROCHO SAILEMA

Riobamba - Ecuador

2022



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE LA INTERCULTURALIDAD Y LA PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS PRESENTES EN LA FESTIVIDAD EN HONOR A
SAN ISIDRO LABRADOR DE LA PARROQUIA PICAIHUA,
CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, 2021”**

Trabajo de titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: MARÍA DE LOS ÁNGELES MOROCHO SAILEMA

DIRECTORA: Ing. MARÍA BELÉN BASTIAS ARAUZ

Riobamba-Ecuador

2022

© 2022, María de los Ángeles Morocho Sailema

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

Yo, MARÍA DE LOS ÁNGELES MOROCHO SAILEMA, 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 autora 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, de de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'María de los Ángeles Morocho Sailema', with a stylized flourish at the end.

María de los Ángeles Morocho Sailema

180512132-2

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

CARRERA GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN:

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; tipo: Proyecto de Investigación, “**ESTUDIO DE LA FESTIVIDAD EN HONOR A SAN ISIDRO LABRADOR DE LA PARROQUIA PICAÍHUA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, 2021**”, realizado por la señorita **MARÍA DE LOS ÁNGELES MOROCHO SAILEMA**, ha sido minuciosamente revisado 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
Lcdo. Lcdo. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTA DEL TRIBUNAL		08/08/2022
Ing. María Belén Bastidas Aráuz Msc. DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		08/08/2022
Ing. Inés Mariana Marín Parra MIEMBRO DEL TRIBUNAL		08/08/2022

DEDICATORIA

Primeramente a Dios y San Isidro Labrador, por ser los inspiradores fundamentales y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener un logro más. A mis padres Carmen y Eduardo por su amor, compromiso y sacrificio durante todo este tiempo, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en la persona que soy. Así también a mis hermanos, Vanessa y Marlon a quienes amo y admiro mucho por alcanzar sus metas y ser mi ejemplo de vida. Definitivamente a mis docentes, especialmente Ing. María Belén Bastidas Aráuz Msc. e Ing. Inés Mariana Marín Parra, quienes con su sabiduría y experiencia académica, me han brindado apoyo y motivación para la culminación de mis estudios profesionales.

María

AGRADECIMIENTO

A mis padres y hermanos

Porque han sido el pilar fundamental de mi vida, por sus consejos y el apoyo perpetuo durante mi desarrollo personal y académico.

A mi parroquia Picaihua y GAD Parroquial

Muy principalmente al Lic. Romel López presidente del Gad Parroquial y a todos los actores locales partícipes de la festividad cuya experiencia se plasma en las entrevistas aplicadas, de la misma manera muy encarecidamente al párroco José Raza (Padre Pepe), por su historia, trabajo, fe y devoción dentro de la parroquia que ha permitido el desarrollo de nuevas actividades en gracia de San Isidro Labrador.

A mi tutora y miembro

Ing. María Belén Bastidas Aráuz Msc. e Ing. Inés Mariana Marín Parra, agradecida eternamente por su disponibilidad y compañía durante este proceso, cuya experiencia ha logrado plasmarse en un resultado investigativo de gran valor para mi persona.

María

TABLAS DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xii
RESUMEN	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	2
1.1. Definición de proyecto.....	2
1.2. Definición de proyecto de investigación	2
1.3. Funciones principales que cumple un proyecto de investigación.....	3
1.4. Tipos de investigación según el propósito	3
1.4.1. Investigación básica o pura.....	4
1.4.2. Investigación aplicada	4
1.5. Enfoques de la investigación.....	5
1.6. Tradición y costumbre	6
1.7. Cultura	6
1.8. Cultura alimentaria.....	7
1.9. Patrimonio	7
1.10. Patrimonio alimentario	8
1.11. Identidad	8

1.12.	Gastronomía.....	9
1.13.	Origen de la Gastronomía.....	9
1.14.	Gastronomía de Ecuador	9
1.15.	Gastronomía de la provincia de Tungurahua	10
1.16.	Gastronomía del cantón Ambato	11
1.17.	Gastronomía de la parroquia Picaihua	14
1.18.	Fundamentación teórica de la festividad.....	22
1.18.1.	Biografía de San Isidro Labrador	22
1.18.2.	Llegada de San Isidro Labrador.....	23
1.18.3.	Devoción.....	23
1.18.4.	Los sacerdotes y fundadores.....	24
1.19.	Datos generales de la parroquia.....	25
1.19.1.	Historia de la parroquia	25
1.19.2.	Construcción de la iglesia	27
1.19.3.	Símbolos de Picaihua	28
1.19.4.	Patrimonio cultural tangible e intangible y conocimiento ancestral	28
1.19.5.	Principales actividades económico-productivas del territorio	28
1.19.6.	Principales negocios del territorio	29
1.19.7.	Factores productivos.....	29
1.19.8.	Turismo y Atractivos turísticos de la Parroquia Picaihua	30
1.20.	Datos generales sobre las festividades	30
1.20.1.	Aspectos generales de la festividad.....	30
1.20.2.	La estructura general de la fiesta.....	31
1.20.3.	Cultura, religiosidad y fiesta	32
1.20.4.	Las fiestas patronales.....	32

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO	33
2.1. Objetivos	33
2.1.1. Objetivo general	33
2.1.2. Objetivos específicos	33
2.2. Justificación y viabilidad	34
2.3. Localización	34
2.4. Temporalización	37
2.5. Variables	37
2.5.1. Identificación	37
2.5.2. Descripción de variables	37
2.5.3. Operacionalización de variables	38
2.6. Diseño y tipo de investigación	39
2.6.1. Tipo de Investigación	39
2.6.2. Muestra	40
2.6.3. Técnica o herramienta de investigación	42
2.7. Diagrama de procesos	44
2.7.1. Descripción de procedimientos	45

CAPÍTULO III

3. MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	47
3.1. Resultados de la entrevista	47
3.2. Discusión de resultados	56
CONCLUSIONES	57

RECOMENDACIONES..... 58

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Definiciones de proyecto de investigación.....	2
Tabla 2-1:	Funciones principales de un proyecto de investigación	3
Tabla 3-1:	Tipos de enfoques de la investigación.....	5
Tabla 4-1:	Razones de interpretación – Patrimonio alimentario.....	8
Tabla 5-1:	Platos típicos de la ciudad de Ambato.....	12
Tabla 6-1:	Productos propios de la parroquia Picaihua	15
Tabla 7-1:	Datos generales del GAD parroquial Picaihua	25
Tabla 8-1:	Símbolos de Picaihua	28
Tabla 9-1:	Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria.....	29
Tabla 10-1:	Estructura general de la fiesta.....	31
Tabla 11-1:	Cultura, religiosidad y fiesta.....	32
Tabla 12-2:	Localización de la parroquia Picaihua.....	35
Tabla 13-2:	Operacionalización de variables.....	38
Tabla 14-2:	Tamaño de la muestra.....	41
Tabla 15-2:	Grupo de enfoque	42
Tabla 12-3:	Resultados de las entrevistas	47

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-1:	Tipos de investigación.....	4
Gráfico 3-1:	Organizador gráfico sobre la gastronomía de Tungurahua	11
Gráfico 4-1:	Línea de tiempo sobre la biografía de San Isidro Labrador	22
Gráfico 5-1:	Línea del tiempo sobre la historia de la parroquia Picaihua.....	26
Gráfico 6-1:	Línea del tiempo sobre la construcción de la iglesia	27
Gráfico 7-2:	Diagrama de procesos	44

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENTREVISTA

ANEXO B: MODELO DE FICHA INPC

ANEXO C: FICHAS INPC BASADAS EN LAS ENTREVISTAS

ANEXO D: FOTOGRAFÍAS

ANEXO E: PORTADA DE LA PROPUESTA DE GUÍA GASTRONÓMICA

ANEXO F: OFICIOS DIRIGIDOS AL PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL

RESUMEN

El presente proyecto de investigación tuvo por objetivo el estudio de la interculturalidad y la preparación de alimentos presentes en la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua, cantón Ambato, provincia de Tungurahua, con el fin de dar a conocer la gastronomía y cultura que se maneja durante dicha celebración. Para la investigación se aplicó los métodos teórico y empírico, compilando así la suficiente información mediante el uso de entrevistas, aplicadas a 12 personas consideradas como actores locales y entes imprescindibles para el desarrollo de la festividad, quienes apoyaron en la indagación de las bases teóricas que respaldan la fundamentación gastronómica, cultural y turística, seguido de un diagnóstico situacional, para el correspondiente registro y manejo de fichas de inventario del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). Mediante este análisis de estudio se identificó los platos tradicionales más consumidos y distintivos tanto antigua como actualmente: Conejo y gallina al horno, Fritada, Aguado de pollo, Colada de res y Chicha de jora. Una vez obtenidas las recetas se identificó ingredientes, preparación, utensilios, así como ciertas técnicas de cocción. Del mismo modo para ampliar conocimientos y lograr establecer hechos contundentes, se han registrado las actividades culturales de relevancia. Al consumir el presente trabajo se concluye que la Festividad de San Isidro Labrador de la Parroquia Picaihua, pese a los cambios existentes debido a la presencia de nuevas generaciones, es una fuente de cultura y tradición gastronómica, puesto que se mantienen latentes las preparaciones y la devoción que es motivo de celebración. Finalmente para ostentar la información se creó la propuesta de una guía digital de carácter gastronómico y cultural, “INTERCULTURALIDAD Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - SAN ISIDRO LABRADOR”, como recuerdo de mantener vivo el conocimiento ancestral.

Palabras clave: <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <INTERCULTURALIDAD>, <GUÍA GASTRONÓMICA>, <PICAHUA (PARROQUIA)>, <INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL (INPC)>.

0762-DBRA-UTP-2022



firmado electrónicamente por:
**RAFAEL INTY
SALTO**



ABSTRACT

The objective of this research project was to study the interculturality and preparation of foods present in the festival in honor of San Isidro Labrador at Picaihua town, Ambato canton, Tungurahua province, in order to publicize the gastronomy and culture handled during the celebration. For the investigation, theoretical and empirical methods were applied, obtaining enough information through interviews applied to 12 people considered as local actors and essential entities for the festival development who helped the investigation of the theoretical bases that support the gastronomic, cultural and tourist foundation, followed by a situational diagnosis, for the corresponding registration and management of inventory records of the National Institute of Cultural Heritage (INPC). Through this study analysis, the most consumed and distinctive traditional dishes were identified both anciently and currently: rabbit and baked chicken, fried, chicken water, colada de res and chicha de jora. Once the recipes were obtained, the ingredients, preparation, utensils, and certain cooking techniques were identified. In the same way, to expand knowledge and establish convincing facts, relevant cultural activities have been registered. At the end of this work, it is concluded that the San Isidro Labrador Festival of the Picaihua Parish, despite the existing changes due to the presence of new generations, is a source of culture and gastronomic tradition, since the preparations and the devotion that is cause for celebration. Finally, to display the information, the proposal of a digital gastronomic and cultural guide was created, "INTERCULTURALITY AND FOOD PREPARATION - SAN ISIDRO LABRADOR", as a reminder of keeping ancestral knowledge alive.

Keywords: <GASTRONOMY>, <ETNOGRAPHY>, <INTERCULTURALITY>, <GASTRONOMIC GUIDE>, <PICAIHUA (TOWN)>, <NATIONAL INSTITUTE OF CULTURAL HERITAGE (INPC)>.



Lcda. María Yadira Cardenas Moyano

0603368796

INTRODUCCIÓN

Mucho se ha dicho respecto a la gastronomía desde tiempos ancestrales hasta la actualidad, tal es el caso de:

Pierre Bearn que considera que la gastronomía es un arte que denota complejidad es por ello que, los autores plantean que el gastrónomo perfecto no existe. Éste no solo debería tener un paladar y gusto refinado, sino conocer todo sobre los alimentos, diversos procedimientos para prepararlos y presentarlos; la historia del buen comer, los mejores restaurantes y proveedores; los principales autores de libros gastronómicos, los grandes cocineros y las características de las diversas cocinas en el mundo; en fin: todo lo referente al arte culinario (Monroy de Sada, 2004).

Es así como, es preciso moldear los conocimientos necesarios de la gastronomía. A esto se puede sumar el hecho de conocer la variedad de alimentos que existen en el mundo, los cuales son distribuidos a todas las regiones, generando una diversidad de preparaciones gastronómicas que marcan la diferencia en cada localidad; ya sea por el modo de elaboración o simplemente por los productos que se utilizan en cada receta.

Tomando en cuenta esto, el presente estudio ha considerado dichos aspectos con el fin de preservar las costumbres culturales y tradiciones en cuanto a la preparación de alimentos que se hacen presentes en la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua, a través de la propuesta digital de una guía gastronómica respaldada por la respectiva investigación mediante entrevistas a actores locales y plasmadas en fichas INPC que ayudan a evidenciar las distintas preparaciones de esta localidad durante la festividad.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Definición de proyecto

De acuerdo con el autor, se establece una definición clara de proyecto, tomando en cuenta de manera general, los diferentes campos en el que se desenvuelve, siendo así un conjunto de elementos, fases y recursos relacionados que se plantean para resolver determinados problemas. Por otro camino existe el criterio del mismo término pero en base a la metodología de la investigación, misma que lo considera como una propuesta factible de estudio mediante el uso de métodos y técnicas específicas (Dubs de Moya et al., 2002).

1.2. Definición de proyecto de investigación

Diversos autores definen el significado de proyecto de investigación de acuerdo a su rama de estudio y para mayor precisión se establecen dos criterios:

Tabla 1-1: Definiciones de proyecto de investigación

Sabino (1994)	Sierra Bravo (1991)
“Un proyecto de investigación es un plan definido y concreto de una investigación a realizar, con la especificación de sus características básicas”	“El proyecto de investigación es la organización temporal y económica específica de todas las fases y operaciones de un proceso concreto de investigación”

Fuente: (Dubs de Moya et al., 2002)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Tomando en cuenta las definiciones precisas que cita el autor, se entiende de manera general como proyecto de investigación al estudio concreto que se dispone a realizar una persona o investigador, en donde manifiesta lo que va a desarrollar (objetivos) y cómo lo hará (metodología). Finalmente se

puede decir que el propósito de un proyecto de investigación es resolver las cuestiones que se tiene del estudio a través de la exploración de nuevos conocimientos (Dubs de Moya et al., 2002).

1.3. Funciones principales que cumple un proyecto de investigación

Tabla 2-1: Funciones principales de un proyecto de investigación

Constituye una guía de trabajo	Garantiza la continuidad de la investigación ante cualquier eventualidad	Carácter organizativo o administrativo
El investigador necesita del proyecto porque la investigación requiere de acciones sistemáticas, conscientes, uniformes, que no deben quedar sujetas a la memoria o al libre albedrío del que las realiza.	El proyecto es un documento detallado sobre qué se investiga, por qué y sobre todo cómo. De esta forma, garantiza que la investigación no se detenga si por cualquier eventualidad el investigador (o grupo de investigadores) responsable no pudiera continuar haciéndose cargo de la misma.	La actividad de investigación en nuestro país se realiza en un marco institucional. Las autoridades dirigentes de la institución tienen el deber de controlar y evaluar esta actividad.

Fuente: (Lam, 2005)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.4. Tipos de investigación según el propósito

De acuerdo con el autor (Mar et al., 2020): La investigación es una actividad que realizan los seres humanos desde hace varios años y que con el pasar del tiempo a través de la historia se utiliza con el fin de obtener una respuesta a la gran cantidad de problemas que inquietan y limitan la calidad de vida del ser humano. La importancia de la investigación radica de este atenuante de la cual cabe resaltar su clasificación en dos grandes grupos:

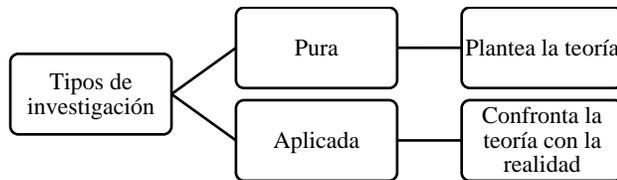


Gráfico 1-1: Tipos de investigación

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Fuente: (Mar et al., 2020)

1.4.1. Investigación básica o pura

El origen de la investigación pura viene dado por el desarrollo de la indagación que adquiere el ser humano al pretender conocer el porqué, para qué, cómo y cuándo de los sucesos y fenómenos que se desenvuelven en la naturaleza y otros. Siendo así relevante mencionar a los antiguos filósofos clásicos como iniciadores de este tipo de disertación, quienes con su inquietud de conocer el ambiente en el que habita todo ser humano, el universo y el hombre como tal, ha utilizado la observación y el debido razonamiento como parte de la metodología de estudio, para formar un nuevo conocimiento que se convierta en el cimiento de muchos otros (Nieto, 2018).

Este tipo de investigación también conocida como teórica, básica o fundamental, es aquella cuyo objetivo principal es comprender de mejor manera los conceptos que forman parte de un grupo o campo de estudio, así como también el aumentar los conocimientos teóricos sin realizar ningún tipo de aplicación de los mismos. De acuerdo con los resultados o información obtenida de esta investigación, se puede implantar otro tipo de investigación o no (Mar et al., 2020).

1.4.2. Investigación aplicada

A medida que se anhela conseguir diferentes resultados, nacen nuevos tipos de investigación que son trascendentales para la formación de un conocimiento sólido y que sirva de recurso a muchas teorías que requieren una resolución. Es así que la investigación aplicada se desarrolla con el fin de resolver problemas mediante la práctica. Ajustadamente se menciona que la investigación aplicada: “se caracteriza por su interés en la aplicación, utilización y consecuencias prácticas de los conocimientos. La investigación aplicada busca el conocer para hacer, para actuar, para construir o modificar”. En

base a este fundamento y a la similitud de conceptualizaciones acorde a la investigación aplicada, también conocida como activa o dinámica; la relación que existe con la investigación pura es clara por su dependencia en conocimientos, descubrimientos y aportaciones. Es decir que en base a un primer estudio que muestra la fundamentación teórica, se puede llevar a cabo una nueva disertación que puede ser de tipo: histórica, descriptiva y experimental (Mar et al., 2020).

1.5. Enfoques de la investigación

A lo largo de la historia de la ciencia han brotado diferentes tipos de pensamientos así como marcos interpretativos, que para lograr el camino de la indagación a un nuevo conocimiento, han tenido que establecer su dirección en dos primordiales aproximaciones de la investigación: el enfoque cuantitativo y el enfoque cualitativo. Mismos que recurren a una serie de procesos, metódicos y empíricos en búsqueda de un conocimiento distinto. En términos generales, estos métodos utilizan estrategias similares y relacionadas entre sí tales como el llevar a cabo la observación y evaluación de fenómenos establecer y demostrar suposiciones o ideas que son consecuentes de la observación Gprevia, así como revisar y proponer nuevas evaluaciones para esclarecer, modificar y fundamentar el estudio o incluso generar uno nuevo (Sampieri et al., 2014).

Tabla 3-1: Tipos de enfoques de la investigación

Tipos de enfoque de la investigación	
Enfoque cuantitativo	Enfoque cualitativo
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Es secuencial y probatorio. ❖ Cada etapa precede a la siguiente y no podemos “brincar” o eludir pasos. ❖ El orden es riguroso, aunque desde luego, podemos redefinir alguna fase. ❖ Parte de una idea que va acotándose y, una vez delimitada, se derivan objetivos y preguntas de investigación, se revisa la literatura y se construye un marco o una perspectiva teórica. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Se guía por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, en lugar de que la claridad sobre las preguntas de investigación e hipótesis preceda a la recolección y el análisis de los datos (como en la mayoría de los estudios cuantitativos), los estudios cualitativos pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. ❖ Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación

	más importantes; y después, para perfeccionarlas y responderlas.
--	--

Fuente: (Sampieri et al., 2014)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.6. Tradición y costumbre

La idea de tradición desde tiempos inmemorables figura como inalterable pero al pasar de generación en generación se pueden evidenciar cambios culturales notables. De manera que de acuerdo con el autor, la tradición sería el resultado de un proceso evolutivo inacabado con dos polos dialécticamente vinculados: la continuidad recreada y el cambio. *La idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo*. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. Sería, entonces, *la permanencia del pasado vivo en el presente* (Arévalo, 2004).

