



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA
TORTILLA DE MAÍZ Y LAS TRADICIONES ALREDEDOR DE
ESTA PREPARACIÓN EN EL CANTÓN PENIPE, PROVINCIA DE
CHIMBORAZO”**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

EVELYN ESTEFANIA AUCANCELA CONDO

Riobamba- Ecuador

2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA
TORTILLA DE MAÍZ Y LAS TRADICIONES ALREDEDOR DE
ESTA PREPARACIÓN EN EL CANTÓN PENIPE, PROVINCIA DE
CHIMBORAZO”**

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar el grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: EVELYN ESTEFANIA AUCANCELA CONDO

DIRECTORA: Lic. ANA MATILDE MORENO GUERRA

Riobamba- Ecuador

2023

©2023, Evelyn Estefanía Aucancela Condo

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

Yo, Evelyn Estefanía Aucancela Condo declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular tipo proyecto de investigación 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 Integración Curricular. El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

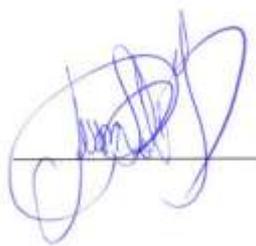
Riobamba, 12 de junio del 2023.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Evelyn Aucancela Condo', written over a faint yellow rectangular background.

Evelyn Estefanía Aucancela Condo
C.I. 060581755-0

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; Tipo: Proyecto de Investigación, “**ESTUDIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA TORTILLA DE MAÍZ Y LAS TRADICIONES ALREDEDOR DE ESTA PREPARACIÓN EN EL CANTÓN PENIPE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**”, realizado por la señorita: **EVELYN ESTEFANIA AUCANCELA CONDO**, 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
Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2023-06-12
Lcda. Ana Matilde Moreno Guerra DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2023-06-12
Lcda. Carolina Giselle Herrera Eguez ASESORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2023-06-12

DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto de investigación a Dios quien ha sido el pilar fundamental de fuerza para culminar la carrera universitaria. A mis padres por haber estado presente en cada momento y me siento orgullosa de ellos.

Evelyn

AGRADECIMIENTO

A Dios por bendecirme y guiarme a lo largo de mi existencia, por ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y debilidad. Un agradecimiento sincero a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública, carrera de Gastronomía. Agradezco a las autoridades institucionales por abrirme las puertas para formarme como profesional en Gastronomía. A los docentes investigadores quienes han guiado el proceso de investigación con sus conocimientos. Al docente Roger Paredes quién impartió sus conocimientos y experiencias, siendo parte fundamental para la aprobación del anteproyecto de tesis. Agradezco a mis padres por todo el apoyo incondicional en el desarrollo académico, permitiendo culminar mi carrera. Gracias a sus esfuerzos he podido llegar a cumplir una de mis metas anheladas.

A mi hermano por sus palabras de motivación importantes para mí.

Evelyn

ÍNDICE DE CONTENIDO

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

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	3
1.1. Patrimonio cultural.....	3
1.1.1. Patrimonio cultural material.....	3
1.1.2. Patrimonio cultural inmaterial.....	4
1.1.3. Patrimonio alimentario.....	5
1.1.3.1. <i>Patrimonio alimentario del Ecuador.....</i>	6
1.2. Tradición.....	8
1.3. Gastronomía.....	8
1.4. Elaboraciones: autóctonas y alimentos.....	10
1.5. Cantón Penipe.....	11
1.5.1. <i>Datos generales.....</i>	11
1.5.2. <i>Historia del Cantón Penipe.....</i>	12
1.5.3. <i>Ubicación geográfica.....</i>	13
1.5.4. <i>Límite político - administrativo.....</i>	13
1.5.4.1. <i>División política y demografía.....</i>	13
1.5.5. <i>Clima.....</i>	14
1.5.6. <i>Tradiciones del cantón Penipe.....</i>	15
1.6. Actividad económica en Penipe.....	20
1.6.1. <i>Agricultura.....</i>	20
1.6.2. <i>Manufactura.....</i>	20
1.6.3. <i>Comercio.....</i>	21
1.6.4. <i>Turismo.....</i>	21
1.6.5. <i>Gastronomía en el cantón Penipe.....</i>	22
1.6.5.1. <i>Maíz.....</i>	23
1.7. Tortilla.....	28

1.7.1.	<i>Tradiciones alrededor de la preparación de las tortillas de maíz en el cantón Penipe</i>	
		30
1.8.	Preparaciones y producciones	32
1.8.1.	<i>Métodos y técnicas de cocción</i>	32

CAPÍTULO II

2.	MARCO METODOLOGÍCO	34
2.1.	Localización y temporización	34
2.2.	Variables	34
2.3.	Operacionalización	35
2.3.1.	<i>Operacionalización de las variables</i>	35
2.4.	Metodología de la investigación	37
2.4.1.	<i>Investigación cualitativa</i>	38
2.4.2.	<i>Investigación de campo</i>	38
2.4.3.	<i>Diseño de la investigación</i>	38
2.4.4.	<i>Método de investigación</i>	39
2.4.5.	<i>Población, muestreo y muestra</i>	40
2.4.6.	<i>Instrumentos aplicados</i>	42
2.5.	Diagrama de procesos	43
2.6.	Descripción del diagrama de procesos	43
2.6.1.	<i>Fundamentación bibliográfica</i>	43
2.6.2.	<i>Elaboración del instrumento</i>	43
2.6.3.	<i>Aplicación y recolección de la información</i>	44
2.6.4.	<i>Procesamiento de la información</i>	44
2.6.5.	<i>Análisis de los resultados</i>	44
2.6.6.	<i>Elaboración del documento digital</i>	45

CAPÍTULO III

3.	MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN	46
3.1.	Marco de resultados	46
3.2.	Propuesta	73
3.2.1.	<i>Presentación del autor</i>	74
3.2.2.	<i>Bienvenida a los lectores</i>	75
3.2.3.	<i>¿Cómo llegar al Cantón Penipe?</i>	75
3.2.4.	<i>Índice</i>	76

3.2.5.	<i>Antecedentes</i>	76
3.2.6.	<i>Historia</i>	77
3.2.7.	<i>Fiestas y tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz.</i>	81
3.2.7.1.	<i>Celebración tradicional no Fiesta Cantonal</i>	83
3.2.7.2.	<i>Celebración no religiosa tradicional: El Carnaval</i>	85
3.2.7.3.	<i>Celebración tradicional: San Francisco de Asís</i>	88
3.2.7.4.	<i>Celebración tradicional: Corpus Christi</i>	92
3.2.7.5.	<i>Celebración tradicional: Día de los Santos Difuntos</i>	95
3.2.7.6.	<i>Celebración tradicional: El Animero</i>	98
3.2.7.7.	<i>Preparación de las tortillas de maíz</i>	101
3.2.8.	<i>Agradecimiento</i>	104
CONCLUSIONES		105
RECOMENDACIONES		106
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Población estimada del cantón Penipe	14
Tabla 1-2:	Comidas tradicionales del cantón Penipe	23
Tabla 1-3:	Taxonomía del maíz	27
Tabla 1-4:	Clasificación de los métodos y las técnicas de cocción	33
Tabla 2-1:	Encuesta	35
Tabla 2-2:	Entrevista.....	37
Tabla 2-3:	Segmentación por edades	41
Tabla 2-4:	Locales seleccionados como muestra.....	41
Tabla 3-1:	Recopilación bibliográfica	46
Tabla 3-2:	Edad y sexo de los encuestados -1	49
Tabla 3-3:	Consumo de las tortillas de maíz.....	50
Tabla 3-4:	Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas.....	51
Tabla 3-5:	Tipo de maíz utilizado para la elaboración de las tortillas	52
Tabla 3-6:	Época de cosecha del maíz.....	53
Tabla 3-7:	Proceso del maíz previo a la preparación de las tortillas.....	54
Tabla 3-8:	Ingredientes para elaborar las tortillas de maíz	55
Tabla 3-9:	Elaboración de las tortillas de maíz.....	57
Tabla 3-10:	Proceso de elaboración de las tortillas de maíz.....	58
Tabla 3-11:	Edades de las personas que en el Cantón Penipe elaboran las tortillas de Maíz ..	59
Tabla 3-12:	Formas de cocción de las tortillas de maíz.....	60
Tabla 3-13:	Utensilio que prefiere para la cocción de las tortillas de maíz.	61
Tabla 3-14:	La cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor.	62
Tabla 3-15:	Cuando consume las tortillas de maíz con qué otras preparaciones gastronómicas suelen acompañarla	63
Tabla 3-16:	Fiestas Tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz.....	64
Tabla 3-17:	Tradiciones del cantón en las que se consumen las tortillas de maíz.	65
Tabla 3-18:	Disfraces por los danzantes.	71
Tabla 3-19:	Celebración tradicional Fiesta Cantonal.....	83
Tabla 3-20:	Celebración tradicional no religiosa: El Carnaval.....	85
Tabla 3-21:	Celebración tradicional: San Francisco de Asís	88
Tabla 3-22:	Celebración tradicional: Corpus Christi	92
Tabla 3-23:	Celebración tradicional: Día de los Santos Difuntos.....	95
Tabla 3-24:	Celebración tradicional: El Animero.....	98
Tabla 3-25:	Preparación de las tortillas de maíz.....	101