Así también: La diferencia entre costumbre y tradición radica en la forma de su manifestación, en su forma de transmisión, en la cantidad de personas que la adoptan y el tiempo que se considera como tal. En este sentido, la costumbre se relaciona a una rutina cotidiana o hábito individual, adquiridos por tendencias particulares del carácter de cada grupo familiar o de convivencia como, por ejemplo, "Luis tiene la costumbre de comer pan tostado al desayuno". La costumbre y la tradición forman parte de la identidad cultural que puede ser de enfoque, comunitario, regional, estatal, nacional o global. Costumbre y tradición también son términos usados como sinónimos así, por ejemplo, "Los católicos tienen la costumbre / tradición de poner un árbol como decoración cuando celebran Navidad" (Arias, 2020).

1.7. Cultura

El término cultura tiene una larga historia y un origen etimológico que proviene del latín *colo* (*de colore*) y su significado es: el cultivo de la tierra. Muchos otros toman como referencia en un sentido metafórico el significado de cultivo de la mente y del espíritu. Dado el caso de su conceptualización se relaciona la palabra "cultura" con la palabra "educación" y estrechamente se vincula con la normativa de la condición humana. De acuerdo con el diccionario de términos, *Keywords*, de 1976,

Raymond Williams considera la cultura como una palabra clave de las ciencias sociales en la segunda mitad del siglo XX (Busquet, 2016).

Entonces se puede hallar definiciones para todo gusto, empezando con la definición clásica formulada en 1871 por el antropólogo británico E. Taylor en *Primitive Culture*, “la cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel complejo que incluye el conocimiento, las ciencias, el arte, la moral, y cualquier otro hábito o capacidad adquiridos por el hombre en tanto sea miembro de la sociedad”. De acuerdo con lo descrito entonces por el autor se puede mencionar que la palabra cultura es la apropiada al tratarse de todas las características que identifican a los grupos humanos, entre ellos se menciona el lenguaje, la industria, el arte, la ciencia, el derecho, el gobierno, la moral, la religión, medios para la comunicación, entre otros (Busquet, 2016).

1.8. Cultura alimentaria

El concepto de cultura alimentaria hace referencia al complejo conjunto de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad. Así, la cultura alimentaria envolvería los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociaran (Espeitx Bernat, 2004).

1.9. Patrimonio

Patrimonio no debe confundirse con cultura. Todo lo que se aprende y transmite socialmente es cultura, pero no patrimonio, es así como de acuerdo con lo dispuesto por el autor: Los bienes patrimoniales disponen una selección de los bienes culturales. De tal manera el patrimonio está compuesto por los elementos y las expresiones más relevantes y significativas culturalmente, remite a símbolos y representaciones, a los “lugares de la memoria”, es decir, a la identidad. Desde este punto de vista el patrimonio posee un valor étnico y simbólico, pues establece la expresión de la identidad de un pueblo. Aquellos rasgos que identifican y unen a cada grupo, marcando la diferencia con el exterior, es lo que se considera como patrimonio (Arévalo, 2004).

1.10. Patrimonio alimentario

En el estudio según (Espeitx Bernat, 2004): “El patrimonio alimentario de un determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. Los elementos convertidos en patrimonio no agotan todo lo que esa cultura alimentaria es”, de tal manera que se explica las razones de esta interpretación:

Tabla 4-1: Razones de interpretación – Patrimonio alimentario

En primer lugar	En segundo lugar	En tercer lugar
Porque en el proceso de patrimonialización se fragmenta y se descontextualiza determinados componentes de una “cultura alimentaria” por lo que cambian los sentidos y las funciones de éstos, que se insertan en una nueva realidad.	Porque la selección responde más a la cultura alimentaria de la sociedad que patrimonializa a sus gustos, preferencias, valores que a la sociedad donde se “originan”.	Porque a menudo la patrimonialización de fragmentos seleccionados de una cultura alimentaria se parece más a una “reinterpretación” que a una “recuperación”, y todo este proceso de selección, se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses a que va a servir.

Fuente: (Espeitx Bernat, 2004)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.11. Identidad

El patrimonio son las formas de vida que expresan la identidad de los grupos humanos. Y la identidad consiste en la interiorización por un grupo dado de que posee formas de vida específicas. Patrimonio e identidad son reflexiones sobre el pasado y la realidad presente. Ahora bien, como construcciones históricas, sociales y culturales, los elementos de patrimonio e identidad se revisan en cada momento histórico. En diferentes períodos temporales la valoración que se hace de uno y otro concepto cambia significativamente. La identidad, por otra parte, es resultado de un hecho objetivo, es decir que se fundamenta en hechos reales y totalmente lógicos (el determinante geográfico-espacial, los datos históricos, las específicas condiciones socioeconómicas..) y una construcción de naturaleza subjetiva (los sentimientos y los afectos, la propia experiencia vivencial, la conciencia de pertenencia o

integración sociocultural, la tradición, el capital cultural y la específica topografía mental que representan rituales, símbolos y valores) (Arévalo, 2004).

1.12. Gastronomía

La gastronomía forma parte del elemento diferencial de las comunidades receptoras y puede ser utilizada por la actividad turística desde la planificación hasta la gestión. La degustación de un plato típico regional permite la integración entre el turista y la comunidad receptora, facilitando conocer sus características y vivir la experiencia a través del conocimiento, del origen y significado del plato para la comunidad local, la visualización del plato servido y la apreciación del sabor. La gastronomía comienza a ser relacionada con el ambiente visitado. Esto es lo que diferencia al turismo gastronómico del sector convencional de alimentos y bebidas. La localidad donde el plato típico es presentado al turista se destaca por la constante búsqueda de relaciones entre la historia de la población y la actividad turística como un todo (Mascarenhas & Gândara, 2010).

1.13. Origen de la Gastronomía

El origen de la gastronomía está estrechamente relacionado con la evolución del hombre en su proceso de civilización, ya que de la misma manera que buscaba un refugio para alojarse, también poseía otras necesidades físicas primarias, como la acción de vestirse y alimentarse. Su forma de conseguir los alimentos se reflejaba durante la prehistoria en la caza de animales y recolección de frutos, raíces, hojas y tallos, los cuales consumían crudos. Con el transcurso del tiempo se ha podido ver como el hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, ha progresado y encontrado una forma más asequible de satisfacer esta necesidad vital mediante el descubrimiento de alimentos de tipo vegetal y animal, diversas formas de preparación que enaltecían su sabor y su presentación (Monroy de Sada, 2004).

1.14. Gastronomía de Ecuador

Ecuador se está configurando en los últimos años como un destino cada vez más importante en América Latina. Puede afirmarse, que en la actualidad, el turismo en Ecuador es un eje fundamental

para la reactivación económica, la generación de empleos, la inversión local y extranjera, el desarrollo de infraestructuras hoteleras y de restauración. De acuerdo con lo dispuesto anteriormente, el Ecuador es una fuente gastronómica importante que da como resultado grandes beneficios; por lo mismo el autor señala que es conveniente resaltar como un elemento esencial para el desarrollo turístico, a la gastronomía tradicional, que como expresión cultural, es el testimonio vivo de los sabores que identifican a un pueblo determinado; los mismos que deben ser rescatados y difundidos a la colectividad para perdurar en el tiempo. Con la inclusión de la gastronomía como una modalidad de turismo, muchos sectores con riquezas culinarias poco explotadas y conocidas han ampliado sus horizontes y han apuntado al turismo gastronómico como pilar importante para su desarrollo socioeconómico (Diego et al., 2018).

1.15. Gastronomía de la provincia de Tungurahua

En las últimas décadas la provincia de Tungurahua se ha destacado por su comida, la variedad de productos que se originan y comercializan desde el oriente y la costa ha contribuido notablemente en su gastronomía, esta provincia ocupa un lugar estratégico al encontrarse en el centro del país (Sánchez Guerrero & Calero Rivera, 2020).

Se describe a continuación características que exponen la gastronomía de Tungurahua:

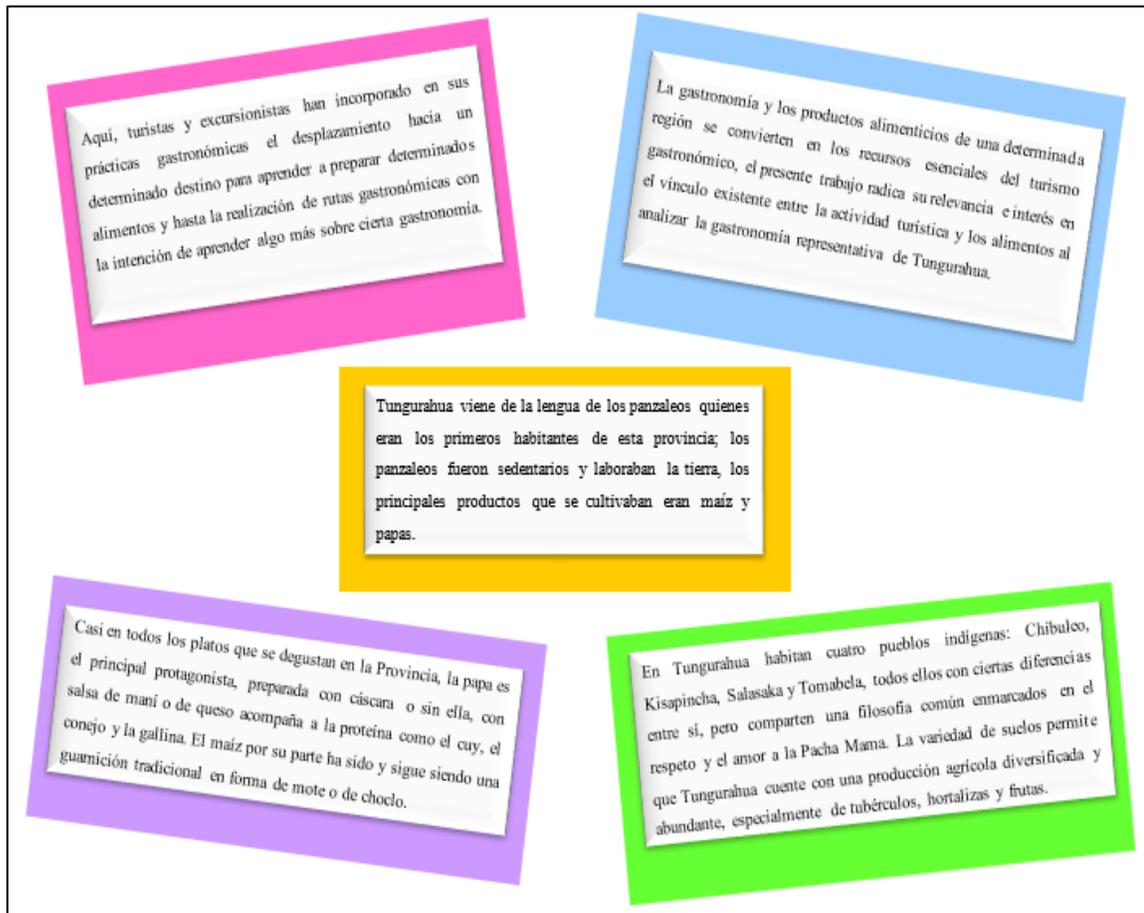


Gráfico 2-1: Organizador gráfico sobre la gastronomía de Tungurahua

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Fuente: (Sánchez Guerrero & Calero Rivera, 2020)

1.16. Gastronomía del cantón Ambato

Según el estudio dispuesto por (Sánchez Guerrero & Calero Rivera, 2020): Ambato es la capital de Tungurahua y cuenta con infraestructura hotelera, restaurantes y mercados populares donde se pueden degustar de los platos típicos. Durante las festividades de carnaval, los mercados se ven adornados con frutas y pan lo que seduce a propios y extraños, siendo su principal atracción la gastronomía, por lo que se ven saturados de comensales deseosos de degustar los exquisitos platos típicos que se expenden. A continuación se redactan un importante número de platos típicos que posee la ciudad de Ambato:

Tabla 5-1: Platos típicos de la ciudad de Ambato

PLATO TÍPICO	DESCRIPCIÓN
<p data-bbox="418 520 651 541" style="text-align: center;">Llapingacho ambateño</p> 	<p data-bbox="821 342 1398 573">Es un platillo compuesto de la tortilla de papa con queso, cebolla y se la fríe con manteca de cerdo, va acompañada con chorizo ambateño que es una tripa de cerdo rellena con carne del mismo animal, cebolla paitaña, cebolla blanca, perejil, culantro, sal, pimienta, comino y achiote. El plato se lo sirve con lechuga, aguacate, remolacha y huevo frito.</p> <p data-bbox="821 590 1398 779">En los mercados de Ambato, es tradicional freír en una plancha de metal las tortillas, los chorizos y los huevos, las tortillas toman su color característico amarillento por el aceite que se desprende de los chorizos. A este sabroso plato se lo acompaña con un jugo de frutas.</p> <p data-bbox="821 795 1398 1026">El llapingacho proviene de las palabras Kichuwa: Llapi que significa aplastado y Gacho frito, es un plato que lo consumían en los páramos serranos. A inicios de los años de 1900, se los vendía en las ferias populares y después del terremoto del 1949 se convirtió en la carta de presentación para los visitantes a la ciudad cosmopolita.</p>
<p data-bbox="440 1188 630 1209" style="text-align: center;">Los cuyes de Ficoa</p> 	<p data-bbox="821 1047 1398 1362">El cuy es un animal que se lo consume asado, aunque las comunidades indígenas y campesinas lo preparaban hace decenas de años, en sopa o loco; en estas comunidades el cuy sigue presente en las peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Para los pueblos del altiplano constituye un alimento obligado en toda celebración, este succulento plato se lo acompaña con papas cocinadas enteras, acompañado de papas y curtido de cebolla y salsa de maní.</p> <p data-bbox="821 1379 1398 1646">Su preparación consiste en pelarlo, lavarlo por dentro y por fuera sacándole las vísceras, se lo aliña con sal, comino y ajo macho machacado, al cuy se lo refriega con una cebolla blanca. Para asarlo se lo atraviesa de un extremo a otro con una madera o varilla, se lo asa sobre carbón haciendo que gire con el propósito que su piel se dore y a la vez quede crujiente.</p>
<p data-bbox="440 1745 630 1766" style="text-align: center;">La colada morada</p>	<p data-bbox="821 1667 1398 1856">La colada morada es una deliciosa tradición de noviembre, la venta de colada morada, pan y empanadas preparadas en horno de leña se inició en el año 1920, hoy en día es considerado uno de los principales platos tradicionales de Ambato que se la puede disfrutar todos los días, para su</p>

	<p>elaboración se utilizan varias frutas, especias hojas aromáticas y la harina de maíz negro que le brinda el color característico a esta bebida.</p> <p>Su preparación consiste en cocinar la naranjilla durante 15 minutos y se las retira, luego se licuan, el mismo proceso se sigue con el mortiño y la mora. En un tazón con dos litros de agua fría se disuelve la harina de maíz, esta hay que cernirla y hervirla hasta que entre en ebullición, luego se vierten los jugos de las frutas que preparamos anteriormente, toda esta preparación se cocina por 30 minutos, para finalizar se añade azúcar y las frutas: piña, babaco y frutillas picadas.</p>
<p style="text-align: center;">Gallinas de Pinlo</p> 	<p>La parroquia San Bartolomé de Pinllo es el lugar donde se preparan las gallinas de Pinllo, estas son asadas en hornos de leña, condimentadas con especias naturales, se emplean generalmente son alimentadas con morocho; cada una debe pesar entre 10 y 12 libras, se la recomienda como parte de una dieta blanda por su fácil digestión, tiene un amplio valor proteico, proporciona vitaminas B, B6, B9, B3, fosforo, potasio, magnesio, hierro y grasas.</p>
<p style="text-align: center;">Pan de Pinllo</p> 	<p>Otra delicia de la parroquia es el famoso “Pan de Pinllo”, gran parte de la población se dedican a la elaboración del pan, conservando el sabor de años atrás, se caracteriza por ser más duro y esto se debe a la utilización de manteca de cerdo, se utiliza dos tipos de harina de trigo una la procesada en molineras y otra la pura que se la muele en piedra y la poca levadura que se le incorpora, otra de sus características es que dura hasta 15 días si se lo guarda frio en una funda.</p> <p>Por más de 50 años desde las primeras épocas de la colonia Ambato produce pan de diversos tipos y su fama ha traspasado los límites patrios, la elaboración comienza con la preparación de la masa un día antes de entrar al horno, trabajo que dura de dos a tres horas, se mezcla la harina blanca con la negra, se agrega sal, agua, muy poca levadura, manteca de chanco y posteriormente el ingrediente secreto, el proceso de horneado del pan dura de 10 a 15 minutos y se lo coloca a ras de piso, sin lata alguna, es uno de los tantos secretos del pan de Pinllo.</p>
<p style="text-align: center;">El Chocolate Ambateño</p>	<p>En 1800 empezó esta tradición siendo tiempos difíciles para quienes lo preparaban pues debían esperar varios días para</p>

	<p>la llegada del cacao desde la Costa que era transportados en caballos, con el tiempo se convirtió en un elemento emblemático y significativo de la identidad gastronómica, desde hace 150 años se lo prepara en la parroquia de Huachi Chico se trata de una tableta de pasta de cacao amarga cuyo proceso se lo realiza en tiestos de barro y se lo muele en molino de piedra de forma manual.</p> <p>El proceso de elaboración en Ambato dura 24 a 30 horas ininterrumpidas, primero se amasa y ablanda el fruto para luego pasar a la maquina donde se le da forma, luego a la zona de secado teniendo cuidado que no se contamine con factores externos como polvo, agua, humedad, una vez fuera de la cámara de secado las unidades son inspeccionadas y pesadas en balanzas, se las envuelve en hojas de papel para mantenerlas secas y están listas y transportadas para su comercialización.</p>
<p style="text-align: center;">Jugos naturales</p> 	<p>El personaje que mejor representa la elaboración y preparación de los tradicionales jugos del mercado central en la ciudad de Ambato es Doña Susy, que se dedica a esta actividad por más de 40 años, en la actualidad es ella quién mejor acredita este negocio, caracterizado por la buena atención, carisma y por la variedad de combinaciones que realiza con las diferentes frutas existentes en la ciudad y del país, las combinaciones más famosas son el levantamuertos, que lleva alfalfa, espinaca, borjón y menta, noche de luna que contiene cerveza con huevo de codorniz y borjón, ponche de novia y tradicionales batidos de guanábana, coco y mora, mango y babaco, entre otros.</p>

Fuente: (Sánchez Guerrero & Calero Rivera, 2020)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.17. Gastronomía de la parroquia Picaihua

La gastronomía de esta parroquia se basaba antiguamente en la cosecha de productos como el maíz, las papas y gran variedad de hortalizas que se utilizaban para la elaboración de alimentos propios y otra parte de ellos estaba destinado para la comercialización en mercados de la ciudad de Ambato.

En la actualidad se ve reflejada la gastronomía en locales dentro de la parroquia en donde se sirve comida típica tales como el hornado, los diferentes tipos de preparación de motes, las empanadas de viento acompañadas de bebidas como la colada morada, el morocho, así también se puede evidenciar preparaciones tradiciones como el cuy o conejo asado con papas en salsa de maní, caldo de 31, sopa de pollo, yaguarlocro, etc.

Durante la festividad en estudio en honor a San Isidro Labrador, se pueden observar varios puestos de comida en donde no solo se sirve lo típico y tradicional sino también preparaciones a gusto de cada persona.

En el transcurso de las actividades que se llevan a cabo, es costumbre visitar la casa de los priostes quienes son encargados de organizar la festividad, ellos se encomiendan en alimentar a toda la gente que los acompaña, muchos de ellos montan a caballo posteriormente en el desfile cultural. Los alimentos que se sirven en cada una de las casas de los priostes son costeados por cada uno de ellos, antiguamente los preparaban en casa con la ayuda de las mujeres de la familia y se preparaban bebidas como chicha y otros fermentos, pero en la actualidad se prefiere comprar la comida ya lista para servir y se dedican particularmente en tener todos los preparativos listos para la festividad.

Es importante mencionar que esta tradición de compartir los alimentos con las personas que visitan la casa de los priostes durante las festividades es una manera de dar gracias por el acompañamiento que se da durante el transcurso del desfile así como también por el apoyo brindado durante toda la capitania. Se agradece así los favores recibidos y la oportunidad de pasar las fiestas con gran devoción y sin inconvenientes de todo tipo.

Tabla 6-1: Productos propios de la parroquia Picaihua

Nombre	Descripción	Imagen
Tubérculos		
Papas	Antiguamente se sembraba en gran cantidad, terrenos enteros de papas de todo tipo listos para la cosecha, la familia era quien colaboraba, generando así gran variedad de quintales que se destinaban a la venta y el consumo de los pobladores.	

<p>Zanahoria</p>	<p>La siembra y cosecha de la zanahoria era abundante y en diferentes sectores estratégicos en donde la tierra era más productiva, la mayoría se destinaba a la venta en mercados aledaños a la parroquia.</p>	
<p>Remolacha</p>	<p>La remolacha o beteraba como se conocía desde tiempos antiguos, se sembraba con poca frecuencia ya que su consumo no era de preferencia, lo poco que se cosechaba se ha destinado para venta.</p>	
<p>Hortalizas y vegetales</p>		
<p>Acelga</p>	<p>Este producto se ha cultivado desde hace varios años dando paso a una mejor alimentación, incorporándola en la preparación de diferentes tipos de sopa. Otro tanto de la misma manera se destina a la venta entre pobladores o en mercados cercanos.</p>	
<p>Cebolla paiteña</p>	<p>La siembra de este producto en la parroquia era igual o mayor al de las papas, la mayoría de los pobladores optaba por venderla en grandes cantidades ya que esto generaba un gran ingreso en ciertas temporadas.</p>	

<p>Cebolla blanca</p>	<p>La siembra y cosecha era similar a la cebolla paiteña ya que su venta generaba gran cantidad de ingresos sobre todo cuando el precio aumentaba debido a la escasez del producto por temporadas o debido al clima.</p>	
<p>Maíz</p>	<p>El maíz es el producto que mayormente se produce en esta parroquia debido al poco tiempo y facilidad que se invierte en cuidarlo, además de tener en cuenta su versatilidad para producir distintos tipos de comida tradicionales y propias de los antepasados.</p>	
<p>Arveja</p>	<p>Los distintos tipos de granos no podían faltar para el consumo, por esta razón muchas veces combinaban la siembra de maíz y arveja así como de otro tipo de granos que crecían a la par y facilitaban la cosecha, otro tanto se destinaba a la venta.</p>	
<p>Fréjol</p>	<p>Uno de los productos mayormente utilizados por los pobladores para su alimentación, es el fréjol, que al igual que la arveja se podía combinar con el maíz para que su crecimiento se de a la par y facilitar la cosecha, este producto se destinaba al consumo y venta.</p>	
<p>Lenteja</p>	<p>La lenteja es un producto que se sembraba en menor cantidad en comparación con la arveja y el fréjol y su consumo similar ya que la mayoría se destinaba a la venta al por mayor.</p>	

<p>Arvejilla</p>	<p>La arvejilla antiguamente lo consumían similar a la arveja ya que tienen un gran parecido, pero su sabor es un tanto más tierno, el grano es un poco más ancho y plano. La gente no solía destinarlo a la venta más bien al consumo y compartía su cosecha con vecinos, no se producía en grandes cantidades.</p>	
<p>Cebada</p>	<p>La cebada era una gran fuente de ingresos para los pobladores, pero pocos eran quienes la sembraban y cosechaban debido al gran cuidado, tiempo, clima y temporadas que se necesitaban para poder obtener un producto de calidad. Actualmente ya no se produce este alimento para venta y mucho menos para consumo.</p>	
<p>Trigo</p>	<p>El trigo al igual que la cebada requiere de un cuidado, tiempo, clima y temporada adecuada para poder obtener el producto, por esta razón, pocas eran las personas que se dedicaban al cultivo, hoy en día ya no se produce.</p>	
<p>Zambo</p>	<p>Uno de los productos más versátiles dentro de la parroquia, ya que la gran mayoría de los pobladores lo cultivan para autoconsumo y venta. Se obtienen en tiempos similares a la cosecha del maíz, por esta razón lo siembran en las esquinas del terreno para dar espacio a su crecimiento y lograr divisar el fruto.</p>	

<p>Zapallo</p>	<p>Al igual que el zambo se puede considerar un producto versátil dentro de la parroquia, muchos de los pobladores lo usaban para la preparación desde tiempos antiguos de la tradicional fanesca pero con el tiempo han venido variando las recetas entre dulce y salado. Su tiempo de cosecha es similar a la del maíz y lo destinaban para el consumo y venta en pequeñas cantidades.</p>	
<p>Col blanca</p>	<p>La col blanca es un producto utilizado por los pobladores de la parroquia para consumo en distintos tipos de sopas y el resto de las hojas que no se consumen lo usan para alimentar a los animales de crianza como son cuyes y conejos.</p>	
<p>Ají</p>	<p>Este producto es bastante bueno para generar ingresos dentro de la parroquia ya que muchos de los pobladores lo siembran en grandes cantidades y lo venden de la misma forma. En las preparaciones tradicionales se ve presente el consumo de este producto.</p>	
<p>Cilantro</p>	<p>Estos productos no son planificados para su siembra, más bien crecen como las conocidas malas hierbas que aparecen en lugares cercanos a las siembras de maíz, papas, zapallo o zambo y generalmente solo se limpian de manera constante a su alrededor para evitar que las malas hierbas abunden y así poder diferenciarlas del resto.</p>	
<p>Perejil</p>	<p>Los pobladores en muchas ocasiones recolectan en grandes cantidades estas especias para venderlas a los mercados y lograr obtener un pequeño ingreso, otros las utilizaban como trueque en la antigüedad para conseguir a cambio otros alimentos.</p>	

Paico		
Chochos	Antiguamente se sembraba los chochos estratégicamente para su venta en parroquias cercanas y mercados, era el único producto que se comercializaba en grandes cantidades y generaba ingresos a los pobladores. Pocos se dedicaban a cultivar este producto.	
Frutas		
Mora	Debido a los climas de la parroquia durante todo el año, se podía observar grandes cantidades de cultivos de esta fruta que se destinaban para la comercialización en mercados cercanos dentro de la ciudad de Ambato.	
Tomate de árbol	Otro de los frutos que se cultivaban en grandes cantidades en terrenos de gran longitud es el tomate de árbol, mismo que estaba destinado a la venta por cajas en mercados y también para consumo.	
Uvillas	Para este producto no se planificaba su siembra ni cosecha, más bien crecía en lugares cercanos a otros cultivos y los pobladores lo consumían como cualquier otro tipo de fruta. Los antepasados lo usaban para curar enfermedades como la gripe y tos.	

<p>Higo</p>	<p>Este producto se cosecha en grandes cantidades durante tiempos específicos y con él se realizaba preparaciones dulces para ciertas temporadas, otro tanto de los pobladores al ser productores y vendedores, lo utilizaban para venderlo con pan y queso dentro de la ciudad, otros compartían y vendían solamente el dulce.</p>	
<p>Duraznos</p>		
<p>Peras</p>	<p>Antiguamente estas frutas se cosechaban en grandes cantidades para la fiesta de las flores y las frutas en la ciudad de Ambato, misma en donde las frutas eran el centro de atención en decoraciones para carros alegóricos y demás adornos, para esto los pobladores vendían sus productos y se destinaba específicamente para la comercialización durante esta temporada.</p>	
<p>Manzanas</p>	<p>Es importante mencionar que en la actualidad se mantienen varios árboles frutales en los terrenos de cada familia, ya no se comercializan en gran cantidad como se hacía antiguamente, pero se puede observar el acto de compartir entre vecinos las cosechas que se obtienen cada temporada, principalmente del capulí ya que se prepara tradicionalmente el jucho.</p>	
<p>Capulí</p>		

Fuente: Habitantes conocedores

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.18. Fundamentación teórica de la festividad

1.18.1. Biografía de San Isidro Labrador

San Isidro nace en Madrid, donde vive humildemente con su familia hasta que, ante la inminente invasión árabe, se traslada a Torrelaguna y diez años después regresa a Madrid para trabajar para la familia Vargas, viviendo en la casa que ésta tenía para los mozos de labranza, junto a la parroquia de San Andrés. Allí nace su único hijo, Juan. Labrador y carpintero de vida sencilla, marcada por una profunda fe y devoción a la Virgen, y espíritu caritativo. Todos los días, de madrugada, acudía a la iglesia de Santa María de la Concepción, hoy Catedral de la Almudena, y a la ermita de Santa María Magdalena, por las de algunos compañeros, que le calumniaban por abandono del trabajo. Además de esta vida de oración y este fervor por la Virgen, se consagró a los pobres, con la ayuda de su mujer, que compartía con él su amor por los más necesitados (Santoral, 2012).

Sus milagros, muy sencillos, se correspondían con su tipo de vida. Así, una vez hizo brotar un torrente de una roca, para dar agua a su amo sediento. Salvó con sus oraciones a su hijo Juan, que cayó a un pozo, del que fue salvado milagrosamente. Su patrón fue testigo de algunos de estos milagros. Con 438 milagros aprobados. Pablo V firma el decreto y se fija su fiesta para el 15 de mayo (Santoral, 2012).

Explicando sobre los acontecimientos suscitados en la Biografía de San Isidro Labrador:

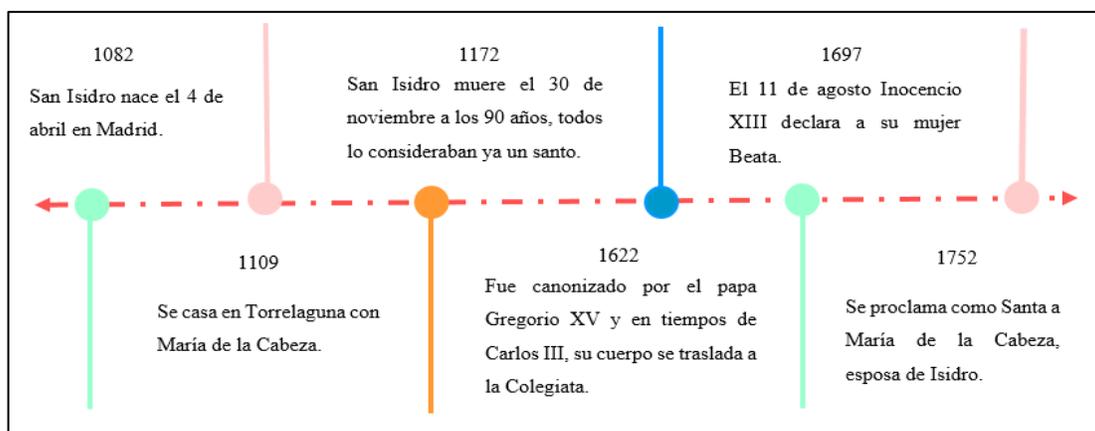


Gráfico 3-1: Línea de tiempo sobre la biografía de San Isidro Labrador

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Fuente: (Santoral, 2012)

1.18.2. Llegada de San Isidro Labrador

De acuerdo con el Ing. Marcos López año 2021: Su padre quien fue sacristán y testigo de acontecimientos suscitados en la antigüedad le contó a su hijo que la imagen de San Isidro no estaba destinada para Picaihua, pero en el año 1968 se interrumpió el paso hacia Pujilí debido al terremoto del Carihuairazo cuyas consecuencias duraron meses, por lo que consideraron que sería mejor establecerse en la parroquia Picaihua mediante una compra en aquel tiempo en sures; la imagen se alojó en la casa del cacique Manuel Criollo y es así que empezó a crecer la devoción por este santo.

De acuerdo con el estudio (Amancha Sánchez et al., 2016): Siendo patrono de la gente trabajadora de la parroquia Picaihua, San Isidro fue considerada como un agricultor humilde y muy creyente de Dios. Durante esta época las tierras resultaron totalmente afectadas y los habitantes de la parroquia se encomendaron al patrono de la agricultura para lograr salvar los sembríos. La devoción y fe a San Isidro permitieron que esto suceda y los pobladores agradecen por las tierras productivas que existen desde entonces.

1.18.3. Devoción

Durante la festividad en honor a San Isidro Labrador sus devotos dan las gracias por los favores recibidos, esta celebración se da el segundo lunes y martes del mes de enero ya que antiguamente se trabajaba entre semana y estos días fueron tomados para descanso. Varias personas oriundas de la parroquia que hoy en día habitan en otros países se reúnen para esta festividad con el fin de elogiar a San Isidro patrono de Picaihua. Previamente a la fiesta grande, el lunes de vísperas se empieza con el rezo del Santo Rosario, repartición de chicha aloja, festival de bandas de pueblo y juegos pirotécnicos. El día oficial, en este caso el segundo martes de enero se inicia con el despertar de la banda de pueblo, la misa y procesión con la imagen del patrono, seguido se tiene el desfile folclórico por las calles de la parroquia y bailes populares. La festividad concluye con una corrida de toros en el barrio Calicanto. Precedentemente de los días oficiales en donde se lleva a cabo lo dispuesto anteriormente, se desarrollan una serie de actividades de ámbito religioso, cultural y social, entre los mismos se puede mencionar: elección de la reina, gincana automovilística, atletismo, ciclismo, coches de madera, pregón de fiestas, bailes sociales, entre otros (Amancha Sánchez et al., 2016).

Y aunque no siempre existió esto con el pasar de los años se suman más acciones que forman parte de la festividad. En tiempos pasados los capitanes solo realizaban marchas alrededor de la parroquia con sus montados, banda de pueblo y comparsa, a quienes brindaban comida cada domingo en las distintas casas de los priostes y el día oficial se realizaba un desfile muy sencillo con participantes de cada barrio y un recorrido mínimo que llegaba a la plaza central, además de esto, la misa campal se realizaba en el estadio de Picaihua ya que la pequeña iglesia que existía no era suficiente para toda la gente (Amancha Sánchez et al., 2016).

En el año 2002 ingresa como párroco el padre José Raza, quien propuso una importante meta para la parroquia, la misma que fue construir un templo que en algún momento se convertiría en Santuario, para esto inició la idea de realizar recorridos por cada barrio con la imagen de San Isidro Labrador, los fondos recolectados serían netamente para remodelar gran parte de la iglesia y duplicar la imagen de este Santo. Gracias a la presencia de una nueva autoridad religiosa con muchas metas por cumplir, se pudo dar paso a la correcta organización durante la festividad (Amancha Sánchez et al., 2016).

El padre Mario Sarabia ex párroco de Picaihua, quién afirma que: “La presencia de los peregrinos y devotos anima a fortalecer la fe”, de su experiencia personal advierte que la festividad en honor a San Isidro tiene su propia identidad con una consistencia religiosa arraigada en cada picaihueño.

1.18.4. Los priostes y fundadores

“Ser prioste simboliza la fe y devoción a San Isidro Labrador y ser fundador es ser partícipe de la celebración”, destaca Ligia Córdova, representante de sus hijos, quienes fueron fundadores del año 2016.

Cada prioste invierte entre 15 y 30 mil dólares para agradecer con esta celebración a su patrono y pueblo en general. Algunos reciben jochas en gallinas y conejos, chanchos, licor, comparsas o banda de pueblo. La fiesta de San Isidro Labrador mueve alrededor de 200 mil dólares y reactiva la economía de la parroquia. Desde la antigüedad hasta la actualidad, la función de priostes y fundadores no ha cambiado, la tradición se mantiene así como la responsabilidad como organizadores de las distintas actividades de carácter religioso, cultural y social. De acuerdo con muchas personas, ser prioste conlleva una gran devoción y la mayoría de ellos aprovecha para dar gracias por los favores recibidos (Amancha Sánchez et al., 2016).

1.19. Datos generales de la parroquia

Tabla 7-1: Datos generales del GAD parroquial Picaihua

Datos generales del GAD parroquial Picaihua	
Nombre del GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Picaihua
Fecha de creación de la parroquia	14 de septiembre de 1872
Población total al 2014	8500 habitantes
Extensión	1.524,21 ha (Fuente: PDOT Ambato 2015)
Límites	Norte: Parroquia urbana Pashilata y la parroquia Izamba. Sur y Este: El río Pachanlica, aguas arriba, hasta el cruce con el sendero Totoras Terremoto. Oeste: Desde este cruce, el sendero Totoras Terremoto hacia el Noroeste, en dirección al Terremoto, hasta empalmar con la vía Totoras Ambato a la altura latitudinal de la localidad San Francisco.
Rango altitudinal	2600 msnm

Fuente: (López Fiallos et al., 2015)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.19.1. Historia de la parroquia

Etimológicamente el nombre Picaihua lo descompusieron los lingüísticos en tres voces, el idioma es CAYAPA: PI o BI, equivalente a río o aguas, CAYLA: pequeño y el sufijo HUA: grande, aglutinando los tres: PICA IHUA, que significa: “Lugar de las aguas grandes y pequeñas” (*Gad Parroquial Rural de Picaihua*, 2020)

De acuerdo con (Amancha Sánchez et al., 2016): Picaihua nace como parroquia hace más de 143 años en el contexto geográfico del cantón Ambato. En la antigüedad vivían alrededor de 50 familias y el territorio no era muy extenso. Hasta hace 40 años, los pobladores trabajaban más con la cabuya, un cultivo que se daba en los terrenos y generalmente servían como linderos, además se hilaban con telares para elaborar costales, hamacas y albardas para los animales. En forma paralela algunas familias realizan sus esfuerzos en la industria del cuero.

Según el censo poblacional y de vivienda realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en el año 2011, la parroquia está conformada por 8500 habitantes. De acuerdo con los acontecimientos suscitados en la Parroquia desde la antigüedad, se ha realizado el detalle respectivo:

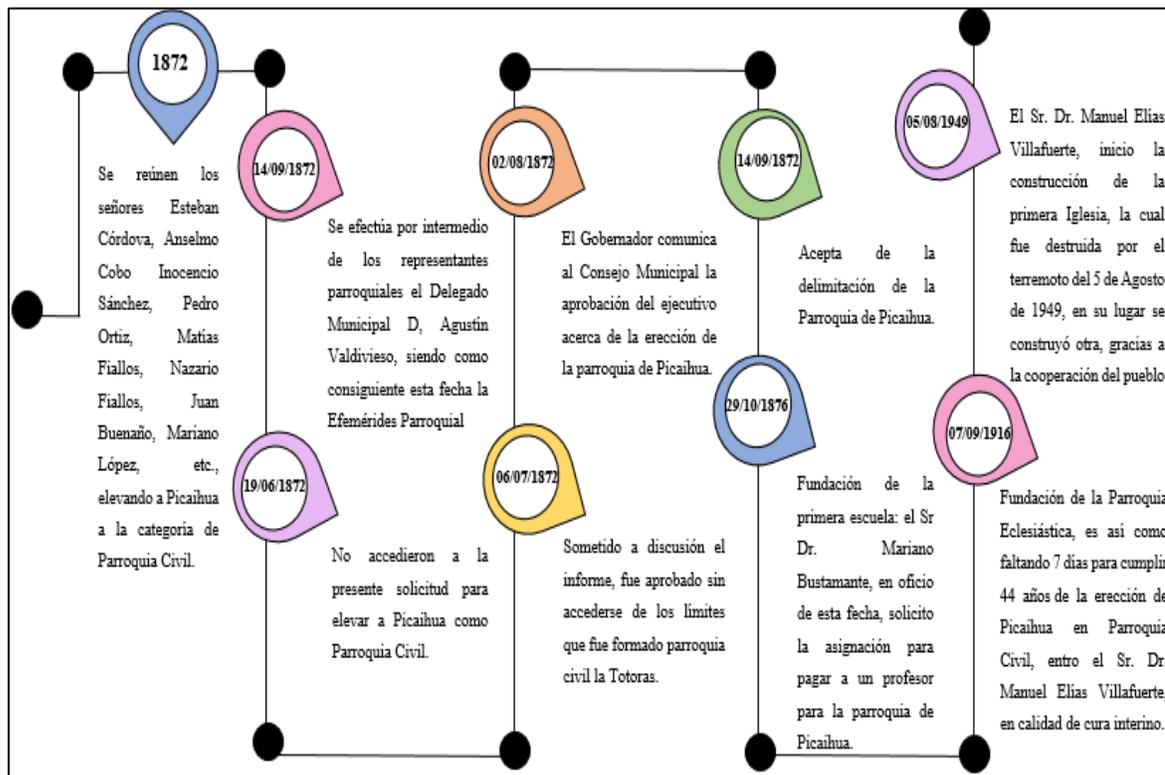


Gráfico 4-1: Línea del tiempo sobre la historia de la parroquia Picaihua

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Fuente: (Amancha Sánchez et al., 2016)