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-1:	Cantón Penipe.....	12
Ilustración 2-1:	Localización y temporalización del Cantón Penipe.	34
Ilustración 2-2:	Diagrama de procesos.....	43
Ilustración 3-1:	Edad y sexo de los encuestados.....	49
Ilustración 3-2:	Consumo de las tortillas del maíz.....	50
Ilustración 3-3:	Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas	51
Ilustración 3-4:	Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas	52
Ilustración 3-5:	Meses de cosecha del maíz.....	53
Ilustración 3-6:	Proceso del maíz previo a la preparación de las tortillas.....	54
Ilustración 3-7:	Ingredientes para elaborar las tortillas de maíz	55
Ilustración 3-8:	Elaboración de las tortillas de maíz.....	57
Ilustración 3-9:	Proceso de elaboración de las tortillas de maíz	58
Ilustración 3-10:	Elaboración de las tortillas de maíz.....	59
Ilustración 3-11:	Cocción de las tortillas del maíz.....	60
Ilustración 3-12:	Utensilio que prefiere para la cocción de las tortillas de maíz	61
Ilustración 3-13:	La cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor.....	62
Ilustración 3-14:	Preparaciones gastronómicas con las que se suele acompañar las tortillas de maíz	63
Ilustración 3-15:	Tradiciones relacionadas con la elaboración y producción de las tortillas de Maíz.....	64
Ilustración 3-16:	Tradiciones del cantón Penipe en las que se consumen tortillas de maíz como patrimonio cultural.	65
Ilustración 3-17:	Plantación de maíz.....	69
Ilustración 3-18:	Masa del maíz.....	69
Ilustración 3-19:	Piedra caliente	70
Ilustración 3-20:	Cuchara de palo	70
Ilustración 3-21:	Escudo del Cantón Penipe	77
Ilustración 3-22:	Fiesta Cantonal	84
Ilustración 3-23:	El Carnaval	86
Ilustración 3-24:	Celebración tradicional: San Francisco de Asís	90
Ilustración 3-25:	Celebración tradicional: Corpus Christi	93
Ilustración 3-26:	Celebración del día de los Santos Difuntos en el cantón Penipe.	96
Ilustración 3-27:	Animero por las calles de Penipe	99
Ilustración 3-28:	Elaboración y producción de las tortillas de maíz en el cantón Penipe....	103

ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** MODELO DE ENCUESTA
- ANEXO B:** MODELO DE ENTREVISTA
- ANEXO C:** ENCUESTA A POBLADORES DEL CANTÓN PENIPE
- ANEXO D:** OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN PENIPE DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITA
- ANEXO E:** RECETA ESTÁNDAR DE LA ELABORACIÓN DE LA TORTILLA DE MAÍZ

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo estudiar el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo. Para el desarrollo de la investigación se aplicó un diseño metodológico tipo cualitativo, descriptivo, de campo y empírico, que permitió identificar las tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz. Entre las tradiciones que se encontraron en el estudio se destaca la fiesta cantonal de fundación e independencia de Penipe. Otras de tipo religioso como la celebración a San Francisco de Asís, el Corpus Cristi, los Santos Difuntos y el Animero; además de la fiesta tradicional no religiosa como el Carnaval que constituyen fiestas en donde las tortillas de maíz son consumidas como uno de los platos tradicionales del territorio. La presente investigación no solo permitió conocer el contexto cultural del proceso de elaboración las tortillas, sino también, permitió conocer la forma de consumo, ingredientes, tipo de cocción y los momentos en que más son compartidas. Con la propuesta planteada se obtuvo un documento digitalizado, el resultado del estudio publicado en una página web de libre acceso que comparte la información que se ha generado del proceso investigativo, como un aporte al rescate gastronómico, cultural y tradicional en relación con las fiestas y tradiciones del lugar.

Palabras clave: <TORTILLA DE MAÍZ>, <TRADICIONES >, <PIEDRA VOLCÁNICA>
<PIEDRA DEL PÁRAMO>, <PENIPE (CANTÓN)>.

1481-DBRA-UPT-2023

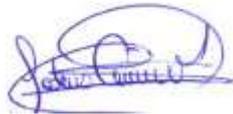


ABSTRACT

The present research helped to study the process of making corn tortilla and the traditions surrounding at Penipe canton, Chimborazo province. For the development of the research, a qualitative, descriptive, field and empirical methodological design was applied, which allowed identifying the traditions around the making of corn tortillas. Among the traditions found in the study, the cantonal celebration of Penipe's foundation and independence stands out. Other are of a religious nature, such as the celebration of Saint Francis of Asis, Corpus Christi, All Saints' Day, and the "Animero" festivity. Additionally, there is a non-religious traditional festival like Carnival, where corn tortillas are consumed as one of traditional dishes region. The current research not only allowed to understand the cultural context of the corn tortilla-making process, but also provided insights into consumption patterns, ingredients, cooking methods, and the occasions when they are most shared. With the proposed approach, a digitized document was obtained, and the study's results were published on a freely accessible website that shares the information generated from the research process, as a contribution to the preservation of gastronomy, culture, and tradition related to the local festivities and traditions.

KEY WORDS: <CORN TORTILLA>, <TRADITIONS>, <VOLCANIC STONE>, <PARAMO STONE>, <PENIPE (CANTON)>.

1481-DBRA-UPT-2023



María Yadira Cárdenas Moyano

CC: 060336879-6

INTRODUCCIÓN

Penipe, pueblo de gente noble y trabajadora, considerada uno de los destinos turísticos privilegiados del Ecuador; fue establecida el 4 de octubre de 1563, antes de la conquista española, y se le llamó San Francisco del Monte del Cedral de Penipe (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015).

Antes de que los españoles habitarán la zona actual de Penipe, se asentaba un pueblo indígena llamado PINIPIS, perteneciente a la nacionalidad Puruhaes. La palabra “PINIPI”, deriva del vocablo PI-NI-PI, que da como significado “río de serpientes”. Los españoles optaron por conquistar este cantón y se acercaron al lugar a través de la selva, sometiendo a todos los habitantes de la región cuando llegaron (Sanchez, 2008).

Este pueblo fue nombrado cantón el 9 de febrero de 1984 durante el gobierno liderado por Oswaldo Hurtado Larrea. Las parroquias que lo formaron inicialmente fueron El Altar, Matus, Bayushig y Puela, a las que posteriormente se sumaron Bilbao y La Candelaria. Consecutivamente, estas dos últimas parroquias se independizaron del cantón Guano (Bonifaz & Pomaquero, 2018).

En el cantón de Penipe, las manifestaciones culturales se han ido matizando y transformado según el paso del tiempo y el suceso de circunstancias provocadas por los moradores del sector, la culminación de períodos como la dominación Inca y el sistema de las haciendas les han dado a los habitantes la libertad de elegir y hacer su propia historia y tener libre albedrio al adoptar las creencias (Quichimbo, 2014).

Una de las características más destacadas de dichas manifestaciones culturales es la gastronomía. En el cantón varias propuestas culinarias se visibilizan: la elaboración de tortillas de maíz hechas en piedra volcánica, la venta de hornado, la elaboración de brandy de manzana y claudia, entre otras. Cabe destacar que se le da vital importancia para la fruta local, estas tradiciones gastronómicas atraen a turistas de todo el país. El uso de alimentos en este cantón para el consumo diario varía dependiendo de la ubicación geográfica de los pobladores, es decir, mientras las comunidades campesinas indígenas basan su alimentación en productos agrícolas plantados dentro de sus propias parcelas y animales criados por ellos mismos, los pobladores de la zona urbana incorporan en su dieta diaria el consumo de pan, lácteos y/o frutas durante la mañana o media tarde, así como carnes, tubérculos y cereales durante el almuerzo y la merienda (Quichimbo, 2014).

En este cantón, se encuentra una gran variedad de platos tradicionales, que conservan la forma tradicional en su elaboración, uno de estos y que resulta ser el más importante, son las famosas tortillas de maíz asadas a la piedra, únicas y auténticas en el país (Quichimbo, 2014). Para los habitantes del cantón, esta preparación forma parte de su identidad cultural, herederos de una gran riqueza gastronómica, aun cuando el cantón no es de gran extensión territorial, el patrimonio es el valor máspreciado que posee radica en sus costumbres y tradiciones.

La utilización domestica de la piedra volcánica, se remonta hasta épocas antiguas, en las que fue usado como un utensilio, como método para cocinar diversos alimentos, implementado para hacer los conocidos asados (Ángeles, 2018). A raíz del año 1984 de cantonización del cantón Penipe nace la elaboración de la tortilla de maíz. Aunque no se sabe ciencia cierta desde que año se realiza esta preparación, se conoce que la utilización de las piedras en la cocina ecuatoriana nace en culturas preincaicas.

En cuanto al cantón Penipe existe estudios sobre su historia, pero en el ámbito gastronómico es poco estudiado, por lo que se procedió a la indagación científica, para lograr obtener información veraz, que fundamentará la producción de un documento que aporte referencias y datos, sobre el tema de estudio y las variables que en esta se involucraron. Argumento importante para el desarrollo del presente trabajo de investigación.