1.19.2. Construcción de la iglesia

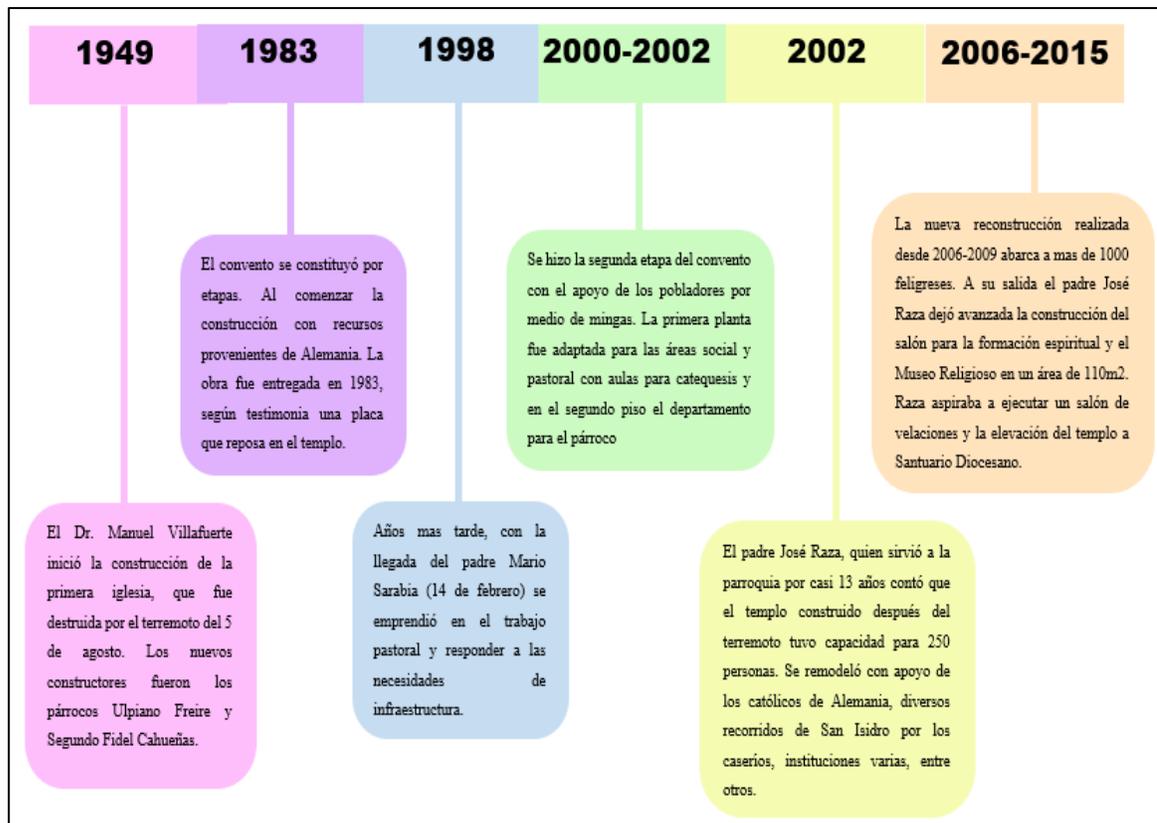


Gráfico 5-1: Línea del tiempo sobre la construcción de la iglesia

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

Fuente: (Amancha Sánchez et al., 2016)

1.19.3. Símbolos de Picaihua

Tabla 8-1: Símbolos de Picaihua

BANDERA	ESCUDO
 A photograph of the flag of Picaihua, which is vertically divided into green and white sections with a gold border. The word 'PICAIHUA' is visible at the bottom.	 The coat of arms of Picaihua, a shield divided into four quadrants. The top-left quadrant is white with a red book. The top-right quadrant is blue with a white figure. The bottom-left quadrant is green with a white plant. The bottom-right quadrant is white with a red and black figure. The shield is surrounded by a blue border.

Fuente: (Gad Parroquial Rural de Picaihua, 2020)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.19.4. Patrimonio cultural tangible e intangible y conocimiento ancestral

Varias de las actividades y festividades que se efectúan en la parroquia fueron registradas como patrimonio inmaterial y la más importante dado el caso del presente estudio es la leyenda de la llegada de la imagen de San Isidro, esto se dio por el relato que ha marcado historia en la memoria de muchos habitantes sobre todo de los antepasados (López Fiallos et al., 2015).

1.19.5. Principales actividades económico-productivas del territorio

En la parroquia se puede evidenciar la práctica de varias actividades que avivan la economía, como la curtiduría, fabricación de zapatos y otros artículos de cuero, así también muchos otros se dedican

al comercio, la agricultura y la ganadería, existen microempresas en el primer caso y familias enteras que han dedicado su vida en el segundo caso (López Fiallos et al., 2015).

1.19.6. Principales negocios del territorio

Es de relevancia mencionar las actividades que la mayoría de los habitantes ejerce dentro de la parroquia, como la venta de artesanías a base de cuero, negocios propios que fomentan el turismo, tiendas que expenden todo tipo de abarrotes, ferreterías, panaderías, ferias agrícolas y gastronómicas presentes los fines de semana y muchas otras que aparecen conforme la necesidad del pueblo (López Fiallos et al., 2015).

1.19.7. Factores productivos

Según los datos del MAGAP-Tungurahua 2014: Gran parte de las propiedades se encuentran destinados a la ganadería por la presencia de pastos, otros tantos se hallan con frutales en su mayoría de aguacate, así también se puede encontrar terrenos de alfalfa, hortalizas y maíz especialmente. La producción agrícola está predestinada para el consumo propio y otro porcentaje para la venta en mercados de la ciudad, por lo que en su mayoría el comercio es la actividad económica de relevancia (López Fiallos et al., 2015).

Tabla 9-1: Superficie en hectáreas bajo producción agropecuaria

Cultivo	Hectáreas	Porcentaje
Alfalfa	166,72	14,64%
Hortalizas	56,99	5,01%
Frutales	763,08	23,11%
Maíz	72,99	6,41%
Pasto	578,78	50,38%
Total	1638,56	100,00%

Fuente: Reportes Organizaciones de Productores - 2014

Realizado por: Equipo Técnico (López Fiallos et al., 2015)

1.19.8. Turismo y Atractivos turísticos de la Parroquia Picaihua

El turismo es una actividad importante en esta parroquia, su artesanía y la calidez de su gente atraen a muchos visitantes, especialmente los fines de semana, tanto que esta parroquia cuenta con varios almacenes de venta de artículos de cuero como chompas, carteras, calzado, entre otros, estos almacenes se encuentran a lo largo de la avenida Pitágoras. La mayoría de los habitantes son católicos, por la cual consiguieron la construcción de un templo parroquial, monumento arquitectónico moderno, cimentado hace unos 30 años aproximadamente, en él se encuentra la imagen de su patrono San Isidro Labrador. Los días de concentración eucarística son los sábados y domingos (*Gad Parroquial Rural de Picaihua, 2020*).

El atractivo natural más importante de la parroquia se encuentra en el sector de Las Viñas, existe un valle lleno de vegetación propio para una excursión, camping y tardes para disfrutar en familia. Así también se pueden encontrar complejos deportivos en donde se puede disfrutar de diferentes juegos como fútbol, indor y voleibol y actividades como la pesca y natación. Actualmente son las zonas más concurridas por los pobladores de la parroquia. Otro atractivo importante es el comercio que se genera los lunes y martes ya que se desarrolla la feria de vehículos usados con gran afluencia de personas (*Gad Parroquial Rural de Picaihua, 2020*).

1.20. Datos generales sobre las festividades

1.20.1. Aspectos generales de la festividad

La fiesta es un momento cultural privilegiado pues en ella están presentes todos los elementos del orden social, entregados por la ideología de un pueblo o de un grupo popular, están sintetizados el sentido y la orientación de la vida, el ser, el deber ser, el querer ser. Desde dicho enfoque se concibe también los notables cambios que se han dado con el pasar de los años como redacta el autor: Los procesos históricos determinan cambios fundamentales en la identidad social, étnica, nacional, de ahí que un fuerte proceso de integración al mercado interno con sus consecuentes efectos de mestización y diferenciación social y económica, tal como ha sucedido en Tungurahua, han ido disolviendo el sentido original, total, de la festividad tradicional, para ir adoptando y creando otros elementos y otro sentido de la celebración. Pero los sectores populares urbanos, rurales, indígenas, mestizos, han ido

encontrando otros nuevos factores de cohesión, tal es así un emergente y común sentido religioso – patronal que ha llegado a ser un sustento vital frente a la adversidad. En Tungurahua, todo mes tiene su fiesta, todo caserío, todo hecho y todo santo su celebración (Naranjo et al., 1992).

1.20.2. La estructura general de la fiesta

Tabla 10-1: Estructura general de la fiesta

1. La preparación de la fiesta	2. El anuncio de fiestas
<p>La fiesta no ha terminado y ya sus participantes están pensando en la que vendrá, por eso, a veces con un año de anticipación se sabe a quién corresponderán los gastos de la nueva fiesta, se nombra a los priostes o Comité de fiestas.</p> <p>Los encargados deberán conseguir la música, los danzantes, la chicha, la comida, todo cuanto vaya a dar realce a la celebración.</p>	<p>Cuando la fecha de la fiesta está ya próxima, los acontecimientos empiezan a suceder con mayor rapidez; se trata de ultimar detalles, de preparar a los habitantes para un momento especial.</p> <p>A veces una novena o una misa es el preámbulo para la celebración, allí se alerta a todos sobre sus obligaciones y sobre la ocasión. En las fiestas cívicas es frecuente el pregón de fiesta.</p>
3. Las vísperas	4. La fiesta
<p>El día anterior de la fecha fijada para la fiesta, la población se vuelca a las calles, en la mañana se levantan arcos con hojas y flores. En la tarde el prioste recibe presentes de sus familiares y amigos para ayudarlo a pasar la fiesta.</p> <p>Luego empieza una procesión con imágenes y los personajes principales si se trata de una fiesta religiosa, asimismo se sale a quemar la chamiza a soltar voladores, bailar y disfrutar.</p>	<p>En las fiestas mestizas no falta el albacito a las 5 o 6 de la mañana que da la bienvenida a la fiesta y que a veces se acompaña con un vino hervido servido por las señoritas del lugar.</p> <p>Casi nunca falta la misa de fiesta; generalmente diaconada, a ella asisten el o los priostes a quienes el cura en su sermón agradece por las contribuciones que han realizado para la iglesia al tiempo que publica los nombres de los priostes del siguiente año.</p> <p>Continúan con la procesión y más tarde con el almuerzo en casa del prioste. Por la tarde, se recitan loas, de alabanza o picarescas, y continúan los juegos populares. (Carrasco, E., 1982:53)</p>
5. Agradecimiento	6. Renovación
<p>Una vez pasada la fiesta, se trae una banda y obsequios para las autoridades.</p>	<p>Algunas fiestas como el Corpus tienen un momento inicial y una serie de subfestejos.</p>

Fuente: (Naranjo et al., 1992)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.20.3. Cultura, religiosidad y fiesta

No puede haber fiesta sin significados, sin referentes culturales, la religión es el fundamento visible más generalizado de la fiesta. La fiesta religiosa pone en acción todo el conjunto cultural de un pueblo; basamentos materiales e ideológicos en los que se funda el vivir cotidiano (Naranjo et al., 1992).

Tabla 11-1: Cultura, religiosidad y fiesta

Los sacerdotes	Las jochas
<p>Los sacerdotes son los organizadores de las fiestas que están obligados a cubrir los gastos que demande aquella, controlan y disponen de todos los elementos festivos, y el día de la fiesta deben dar de comer y beber, dar órdenes y ocupar lugares estelares en las ceremonias.</p> <p>Bajo este contexto se puede mencionar que el motivo de reciprocidad de alimentos se da por el agradecimiento por los favores recibidos, estos sacerdotes pueden ser voluntarios, por designación o por elección.</p> <p>Para poder cubrir los gastos que la festividad conlleva, deben trabajar durante mucho tiempo en siembra de productos y animales para dar de comer a la gente, además de pedir jochas a amigos, vecinos y familiares para lograr obtener la cantidad necesaria.</p>	<p>Juntamente con los priostazgos se ha instituido entonces la jocha que es una clara muestra de solidaridad y reciprocidad. El sacerdote puede “jochar” a sus parientes, amigos y vecinos, es decir, pedirles una contribución en comida, bebida, danzantes, música, volatería o cualquier elemento festivo. El sacerdote que recibe la jocha queda a su vez comprometido a devolverla, cuando el ahora donante se lo solicitare. Es un mecanismo de extensión de los principios comunitarios y una manera directa de acceder al prestigio que adquiere el sacerdote titular.</p> <p>La jocha es una forma de participación grupal en la fiesta, quien presta una jocha queda incluido entre los acompañantes con derecho a festejo.</p>
El cura y los fundadores	
<p>Frecuentemente los priostazgos han sido dirigidos y aprovechados por el Cura y/o el Fundador a quienes se debe llevar agrados o medianos como parte de la organización de la fiesta. Los priostazgos abiertos de hoy también tienen ese sentido dirigido pero, básicamente, lo que se recoge se destina a la iglesia, a su construcción o mantenimiento.</p>	

Fuente: (Naranjo et al., 1992).

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

1.20.4. Las fiestas patronales

El festejo al Santo Patrón del poblado está implícito el deseo de agradecer por los favores recibidos durante el año y el de “agradar” al Santo para que éste sea generoso y coopere con sus devotos a futuro. Con variaciones locales muy marcadas, la estructura de las fiestas patronales repite el esquema. Se designan sacerdotes y se encuentran toda clase de elementos festivos (Naranjo et al., 1992).

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Objetivos

2.1.1. Objetivo general

Realizar un estudio de la interculturalidad y la preparación de alimentos presentes en la festividad en honor a San Isidro Labrador, mediante la recolección de información, con el propósito de preservar las costumbres gastronómicas de la parroquia Picaihua, cantón Ambato, provincia de Tungurahua.

2.1.2. Objetivos específicos

- ✓ Identificar las bases teóricas, a través de conocimiento previo, con el fin de fundamentar el estudio gastronómico, cultural y turístico durante la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua, cantón Ambato, provincia de Tungurahua.
- ✓ Realizar un diagnóstico situacional de la festividad en honor a San Isidro Labrador, mediante entrevistas a actores locales y registro en fichas INPC, para obtener una visión integral de la situación actual.
- ✓ Diseñar una guía gastronómica y cultural a través de una propuesta digital con el fin de difundir la información en medios de propagación del GAD Parroquial.

2.2. Justificación y viabilidad

La presente investigación se enfocará en realizar un estudio de la interculturalidad y preparación de alimentos presentes en la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua, ya que debido a las nuevas generaciones se han presentado cambios culturales y sobre todo gastronómicos.

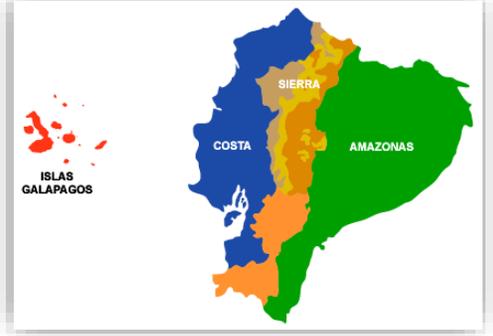
Picaihua es una parroquia del cantón Ambato, perteneciente a la provincia de Tungurahua; en este lugar como en otros tantos se considera que la cultura es parte de la historia de las distintas localidades, la diferencia radica en que, para la festividad en cuestión; desde tiempos memorables los pobladores sembraban y cosechaban los productos, mismos que eran utilizados para la preparación de alimentos y bebidas ofrecidos durante la celebración.

Actualmente, las costumbres han cambiado, la festividad aún sigue celebrándose en el aspecto religioso, sin embargo las tradiciones gastronómicas han desaparecido casi en su totalidad, es así que nace la importancia de realizar dicho estudio que dará como resultado la elaboración de una guía gastronómica y cultural digital como propuesta de preservación, que busca difundir la información a oriundos y viajeros sobre las costumbres y tradiciones que se llevan a cabo durante la celebración, además de promover el turismo como fuente de ingresos para la economía local, beneficiando a la parroquia y sus pobladores.

2.3. Localización

Se especifica la ubicación para una mejor localización del sitio en donde se ha llevado a cabo la investigación: De acuerdo con lo establecido se puede delimitar la localidad dentro del continente de América del sur, país de Ecuador, región Sierra, provincia de Tungurahua, ciudad y cantón Ambato, parroquia Picaihua en donde son partícipes todos los barrios aledaños y sus habitantes.

Tabla 12-2: Localización de la parroquia Picaihua

Ubicación	
A. Continente	<p>América del Sur</p> 
B. País	<p>Ecuador</p> 
C. Región	<p>Región Sierra</p> 

<p>D. Provincia</p>	<p>Tungurahua</p> 
<p>E. Ciudad y cantón</p>	<p>Ambato</p> 
<p>F. Parroquia</p>	<p>Picaihua</p> 

Fuente: (Google Maps, 2022)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

2.4. Temporalización

El presente trabajo de titulación se hace presente justamente en la fecha oficial de la festividad que se celebra desde el mes de octubre-noviembre hasta el mes de enero de cada año, tomando en cuenta este tiempo y el periodo de recolección y diseño del proyecto de investigación se estima un total de 6 – 7 meses para la totalidad y necesaria información sobre la interculturalidad y la gastronomía que se presencia durante de la festividad en honor a San Isidro Labrador, cantón Ambato, provincia de Tungurahua, para así plasmarla en una propuesta de guía gastronómica como medio de difusión para la parroquia.

2.5. Variables

2.5.1. Identificación

- ✓ Variable independiente: Interculturalidad
- ✓ Variable dependiente: Gastronomía

2.5.2. Descripción de variables

Variable Independiente:

- ✓ **Interculturalidad.** – La interculturalidad es una propuesta de interpretación de la vida social a partir de nuevas herramientas para abordar su complicación. Esta nueva manera de entender las relaciones pone en énfasis el respeto y el derecho a la diferencia, y denuncia las visiones esencialistas que en nombre de la cultura justifican la xenofobia, el racismo, la marginación y la exclusión. La interculturalidad ocupa cada día mayor espacio en distintos ámbitos de nuestra sociedad (Beltran, 2016).

En este caso se toma en cuenta la variable para realizar el estudio respectivo como primera instancia desde la perspectiva intercultural de la festividad, con el fin de fortalecer y respaldar la información necesaria para la investigación.

Variable dependiente:

- ✓ **Gastronomía.** – La gastronomía es un importante elemento de producción del espacio y de construcción social; y puede ser percibida como un elemento de reconocimiento del grupo social. Así como puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad, ofrecida al visitante para su deleite. La gastronomía forma parte del elemento diferencial de las comunidades receptoras y puede ser utilizada por la actividad turística desde la planificación hasta la gestión. La degustación de un plato típico regional permite la integración entre el turista y la comunidad receptora, posibilitando conocer sus características y vivir la experiencia a través del conocimiento del origen y significado del plato para la comunidad local, la visualización del plato servido y la apreciación del sabor de este. Así, se produce una interacción profunda entre la cultura del visitante y la de la comunidad receptora (Mascarenhas & Gândara, 2010).

Mediante esta variable se ostentan la segunda instancia a través de presencia de aquellas diversas preparaciones que se realizan durante la festividad en honor a San Isidro Labrador que respaldan las respectivas costumbres y tradiciones.

2.5.3. Operacionalización de variables

Tabla 13-2: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORÍA O ESCALA	INDICADOR
Independiente: Interculturalidad	Cultura	- Tradiciones - Costumbres
	Festividad	- San Isidro Labrador
Dependiente: Gastronomía	Preparaciones	- Platos tradicionales - Platos típicos

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

2.6. Diseño y tipo de investigación

2.6.1. Tipo de Investigación

❖ Investigación básica o pura

De acuerdo con el fundamento teórico y en base a las diferentes conceptualizaciones planteadas dentro del marco referencial sobre el proyecto de investigación y su correspondiente estructura, se ha optado por trabajar con un tipo de investigación básica, pura o también conocida como fundamental.