Objetivos

Objetivo general

Estudiar el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

Objetivos específicos

- Recopilar información bibliográfica relacionada al proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe.
- Identificar el proceso de elaboración de la tortilla de maíz característico del cantón Penipe.
- Describir las tradiciones culturales alrededor de la preparación de la tortilla de maíz en el cantón Penipe.
- Divulgar a través de un documento digitalizado el resultado del estudio.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Patrimonio cultural

Es el conjunto de bienes materiales e inmateriales que componen y organizan el patrimonio en un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad, con identidad propia y particular, los cuales pueden ser observados y apreciados, por otros grupos sociales, en concordancia con los elementos que lo identifican. Estos patrimonios culturales, provenientes de la creación e imaginación del ser humano, que, al ser transmitidos y adoptados por herencia por las personas de las diferentes comunidades y poblaciones de generación en generación, pueden llegar a modificarse, perfeccionados y dados a conocer al público de interés (UNESCO, 2018).

El patrimonio cultural ha ido evolucionado en las últimas décadas y actualmente incluye colecciones y monumentos importantes, así como tradiciones heredadas y expresiones culturales vivas de los antepasados que se han transmitido de generación en generación hasta el presente. Estas expresiones culturales incluyen una gran variedad de eventos festivos y sociales, tradiciones orales, artes escénicas, saberes, rituales y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo en general, así como saberes y técnicas asociados a oficios y artesanías. Todas estas herencias culturales son consideradas tradicionales (UNESCO, 2017).

1.1.1. *Patrimonio cultural material*

El patrimonio tangible de los pueblos, el cual se compone de los bienes muebles e inmuebles forjados por los grupos sociales del pasado. Es decir, que es, el patrimonio material de los pueblos ancestrales, como expresión de las grandes realizaciones materiales. Con el fin de identificar y valorizar el legado cultural, los elementos subjetivos, condicionado por el conocimiento de la historia, por la perspectiva del tiempo y a través de la experiencia de vida de la persona y la comunidad (Solórzano, 2015).

El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) señala que el patrimonio representa la visión de cada generación sobre lo importante, lo esencial para configurar una valoración actual y por qué los materiales sobrantes del pasado deben pasarse a las generaciones por venir (INPC, 2021). Estas percepciones y significados se han transformado en parámetros que han promovido un cambio de enfoque en las políticas de gestión, que han implementado su carácter

multidimensional y polisémico. De estos criterios se sigue la identificación, catalogación y conservación de las diferentes edificaciones y objetos representativos que poseen una valía cultural, para ser rescatados, protegidos, conservados, analizados y estudiados, pues mantienen un lazo sensible con el pasado y transmite una cierta experiencia física a través de estos.

Según la UNESCO (2016) el patrimonio cultural material, se conforma de esculturas, pinturas, documentos, fotografías, yacimientos arqueológicos, paleontológicos, histórico, cultural, artístico y religioso o espiritual, simbólicos, ajuar funerario, centros históricos, conjuntos urbanos y toda la cuantiosa riqueza que conforma en el presente. El patrimonio cultural material, contribuye a dar valor e identidad a los pueblos. Por lo que, esta misma organización designa comités y delegaciones que se encargan de enlistar los diferentes puntos patrimoniales, la revisión y control de cada uno de ellos y la entrega una correcta información con lo que se contribuya a la comunicación y difusión de este tipo de patrimonio a nivel mundial.

1.1.2. *Patrimonio cultural inmaterial*

El patrimonio inmaterial constituye el conjunto de bienes inmateriales que componen el patrimonio cultural de un colectivo. Se encuentra vinculado a la memoria y al patrimonio en la medida en que su vigencia y representatividad generan procesos de identidad y pertenencia a la comunidad. El patrimonio cultural inmaterial se compone de manifestaciones, expresiones, conocimientos, saberes, técnicas y prácticas que han trascendido de una generación a otra, manteniendo una participación dada por grupos y la comunidad con el fin de representar su cultura, demostrando su sentir e identidad en cada una de las actividades recreadas, así como el respeto por la diversidad cultural vivida en cada uno de sus entornos, la diversidad y la creatividad humana. Por lo tanto, es importante conservar y difundir este patrimonio para que las generaciones futuras puedan disfrutarlo (Maya, 2016, p. 29).

El patrimonio cultural inmaterial refiere a aspectos valiosos y únicos reconocidos por la sociedad, para su conservación y preservación. Estos elementos pueden tener un valor y beneficio dentro de la cultura y la sociedad (Hernández, 2018). Este factor relacionado con el patrimonio cultural inmaterial también puede ser una fuente importante de empleo y apoyo para grupos vulnerables. Muchas actividades relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial pueden generar ingresos económicos y contribuir a mejorar la calidad de vida de las comunidades (Maldonado, 2018).

Este tipo de patrimonio incluye tradiciones y expresiones orales, incluyendo el uso de la lengua como medio de comunicación. También incluye espectáculos, artes, actos festivos, rituales, conocimientos, prácticas relacionadas con el entorno natural y el universo, métodos y

procedimientos artesanales tradicionales (UNESCO , s.f). A pesar de su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial, es uno de los factores importantes en la preservación de la diversidad cultural frente a la creciente globalización en la actualidad. Su importancia radica en el cuerpo de conocimientos y técnicas que se transmiten de una generación a otra (Paredes, 2020).

Según la Convención sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial patrimonio cultural inmaterial, es un legado vivo, crisol de la identidad cultural y su conservación, lo que garantiza la creatividad permanente y que a través de sus prácticas se mantengan y preserven transmitiéndolas de generación en generación. Por lo tanto, la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial incluye medidas para garantizar su viabilidad, lo que implica investigar, caracterizar, registrar, documentar, conservar y proteger este patrimonio, así como promover su valor y transmitirlo a través de la educación formal y no formal. También implica aprovechar al máximo el legado patrimonial en todas sus formas (CPCI, 2020)

A pesar de su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial, es uno de los factores importantes en la preservación de la diversidad cultural, frente a la creciente globalización en la actualidad. Así mismo, señala la UNESCO (2018), que el patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades “un sentido de identidad y continuidad, promueve la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos” (p.3). Su importancia radica en el cuerpo de conocimientos y técnicas, que se transmiten de una generación a otra (Paredes, 2020).

1.1.3. *Patrimonio alimentario*

Tal como se mencionó previamente, el patrimonio en la sociedad puede considerarse “un acuerdo entre miembros, individuos y grupos que la integran, que se sientan identificados con diferentes aspectos culturales, que por este mismo hecho deben ser conservados y transmitidos a las generaciones futuras” (Medina, 2018, p. 27). Ante ello, el patrimonio alimentario, compone una forma simbólica de un grupo, que merece su reconocimiento, posicionamiento, valor y conservación.

El patrimonio alimentario incluye todos los alimentos que tienen un significado simbólico, cultural e identitario importante para un país, región o comunidad. Estos alimentos son parte de su patrimonio cultural y son valiosos para conservar y transmitir a las generaciones futuras. Se trata de alimentos, a menudo clasificados como platos tradicionales, que tienen una historia detrás de sus ingredientes, recetas y maneras de preparar. Mientras que, el patrimonio cultural alimentario, abarca “todo el proceso de preparación, conocimientos, técnicas y tradición, que ha

sido transmitida de generación en generación, para desarrollar un tipo de alimento o comida” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 12).

Podría señalarse, adicionalmente, que patrimonio alimentario, es la relación entre un alimento y la cultura que lo caracteriza, está constituida por la toma de decisiones individuales y colectivas relacionadas con la satisfacción de necesidades, especialmente biológicas, determinadas según el contexto cultural y social, a través de hábitos y contenidos alimentarios (Mena y Fiallos, 2018, p. 189), por lo que la comida y la alimentación, forma parte esencial de la historia cultural, aprendida, practicada y construida por los pueblos.

Si el patrimonio alimentario, es la relación entre alimento y cultura, la identidad alimentaria conforma las prácticas culinarias utilizadas para demostrarlo. La identidad alimentaria contribuye al fortalecimiento de las formas en que se utilizan los recursos locales, fundamentado en los productos y prácticas tradicionales, que han sido transmitidas de generación en generación. Por cuanto, si en una comunidad se dan cambios en el estilo de vida, se refleja en la cultura e idiosincrasia de cada pueblo, así como en la forma de alimentarse, la dieta, la adecuación de conocimientos y las prácticas culinarias que identifican cada región (Lacoste et al., 2017).

Dentro del patrimonio natural alimentario, también se hace referencia a los productos nativos que se utilizan en la elaboración de diferentes platos o comidas; por ejemplo, quinua, maíz, mortijño (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, p. 9).

1.1.3.1. *Patrimonio alimentario del Ecuador.*

Ecuador es un país de multiculturalismo, tiene 15 nacionalidades indígenas, distribuidas: 4 en la Costa (Awá, Chachi, Épera, Tsáchila); 1 en la Sierra (Quichua Andino) y 10 en la Amazonía (Achuar, Andoa, Cofán, Waorani, Quichua Amazónico, Secoya, Siona, Shiwiar, Shuar, Zápara); con diferentes dialectos, tradiciones y, por supuesto con sus propias costumbres alimentarias. Al contar con este gran número de sincretismos e incluidos algunos que permanecen aislados de la sociedad actual, permiten el acceso a una identidad culinaria ancestral casi intacta (Canchiña, 2016, p. 3).

Este multiculturalismo ha beneficiado a la creación de la gastronomía del país, de la creación de tradiciones culinarias, de saberes ancestrales y sabores autóctonos. “Se debe considerar que Ecuador debe su diversidad gastronómica, a las diferentes fuentes de las que dispone para obtener productos de consumo, provenientes de las cuatro regiones: Costa, Sierra, Oriente y Galápagos;

cada región con sus platos representativos, que son el reflejo de la riqueza de su gente y su tierra” (Reyes y Martínez, 2018, p. 35).

La diversidad culinaria también se debe a las múltiples mezclas culturales que se han suscitado a lo largo de la historia “la gastronomía ecuatoriana es muy variada, quizás una de las principales razones es por las constantes colonizaciones que existieron a lo largo del tiempo en este territorio, de los habitantes que vinieron como nómadas a ocupar el territorio del actual Ecuador, luego la formación de los pueblos aborígenes, la conquista inca y la conquista española; sin duda han dado una evolución cultural en general y por tanto, de la cocina tradicional, que es un reflejo de todas estas mezclas de recetas, usos de los productos alimenticios, tradiciones heredadas e impuestas que inciden en la riqueza alimentaria predominante en el presente” (Canchiña, 2016, p. 2).

Si el patrimonio del país es tan extenso, rico y vasto de tradiciones, es necesario considerar su salvaguarda, reconocimiento y divulgación, sobre todo por el hecho de que, en el mundo cambiante actual, el patrimonio puede presentar riesgos y amanezcas de perder. “El patrimonio alimentario ecuatoriano puede justificarse con la aprobación de la gastronomía y comida tradicional de sus habitantes, quienes se encargan de consumir, promover y proteger este legado. Pero, por otro lado, se debe tener en cuenta que, en un mundo globalizado, el patrimonio está cambiando, ya que la cultura y la sociedad también lo son, por lo que es necesaria la aceptación (de dicho patrimonio) por parte de los agentes sociales que conforman un país, región o ciudad” (Medina, 2018, p. 3).

Sobre la percepción del patrimonio en riesgo, se ha ido tomando conciencia, por la complejidad de los procesos involucrados en el crecimiento de la población. A su vez, la identidad culinaria “ha ido evolucionando, hasta lo que existe en la actualidad, por lo que es necesario salvaguardar y preservar el uso de productos autóctonos y únicos, manteniendo el legado cultural que han dejado los antepasados y que definen e identifican cada región de manera específica y particular” (Palacios, 2019, p. 25).

Por otra parte, la identidad también se fortalece con la cultura, en la que igualmente se involucra la comida “entre estas identidades culinarias, se tienen las recetas tradicionales que definen a los ecuatorianos, costumbres que nacieron con las diferentes épocas que se han vivido, cómo: el Inty Raimy, la fanesca, finados, carnaval, etc., fiestas que, tal vez conceptualmente no nacieron necesariamente en Ecuador, pero que han sido adaptadas y relacionados más que nada con la gastronomía, por eso la mayoría de las fiestas tradicionales del país, siempre se encuentran relacionadas con algún plato tradicional especial” (Medina, 2017, p. 108).

1.2. Tradición

La tradición “integra costumbres, usos, patrones de convivencia o consideraciones en torno a lo religioso, lo legal, lo cultural, etc., que constituyen modelos mentales transmitidos de generación en generación, es decir, un paradigma heredable que se conserva en el tiempo mediante su repetición. Estas se consideran únicas, propias de un determinado grupo social y también otras compartidas por pueblos que tienen un origen común o que comparten características históricas y culturales” (Kabatek, 2018, p. 165).

Las tradiciones culturales son el conjunto de normas de conducta, usos sociales, valores, costumbres, ritos e ideas que han surgido históricamente y que se han transmitido de generación en generación. Estas tradiciones son elementos del patrimonio sociocultural que perduran a lo largo del tiempo y que son compartidos por la sociedad y los diferentes grupos sociales. (Zarowsky, 2017, p. 12). Por tanto, tradiciones culturales destacan la identidad de los pueblos, se mantienen a lo largo del tiempo y se asumen como herencia cultural.

Las tradiciones culturales van unidas a las costumbres, ya que estas son “los caminos y los medios de la propia vida, estos permiten alcanzar las metas y los propósitos que cada persona se marca” (Thompson, 2019, p. 23). Con relación a las costumbres que determinan a una comunidad, población o región, constituye formas de vida, de actuar y de percibir la vida. Lo que de alguna manera identifica y particulariza cada población.

1.3. Gastronomía

Dentro de los conceptos más actualizados y asertivos sobre gastronomía, se plantea que es “el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, conservar y salvaguardar las actividades, el consumo, el uso, el goce, el disfrute de forma sana y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo relacionado con el sistema alimentario de la humanidad” (Montecinos, 2017, p. 45). Sin embargo, dicho concepto no hace referencia a las percepciones multidisciplinares de esta.

“La gastronomía, que en ocasiones es percibida como ciencia, genera conocimiento, siendo la base del progreso de toda actividad humana, lo que se constituye en fuente de auténtica innovación, de progreso, contribuyendo a la evolución necesaria para que la cocina se adapte a los cambios humanos y sociales que se aprecian en cada época o momento, como un punto clave de la herencia ancestral y del valor que debe darse a este rubro específico” (Koppmann, 2016, p. 24).

De tal manera que la gastronomía busca explorar el universo culinario, considerándolo un objeto de conocimiento científico, manteniendo como fundamento el principio que la comida no es solo para consumo; sino que también es motivo de observación, experimentación, práctica, análisis y resultados concretos. Se propicia, además, que gracias a la gastronomía se desarrolla el descubrimiento de nuevos fenómenos que se dan en la cocina, produciendo como resultado nuevos platos, alimentos más sanos, adaptados a los gustos y estilos de vida de las personas y las poblaciones, coherentes con la sostenibilidad, innovando para mejorar este campo del conocimiento.

Además, la gastronomía se encuentra en un proceso de transformación o cambio donde no existe una conceptualización o perspectiva consolidada para su abordaje, ya que la gastronomía ha surgido y evolucionado, junto con los contextos sociales en los que se encuentra inmerso. Además, pasando de un enfoque basado sustancialmente en cualidades medibles y operativas (como ubicación, precio, higiene, calidad), al desarrollo de un enfoque dentro del cual se aborden aspectos abstractos y cualitativamente hipotéticos, como satisfacción y la experiencia del comensal (Reyes, Guerra, & Quintero, 2017, p. 4).

La gastronomía también se puede considerar un arte, ya que se puede estudiar considerando tres ejes principales: 1. El ser humano. 2. Su práctica alimenticia. 3. Contexto cultural, desde el punto de vista culinario. Esta área específica ofrece una aproximación a la cultura gastronómica (Luján, 2019, p. 11). Por lo que se considera que se ocupa de múltiples apreciaciones de lo cultural entorno a la cocina y la comida, como la elección de los ingredientes, la tradición entorno a los alimentos o influencias en la manera de comer, como las religiosas, entre otros (Riofrio, 2018).

La gastronomía tradicional es “el testimonio de mezcla y sabores que identifican una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado común. Los platillos de una región muestran el entorno en el que fueron creados, los ingredientes de esos momentos y con los que se creaba la comida de todos los días” (Rodríguez, 2016, p. 9). La gastronomía tradicional se identifica como un patrimonio intangible, puesto que se constituye en un medio que facilita la conservación de la identidad histórica de una población particular.

Se considera que “un plato es tradicional cuando se convierte de consumo continuo en una determinada región o poblado. Por lo que, se consideran particulares y específicos de una zona o comunidad, lo que puede entenderse cómo la cocina que hace y se basa en el conjunto de recetas recopiladas durante años o siglos en lo que se denomina cocina popular” (Echeverría, 2019, p. 8). Este tipo de comidas y platos, proporcionan identidad y contribuyen a la identificación de una comunidad o región por sus tradiciones en la gastronomía.

Según Flores (2017) este tipo de plato “son comidas, muchas veces clasificadas como preparaciones típicas, que tienen una historia detrás de sus ingredientes, utilizando técnicas culinarias, recetas y formas de elaboración que se convierten, en el insumo cultural y que propician el establecimiento de la identidad en gastronomía” (p. 25). Lo que, no solo, está ligado a la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, a los productos de los que se alimentan los miembros de una comunidad, que se utilizan como ingredientes, considerados productos autóctonos, con los que los alimentos se preparan, con determinados condimentos o aromatizantes, que permiten que un producto adquiere una textura, sabor y olor característicos, que se convierte en costumbre, sobre todo en el momento de la preparación, que se asume como una tradición de los pobladores, que participan en ser transmitidas de generación en generación, en la elaboración de un plato tradicional.

Mientras que, Montenegro (2016) afirma que un plato tradicional, es la comida o bebida que representa los gustos particulares de una comunidad, región o nación. Se puede observar que, en la mayoría de los casos, este tipo de plato contiene ingredientes que son de fácil elaboración o cultivo propios de una determinada región, o a lo sumo con ingredientes con los que los pobladores, se sienten identificados y buscan transmitirlos de generación en generación.

Entonces, lo que se comprende como un plato tradicional, se sustenta en la identidad alimentaria local, lo que se encuentra intrínsecamente relacionado con el conocimiento de naturaleza esencialmente empírica que la sustenta. Puesto que, la gastronomía es un factor importante en la expresión de la identidad de un pueblo porque engloba sabores, sazones, el uso de técnicas milenarias y ancestrales utilizadas por los antepasados, que encierran todo el sentimiento, la tradición y las raíces de una región y que sus preparaciones se han transmitido desde los antepasados hasta el presente.