❖ Sustentación de la elección de investigación básica

Como bien se menciona la investigación básica o fundamental busca ampliar los conocimientos teóricos de un tema específico, razón principal por la que se emplea para el presente proyecto de investigación. La festividad de San Isidro Labrador es una celebración que ha estado presente durante años dentro de la parroquia de Picaihua, así como la interculturalidad y preparación de alimentos, pero no siempre ha sido de vital importancia plasmar estos hechos en una investigación que tome en consideración la experiencia de actores locales directos. Mediante la historia que tienen para contar aquellas personas que vivieron la festividad casi desde su origen, se puede transmitir el conocimiento en cuanto a costumbres y tradiciones y así poder preservarlos.

Dentro de la definición de investigación se establece el estudio de un problema o fenómeno, mismo que aparece según la intención del investigador y por ende de su proyecto de investigación. Tomando en consideración este punto, se ha seleccionado un enfoque cualitativo para el presente estudio.

El inicio del proceso cualitativo surge a través del planteamiento de un problema o estudio de un fenómeno que en este caso sería la interculturalidad y preparación de alimentos presentes en la festividad mencionada, variables que constan previamente, seguido de una inmersión inicial en el campo, concepción del diseño de estudio, definición de la muestra, recolección de datos, análisis e interpretación de resultados, y en este estudio se plantea también la elaboración de una guía gastronómica y cultural de carácter digital como resultado general.

2.6.2. Muestra

Según lo planteado por (Sampieri et al., 2014), el tamaño de muestra no es importante dentro de los estudios cualitativos desde una perspectiva probabilística, pues el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia. Asimismo, se consideran los factores que intervienen para determinar o sugerir el número de casos que compondrán la muestra.

❖ Tipo de muestra

La muestra en el caso de estudios de carácter cualitativo no es probabilístico y no busca generalizar resultados, por la misma razón existen tipos de muestras que se adecuan a la intención del investigador para conseguir información en base a la necesidad del fenómeno de estudio, por esta razón se ha seleccionado la muestra de expertos, misma que se declara como la necesidad de una opinión de expertos o perspectiva de especialistas en un tema determinado.

❖ Tamaño de la muestra

Como menciona en su estudio (Sampieri et al., 2014): Por lo general son tres los factores que intervienen para determinar o sugerir el número de casos:

1. Capacidad operativa de recolección y análisis (el número de casos que podemos manejar de manera realista y de acuerdo con los recursos que tenemos).
2. El entendimiento del fenómeno (el número de casos que nos permitan responder a las preguntas de investigación, que más adelante se denominará “saturación de categorías”).
3. La naturaleza del fenómeno en análisis (si los casos o unidades son frecuentes y accesibles o no, si recolectar la información correspondiente lleva poco o mucho tiempo) (Sampieri et al., 2014).

Tomando como referencia esta información se procede a seleccionar el tipo de estudio y el tamaño mínimo de muestra sugerido. La tabla es únicamente un marco de referencia, pero la decisión del

número de casos que conformen la muestra es del investigador, así como resultado de los tres factores que se mencionaron. El principal factor es que los casos nos proporcionen un sentido de comprensión profunda del ambiente y el fenómeno de investigación (Sampieri et al., 2014).

Tabla 14-2: Tamaño de la muestra

Tipo de estudio	Tamaño mínimo de muestra sugerido
Etnografía cultural	Una comunidad o grupo cultural, 30-50 casos que lo conformen. Si es menor el grupo, incluir a todos los individuos o el mayor número posible.
Etnográfico básico	Doce participantes homogéneos. Si la unidad de análisis es observaciones, 100-200 unidades.
Fenomenológico	Diez casos.
Teoría fundamentada, entrevistas o personas bajo observación	De 20 a 30 casos.
Historia de vida familiar	Toda la familia, cada miembro es un caso.
Biografía	El sujeto de estudio (si vive) y el mayor número de personas vinculadas a él, incluyendo críticos.
Estudios de casos	De seis a 10. Si son en profundidad, tres a cinco.
Grupos de enfoque	Siete a 10 casos por grupo, al menos un grupo por tipo de población. Si el grupo es menor, incluir a todos los individuos o el mayor número posible. Para generar teoría, tres a seis grupos.

Fuente: (Sampieri et al., 2014)

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

❖ *Sustentación del tipo y tamaño de muestra*

- ✓ **Tipo de muestra:** Al seleccionar el tipo de muestra de expertos, se toma en consideración la participación de personas que se encuentran al tanto y colaboran directamente en la festividad, por lo mismo, se encuentran capacitadas a responder cualquier tipo de inquietud acerca del tema en cuestión, ya sea por su experiencia, su conocimiento o simplemente porque al ser partícipes directos conocen el teje y maneje de la situación.

- ✓ **Tamaño de la muestra:** Se ha seleccionado un tamaño de muestra de acuerdo al tipo de estudio como es el caso de grupos de enfoque que establece un volumen de 7-10 casos por grupo y al menos un grupo por tipo de población. En relación a la festividad de estudio se considera la participación de un solo tipo de población por lo que se escoge un total de 12 casos o denominados también actores locales para esta investigación, mismos que se detallan a continuación:

Tabla 15-2: Grupo de enfoque

GRUPO DE ENFOQUE	
Representante del GAD parroquial	❖ Lic. Rómel López (Presidente del GAD parroquial)
Priostes	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sr. Cirilo Morocho ❖ Sr. Segundo Sailema ❖ Sr. Segundo Palate ❖ Sra. Zoila Sailema ❖ Sr. Segundo Moyolema
Colaboradores directos (religiosos y voluntarios)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ing. Marcos López ❖ Srta. Alexandra Sailema ❖ Lic. José Pico ❖ Lic. Luis Peñafiel ❖ Sr. Carlos Sailema
Representante de la iglesia (Párroco)	✓ Padre José Raza (ex párroco)0000000000

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

2.6.3. *Técnica o herramienta de investigación*

❖ **Entrevista**

La entrevista es una técnica que permite la recolección de información, considerada como una estrategia utilizada en procesos de estudio con valor propio. Tanto si se elabora dentro de una investigación, como si se diseña al margen de un estudio ordenado, siguiendo una serie de pasos sistematizados. Por tanto, todo lo que se expone servirá tanto para desarrollar la técnica como para utilizarla de manera puntual y aislada. El principal objetivo de una entrevista es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas. Siempre,

participan como mínimo dos personas. Una de ellas adopta el rol de entrevistadora y la otra el de entrevistada, generándose entre ambas una interacción en torno a una temática de estudio (Folgueiras, 2017).

- ✓ **Tipo de entrevista semiestructurada:** “Las entrevistas semiestructuradas se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información” (Sampieri et al., 2014).
- ✓ **Tipo de preguntas de estructura o estructurales:** “El entrevistador solicita al entrevistado una lista de conceptos a manera de conjunto o categorías” (Sampieri et al., 2014).

Al utilizar fichas INPC se ha generado una serie de campos que se deben completar con información referente a la manifestación cultural en estudio, por esta razón se ha tomado como referencia algunas preguntas estructuradas en base a dicho formato, de esta manera se cumple con el requisito y por ende se logra ampliar el conocimiento existente sobre la festividad, sobre todo dirigida a los temas de interculturalidad y preparación de alimentos, tomando en cuenta su estructura y el margen de preguntas que se maneja dentro de la misma y dando mayor enfoque al relato vivencial de actores locales para conseguir fundamentar todos los hechos presentes.

❖ Fichas INPC

La existencia de un registro nacional es importante porque permite contar con una línea base para determinar futuras acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Pero sobre todo porque al conocer las diferentes manifestaciones culturales, se propicia el respeto a la diversidad cultural y se fomenta el diálogo intercultural (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2012).

Para esto se debe tomar en cuenta el tipo de manifestación cultural al que se dirige la investigación, y que de acuerdo con (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2012), sería: Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, ya que trata del conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas de las comunidades desarrollan y mantienen interacción con su entorno natural y se vinculan en un sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

Detalle de los anexos utilizados como técnica de investigación

- ✓ El formato de entrevista que se utilizó se muestra en el Anexo A.
- ✓ El formato de Ficha INPC se muestra en el Anexo B.
- ✓ Los videos de las entrevistas se adjuntan como Anexo físico en un formato DVD.
- ✓ La propuesta de guía gastronómica se encuentra disponible en los medios de difusión del GAD parroquial y en los siguiente enlaces:

https://issuu.com/mara201997angeles/docs/gu_a_gastron_mica.pptx_cdf6080ab6bf8c

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=10215792962255406&set=a.10203424578013530>

2.7. Diagrama de procesos

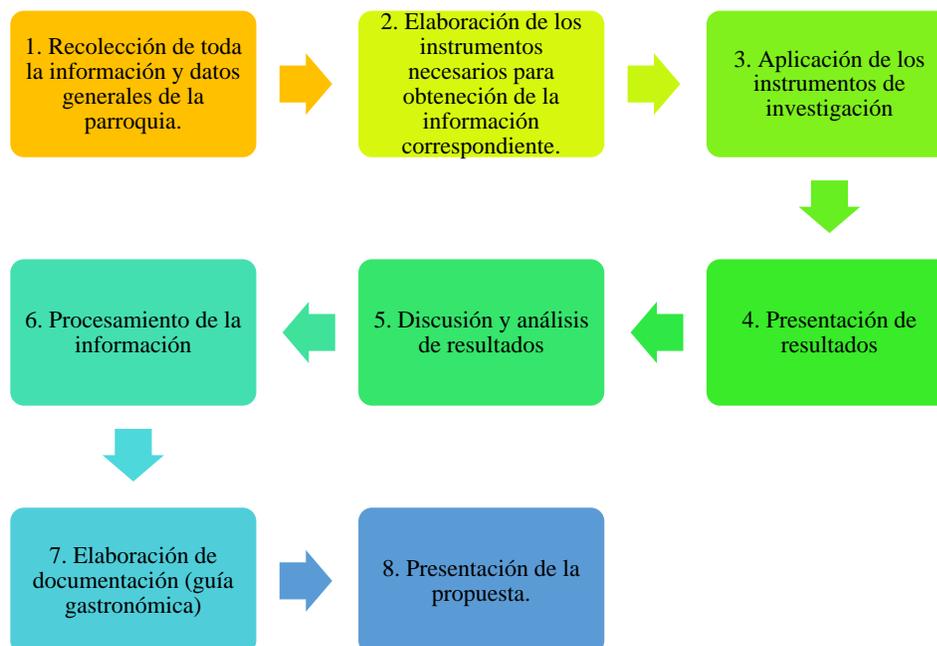


Gráfico 6-2: Diagrama de procesos

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

2.7.1. Descripción de procedimientos

❖ Recolección de información

Se elaboró la recopilación de toda la información histórica, bibliográfica y cultural necesaria para el levantamiento de la investigación para de esta manera determinar la cultura gastronómica que se opera durante la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua de la provincia de Tungurahua.

❖ Elaboración de instrumentos de investigación

Para esta investigación se utilizó las entrevistas como herramienta fundamental en la recopilación de toda la información necesaria logrando así identificar los platos tradicionales y típicos más relevantes de la parroquia Picaihua durante la festividad en estudio, tomando en consideración a las personas propietarias de locales que expenden alimentos.

❖ Aplicación de instrumentos de investigación

Se pone en manifiesto los instrumentos de investigación a los pobladores de la parroquia Picaihua, y a los establecimientos que tengan un vínculo con el tema de estudio y de esta manera puedan ofrecer información para el levantamiento del registro correspondiente.

❖ Procesamiento de la información

En esta etapa del proceso se clasificó y catalogó la información obtenida mediante el instrumento de investigación aplicado de acuerdo con los objetivos planteados, utilizando la estadística descriptiva y una hoja de cálculo desarrollada por Microsoft como es Excel permitiendo crear tablas y gráficos estadísticos, con el propósito de realizar un análisis comprensible de los datos obtenidos.

❖ Discusión y análisis de resultados

Durante el desarrollo de esta etapa se procede a revisar de manera crítica la información recabada para inmediatamente proceder a ordenar la misma con su respectiva tabulación y calculo mediante gráficos que permitan conocer la realidad gastronómica tradicional presente en la festividad en honor a San Isidro Labrador.

❖ Presentación de los resultados

Concluido el proceso de las etapas anteriores y acorde a los resultados obtenidos mediante las entrevistas estructuradas de acuerdo con la información requerida, se contabilizó y catalogó la misma presentada en los cuadros, gráficos y tablas con su respectiva interpretación.

❖ **Elaboración de documentación**

No existe documentación exacta de las recetas de platos tradicionales y típicos por lo que mediante este trabajo de investigación recabada gracias a las entrevistas elaboradas se pone en evidencia la cultura gastronómica que tiene la festividad en honor a San Isidro Labrador mediante una propuesta de guía gastronómica con los resultados obtenidos.

❖ **Presentación de la propuesta**

Con ayuda de la información obtenida como es la historia, tradición, cultura y sobre todo gastronomía durante la festividad en estudio de la parroquia Picaihua, se ha plasmado una propuesta de guía gastronómica presentada como resultado del trabajo de investigación.

CAPÍTULO III

3. MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

3.1. Resultados de la entrevista

En la siguiente matriz se detallan los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas a los actores locales de la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua.

Tabla 16-3: Resultados de las entrevistas

ACTORES LOCALES	PREGUNTAS	RESPUESTAS
<p>✓ REPRESENTANTE DEL GAD PARROQUIAL</p> <p>✓ PRIOSTES</p> <p>✓ COLABORADORES DIRECTOS</p> <p>✓ REPRESENTANTE DE LA IGLESIA (PÁBACO)</p>	<p>Origen de la festividad – Origen de San Isidro</p>	<p style="text-align: center;">Ing. Marcos López Ministro de la Orden Franciscana Seglar de la Fraternidad de Picaihua</p> <p>Se habla del año 1698, la imagen de San Isidro no era para Picaihua, nadie pensó en traerla a la parroquia, era para Pujilí, pero en el sector que hoy se llama Terremoto se produce el cataclismo, el hundimiento de los conos del Carihuairazo, no olvidando que éste era mucho más alto que el Chimborazo, se da lugar entonces al río Pachanlica, río Ambato y también la quebrada de Picaihua como una especie de desfogue. Justamente San Isidro pasaba por la Provincia de Tungurahua desde Guayaquil, y al pasar por Terremoto se encontraron con esta catástrofe, de ahí el nombre de Terremoto. Así paso mucho tiempo y el desastre no pasaba, entonces no les quedó mayor alternativa de bajar hacia la parte oriental y ubicarse en la plaza de Picaihua en donde estaba la gobernación del cacique Manuel Criollo quien presto su casa para empezar a hacer un oratorio. De esta manera poco a poco fue creciendo la devoción y fe a San Isidro Labrador y siendo Picaihua un pueblo exclusivamente de agricultura, la gente puso sus tierras en manos de este santo.</p> <p>A partir de entonces como agradecimiento de la agricultura se realiza la festividad en honor a San Isidro Labrador.</p> <p>Nota: Las personas entrevistadas concuerdan con el relato y muchas otras no saben sobre el origen, pero reconocen a este Santo como el patrono de la agricultura. El padre del Ing. Marcos López fue sacristán desde tiempos inmemorables por esta razón el conoce varias historias que presenciaba en la parroquia y los relatos de su padre, sobre todo de San Isidro y la iglesia.</p>

	Mes de inicio de la festividad	<p style="text-align: center;">Lic. Romel López Presidente del GAD parroquial</p> <p>Las festividades se inician desde el mes de noviembre, diciembre y hasta la segunda semana de enero en donde es el día oficial. Empezando con diversas actividades de carácter cultural, social y religioso.</p> <p>Nota: Las personas entrevistadas concuerdan con el inicio de la festividad, aunque recalcan que una vez que se hace anotar el nuevo prioste se trabaja durante todo el año en cuanto a siembra de productos y crianza de animales. La mayoría de ellas recalca que el día oficial es el 15 de mayo pero se pasa a los últimos meses del año para coincidir con las celebraciones de Navidad y Año Nuevo. Tal es el caso de los priostes: (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p>
	Beneficios de la festividad para la parroquia	<p style="text-align: center;">Srta. Alexandra Sailema Ex reina del GAD Parroquial</p> <p>La fiesta promueve en gran parte el turismo y el desarrollo de la economía mediante la gastronomía y venta de productos propios de la zona. Así como también realzar la festividad y cultura de la parroquia.</p> <p>Nota: Las personas entrevistadas concuerdan con los beneficios que tiene la parroquia por medio de la festividad ya que se recibe a propios y extranjeros a disfrutar de la cultural de la localidad. Tal es el caso del: (Ing. Marcos López, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p>
	Personas que participan en la festividad	<p style="text-align: center;">Lic. José Pico Colaborador directo de la festividad</p> <p>Para el desarrollo de la festividad, de las diferentes actividades que se realizan, participan todos; empezando desde las autoridades del GAD Parroquial, los distintos barrios o caseríos, priostes y fundadores, es decir toda la parroquia colabora. Cabe resaltar que los fundadores y priostes son quienes están al frente pero existen colaboradores directos que apoyan a la organización de las actividades.</p> <p>Nota: Las personas entrevistadas tienen la misma opinión acerca de las personas que participan en el desarrollo de la actividad. Así también se menciona a instituciones de la parroquia como patrocinadores y apoyo.</p>

	Priostes y Fundadores	<p style="text-align: center;">Lic. Luis Peñafiel Ministro de la eucaristía y Colaborador religioso</p> <p>Priostes y Fundadores no son electos, ellos se inscriben voluntariamente donde el sacerdote.</p> <p>Son el centro principal de todo ya que son los organizadores directos de la festividad.</p> <p>Nota: Todas las personas entrevistadas identifican a los priostes como principales actores de la festividad que son acompañados por los fundadores.</p> <p>En este caso el párroco José Raza antiguo sacerdote de la parroquia indica que: Incluso se hacían anotar con años de anterioridad, el prioste mayor era considerado quien se anotaba primero y gastaba la mayor cantidad de dinero. Se llevaba un registro de las personas que se anotaban para fundadores y priostes.</p> <p>A la llegada del padre José Raza se creó una insignia a manera de bandas o cintas para fundadores y priostes que lo utilizan en cada actividad para ser reconocidos como tal.</p>
	Espacios y entornos utilizados	<p style="text-align: center;">Padre José Raza Antiguo párroco de Picaihua</p> <p>Antiguamente la misa se realizaba en el estadio principal de la parroquia, los sacramentos se realizaban en la parte externa del templo y en un costado lleno de mala hierba, al presenciar esta situación el objetivo propuesto por el padre José Raza fue la creación del templo y de aquí nace la idea de realizar recorridos desde el mes de octubre – noviembre con la imagen de San Isidro por todos los barrios, esto se realizaba antesala a la festividad con el fin de pedir apoyo para la renovación de templo.</p> <p>Nota: Todas las personas entrevistadas concuerdan con el hecho de que se utilizaba antiguamente el estadio de futbol para la misa campal.</p> <p>Hoy en día se realiza en el templo de la plaza principal y se utilizan espacios como calles, barrios y demás puntos estratégicos para el desarrollo de las distintas actividades.</p>

	Comida típica y tradicional	<p style="text-align: center;">Los priostes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p style="text-align: center;">En su mayoría se concuerda con dos situaciones</p> <p>Los platos típicos y tradicionales que se realizaban en la antigüedad como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caldo de res ✓ Consomé o aguado de pollo ✓ Conejo y gallina al horno acompañado de mote, papas, maní, curtido y ají ✓ Bebidas como la chicha de jora y el puro <p>Los platos típicos y tradicionales que se realizan en la actualidad como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Consomé de pollo ✓ Fritada ✓ Bebidas como chicha de jora o aloja y distinto tipo de bebidas alcohólicas. <p>Nota: Varios priostes han mantenido la tradición de la comida, sobre todo de aquellos que pertenecen a los distintos caseríos. Pero en la parte central de Picaihua los nuevos priostes optan por servir platos típicos como la fritada y el consomé, lo que les permite facilitar su servicio. Antiguamente se servía en platos de barro pero hoy en día se prefiere usar los platos y tarrinas desechables.</p>
	Productos utilizados (compra, intercambio, propio, otro)	<p style="text-align: center;">Los priostes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p>Tratando directamente con priostes quienes vivieron en carne propia la festividad como organizadores principales, se manifiesta que antiguamente se criaban los animales y se sembraban los productos con tiempo de antelación para la fiesta. Así también se recibía jochas de familiares y amigos con el fin de poder cubrir el alimento para todos.</p> <p>Hoy en día se prefiere comprar los productos y los animales, incluso ya preparados para facilitar y minorar procesos.</p> <p>Nota: De acuerdo con el Lic. José Pico colaborador directo de la festividad quien señala: Que los productos antiguamente eran naturales, no se cocinaba con tanto condimento, es decir la alimentación era más saludable.</p>

	Utensilios utilizados (compra, intercambio, propio, otro)	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Los utensilios utilizados en su mayoría son pailas, ollas grandes para cocinar en leña y para la chicha y puro, antiguamente se utilizaban pipas o pundos, lo que actualmente se almacena en tanques plásticos.</p> <p>Nota: La mayoría concuerda con los utensilios como:</p> <p>Antiguamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pailas ✓ Pundos o pipas de madera ✓ Ollas grandes ✓ Cucharas de madera grandes ✓ Tinajas grandes de caucho ✓ Cocina de leña <p>Actualmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ollas de aluminio grandes ✓ Tanques de plástico ✓ Cucharas de madera grandes ✓ Cocina de leña o industrial
	Consumo diario o consumo para la festividad	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Antiguamente: Las preparaciones como el conejo y gallina al horno solo se realizaban en grandes cantidades para poder abastecer el alimento para todas las personas que asistían a la festividad, así como el caldo de res y consomé o aguado de pollo. Por esta razón se considera que el consumo era principalmente para la festividad.</p> <p>Actualmente: Las preparaciones como la fritada y consomé de pollo son recetas típicas que se expenden en días festivos y durante toda la semana en locales de la parroquia.</p> <p>Nota: Todos los entrevistados tanto sacerdotes como colaboradores están de acuerdo con este punto.</p>

	Alcance de la festividad	<p style="text-align: center;">Los priostes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Al mencionar diversas respuestas que llevan a una sola idea, tanto priostes como actores locales coinciden en que el alcance de la festividad es internacional.</p> <p>Razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Personas oriundas de Picaihua han viajado a otros países. ✓ Asisten personas de toda la provincia y el Ecuador a participar en el desfile cultural. ✓ Incluso se puede presenciar grupos internacionales de danza presentes en la Cabuya de Oro. ✓ Se han registrado videos de youtubers como el japonés (Junny Ecuador) visitando la parroquia durante la festividad, esta persona vivió muchos momentos culturales y gastronómicos en la parroquia. Así también es el caso de (Coreano Mochilero).
	Adquisición de conocimientos	<p style="text-align: center;">Los priostes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p>
	Transmisión de conocimientos culinarios	<p>Tanto la adquisición y transmisión de conocimientos culinarios se ha dado de generación en generación, de manera particular de padres a hijos dentro de una familia.</p> <p>Nota: Se manifiesta que todas las preparaciones se han realizado durante generaciones, aunque poco a poco se practican otras recetas, la esencia de transmitir y adquirir saberes gastronómicos viene de casa.</p>
	Importancia de la gastronomía durante la festividad	<p style="text-align: center;">Los priostes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>El desarrollo de la gastronomía resulta importante para los actores locales debido a que la tradición de los priostes se fundamenta precisamente en ese hecho de brindar y compartir los alimentos con propios y extraños como una forma de agradecimiento por el acompañamiento durante la festividad.</p>

	<p style="text-align: center;">Significado de cambios notables de la festividad (ámbito culinario)</p>	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Muchos de los actores locales consideran que los cambios notables en cuanto al aspecto culinario son buenos ya que se pueden mejorar ciertos aspectos de la preparación de los alimentos y sobre todo agiliza la entrega y servicio de alimentos para los montados y demás acompañantes.</p> <p>La parroquia y sus habitantes mantienen las tradiciones pero asimismo están abiertos a cualquier cambio que se dé por mejora de la localidad y sobre todo de la festividad.</p>
	<p style="text-align: center;">Actividades complementarias</p>	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema)</p> <p style="text-align: center;">Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Antiguamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Antiguamente solo se realizaba una marcha con todos los sacerdotes desde las montañas cercanas hasta la plaza central junto con los montados. Esto se realizaba cinco domingos antes del día oficial, un domingo por sacerdote y la comida se brindaba en el mismo orden. ✓ Rezo del santo rosario y vísperas. ✓ Se daba la misa campal el día oficial en el estadio de fútbol. ✓ Se realizaba la fiesta taurina en el estadio principal de la parroquia. ✓ Guerra de bandas por parte de cada sacerdote. <p>Actualidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se realiza la misa de iniciación para sacerdotes y fundadores. ✓ Recorridos de la imagen de San Isidro por todos los caseríos. ✓ Rezo del santo rosario y vísperas. ✓ Elección de la reina y pregón de fiestas ✓ Cabuya de oro ✓ Bailes sociales ✓ Gincana Automovilística ✓ Atletismo ✓ Ciclismo ✓ Campeonatos de fútbol ✓ Fiesta taurina ✓ Coches de madera ✓ Desfile cultural ✓ Misa campal ✓ Entre otras actividades.

	Festividades relacionadas	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema) Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Se concuerda entre los actores locales que el día oficial de San Isidro es en el mes de mayo pero en la parroquia se celebra en estas fechas.</p>
	Recuerdos más antiguos de la festividad	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema) Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Muchas personas concuerdan con las historias que tienen desde pequeños o años pasados, realizan comparaciones y enfatizan en su trabajo como actores locales para la festividad. Recuerdan las antiguas marchas que se realizaban. Valoran la tradición de compartir los alimentos con gran cantidad de personas.</p>
	Cambios de las preparaciones servidas por sacerdotes	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema) Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Existe controversia entre si en realidad hubo cambio alguno, pero en su mayoría se ha podido evidenciar el cambio de utensilios utilizados, así como técnicas de preparación de alimentos y productos distintos. Se mantiene la tradición bajo estándares de las nuevas generaciones.</p>
	Asistencia de personas de otras culturas, parroquias, provincias	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema) Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Al estar de acuerdo con el alcance internacional de la festividad, se puede decir que es evidente la presencia de distintas culturas, parroquias incluso provincias.</p>
	Gastronomía - Fomento de turismo en la festividad	<p style="text-align: center;">Los sacerdotes (Cirilo Morocho, Segundo Sailema, Segundo Palate, Zoila Sailema y Segundo Moyolema) Actores locales (Ing. Marcos López, Srta. Alexandra Sailema, Lic. Romel López, Lic. José Pico, Lic, Luis Peñafiel, Sr. Carlos Sailema y el padre José Raza)</p> <p>Claramente se fomenta el turismo gracias al conjunto de todas las actividades que se desarrollan en la festividad, pero es tema relevante la gastronomía que ofrecen sacerdotes y locales.</p>

	Otras manifestaciones gastronómicas	<p style="text-align: center;">Lic. Luis Peñafiel Ministro de la eucaristía y Colaborador religioso</p> <p>Se coincide que otras manifestaciones presentes en cuanto al aspecto gastronómico son restaurantes, puestos de comida, locales, entre otros que forman parte de toda la festividad hasta el día oficial que termina con el desfile por las calles de la parroquia.</p> <p>Así también en la actualidad existen platos o productos típicos que se presencian durante el desfile en los distintos puestos de comida como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Llapingacho, Morocho, Colada morada, Empanadas de viento, Caldo de 31, Hornado, Entre otros. <p>De igual forma productos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hamburguesas, Papas fritas, Pizzas, Hot dog
--	--	--

Fuente: Entrevistas

Realizado por: Morocho, María de los Ángeles, 2022

3.2. Discusión de resultados

Los resultados obtenidos en el proyecto de investigación indican el estudio de las variables establecidas como es el caso de: interculturalidad y gastronomía en concordancia con la festividad en honor a San Isidro Labrador de la parroquia Picaihua. Al implantar los objetivos claros de estudio, se puede indicar el cumplimiento de cada uno de ellos, de tal manera que quede como constancia la inmersión del propósito a través de la investigación. El estudio mediante la recopilación de información dentro del marco referencial es la clave para entender la terminología de aquello que se pretende indagar, por lo mismo ayuda mucho tener en cuenta la conceptualización de aspectos como tradición, costumbre, cultura, patrimonio, identidad, gastronomía, antecedentes de la festividad, datos generales de la localidad y otros, para poder encaminar de mejor manera el proyecto.

Una vez ejecutada la investigación, mediante la implementación de entrevistas como técnica de estudio y tomando en cuenta un tipo de investigación básica y de enfoque cualitativo, se obtienen resultados que validan la información correspondiente a las fichas INPC, mismas que se utilizan con el fin de plasmar información de patrimonio cultural inmaterial, inmerso en la clasificación de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo. Es así que se consigue ampliar conocimientos sobre la festividad que se puedan divulgar dentro y fuera de la parroquia con apoyo del GAD parroquial y sus medios de difusión, además de generar conciencia sobre todo en las nuevas generaciones con respecto a la preservación de costumbres y tradiciones que aún siguen latentes durante la festividad. Picaihua al ser una parroquia perteneciente a la provincia de Tungurahua posee una gastronomía similar a la de muchas otras localidades, pero el interés de este estudio fue dar a conocer la originalidad que tiene la festividad y no solo en la actualidad, sino también de antepasados, la interculturalidad y la preparación de alimentos que se maneja particularmente para esta celebración que es tan importante para muchos, no solo son actividades que se llevan a cabo de un día para otro, conlleva una gran responsabilidad y organización previa de al menos un año por parte de los sacerdotes quienes son principales protagonistas.

La investigación resulta ser importante para ampliar conocimientos, pero también para hacer conciencia de las raíces que tiene una festividad no solo de manera religiosa sino también cultural y gastronómica. Los resultados pueden ser varios conocimientos que aumentan el original, pero la experiencia de escuchar a actores locales y colaboradores directos con la celebración, es gratificante, porque personalmente se comprende la importancia de las creencias que tiene todo un pueblo y los medios que utilizan para llevarlo a cabo.

CONCLUSIONES

- ✓ Se ha logrado realizar un estudio minucioso sobre la interculturalidad y la preparación de alimentos presentes en la festividad en honor a San Isidro Labrador, obteniendo como resultado gran cantidad de información que respalda la historia, el origen, las actividades y demás actos en distinción a esta celebración.
- ✓ Las bases teóricas que fundamentan el estudio gastronómico, cultural y turístico fueron logradas gracias a la recopilación de pequeños ejemplares existentes de festividades anteriores, el principal de ellos fue un libro cuyo autor el Ing. Marcos López ha desarrollado en base a su experiencia y conocimiento.
- ✓ La aplicación de entrevistas a actores locales proyectó resultados positivos para la investigación puesto que se logró obtener un diagnóstico situacional de la festividad, realizando una comparación principalmente de la preparación de alimentos, así como de aquellos aspectos relevantes para el registro en fichas INPC.
- ✓ Finalmente se pone a disposición la propuesta de una guía digital gastronómica y cultural que posee la información obtenida durante el proceso de investigación, para los fines pertinentes de difusión en medios de propagación del Gad Parroquial.

RECOMENDACIONES

- ✓ Al realizar un estudio sobre la interculturalidad y la preparación de alimentos se ha logrado obtener información relevante que podría ser recomendable utilizarla para difusión de costumbres y tradiciones a las nuevas generaciones, lo cual serviría de apoyo para comprender las raíces principales de la festividad en honor a San Isidro Labrador.
- ✓ Debido a la escasa información y por ende a las bases teóricas que fundamentan el estudio gastronómico, cultural y turístico, sería importante plasmar libros o derivados en donde se pueda propagar la historia no solo de la festividad sino también de las costumbres y tradiciones que tiene la parroquia en otros actos o ceremonias.
- ✓ Compartir ideologías especialmente con personas adultas o adultos mayores ya que son ellos, quienes con sus experiencias y conocimientos han logrado forjar las antiguas costumbres y tradiciones hasta la actualidad. Es imprescindible mencionar que estas personas son el pilar fundamental de una verdadera base teórica.
- ✓ Enfocar la gastronomía y cultura de la parroquia en nuevas propuestas de difusión, en donde se comparta detalladamente las costumbres y tradiciones que mantenían nuestros ancestros en su diario vivir, así como el cambio durante la actualidad en presencia de las nuevas generaciones.

GLOSARIO

- ✓ **Aliñar:** Aderezar o sazonar
- ✓ **Adobar:** Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial
- ✓ **Asar:** Cocinar un género en horno, parrilla o asador, de forma que queda dorado exteriormente y jugoso en su interior
- ✓ **Atado o bouquet:** Ramillete compuesto de puerro, laurel, tomillo y perejil que sirve para aromatizar los caldos, sopas y guisos
- ✓ **Bebida fermentada:** Las bebidas fermentadas son las que se obtienen mediante un proceso de fermentación. En este proceso el azúcar se convierte en alcohol gracias a una reacción química sólo posible por la presencia de levaduras
- ✓ **Chicha:** Bebida que se realiza en toda América a partir de la fermentación de diversos cereales y frutas. Las más conocidas son la chicha de maíz, de cebada o de yuca. Es la bebida por excelencia de las comunidades indígenas, quienes la toman en sus principales fiestas y celebraciones. Generalmente se toma a temperatura ambiente, a veces en “pilche” (recipiente hecho de madera o de la corteza seca de un fruto)
- ✓ **Colada:** Es una especie de caldo ligado con harina puede ser de maíz, haba, arveja, cauca, etc., para lograr obtener una textura más sustanciosa.
- ✓ **Curtido:** El curtido de cebolla y tomate es una deliciosa salsa que se sirve como acompañante de muchos platos típicos en Latinoamérica, y es una variación de las cebollas encurtidas
- ✓ **Despostar:** Descuartizar una res o un ave con el objetivo de vender las partes por separado o consumirlas.
- ✓ **Dorar:** Cocinar a fuego vivo u horno fuerte una pieza de carne, pescado, etc., hasta que quede caramelizada exteriormente.
- ✓ **Faenar:** Matar a un animal para el consumo.
- ✓ **Grano germinado:** Los granos germinados son simplemente semillas de granos enteros que empezaron a brotar.
- ✓ **Hervido:** Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición; 2. Hacer que un líquido entre en ebullición por la acción del calor.

- ✓ **Mate:** con la corteza seca de esta fruta se hacen cucharas y los recipientes tradicionales llamados “pilches”.
- ✓ **Mirepoix:** tipo de corte en dados pequeños irregulares.
- ✓ **Pelar:** quitar la piel o el pellejo a un animal o arrancar las plumas a un ave. Quitar la piel, la cáscara, la corteza o la envoltura de algo.
- ✓ **Picadillo:** guarnición cuyos ingredientes van muy picados, en este caso para acompañar sopas o caldos como es el caso de aguado de pollo.
- ✓ **Poliestireno:** es un plástico versátil usado para fabricar una amplia variedad de productos de consumo. Dado que es un plástico duro y sólido, se usa frecuentemente en productos que requieren transparencia, tales como envases de alimentos y equipos de laboratorio.
- ✓ **Refrito:** es el nombre que recibe una preparación gastronómica que consiste en freír tomate, cebolla, ajo y otros ingredientes, por lo general en aceite o achiote. La idea es que los alimentos sólidos se deshagan al perder su líquido y que toda la preparación se transforme en una salsa que se puede agregar a un guiso, a una paella o a otro plato.
- ✓ **Sancochado:** técnica que consiste en hervir alguna carne en agua con sal, a veces con alguna hierba aromática o especia, para después meterla en alguna salsa o guiso. Se utiliza en las cocinas del sur y sureste del país. En el resto del país sancochar significa cocer a medias un alimento. También conocida como sancocho.
- ✓ **Zumo:** líquido contenido en el tejido de las frutas que puede extraerse por presión, cocción, etc., y beberse.

BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Amancha Sánchez, J., Garcés Escobar, J. A., & Sailema Chango, L. (2016). *Picaihua*.
- ❖ Arévalo, J. M. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60, 925–956.
- ❖ Arias, E. (2020). *Costumbre y tradición*. Diferenciador.
https://www.diferenciador.com/diferencia-entre-costumbre-y-tradicion/?fbclid=IwAR251DzZZBhy-sFUXQQOk_OPzn3MwL1MkaXVEbUv2flgNrDyr-Jn5DEfjFs
- ❖ Beltran, J. (2016). *La interculturalidad* (Editorial).
- ❖ Busquet, J. (2016). *La cultura* (Editorial, Vol. 1). 2015.
- ❖ Diego, M., Freire, A., Nelly, M., Guananga, I., Esdra, I., & Garlobo, R. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local*. 69, 1–17.
- ❖ Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193–213.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- ❖ Folgueiras, P. (2017). A entrevista. *Educacao e Pesquisa*, 43(1), 289–295.
<https://doi.org/10.2307/j.ctv7fmfjk.12>
- ❖ *Gad Parroquial Rural de Picaihua*. (2020).
https://www.gadparroquialpicaihua.gob.ec/?fbclid=IwAR1v11ZpbiWST5xHamIdZtA4FDKK_VzrauGxunqVIZts2BEmLhsNonc5tUM
- ❖ *Google Maps*. (2022). <https://www.google.com/maps/search/google+maps/@-1.2980816,-78.6346806,12z/data=!3m1!4b1>
- ❖ Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2012). *Instructivo para fichas de inventario de Inmaterial*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/instructivo-para-fichas-de-inventario-de-inmaterial/>
- ❖ López Fiallos, R. N., Pico Meléndez, M. E., Sánchez, M., Amancha Sánchez, C. D., Gonzalo Moyolema, L., & Shinguano, M. (2015). *ACTUALIZACIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL*.
- ❖ Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial. La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y Perspectivas En Turismo Volumen, 19*, 776–791.
- ❖ Monroy de Sada, P. (2004). *Introducción a la Gastronomía* (Limusa).

- ❖ Naranjo, M., Carrasco, H., & Vaca, R. (1992). *La cultura popular en el Ecuador* (CIDAP).
- ❖ Sampieri, H., Méndez Valencia, S., & Mendoza Torres, C. P. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta).
- ❖ Sánchez Guerrero, D. O., & Calero Rivera, E. V. (2020). *Turismo digital: la gastronomía de Tungurahua en diversos idiomas* [Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería].
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/31169?mode=full>
- ❖ Santoral. (2012). San Isidro Labrador. *Sembrar*.

ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENTREVISTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Entrevista dirigida a los actores locales de la parroquia Picaihua con el objetivo de recopilar información sobre su gastronomía típica y tradicional durante la festividad en honor a San Isidro Labrador, para la aplicación de una propuesta digital de guía gastronómica.

ENTREVISTA

Datos de identificación de la entrevista

Día de la entrevista:	
Hora de la entrevista:	
Locación donde se realizó la entrevista:	

Datos de identificación de la persona entrevistada

Nombre:	
Edad:	
Lugar de origen:	
Profesión o cargo (función) dentro de la festividad:	
Número de celular:	

BATERÍA DE PREGUNTAS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN / PORTADORES O SOPORTE

1. Ayúdeme por favor con su nombre, su edad, lugar de origen.
2. ¿Cómo se identifica dentro de los grupos sociales? (blanco, mestizo, indígena u otro)
3. ¿Qué idioma(s) o lengua(s) maneja? (español, quichua, inglés u otro)
4. Cuénteme, ¿a qué se dedica usted?
5. En el pasado o actualmente ¿ejerce algún cargo durante la festividad? En caso de ejercer algún cargo, hábleme del mismo.
6. ¿Pertenece a algún grupo o institución de ámbito religioso, cultural o gastronómico que se encuentre a cargo de los eventos a realizarse durante la festividad? ¿Cuál es el nombre de ese grupo o institución? ¿Cuáles son sus funciones?

DESCRIPCIÓN

Cuénteme sobre la festividad.

7. ¿Conoce usted el origen de la festividad y la historia de este santo?, en caso de estar al tanto cuénteme del tema.
8. ¿En qué mes empieza la festividad en honor a San Isidro?
9. ¿Qué piensa usted sobre la realización de esta festividad? ¿Cuáles son los beneficios que consigue la parroquia al realizar esta festividad?
10. ¿Qué personas participan durante el desarrollo de la festividad? ¿Participan todos los barrios?
11. ¿A quiénes llaman priostes? ¿Cuál es su función? ¿Cómo llegan a ser priostes?
12. ¿A quiénes llaman fundadores? ¿Cuál es su función? ¿Cómo llegan a ser fundadores?
13. ¿Qué espacios o entornos se utilizan para llevar a cabo las actividades durante la festividad?