1.4. Elaboraciones: autóctonas y alimentos

Las elaboraciones autóctonas son “todas las producciones que se hacen con elementos y materiales naturales propios de una comunidad, población o región. Los conocimientos, que se tienen para su elaboración, son transmitidos de generación en generación, extrayendo y aprovechando las riquezas de la naturaleza en cada lugar en el que se producen” (Plazas, 2014, p. 9). Por su parte, los alimentos autóctonos, son todos los productos alimenticios que pertenecen a una región en la que se consumen, los cuales, poseen diversas propiedades nutricionales y aportan múltiples beneficios a la salud, su elaboración, procesamiento se da mediante mecanismos propios e identitarios de una zona o sitio en específico (Álvarez y Sayago, 2018, p. 2).

Estas elaboraciones “se relacionan con el aprovechamiento y la transformación de la materia prima para la producción o fábrica de bienes y servicios, que son utilizados, para satisfacer una determinada necesidad” (Troncoso, 2019, p. 108). “Es toda la gama de productos que se originan en un lugar, comunidad o poblado, en la cual la materia prima, también es producida en dichos lugares” (Plazas, 2014, p. 8). En todo caso, este tipo de elaboraciones, constituyen un grupo de tareas y procedimientos, aplicados en la transformación de ciertos materiales o factores en bienes o servicios, con el propósito de aumentar la satisfacción del consumidor.

“Estas elaboraciones, bien sean de un elemento o una actividad, involucra la implementación que requieren cierta planificación y organización con la finalidad de que se obtengan los resultados esperados. Normalmente, cuando se usa el término elaborado, se refiere a algún tipo de compuesto que se produce utilizando varios elementos y que debe seguir un procedimiento específico para adquirir las condiciones finales” (López y Florez, 2018, p. 299).

Las formas que se utilizan para elaborar los alimentos autóctonos, depende en gran medida de las técnicas y la manera en la que se manipulan los productos que los constituyen, las cuales deben aplicarse con la mayor exactitud posible y cercanía a los procedimientos heredados, con la finalidad que se mantengan las características originales, en cuanto a los ingredientes que garanticen los sabores y presentación, conservando de esta forma, el legado de generación en generación.

1.5. Cantón Penipe

1.5.1. Datos generales

Provincia: Chimborazo

Cantón: Penipe

Cabecera cantonal: Penipe

Fecha de creación del cantón: 4 de octubre de 1563

Superficie: 386Km²

Población cantonal total: 7155 habs.

Población de la cabecera cantonal: 2178hab.

Población rural: 4997 habs.(GAD Penipe, 2016)

1.5.2. *Historia del Cantón Penipe*



Ilustración 1-1: Cantón Penipe

Fuente: (PENIPE, 2015).

“El 4 de octubre de 1563, Don Lorenzo, hermano de Santa Teresa de Jesús, fundó la colonia española de San Francisco del Monte del Cedral de Penipe. En 1738, Penipe fue visitado por la comisión geodésica francesa conformada por Charles María de la Condamine y Pierre Bouguer para tomar medidas requeridas seleccionaron el cerro Nabuzo para medir el grado meridiano de la tierra y extrajo ciertas muestras de este material. Por ello, la atención de La Condamine se centró en la explotación de la cochinilla, colorante que en aquella época era muy apreciado en el famoso puente colgante que cruzaba el río Chambo, de igual forma sorprendió a estos estudiosos franceses, cuya medida de longitud era de 20 toesas (40 metros). El Barón de Humboldt relata en sus memorias sobre este puente, luego de visitar el lugar” (Trujillo, Zurita, & Villa, 2018, p. 126).

En 1797 el terrible terremoto que dejara sepultado el pueblo de Riobamba no afectó mucho a Penipe y los pueblos aledaños. Don José Ignacio de Lizarzaburo, alcalde de Riobamba, estaba en su finca de El Guzo, cerca de Penipe, el día de la destrucción de Riobamba y pudo salvar su vida. Lizarzaburo fue el principal impulsor y precursor de establecer la nueva ciudad de Riobamba. Sin embargo, no fue hasta 1945, durante la época republicana del Ecuador, Riobamba se convirtió en parte del cantón de Guano como parroquia rural y eclesiástica posteriormente las comunidades fundaron las parroquias como consta en la división política (Usiña & Natali, 2012, p. 36).

1.5.3. *Ubicación geográfica*

Ubicación física: El cantón de Penipe se encuentra en la provincia de Chimborazo en Ecuador. Se encuentra entre los 2.500 y 5.424 metros sobre el nivel del mar, y cuenta con una superficie total de unos 240 km². Dentro de su territorio se encuentra el nevado conocido como El Altar, que se encuentra a 22 km al noreste de la ciudad de Riobamba (Cuadrado & Morales, 2017, p. 37).

Ubicación geográfica: latitud sur de 1° 34' y longitud oeste de 78° 31' 60".

1.5.4. *Límite político - administrativo*

- **Norte:** Provincia de Tungurahua, separada por el barranco de Motilones, cantones San Pedro de Pelileo y Baños de Agua Santa.
- **Sur:** Cantón Riobamba, separado por el Río Blanco y cantón Pablo Sexto.
- **Este:** provincia de Morona Santiago, que se ubica desde la Paila Cajas hasta Laguna Enjaillinado y cantón Palora.
- **Oeste:** Cantón Guano, separado por el río Chambo (Silva, 2014, p. 32).

1.5.4.1. *División política y demografía*

“El cantón de Penipe está compuesto por una parroquia urbana y seis parroquias rurales: Bilbao, Bayushig, El Altar, Matus, La Candelaria y Puela. Esta región tiene su origen en la parroquia urbana” (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015, p. 34). Según los datos oficiales obtenidos del censo realizado el 28 de noviembre de 2010, “se registraron 6.739 habitantes en el cantón Penipe, de los cuales 1.064 de los habitantes se ubican en la zona urbana, sobre la cabecera cantonal que posee el mismo nombre y 5.675 habitantes en la zona rural, el cual es considerado el poblado urbano más pequeño que se encuentra en la provincia de Chimborazo” (Silva, 2014, p. 30). Mientras que de acuerdo con la población estimada para 2015, se tenían 7155 habitantes, con un aproximado de 3071 hombres y 4084 mujeres, los que se hallan distribuidos en las diferentes parroquias que lo conforman y que han sido antes mencionadas.

En esta dirección, se puede acotar según la información expuesta en la tabla 1.1 que la mayor cantidad de habitantes del Cantón Penipe en general, se ubican en la cabecera cantonal urbana, con 1228 habitantes, seguido de los centros parroquiales de Matus con 863, Bayushig, con 842 y El Altar, con 601 hab. Lo que demuestra una importante afluencia de personas, desde el interior del lugar, de las zonas aledañas más rurales, hasta el centro del Cantón (Zurita, 2010, p. 28).

Censo de población (2010), “Penipe contaba con una población de 6739 habitantes, de los cuales la población femenina estaba conformada por 3465 habitantes y la masculina con 3274 habitantes. Para el año 2014 se espera un crecimiento de población de 7032 habitantes, de los cuales el 51,42% serán mujeres y el 48,58% hombres” (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015, p. 1). Según el plan de desarrollo y ordenamiento territorial (2019-2023), en el año 2015 se estimó una población de 7029 habitantes. Sin embargo, para el año 2020, se espera un decrecimiento en la población debido a las migraciones, llegando a un total de 6955 personas. Para el año 2030, se prevé que la población sea aún menor, con un total de 6635 personas. Es importante notar que estos son apreciados y las cifras pueden variar dependiendo de factores como las condiciones económicas, políticas y sociales (INEC Censo Poblacional y Vivienda , 2010).

Tabla 1-1: Población estimada del cantón Penipe

Parroquia	Comunidad	Población total	Hombres	%	Mujeres	%
Bayushig	Centro Parroquial	842	337	10.97	505	12.37
	Colaytus	102	40	1.30	62	1.52
	La Libertad	100	45	1.47	55	1.35
	Naguantus	104	39	1.27	65	1.59
Bilbao	Centro Parroquial	179	80	2.61	99	2.42
	Yuibug	25	14	0.46	11	0.27
El Altar	Ayanquil	80	48	1.56	32	0.78
	Azacucho	50	25	0.81	25	0.61
	Centro Parroquial	601	240	7.82	361	8.84
	Ganshi	68	34	1.11	34	0.83
	Pachanillay	250	112	3.65	138	3.38
	Palictahua	150	90	2.93	60	1.47
	Utñaig	250	125	4.07	125	3.06
La Candelaria	Centro Parroquial	435	174	5.67	261	6.39
	Releche	60	24	0.78	36	0.88
Matus	Calshi	100	47	1.53	53	1.30
	Centro Parroquial	863	345	11.23	518	12.68
	Matus Alto	70	35	1.14	35	0.86
Penipe	Guzo	150	75	2.44	75	1.84
	Nabuzo	640	256	8.34	384	9.40
	Penipe	1228	491	15.99	737	18.05
	Shamanga	160	80	2.61	80	1.96
Puela	Anabá	80	40	1.30	40	0.98
	Centro Parroquial	88	35	1.14	53	1.30
	El Manzano	230	115	3.74	115	2.82
	Pungal de Puela	250	125	4.07	125	3.06

Fuente: Encuesta dirigidas a las comunidades, tomado de la base de datos preliminares, registradas en las oficinas de catastro (2015).