ELEMENTOS / HERRAMIENTAS / PROCEDENCIA / PERIODICIDAD / ALCANCE / PROCEDENCIA / TRANSMISIÓN

14. ¿Qué comidas o alimentos (platos típicos y tradicionales) se sirven durante la festividad?
(Antiguamente y en la actualidad)
15. ¿Qué productos utilizan para la preparación de alimentos y cómo los consiguen? (Antiguamente y en la actualidad) (compra, intercambio, producción propia u otro)

16. ¿Qué utensilios manejan para la preparación de alimentos? (Antiguamente y en la actualidad)
(compra, intercambio, producción propia u otro)
17. Estos platos o recetas ¿se sirven específicamente para esta festividad o son de consumo cotidiano?
(Antiguamente y en la actualidad)
18. ¿Considera usted que esta festividad tiene un alcance a nivel provincial, nacional o internacional y porque considera ese alcance?
19. ¿Cómo considera usted que se han adquirido estos conocimientos culinarios para la preparación de alimentos servidos durante la festividad? (padres-hijos, maestro-aprendiz, centro de capacitación u otro)
20. ¿Cómo cree usted que deberían transmitirse estos conocimientos culinarios para la preparación de alimentos servidos durante la festividad? (padres-hijos, maestro-aprendiz, centro de capacitación u otro)

VALORACIÓN

21. ¿Qué importancia tiene para usted como actor local, el desarrollo de la gastronomía durante la festividad?
22. ¿Qué significado tiene para usted los cambios notables sobre todo de las manifestaciones gastronómicas (en cuanto a productos y modo de preparación) que ha presenciado en la festividad a lo largo de los años?

ELEMENTOS RELACIONADOS

23. ¿Qué otras actividades aparte de las gastronómicas se realizan durante la festividad y de qué tratan cada una de ellas? (misas, bailes, desfiles, actos culturales,)
24. ¿Existen otras festividades relacionadas con la fiesta en honor a San Isidro Labrador?

ANEXOS

25. ¿Posee tal vez algún documento físico como fotografías, videos o recuerdos que puedan validar los hechos de la festividad?

COMPLEMENTOS

26. ¿Cuáles son los recuerdos más antiguos que tiene de la festividad?

27. ¿Considera usted que las preparaciones que sirven los priostes actuales han cambiado en comparación a las antiguas recetas?
28. ¿Existían personas de otras culturas, parroquias, provincias que acudían a la festividad antiguamente y cómo es ahora en la actualidad?
29. ¿Cree usted que la gastronomía fomenta el turismo durante la festividad?
30. ¿Qué otras manifestaciones de tipo gastronómicas se hacen presentes durante la festividad? (puestos de comida, de que tipo)

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO B: MODELO DE FICHA INPC

Fuente: Formato de Ficha INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2012)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		IM-18-01-60-004- 21-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	Urbana:	Rural:
Localidad:		
Coordenadas: WGS84Z17S – UTM:	X (Este)	Y (Norte) Z (Altitud)
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
	D1	
	D2	
Grupo social	Lengua (s)	
	L1	
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Breve reseña		

4. DESCRIPCIÓN:					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo		Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas	Tipo		Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
	Padres-hijos				
	Maestro- aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres- hijos			
	Maestro- aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBERVACIONES				
11. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:			Fecha de inventario:	
Revisado por:			Fecha de revisión:	
Aprobado por:			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico:				

ANEXO C: FICHAS INPC BASADAS EN LAS ENTREVISTAS

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR				
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO
				IM-18-01-60- 004-21- 000001
12. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: AMBATO		
Parroquia: PICAIHUA		Urbana:	Rural: X	
Localidad: DISTINTOS BARRIOS				
Coordenadas: WGS84Z17S – UTM:		X (Este) -78.583333	Y (Norte) -1.266667	Z (Altitud)
2,619				
13. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Plato tradicional: “Conejo y Gallina al Horno”, ofrecido por sacerdotes durante la festividad. Versión actual, 2022				

Código fotográfico: IM-18-01-60-004-21-000001_1

14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CONEJO Y GALLINA AL HORNO – PICAIHUA – TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	

Breve reseña

La preparación de conejo y gallina al horno es tradicional de esta festividad, su forma de elaborarla es muy peculiar ya que su técnica de cocción se da en horno de leña, brindando un sabor único que previamente se refuerza con un aliño de casa realizado por familia y amigos del conocido prioste.

El origen de esta receta nace de la antigüedad ya que al criar animales de esta especie y cosechar productos particulares como las papas y el maíz, se tenía la facilidad de adquirirlos, no desconociendo que durante años han acompañado a nuestros ancestros para consumo diario o venta.

De acuerdo con José Raza antiguo párroco de la parroquia, la idea de compartir tal cantidad de alimentos durante la festividad nace de una historia que acompaña a San Isidro ya que en cierta ocasión invitaron a este Santo a cenar en una casa de gente rica, pero él no llegó solo, sino que fue acompañado de una gran cantidad de individuos; la persona que lo invitó quedó consternado por tal situación pero San Isidro le indicó que le de todo lo que había preparado para él a quienes lo acompañaban porque de otro modo no entraría a su casa. Consciente de que la comida no era suficiente para tanta gente, quedó maravillado al presenciar que alcanzó para todos. Desde esa perspectiva y del evangelio de Jesús con los panes y peces; se toma la iniciativa de brindar lo mejor a quienes acompañan la festividad de San Isidro Labrador.

15. DESCRIPCIÓN:

Esta preparación se sirve principalmente el día grande como llaman los priostes en donde asisten propios y extranjeros a cada casa a servirse un plato de comida posterior a la misa de fiesta y previo al desfile cultural.

Ingredientes:

Carnes:

- ✓ Conejo, Gallina

Para el aliño:

- ✓ Ajo, cebolla blanca y cebolla paiteña
- ✓ **Condimentos:** como comino y sal
- ✓ **Hierbas:** como perejil y apio.

Salsa:

- ✓ **Para refrito:** Aceite, achiote, cebolla blanca, ajo, comino, sal
- ✓ leche, maní

Guarnición:

- ✓ **Mote cocido:** agua, maíz y sal
- ✓ **Papas cocidas:** agua, cebolla blanca, sal
- ✓ **Encurtido:** cebolla paiteña, tomate riñón, limón, sal, cilantro.

Preparación:

Para el aliño de las carnes:

- ✓ Primeramente, se faenan el conejo y la gallina, para luego pelar (retirar el pelo con agua hirviendo) y proceder a aliñar con ajo, cebolla blanca y paiteña, condimentos como comino y sal, hierbas como perejil y apio, una noche antes de hornear.

Para la salsa de maní:

- ✓ Se procede a realizar un refrito aceite, achiote, cebolla blanca, ajo, comino, sal, posterior se incorpora el maní licuado con leche y se hace hervir durante al menos 30 min para asegurar su cocción.

Para la guarnición:

- ✓ Se procede a cocer el mote con agua y sal, en ollas o pailas grandes durante al menos 2-3 horas en cocina de leña.
- ✓ Para las papas se procede a pelar y cocinar en agua con sal y cebolla blanca, en grandes ollas. Se reservan en tinas grandes de plástico y se cubre con manteles para mantener su calor.
- ✓ Se acompaña también con un curtido de cebolla paiteña, tomate riñón, limón, sal, cilantro.

Nota:

Servicio:

- ✓ Normalmente se podía observar una persona sirviendo cada componente por separado, es decir, alguien ponía en el plato primeramente el mote, posterior las papas y maní, seguido de las presas de conejo y pollo y finalmente el encurtido.
- ✓ Se llenaban bandejas con cierta cantidad de platos y existían dos personas que reparten la comida entre toda la gente.
- ✓ Asimismo, se servía en platos de barro lo que hoy en día es casi imposible observar ya que actualmente utilizan vajilla descartable de plástico o poliestireno.

Otros:

- ✓ Los priostes envían a hornear el conejo y gallina previamente aliñados en un horno de leña.
- ✓ Antiguamente todas las cocciones se realizaban en cocina de leña de manera tradicional, pero en la actualidad algunos optan por utilizar cocinas industriales para optimizar tiempos y procesos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Mes de noviembre, diciembre y principios de enero de cada año. Se trata de un plato tradicional que se realiza únicamente en la festividad en honor a San Isidro Labrador.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	El alcance es local porque al ser una preparación tradicional y específicamente realizada por los habitantes para la festividad en honor a San Isidro Labrador, se la realiza únicamente en estas fechas dentro de la parroquia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Conejo	Animal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Jocha
E2	Gallina	Animal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Jocha
E3	Ajo	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E4	Cebolla blanca	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E5	Cebolla paiteña	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra

E6	Comino	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E7	Sal	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E8	Perejil	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio	
E9	Apio	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E10	Aceite	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E11	Achiote	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E12	Leche	Animal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E13	Maní	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E14	Agua	Mineral	Picaihua, Tungurahua	Propio	
E15	Maíz	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio	
E16	Tomate riñón	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E17	Limón	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E18	Cilantro	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H2	Pailas	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H3	Cucharas de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H4	Platos de barro	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H5	Cocina de leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
H6	Leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
16. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cirilo Morocho	85 años y sacerdote	Ex sacerdote	N/A	Picaihua, Tangaiche

		hace 25 años			
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Generalmente los priostes piden ayuda a los familiares en este caso en su mayoría mujeres para la preparación de alimentos, tradición dada por generaciones ya que data de varios años atrás.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	De la misma manera los padres han transmitido este saber gastronómico a sus hijos por generaciones, pese a la poca continuidad de elaboración de este platillo ya que data de varios años atrás.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
17. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La preparación de este platillo es importante para muchas personas que asisten a la festividad, ya que expresan la preservación del tradicional conejo y gallina que sus antepasados servían en grandes cantidades.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Algunos de los priostes siguen con la tradición de esta preparación pero la mayoría ha ido incluyendo otras preparaciones típicas como la fritada.			
	Media				
	Baja				
18. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Carmen Elena Sailema Cholota		Picaihua, San Luis	0998200392	Femenino	58 años
19. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Desfile	Cultural		
Misa de fiesta	Religioso		
Marchas	Cultural		
20. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-18-01-60-004-21-000001_2	IM-18-01-60-004-21 000001_4	IM-18-01-60-004-21-000005
	IM-18-01-60-004-21-000001_3		
21. OBERVACIONES			
La preparación era realizada por antiguos priostes con mayor frecuencia, ya que en la actualidad se ha optado por servir otro tipo de recetas.			
22. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo / Carrera de Gastronomía			
Inventariado por: María de los Ángeles Morocho Sailema		Fecha de inventario: 01/12/2021	
Revisado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		Fecha de revisión: 03/12/21	
Aprobado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico: María de los Ángeles Morocho Sailema			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
**A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO**

CÓDIGO

IM-18-01-60-004-21-000002

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO		
Parroquia: PICAIIHUA	Urbana:	Rural: X	
Localidad: DISTINTOS BARRIOS			
Coordenadas: WGS84Z17S – UTM:	X (Este) -78.583333	Y (Norte) -1.266667	Z (Altitud) 2,619

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Chicha de jora, presentación tradicional, 2022

Código fotográfico: IM-18-01-60-004-21-000002_1

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CHICHA DE JORA – PICAIHUA – TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	QUICHUA
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
Breve reseña		
<p>Para la festividad en honor a San Isidro Labrador (celebración comunitaria), se mantiene esta tradición de servir la chicha de jora como bebida principal después de la misa de vísperas y en el día oficial, durante el desfile y otras actividades. La relación directa que tiene este saber gastronómico con la festividad hace que la misma se desenvuelva en un ámbito tradicional creado por generaciones.</p> <p>La leyenda original le atribuye el descubrimiento de la chicha de jora al soberano inca Tupac Yupanqui, quien pudo observar la fermentación de los granos de maíz por el daño que sufrieron sus almacenes. Posterior a ellos se ha convertido en una bebida predilecta para los grandes Incas y sobre todo durante las celebraciones comunitarias.</p>		
4. DESCRIPCIÓN:		
<p>La chicha de jora es conocida en la parroquia como una bebida fermentada que se sirve de manera tradicional durante muchos años en la festividad, actualmente se almacena en grandes tanques de plástico pero antiguamente se reservaba en pundos de madera. La preparación se mantiene con ligeros cambios y para el servicio se utilizaba pilches o mates que hoy en día se ha cambiado por vasos plásticos. La cocción varía entre cocina industrial y cocción en leña.</p> <p>Generalmente la chicha es preparada por mujeres de familia y amigos de los sacerdotes y se sirve en la plaza central posterior a la misa de vísperas, así también antes, durante y después del desfile cultural, se reparte a los llamados montados junto con otros alimentos.</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agua ✓ Maíz de jora ✓ Panela <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ En una vasija grande se remoja el maíz amarillo hasta por una semana, según el grado de dureza y sequedad del grano. ✓ En un lugar oscuro se echan los granos húmedos y se tapan, al cabo de unos días el grano germina. ✓ La jora se asolea y seca, se tritura en molino o piedra de moler y se obtiene la jora. ✓ Ese polvo molido se cocina en una paila grande junto con agua dependiendo la cantidad que se vaya a realizar. (abundante agua) ✓ La cocción se realiza al menos una hora para poder asegurar su cocción. ✓ Una vez cocida y fría, se colocaba en pipas (tonel de madera) o pundos de barro para fermentar junto con atados de dulce o panela. ✓ Tiempo de fermentación: 5 – 8 días ✓ Una vez cumplida la fecha, destapar el fermento y extraer la espuma formada, colar todo en otro pondo o tanques plásticos y servir en mates o pilches. <p>Nota:</p> <p>Para el servicio:</p>		

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Normalmente después de colar el fermento se añadía más dulce de ser necesario y se servía en mates o pilches, lo que en la actualidad se ha sustituido por vasos descartables de plástico o poliestireno. 					
Otros					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las cantidades eran relativas debido a la gran cantidad de personas que asistían a la casa del prioste durante la festividad. 					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Mes de noviembre, diciembre y principios de enero de cada año. Se trata de una bebida tradicional que se realiza únicamente en la festividad en honor a San Isidro Labrador.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El alcance es local porque al ser una preparación tradicional y específicamente para la festividad en honor a San Isidro Labrador, se la realiza únicamente en estas fechas dentro de la parroquia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Agua	Mineral	Picaihua, Tungurahua	Propio	
E2	Maíz de jora	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio	
E3	Panela	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Paila de bronce	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H3	Pondos de barro o Tonel de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H4	Cocina de leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
H5	Leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Segundo Saillema Chaglla	57 años y prioste hace 22 años	Ex prioste	N/A	Picaihua, Tangaiche

Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Se considera que la procedencia es de padres a hijos porque antiguamente se servía la misma bebida por los priostes es decir ha pasado el legado de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	Actualmente siguen sirviendo la chicha como bebida principal durante la festividad y a pesar de tanto tiempo transcurrido la transmisión de este saber gastronómico sigue de generación en generación.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Para la comunidad, la presencia de esta bebida es muy importante ya que antiguos priostes lo servían durante la festividad como bebida principal después de la misa de vísperas y durante el transcurso de la capitania. La tradición continúa por parte de algunos priostes.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta				
X	Media	Durante el tiempo se han incorporado otras bebidas, pero la tradicional chicha de jora se ha mantenido con adición de pequeños ingredientes a su receta que le aportan aroma y sabor.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
LUIS EDUARDO MOROCHO CRIOLLO		Picaihua, San Luis	0987083147	Masculino	59 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Misa de vísperas	Religioso		
Desfile	Cultural		
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
		IM-18-01-60-004-21-000002_3	IM-18-01-60-004-21-000002_4
10. OBERVACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Al ser prioste de la festividad en honor a San Isidro Labrador, esta persona considera que todo lo realizado fue por devoción y no existe ningún tipo de interés personal, sino más bien los alimentos servidos son dados como agradecimiento por los favores recibidos. ✓ En el caso de la chicha de jora se compara el utensilio de almacenamiento utilizado antiguamente como eran pundos de barro o toneles de madera que en la actualidad se han reemplazado por tanques de plástico. ✓ De manera ocasional se prepara la chicha de jora para festividades como pasadas del niño en épocas de Navidad y otras de ámbito cultural-religioso. 			
11. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Inventariado por: María de los Ángeles Morocho Sailema			Fecha de inventario: 01/12/2021
Revisado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural			Fecha de revisión: 03/12/21
Aprobado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural			Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico: María de los Ángeles Morocho Sailema			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IM-18-01-60-004-21-000003

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO		
Parroquia: PICAHUA	Urbana:	Rural: X	
Localidad: DISTINTOS BARRIOS			
Coordenadas: WGS84Z17S – UTM: 2,619	X (Este) -78.583333	Y (Norte) -1.266667	Z (Altitud)

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Elaboración de la fritada en cocina de leña, 2022

Código fotográfico: IM-18-01-60-004-21-000003_1

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
FRITADA- PICAIHUA – TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
Breve reseña		
<p>La preparación de la fritada es considerada un plato típico de la parroquia ya que se ha venido elaborando durante varios años como plato representativo de la gastronomía picaihuense, por tal motivo los sacerdotes han optado por brindar este platillo a propios y extranjeros durante la festividad.</p> <p>Básicamente el plato se compone muchas veces de fritada, mote, curtido, ají y en otras ocasiones se acompaña de tortilla de papa, curtido, maduro frito, entre otros.</p> <p>Las guarniciones varían dependiendo de cada receta familiar, en este caso la mayoría de los sacerdotes sirven la fritada con mote, papas, curtido y ají. Se sirve en platos desechables para mayor comodidad y facilidad de entrega a las personas invitadas que en la mayoría de los casos supera las 200 asistencias.</p>		
4. DESCRIPCIÓN:		
<p>Durante varios años Picaihua es conocido por su gastronomía típica y tradicional presente durante toda la semana y especialmente en días festivos. No obstante se puede presenciar en la actualidad la fritada como plato fuerte durante la festividad de San Isidro Labrador.</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Para la fritada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cerdo ✓ Para sancochado: agua, ajo, sal, comino, naranja, cerveza, cebolla blanca, cebolla paiteña, perejil <p>Guarnición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mote cocido: agua, maíz y sal ✓ Papas cocidas: agua, cebolla blanca, sal ✓ Encurtido: cebolla paiteña, tomate riñón, limón, sal, cilantro. <p>Preparación:</p> <p>Para la fritada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Primeramente se realiza una cocción de la carne de cerdo (Sancochar) con agua, ajo, sal, comino, cebolla blanca, cebolla paiteña y perejil (generalmente en trozos grandes similar a un Mirepoix), cuando el agua empiece a evaporarse se incorpora el zumo de naranja y la cerveza, se mezcla continuamente con una cuchara de madera hasta reducir y dorar en su propia grasa. ✓ Se sirve con papas y mote cocidos (cocción en leña o cocina industrial) y curtido de cebolla con tomate. <p>Para la guarnición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se procede a cocer el mote con agua y sal, en ollas o pailas grandes durante al menos 2-3 horas en cocina de leña. ✓ Para las papas se procede a pelar y cocinar en agua con sal y cebolla blanca, en grandes ollas. Se reservan en tinas grandes de plástico y se cubre con manteles para mantener su calor. 		

- ✓ Se acompaña también con un curtido de cebolla paiteña, tomate riñón, limón, sal, cilantro.

Nota:

Para el servicio:

- ✓ Normalmente se podía observar una persona sirviendo cada componente por separado, es decir, alguien ponía en el plato primeramente el mote, posterior las papas, seguido de la fritada y finalmente el curtido.
- ✓ Se llenaban bandejas con cierta cantidad de platos y existían dos personas que reparten la comida entre toda la gente.
- ✓ Actualmente se utiliza vajilla descartable de plástico o poliestireno.