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

1.5.5. *Clima*

El cantón Penipe tiene un clima templado en los valles, frío en los páramos, glacial en la zona nevada de El Altar. La temperatura media en el cantón de Penipe es de 13-15°C. El 84,49% del territorio del cantón tiene un clima ecuatorial de alta montaña debido a su altitud de 3.000 metros sobre el nivel del mar y a su exposición. Estos factores determinan los patrones de temperatura y

lluvia en la región. En cuanto a la temperatura máxima, rara vez supera los 20°C, las mínimas tienen sin excepción valores inferiores a 0°C y las medias anuales, aunque muy variables, casi siempre fluctúan entre 4° y 8°C (Auquilla, 2014).

“El rango de precipitación anual total es 800 a 2000 mm y frecuentemente las precipitaciones son relativamente duraderas, pero de baja intensidad. La humedad relativa de forma regular siempre se encuentra por encima del 80%. En relación con la vegetación natural, se le conoce como fregado en el piso más bajo, que es reemplazado por el piso inmediato superior mediante una espesa alfombra herbácea que a menudo se encuentra saturada por el agua, que le proporciona características de páramo” (Herrera, 2020, p. 120).

1.5.6. Tradiciones del cantón Penipe

En Penipe se llevan a cabo diferentes tipos de festividades y celebraciones, como la cantonal, religiosa y no religiosa. En cuanto a la cantonal, se tiene que “Penipe llegó a la cantonización y fue una fiesta masiva y multicolor en jueves 19 de enero de 1984, celebrando en todas partes la aprobación unánime del Plenario de las Comisiones del Parlamento Nacional para su cantonización, se cristalizará de un momento a otro, esto fue con la expedición de correspondiente Decreto Ejecutivo del presidente Osvaldo Hurtado Larrea” (Baquero, 2017, p. 12).

En cuanto a lo religioso, se mencionan las celebraciones de Semana Santa, Corpus Christi, San Francisco de Asís, y el folklore religioso en el que se ubica el Animero de Penipe y entre las fiestas no religiosas se encuentran el carnaval. Estas fiestas se llevan a cabo año tras año, con el propósito de mantener estas tradiciones en el Cantón y preservarlas en el tiempo, desde el pasado hasta el presente. Sin duda estas festividades, bien sean cantonales, religiosas o no religiosas, atraen a propios y visitantes, a participar activamente, y en la que se vivencian las tradiciones más representativas de esta región, entre las que resaltan el consumo de la tortilla de maíz, el locro de cuy y el rico hervido de gallina, entre otros.

- **Corpus Christi**

“Todos los años el día 30 de mayo se celebra la fiesta del Corpus Christi en el cantón Penipe. Con la masiva participación de la población del sector, inicia con la celebración eucarística en la iglesia central, luego la procesión por las calles principales, acompañadas de cánticos y oraciones, además de las tradicionales bandas del pueblo que traen la alegría de los presentes, concluye con juegos de luces que alegran esta celebración” (Quichimbo, 2014, p. 38).

“En Penipe la tradición de conmemorar esta fiesta del Cuerpo y Sangre de Jesús, se realiza en agradecimiento a Dios por la entrega de su Hijo a la Humanidad para redimir los pecados. El propósito principal es proclamar y aumentar la fe de los participantes en la Iglesia Católica en Jesucristo presente en el Santísimo Sacramento. La celebración se lleva a cabo el jueves siguiente al octavo domingo después del domingo Resurrección, es decir, 60 días después. El acto religioso es presidido por el sacerdote, quien destaca en la liturgia esta fecha importante” (Quichimbo, 2014, p. 38).

“Para la organización de Corpus Christi, se nombra un Comité cada año; que se conforma por 30 y hasta 40 feligreses, quienes se encargan de la planificación, organización, coordinación y motivación a los habitantes de la ciudad y especialmente al pueblo católico. Las Hermanas de la Casa de la Caridad, Ancianos sin Hogar y Hermanas Salesianas, son las que ponen la nota principal de organización Corpus Christi es una fiesta de la Iglesia destinada a celebrar la Eucaristía” (Quichimbo, 2014, p. 2).

Más allá de la fiesta del Corpus Christi muchas manifestaciones gastronómicas también se dan al lugar “en el Corpus Christi se acostumbra a consumir muchas frutas propias del lugar, así mismo esta época es aromatizada por los dulces elaborados por mujeres que heredan las recetas de sus madres. En las preparaciones utilizan panela, maní, huevos, anís, ishpingo, canela, entre otros. Estos ingredientes por separado parecen sin gracia, pero cuando se unen el resultado son suspiros, hilos especiados, bolsitas de huevos, entre otros. Así mismo, se consumen las tortillas de maíz, ya que su elaboración y preparación es propia del cantón y no se deja de preparar en todas las festividades y fechas simbólicas del cantón” (Rodríguez, 2016, p. 31).

De manera que, la fiesta y celebración del Corpus Christi en Penipe, se instauró luego de la colonización y evangelización española, y desde entonces los indígenas echaron raíces e incorporaron sus costumbres a esta festividad. Desde 1557, es una de las principales tradiciones religiosas de Penipe, que adicionalmente se encuentra, estrechamente relacionada con el tiempo y celebración de la cosecha. La cual ha permanecido como una de las festividades más coloridas e importantes, siendo un reflejo de la diversidad y riqueza cultural de esta población. Cada año miles de personas acuden a este Cantón, a participar de esta gran fiesta que tiene tradiciones y grandes atractivos culturales y gastronómicos para ofrecer (Alvarado, 2015).

- **Día de Los Santos Difuntos y Animero**

“La celebración es el 2 de noviembre, Día de los Fieles Difuntos, fiesta tradicional en todo Ecuador y América Latina y de manera especial se acota por su celebración particular en el cantón

Penipe. Esta fecha combina la tradición cristiana e indígena, a través del ritual que implica esta fecha de forma particular. En primer lugar, esta fecha destaca por el recordatorio a los familiares fallecidos, un día posterior al Día de todos los Santos. En Penipe este mismo día se celebra el animero” (Villacrés & Paredes, 2014, p. 19).

El animero es “el personaje central de la fiesta, los Priestes y devotos, se despiertan a las 23:00 de sus casas, y van a la iglesia a las 24:00 (12 de la noche), antes de pedir permiso al cura local para entrar al cementerio y levantar las almas benditas, que según la creencia de que visitan los pueblos de Bayushig, Matus, El Altar, Puela, Candelaria, La Providencia y otros lugares hasta las 03:00 de la mañana. Parten 9 días seguidos del 25 de octubre al 2 de noviembre, cumpliendo la novena, la penitencia y a su vez por 9 años consecutivos, algunos incluso se repiten” (Quichimbo, 2014, p. 45).

En cuanto a la gastronomía, se acostumbra a preparar hogazas de pan en forma de una persona llamada guaguas (del quichua wawa que significa niño) y se decoran con clara de huevo y glaseado de azúcar para dibujar su rostro y otros detalles. Este alimento se acompaña de una bebida espesa y aromática llamada colada morada, que se prepara con harina de maíz morado, mortiño, fresa, clavo, verbena de limón, canela y otros, pues lleva 12 ingredientes más, que le dan su espesor y sabor característico” (Rodríguez, 2016, p. 82).

“Una vez en el cementerio, las cuatro esquinas corren cantando: despierta a las almas dormidas de este sueño profundo, para rezar, tres Padres Nuestros y tres Avemarías, por las almas benditas del Santo Purgatorio, por el amor de Dios. Siguen cantando al mismo tiempo, suenan las campanas en cada rincón del cementerio, llegan a la cruz más alta y central, aquí se preparan para salir a los pueblos, pero les siguen muchas mariposas que representan las almas de los santos del Purgatorio” (Quichimbo, 2014, p. 46).

“Los animeros van vestidos de albas blancas, porque han purificado su alma en vida, llevan en su mano izquierda una calavera que significa: ‘De polvo eres y en polvo te convertirás’, un cordón o hábito con siliconas que simboliza el sacrificio, un látigo para defendernos de los enemigos, la campana de bronce que es la forma de romper el silencio de la noche y los latidos que nos invitan a vivir, y el coco o gorra es la blancura de las ideas claras que deben contrastar con el cabello. Las personas que los esperen en los chaquiñanes tendrán que ofrecerles limosna, licor, cigarros, etc. con la mano izquierda; no hacerlo sería seguido por mal aire” (Quichimbo, 2014, p. 47).

“El Animero entra a las casas para rezar por las almas, la calavera que llevan reposará sobre una mesa sobre una sábana blanca, porque es muy sagrado, la gente debe estar muy atenta, mientras

las porristas cumplen su penitencia. Las mujeres y esposas se quedan en casa preparando la ropa morada, gachas con hierbas aromáticas y montañas del cerro, también guaguas de pan decoradas con hermosos colores, los animadores no deben beber licor, de lo contrario pueden robar la calavera, la campana, el coco y olvidarse un poco del noveno” (Quichimbo, 2014, p. 45).

- **Fiestas en honor a San Francisco de Asís**

Los primeros habitantes de la región de Penipe formaron los primeros asentamientos comunitarios de "El Monte del Cedral de Penipe", "Santiago de Guanando" y "Santa María de la Caridad de Calshig". Según González (1892), el obispo de Quito fue una de las personas que contribuyó a la conformación de estos asentamientos. El obispo Pedro de la Peña señaló que los grupos de ayllus (congregaciones sociales formadas por agrupamientos de un determinado sector) vivían en áreas aisladas y difíciles de alcanzar, lo que dificultaba su contacto y evangelización. Esta situación complicaba el trabajo pastoral de la Peña y su responsabilidad de bautizar a estos grupos (CEBYCAM, 2015).

Antes de trasladarse a Lima y fallecer, el obispo Pedro de la Peña solicitó al Rey de España que ordenara al presidente de la Real Audiencia de Quito que lo nombrara fundador de nuevos pueblos en las tres provincias con mayor población indígena: Chimborazo, Cotopaxi y Tungurahua. Esta petición fue aprobada en noviembre de 1576 y el presidente de la Real Audiencia nombró a Don Antonio de Clavijo como fundador de estos pueblos. El Guardián del Guano invitó a Clavijo a visitar el cantón de Penipe en estas circunstancias. Pues en este pueblo, ya se contaba con un templo y un convento, así mismo se consideraba un pueblo dócil, en la que, durante algunos años ya se venía realizando prácticas relacionadas con la doctrina cristiana, mediante el servicio de la misa dominical y todas las actividades que en esta se implica y de la cual la mayoría de sus pobladores participaban (González, 1892 citado en CEBYCAM, 2015).

Don Clavijo participó en la fundación del cantón de Penipe y estaba satisfecho de poder impulsar y motivar las refundaciones en otras tres provincias. Él y el Guardián del Guano, junto con su coadjutor franciscano de la Estrada, se trasladaron a Penipe y fueron recibidos por los habitantes de Guanando y otros pueblos, así como por los penipeños, que participaron activamente en la organización de estos eventos para darle una cálida bienvenida al fundador. El obispo agradeció esta acogida y realizó las debidas visitas al templo y al convento (Baquero, 2017).

Luego de dirigirse a la plaza, el obispo dijo a los habitantes que se sentía feliz de proceder de inmediato con la fundación de la ciudad eclesiástica, ya que cumplían con todos los requisitos necesarios para ello, especialmente con la presencia del sacerdote franciscano que asumiría el

cargo de primer párroco. Sin embargo, el Padre Custodio, Fray Juan de Alcocer, que había elegido a San Francisco de Asís como patrón de la ciudad más antigua bajo su tutela, solicitó que, siguiendo la costumbre ritual de la Iglesia, la primera fundación se llevara a cabo el 4 de octubre de ese año 1577(Haro, 2021).

El Padre Custodio y su acompañante, el Cura de Penipe, finalmente llegaron al Cantón el 4 de octubre de 1577. Acompañados por Don Antonio de Clavijo, el Notario Público y el Padre Guardián, oficiaron una misa solemne en honor a San Francisco de Asís con la participación del Curaca de Guano, los caciques y muchas personas de Guanando y otras zonas cercanas. Don Clavijo, en calidad de representante del rey y del obispo de Quito, procedió a declarar oficialmente la fundación de la ciudad de "San Francisco del Monte del Cedral de Penipe". En el mismo acto, declaró que el nuevo sacerdote franciscano asistiría a la comunidad de Guanando y a todos los pueblos nuevos fundados en sus alrededores. Para refrendar estos acontecimientos, ambos religiosos, el Fundador y el Notario, firmaron el acta (CEBYCAM, 2015).

Después de mucho tiempo, el 29 de mayo de 1861, la ley de división territorial dictada por la Convención Nacional en Quito y aprobada por el ejecutivo ese mismo día, elevó las localidades de Penipe, Guanando, Ilapo y Puela del Cantón Guano en la provincia de Chimborazo a la categoría de parroquias civiles (Altamirano & Cascante, 2010). Finalmente, el 9 de febrero de 1984, "Penipe" obtuvo el título de cantón bajo el gobierno de Oswaldo Hurtado Larrea. Las comunidades que inicialmente conformaron este cantón fueron El Altar, Matus, Bayushig y Puela, a las que luego se les añadieron las parroquias de Bilbao y La Candelaria” (Villacrés y Paredes, 2014: 9).

Desde el inicio de la fundación del cantón, la Fiesta de San Francisco de Asís ha sido considerada como patrimonio cultural inmaterial debido a su fundación y al hecho de que San Francisco es el patrón del cantón. Esta celebración, que es relevante porque es parte de la identidad de esta región y es una expresión de la fe y devoción al Santo Patrono, ha sido transmitida y preservada a través de las generaciones y refleja la experiencia de vivir esta manifestación cultural, que se considera parte del patrimonio inmaterial de este cantón. En el desarrollo de actividad como estas, es cuando se valora la cultura y la tradición del pueblo, lo que además sirve y es aprovechado, para promocionar los principales atractivos gastronómicos tradicionales del Cantón. Entre las comidas tradicionales de este lugar se encuentran el yaguarlocro, la fritanga, el hornado, el caldo de gallina y las famosas tortillas de maíz, que además son consideradas de importante tradición para este cantón y se caracterizan porque son asadas en piedra volcánica (Villacrés & Paredes, 2014).

Otro tipo de celebración que se considera igualmente importante, en este cantón, es:

- **El Carnaval**

El carnaval del cantón Penipe es “una fiesta popular que se celebra durante tres días antes del Miércoles de Ceniza o comenzar dos días antes con la preparación y los anteriores, es decir, cuatro o cinco días, se desarrolla con diferentes actividades y participación de sus moradores ya sea en el ámbito cultural, gastronómico o en la venta de algunos servicio o comercio” (Villacrés y Paredes, 2014, p. 12).

En esta época en especial la gastronomía que caracteriza al cantón Penipe, los platos tradicionales se combinan con danzas artísticas. Esta gastronomía, se define por el consumo de fritada, mote, humitas, tamales, hornado, ají de cuy, cuy asado, morcillas, chicha de jora, sancocho, caldo de gallina criolla y tortillas de maíz (Rodríguez, 2016). Cabe resaltar que se coordinan actividades para lo cual la población participe de los actos cívicos, culturales y tradicionales, del cual el programa de actividades con las que se contribuye a desatacar estas fiestas en el cantón.

1.6. Actividad económica en Penipe

Los habitantes del cantón Penipe se dedican a una variedad de actividades que incluyen trabajo en la tierra. Alrededor del 50% de ellos realizan actividades agrícolas y ganaderas, un 25% se dedica a la fruticultura, el 13% a la avicultura y el porcentaje restante participa en labores artesanales y domésticas, destacándose la producción de tejidos, trabajo en madera, cuero y otros materiales, elaboración de quesos y otras actividades industriales y manuales (Quichimbo, 2014).

1.6.1. Agricultura

Según el Censo de 2010, la PEA según ramas de actividad, la mayoría de los habitantes del cantón se dedican a la agricultura, la silvicultura, la pesca, entre otras. Sin embargo, esta actividad en algunos casos está destinados al autoconsumo y otra parte a la comercialización, pero desafortunadamente, los pequeños productores tienen un apoyo limitado en técnicas agrícolas que les permita mejorar su producción y hacer de estas actividades una fuente rentable (Quichimbo, 2014).

1.6.2. Manufactura

En segundo lugar, en el Cantón Penipe sus pobladores se dedican a actividades manufactureras, pero este sector económico es considerado para ejecutar actividades que permitan incrementar las actividades de manufactura, generando con ello alternativas de trabajo para la población cantonal

y posible para la población nacional. No se han especificado actividades para promover las actividades de fabricación (Medina, 2011).

1.6.3. Comercio

El comercio, es otra alternativa económica para la población cantonal infraexplotada, este sector también debe considerar, la diversificación de los sectores económicos todos con un mismo propósito, orientados a generar alternativas de desarrollo social y económico (Quichimbo, 2014). Todo lo cual, ha conducido a indagar para el logro de un mayor conocimiento y aprecio por la cocina foránea, y una mayor facilidad para acceder a las preparaciones tradicionales.

En cuanto a los restaurantes, ofrecen una gran variedad de platos, con características locales y tradicionales, enmarcados en el turismo gastronómico, para satisfacer las necesidades culturales de los visitantes, es por ello que en este rubro se encuentran desde los más tradicionales, como la tortilla de maíz, que acompaña a otros platos como el loco de cuy, hervido de gallina, o solo se consume con café y otras bebidas propias de la región, hasta los más vanguardistas, pero basados en los distintos orígenes étnicos y culturales, proyectando la idiosincrasia e identidad de la región, buscando cubrir los requerimientos de los comensales más exigentes.

1.6.4. Turismo

En el centro de Penipe se encuentran edificios antiguos en los que la iglesia y el parque central son un ícono del cantón, esto ha generado que se unan esfuerzos por mantenerlo siempre en buen estado. Estas construcciones vienen conservando su estado inicial, incluso existe una casa colonial que inició su construcción en 1924 y terminó en 1929 (Holguín, 2018). Pero en Penipe no solo son edificios su naturaleza también es importante los principales atractivos naturales turísticos que se encuentran en este cantón están los ríos Chorreras, Cubillines, Puela, también se encuentra el complejo sistema de lagos. Del mismo modo, uno de los atractivos turísticos más relevantes de este lugar, es el Nevados de Los Altares es una parte de la Cordillera Oriental de los Andes y su nombre proviene de la forma del nevado, que se asemeja a un altar gótico y muestra una forma en "U". Se encuentra en la caldera de un volcán extinto y tiene la Laguna Amarilla, cuyo nombre se debe a los minerales disueltos en sus aguas, que le dan su color característico (Holguín, 2018).