Otros:

- ✓ La preparación es realmente tradicional y en lo posible se trata de utilizar la menor cantidad de guarniciones con el fin de facilitar el servicio.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
X	Continua	La fritada es conocida como una preparación típica dentro de la parroquia Picaihua ya que se la prepara en varios puntos durante toda la semana, pero especialmente días festivos y fines de semana.		
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local			
	Provincial			
X	Regional	El alcance es regional porque este plato típico es reconocido y apreciado por todo el Ecuador especialmente de la región Sierra.		
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de cerdo	Animal	Picaihua, Tungurahua	Propio, compra
E2	Agua	Mineral	Picaihua, Tungurahua	Propio
E3	Ajo	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E4	Sal	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E5	Comino	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E6	Naranja	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E7	Cerveza	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E8	Cebolla blanca	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E9	Cebolla paiteña	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra

E10	Perejil	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, compra
E11	Maíz	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, compra
E12	Tomate riñón	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E13	Limón	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E14	Cilantro	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Paila	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado
H4	Cocina industrial	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio
H5	Cocina de leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio
H6	Leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Alexandra Saillema	23 años y ex reina GAD parroquial hace 2 años	Ex reina del GAD parroquial	N/A	Picaihua, San Luis
Colectividades					
Instituciones					

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia de la fritada por generaciones y la diversidad de formas para prepararla.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	La tradición continúa y los padres en la actualidad enseñan a sus hijos diferentes preparaciones, tal vez con más o menos ingredientes para mejorar el sabor, pero manteniendo la base de lo que se conoce como una fritada.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Para la comunidad la importancia de este saber gastronómico es bastante obvia al ser una de las preparaciones que representa la gastronomía de la parroquia no solo en días festivos sino también durante toda la semana.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	La tradición de la fritada se ha preservado durante años dentro de la parroquia, quizá las recetas son distintas dependiendo de cada familia, pero la esencia de esta no se ha perdido.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Vanessa Morocho		Picaihua, San Luis	0996764957	Femenino	29 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta		Religioso			
Desfile		Cultural			

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	IM-18-01-60-004-21-000003_2	IM-18-01-60-004-21-000003_5	IM-18-01-60-004-21-000003_6
	IM-18-01-60-004-21-000003_3		
	IM-18-01-60-004-21-000003_4		
10. OBERVACIONES			
<p>✓ La fritada ha sido un reemplazo del plato fuerte que servían nuestros antepasados durante la festividad (conejo y gallina al horno), se considera que por honor al tiempo de preparación y componentes del plato, resulta más fácil compartir este alimento con los visitantes extranjeros y locales.</p>			
11. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Inventariado por: María de los Ángeles Morocho Sailema		Fecha de inventario: 01/12/2021	
Revisado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		Fecha de revisión: 03/12/21	
Aprobado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico: María de los Ángeles Morocho Sailema			



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO
NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IM-18-01-60-004-21-000004

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA

Cantón: AMBATO

Parroquia: PICAÍHUA

Urbana:

Rural: X

Localidad: DISTINTOS BARRIOS

Coordenadas: WGS84Z17S – UTM: X (Este) -78.583333 Y (Norte) -1.266667 Z (Altitud) 2,619

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Aguado de pollo preparado en cocina de leña y servido en plato de barro, 2022

Código fotográfico: IM-18-01-60-004-21-000004_1

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CONSUMÉ DE POLLO– PICAIHUA – TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
Breve reseña		
<p>Se considera un plato característico de la cocina francesa, no obstante la receta tiene su origen en España y llegó a Francia cuando el general Junot la robó de la biblioteca del monasterio de Alcántara en 1807 durante la guerra de lucha por la independencia. Se utilizó el nombre dado por la cocina española y así los franceses pudieron comprobar que el consumado era similar al consomé. En Extremadura es conocida como “caldo revitalizante” y su alta concentración en proteínas y vitaminas la convierte en un fuerte agente reparador para quienes padecen desnutrición o anemia.</p> <p>En caso de la festividad en honor a San Isidro Labrador, el consomé de pollo se da generalmente como el primer plato, el origen de este nace de la antigüedad y como un complemento al plato fuerte, ya que se usa las vísceras de los pollos utilizados para hornear, y en varias ocasiones se sirve con presas de gallina criolla.</p>		
4. DESCRIPCIÓN:		
<p>El aguado de pollo tiene diversas formas de preparación acorde a las familias que lo preparan, unos más contundentes que otros y sobre todo realizados con presas o vísceras de gallina criolla. Es servido por los priostes a todas las personas que asisten a la festividad sobre todo el día oficial y de víspera.</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Carnes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Presas o vísceras (de preferencia de gallina criolla) <p>Para el aguado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agua ✓ Arrocillo ✓ Zanahoria ✓ Condimentos: ajo, comino, sal ✓ Atado o bouquet: cebolla blanca, apio, perejil (en ramas) <p>Guarnición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Papas cocidas ✓ Picadillo: cebolla blanca y cilantro <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Poner a hervir el pollo y el arrocillo en agua con ajo, comino y sal. ✓ Dejar hervir el pollo y una vez llegue a ebullición añadir las ramas de cebolla blanca, ramas de apio (a manera de atado o bouquet), además de la zanahoria picada en cubos. ✓ Dejar cocinar y retirar del fuego cuando los ingredientes adicionales estén cocidos. ✓ Cocer las papas con agua, sal y ramas de cebolla blanca en ollas aparte para asegurar la cocción y reservar. ✓ Realizar un picadillo de cebolla blanca y cilantro para acompañar el aguado de pollo. <p>Nota:</p> <p>Para el servicio:</p>		

- ✓ Normalmente se podía observar a una sola persona sirviendo el aguado de pollo y las papas cocidas.
- ✓ Se llenaban bandejas con cierta cantidad de platos o tarrinas y existían dos personas que reparten la comida entre toda la gente, mismas que añaden el picadillo antes de servir.
- ✓ Actualmente se utiliza vajilla descartable (tarrinas) de plástico.

Otros:

- ✓ La preparación tradicional se realiza en cocina de leña y su sabor es único. Hoy en día pueden realizar su cocción en cocina industrial.
- ✓ Antiguamente se servía en platos de barro.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
X	Continua	Normalmente el consomé de gallina criolla se realiza en días festivos y fines de semana en varios locales de comida dentro de la parroquia, pero en este caso se hace de manera tradicional para la festividad de San Isidro, además que es consumido de manera casual en cada familia.		
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local			
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
X	Internacional	Se puede decir que el alcance es internacional ya que esta preparación se realiza en varios países con diversas formas de preparación, pero la base principal del significado de un consomé.		
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Presas o vísceras de pollo	Animal	Picaihua, Tungurahua	Propio
E2	Agua	Mineral	Picaihua, Tungurahua	Propio
E3	Arrocillo	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E4	Zanahoria	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E5	Ajo	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E6	Comino	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E7	Sal	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E8	Cebolla blanca	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E9	Apio	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E10	Perejil	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E11	Papas	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra

E12	Cilantro	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas grandes de aluminio	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H4	Cocina de leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
H5	Leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Segundo Moyolema	70 años y ex sacerdote hace 22 años	Ex sacerdote	N/A	Picaihua, Tangaiche
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia del consomé o aguado de pollo conocido por muchos, por generaciones y la diversidad de formas para prepararlo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	La tradición continúa y los padres en la actualidad enseñan a sus hijos diferentes preparaciones, tal vez con más o menos ingredientes para mejorar el sabor, pero manteniendo la base de lo que se conoce como consomé o aguado de pollo			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Para la comunidad esta preparación es importante durante la festividad ya que se ofrece como primer plato a las personas que asisten a la casa de cada prioste desde hace pocos años así como a los montados.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	La preparación tiene gran variedad de recetas acorde a cada familia, muchos lo elaboran con fideo en reemplazo del arrocillo, otros sirven sin papas, y así en cada caso. Lo importante es que se mantiene la idea principal de esta sopa.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y Nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Segundo Sailema	Picaihua, Tangaiche	0994236552	Masculino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta	Religioso			
Desfile	Cultural			
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	IM-18-01-60-004-21-000004_2	IM-18-01-60-004-21-000004_3	IM-18-01-60-004-21-000004_4	
10. OBERVACIONES				
Se considera que el consomé o aguado de pollo tiene un mejor sabor al realizarse en cocina de leña y como ingrediente base la gallina criolla que es de cría propia o muchas veces dada por jochas de amigos o familiares. Es decir se conoce el origen del animal, asegurando así el sabor tradicional del platillo.				
11. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: María de los Ángeles Morocho Sailema			Fecha de inventario: 01/12/2021	
Revisado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural			Fecha de revisión: 03/12/21	
Aprobado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural			Fecha de aprobación:	
Registro Fotográfico: María de los Ángeles Morocho Sailema				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR



INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA
NATURALEZA Y EL UNIVERSO

CÓDIGO

IM-18-01-60-004-21-
000005

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO		
Parroquia: PICAÍHUA	Urbana:	Rural: X	
Localidad: DISTINTOS BARRIOS			
Coordenadas: WGS84Z17S – UTM:	X (Este) -78.583333	Y (Norte) -1.266667	Z (Altitud) 2,619

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Colada de res servido en plato de barro, versión antigua, 2022

Código fotográfico: IM-18-01-60-004-21-000005_1

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
CALDO DE RES – PICAIHUA – TUNGURAHUA	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
MESTIZO	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
GASTRONOMÍA TRADICIONAL	N/A	
Breve reseña		
<p>El caldo de res, también conocido como puchero o guiso, tiene su origen históricamente en la tradición judío-cristiana de un plato conocido como adafina, que significa envoltorio. Según la historia, se cocinaba durante la noche a fuego muy lento y cuando estaba listo se servía en tres partes: la primera parte, que era un guiso cocido con caldo; Otro apartado con garbanzos, alubias y verduras, y otro tercio con carnes y aves. Se dice que es uno de los platos más baratos porque es fácil de usar y se puede modificar con ingredientes fácilmente disponibles.</p> <p>Esta preparación se hace presente en la festividad durante la antigüedad ya que se realizaba el desposte de un toro para esta ocasión, cría propia o comprada con anterioridad para poder tener todo listo el día de vísperas y el día de fiesta. Se reunían familiares y amigos generalmente el fin de semana previo al día grande en la casa del sacerdote para poder ejecutar todo el proceso y empezar con la preparación.</p>		
4. DESCRIPCIÓN:		
<p>La colada de res se preparaba antiguamente por los sacerdotes ya que se criaba un toro con meses de antelación de la festividad con el fin de poder compartir los alimentos con la gran cantidad de personas que asistían, así también lo hacían con los cerdos y demás animales. Todo el proceso es realizado por familia y amigos de cada sacerdote, desde la muerte del animal hasta la preparación y servicio de este plato tradicional.</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne de res <p>Colada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Refrito: aceite, achiote, ajo, sal, comino, cebolla blanca. ✓ Agua ✓ Zanahoria ✓ Perejil ✓ Harina <p>Guarnición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Papas cocidas ✓ Picadillo: cebolla blanca y cilantro ✓ Papas cocidas: agua, sal, cebolla blanca <p>Preparación:</p> <p>Colada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar un refrito con aceite, achiote, ajo, sal, comino, cebolla blanca e incorporar la carne de res. ✓ Añadir el agua y dejar hervir la carne de res. ✓ Una vez llegue a ebullición añadir la zanahoria. ✓ Diluir la harina en agua fría y añadir poco a poco removiendo constantemente para evitar grumos, esto ayudará a ligar. ✓ Dejar cocinar y retirar del fuego cuando los ingredientes adicionales estén cocidos. 		

Guarnición:

- ✓ Cocer las papas con agua, sal y ramas de cebolla blanca, en ollas aparte para asegurar la cocción y reservar.
- ✓ Realizar un picadillo de cebolla blanca y cilantro para acompañar.

Nota:**Para el servicio:**

- ✓ Normalmente se podía observar a una sola persona sirviendo la colada de res y las papas cocidas.
- ✓ Se llenaban bandejas con cierta cantidad de platos o tarrinas y existían dos personas que reparten la comida entre toda la gente, mismas que añaden el picadillo antes de servir.
- ✓ Actualmente se utiliza vajilla descartable (tarrinas) de plástico.

Otros:

- ✓ La preparación tradicional se realiza en cocina de leña pero actualmente ya no se presencia esta receta como parte de la festividad.
- ✓ Antiguamente se servía en platos de barro, en la actualidad esta preparación ha desaparecido.
- ✓ Es importante mencionar que la familia del prioste faenaba al buey días antes de la festividad y generalmente se utilizaba se despostaba para esta preparación.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Esta preparación se realizaba únicamente para la festividad de San Isidro Labrador ya que se criaba la res justamente para esta ocasión y no era muy casual consumir caldos de este tipo todos los días.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local			
X	Provincial	Se puede considerar que esta preparación tenía en la antigüedad un alcance provincial ya que se conocía que en otras parroquias por tradición se realizaba el desposte de una res para poder alimentar a las personas que asistían a grandes eventos o festividades.		
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de res	Animal	Picaihua, Tungurahua	Propio
E2	Aceite	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E3	Achiote	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E4	Ajo	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E5	Sal	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E6	Comino	Especia	Picaihua, Tungurahua	Compra
E7	Cebolla blanca	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra
E8	Agua	Mineral	Picaihua, Tungurahua	Propio

E9	Zanahoria	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Compra	
E10	Perejil	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra	
E11	Harina	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra	
E12	Papas	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra	
E13	Cilantro	Vegetal	Picaihua, Tungurahua	Propio, Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas grandes de aluminio	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H2	Cuchara de madera	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio, Prestado	
H3	Cocina industrial	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
H4	Cocina de leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
H5	Leña	Tradicional	Picaihua, Tungurahua	Propio	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Segundo Moyolema	70 años y ex prioste hace 22 años	Ex prioste	N/A	Picaihua, Tangaiche
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia				
X	Padres-hijos	Se considera una procedencia de padres a hijos debido a la presencia de este caldo de manera cotidiana en cada familia con distintos ingredientes pero básicamente la base de un caldo de res.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres- hijos	Hoy en día la transmisión de saberes gastronómicos cotidianos se da de padres a hijos es decir por generaciones, con formas distintas de preparación dependiendo de la zona.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Antiguamente se consideraba importante la preparación de este platillo ya que abastecía en gran parte a las personas que asistían a la festividad durante varios días.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
X	Alta	Se ha cambiado totalmente la tradición ya que en la actualidad se sirven otro tipo de caldos.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y Nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Segundo Sailema		Picaihua, Tangaiche	0994236552	Masculino	57 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Misa de fiesta		Religioso			
Desfile		Cultural			
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
			IM-18-01-60-004-21-000005_2	IM-18-01-60-004-21-000005_3	
10. OBERVACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se utilizaban grandes mesas para poder quitar el cuero de la res y realizar el desposte. ✓ Para esto se consideraba el trabajo con más o menos un año de anticipación para criar los animales y preparar el terreno para la siembra y cosecha de productos. ✓ Hoy en día los productos han sido alterados por múltiples razones puesto que ya no se tiene la misma cantidad y calidad. 					
11. DATOS DEL CONTROL					

Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	
Inventariado por: María de los Ángeles Morocho Sailema	Fecha de inventario: 01/12/2021
Revisado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Fecha de revisión: 03/12/21
Aprobado por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Fecha de aprobación:
Registro Fotográfico: María de los Ángeles Morocho Sailema	

ANEXO D: FOTOGRAFÍAS



Entrevista al Sr. Cirilo Morocho, Ex sacerdote



Entrevista a la Srta. Alexandra Sailema, Ex reina Junta Parroquial



Entrevista al Lic. Rómel López, Presidente del Gad Parroquial



Entrevista al Lic. José Pico, Colaborador directo de la festividad



Entrevista al Lic. Luis Peñafiel, Colaborador religioso de la festividad



Entrevista al Sr. Segundo Sailema, Ex prioste



Entrevista al Sr. Segundo Palate, Ex prioste



Entrevista a la Sra. Zoila Sailema, Ex prioste



Entrevista al Sr. Carlos Sailema, Devoto, Jinete acompañante de Prioste



Entrevista al Sr. Segundo Moyolema, Ex sacerdote

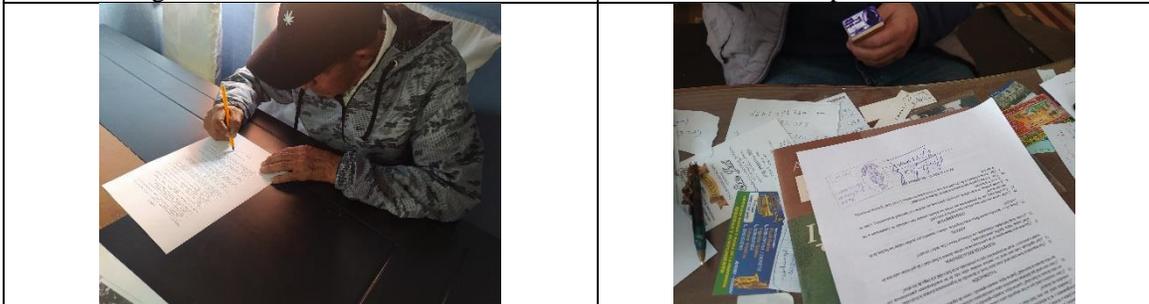


Entrevista al padre José Raza, Ex párroco



Entrevista al Ing. Marco López, Colaborador religioso directo de la festividad

Oración creada por el padre José Raza, ex párroco



Firmas de los entrevistados en el modelo de entrevista aplicada



Plato tradicional: Conejo y gallina al horno



Plato tradicional: Colada de res



Plato tradicional: Aguado de pollo



Plato tradicional: Fritada



Bebida tradicional: Chicha



Comida servida por sacerdotes



Preparación de la fritada en cocina de leña



Preparación de aguado de pollo en cocina de leña



Cocina de leña



Cocina de leña y olla grande de aluminio



Ollas utilizadas en cocina de leña



Pondo de barro, Utensilio ancestral



Tiesto de barro, Utensilio ancestral



Tanques de plástico



Tiesto, Utensilio ancestral



Paila de bronce, utensilio para preparar fritada



Cuchara de madera, tina plástica



Platos de barro



Puestos de comida presentes en desfile cultural



Puestos de comida presentes en desfile cultural



Puestos de comida presentes en desfile cultural



Imagen física de San Isidro Labrador



Desfile cultural



Ferias y eventos

ANEXO E: PORTADA DE LA PROPUESTA DE GUÍA GASTRONÓMICA



ANEXO F: OFICIOS DIRIGIDOS AL PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL

Picaihua, 11 de Abril de 2022

Lic. Romel López
PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL DE PICAIHUA
Presente

De mi consideración

Saludándole muy cordialmente a usted, y deseándole muchos éxitos en la administración de las funciones a usted encomendadas.

Yo, María de los Ángeles Morocho Sailema, con cédula de identidad 1805121322, estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, de la Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, solicito a usted de la manera más comedida, se autorice la ejecución del proyecto de investigación con el tema "ESTUDIO DE LA INTERCULTURALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN LA FESTIVIDAD EN HONOR A SAN ISIDRO LABRADOR DE LA PARROQUIA PICAIHUA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, 2021", como requisito previo a la obtención del título profesional de LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA, cuyo objetivo es rescatar las costumbres y tradiciones culinarias y culturales de la festividad en cuestión de la parroquia Picaihua mediante el respaldo del GAD Parroquial.

Segura de que mi petición sea atendida, desde ya le ofrezco mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,



Srta. María de los Ángeles Morocho Sailema
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA



Picaihua, 11 de Abril de 2022

Lic. Romel López
PRESIDENTE DEL GAD PARROQUIAL DE PICAIHUA
Presente

De mi consideración

Saludándole muy cordialmente a usted, y deseándole muchos éxitos en la administración de las funciones a usted encomendadas.

Yo, María de los Ángeles Morocho Sailema, con cédula de identidad 1805121322, estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, de la Facultad de Salud Pública, Carrera de Gastronomía, solicito a usted de la manera más comedida, se autorice la publicación de la guía digital gastronómica "INTERCULTURALIDAD Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS - SAN ISIDRO LABRADOR", en los medios de difusión del GAD parroquial. Para que esté al alcance de todo aquel que desea acceder a la información acerca de la cultura, costumbres y tradiciones culinarias presentes durante la Festividad de San Isidro Labrador, siendo además parte de mi trabajo final de titulación "ESTUDIO DE LA INTERCULTURALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PRESENTES EN LA FESTIVIDAD EN HONOR A SAN ISIDRO LABRADOR DE LA PARROQUIA PICAIHUA, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE TUNGURAHUA, 2021". A su vez adjunto el archivo en formato digital del trabajo mencionado.

https://issuu.com/mama201997angeles/docs/gu_a_gastron_mica_ppix_cdf6080ab5b18c

Segura de que mi petición sea atendida, desde ya le ofrezco mi más sincero agradecimiento.

Atentamente,


Srta. María de los Ángeles Morocho Sailema
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA





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: 18 / 10 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: María de los Ángeles Morocho Sailema
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
f. Analista de Biblioteca responsable: Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

0762-DBRA-UTP-2022