Este cantón también proporciona acceso al volcán Tungurahua y a las famosas fuentes naturales de aguas calientes de Palictahua, que se originan en las laderas de este volcán. Al realizar este recorrido, los turistas pueden disfrutar de una gran diversidad de flora y fauna. También, se encuentra en el camino a este un pequeño manantial de agua mineral para el consumo de los

visitantes del sitio. Otro atractivo del sector es la Cascada de Palictahua, que nace del deshielo del volcán Tungurahua y sus las aguas caen en una cueva misteriosa, conocida como el Ojo del Fantasma; estos dan origen a un arroyo que corre junto a las aguas termales. Un tesoro natural, ideal para viajeros aventureros, la cascada tiene unos 90 metros de altura. El "Ojo del Fantasma" -que debe su nombre al "misterio" que envuelve el lugar (bosque primario, niebla) - tiene manantiales de agua mineral; uno de ellos, a 10 minutos de la cascada. Al pie del cañón se encuentran las aguas termales, cuya temperatura fluctúa entre 45° y 50° C. Allí, hay dos pequeñas piscinas donde los visitantes pueden tomar un baño natural (Holguín, 2018).

Debido a su ubicación geográfica, Penipe está rodeado de atracciones turísticas como el Cedral, Hot Springs y el conocido Páramo de Los Naranjales. El pico Bishop es muy conocido y es visitado regularmente por escaladores que desean subir por sus paredes rocosas y accidentadas. En la parte alta de este cantón hay un bosque andino primari (Holguín, 2018).

A pesar de lo anterior, en este cantón no hay infraestructura para alojamiento a los turistas, ya que está poco explorado; pero es donde reside su belleza. Los visitantes pueden disfrutar de paseos, baños en las aguas termales y hermosos paisajes. Para llegar al lugar, la gente debe irse por Riobamba al cantón Penipe (viaje de 20 minutos); luego, camina por el Parroquias El Altar y Palitahua. A partir de ese momento, el recorrido se realiza en coche al sector Capil (otros 20 minutos más) y luego iniciar el ascenso para caminar por un camino empedrado (una hora) (Álvarez & Chang, 2018).

Adicionalmente en Penipe están las famosas tortillas de piedra que a pesar de su riqueza no son visitadas por falta de divulgación. Las famosas tortillas de maíz de Penipe, son tradicionales para acompañar otras delicias culinarias de la región, que pueden ser degustados todos los días, así como los domingos y festivos, en la que su consumo es masivo, tanto por turistas y personas locales, quienes todos disfrutan al máximo de las deliciosas tortillas de piedra acompañado de otros platos como cuy, hornado, entre otros; por lo que el Cantón, espera a sus visitantes, para que puedan probarlos.

1.6.5. Gastronomía en el cantón Penipe

El cantón Penipe y todas sus parroquias rurales tienen una variada lista de tradicionales preparaciones gastronómicas. Entre estas destacan, las famosas tortillas de maíz hechas en piedra volcánica, las papas con cuy asado y los caldos de pollo criollos con su especial sabor. Además, incluye una gran variedad de asados y el siempre deseado sofrito (Jaya, y Álvarez, 2019; Guerrero y Paredes, 2020).

A continuación, se sintetizan las comidas tradicionales del Cantón Penipe:

Tabla 1-2: Comidas tradicionales del cantón Penipe

Comidas Tradicionales	
Sopas	-Caldo de gallina: pollo criollo, papas, picadillo (cebolla blanca picada).
Platos Fuertes	-Mote frito, carne de cerdo, chiriucho. -Tortillas de maíz: Harina de maíz cocida, queso, azadas en una piedra de páramo colocada sobre la estufa de leña. -Papas con Cuy: Papas, cuy, lechuga y salsa de maní.
Bebidas	-Bebida de Claudia: Elaborada de forma artesanal, fermentando la Claudia con especias durante todo el año para luego mezclarla con puros o brandy. -Bebida de Manzana: Elaborada de forma artesanal, fermentando la manzana con especias durante todo el año en una pipa de madera para luego mezclarla con puros o brandy. -Bebida de mora: Elaborada de forma artesanal, fermentando la mora con especias durante todo el año para luego mezclarla con puro o brandy
Postres	-Dulce de Cuchillo: Manzanas cocidas en agua, pasadas por un colador y preparadas con panela y algunas especias en una sartén de bronce.

Fuente: Gastronomía del Cantón Penipe (Quichimbo, 2014, pp. 18-21).

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

A pesar de ser un lugar pequeño, existe gran variedad de comida, dentro de los contenidos abordados se puede observar que el maíz es el producto principal para nuevos platos, sobre todo para la elaboración de la tortilla de maíz.

A continuación, se describen los principales productos que se cultivan en la zona y que se utilizan en la elaboración de las tortillas de piedra:

1.6.5.1. *Maíz*

El maíz es conocido científicamente como *Zea Mays* y se cree que este nombre proviene del término griego "Zeo", que significa "vivir", y del vocablo "maíz" utilizado por las comunidades indígenas del Caribe llamadas Taíos. Algunos historiadores tienen diferentes opiniones sobre la historia del maíz y todavía hay discrepancias en los detalles sobre su origen (Los Santos, Romero, & Bobadilla, 2017, p. 21). A pesar de que la planta es anual, su rápido crecimiento le permite alcanzar hasta 2,5 m de altura, con un tallo erguido, rígido y sólido (Cepeda, 2019, p. 7).

El maíz es el tercer cereal más cultivado del mundo, solo detrás del trigo y el arroz. Puede desarrollarse en una amplia variedad de climas, que van desde trópicos a climas templados, desde el nivel del mar hasta altitudes de 300 msnm, latitudes ecuatoriales entre 230 norte y 230 sur de Ecuador.

Se cree que México es uno de los países en los que el maíz ha sido utilizado desde la antigüedad, ya que se han encontrado evidencias arqueológicas de mazorcas que se estiman que tienen más de 5.000 años de antigüedad y que fueron descubiertas en cuevas de habitantes primitivos. Otros estudios sugieren que el maíz tiene un origen asiático o andino. Estos hallazgos sugieren que el maíz es una de las primeras plantas cultivadas por los seres humanos hace alrededor de 7.000 a 10.000 años y ha sido una parte importante de la gastronomía a lo largo de la historia de la humanidad (Cepeda, 2019, p. 7).

En Ecuador, la evidencia más temprana de cultivo de maíz, encontrados en el pueblo de Las Vegas en la costa sur, con data de hace 5.000 años. No obstante, el cambio a maíz duro de ocho hileras comenzaría incluso más tarde. Mientras que, en Ecuador, actualmente, se cultiva el maíz, en diferentes ecosistemas que van desde tierras tropicales hasta zonas montañosas, pasando por territorios desérticos (Bravo, 2005).

En el caso, del maíz (*Zea mays L.*) se adapta a cualquier clima tropical, por lo que tienen una reproducción más corta y el rendimiento de este rubro en estos climas tropicales tienen un promedio del 46% en las regiones templadas. Este cereal, comúnmente llamado de esta forma en América del Norte, es uno de los tres cultivos más importantes del mundo, de donde Ecuador no es la excepción y es vastamente utilizado en la preparación de platos tradicionales como en el caso de la tortilla de maíz (Edmeades et al., 2017, p. 59).

- **Tipos de maíz**

Entre los tipos básicos de maíz se tiene: amarillo, blanco, dulce, blando o harinoso, dulce, dentado, y morado, los cuales son:

- **Amarillo:** es un grano redondo, duro y suave al tacto, su textura y excelente calidad lo hacen propicio, para la elaboración de alimentos balanceados o industrializados para el consumo humano, por su alto contenido en fibra, carbohidratos, carotenos y alto rendimiento de molienda, así como por sus precios, su temporada de mayor cosecha ocurre durante el ciclo de invierno (abril - julio).

- Blanco: es una especie con textura cristalina y posee las características culinarias ideales para el consumo humano en fresco y en proceso agroindustriales.
- Dulce: los granos tienen un alto contenido de azúcar y un sabor dulce, es el más consumido, para enlatar o comer directamente de la mazorca, aún verdes, hervidas o asadas.
- Blando o harinoso (Arenoso): está compuesto casi exclusivamente por un almidón muy suave, que se raya fácilmente con la uña, incluso cuando el grano está inmaduro y listo para la cosecha. Los tipos de harina muestran una gran variabilidad en el color y la textura del grano. Este tipo de maíz se utiliza, casi exclusivamente como alimento humano, en la preparación de platos y bebidas especiales.
- Dentado: es el tipo de maíz más comúnmente cultivado para grano y ensilaje. El endospermo del maíz dentado contiene más almidón blando que los tipos duros, y el almidón duro está restringido a los lados del grano. A medida que el grano comienza a secarse, el almidón suave en la parte superior del grano se encoge y produce una pequeña depresión, siendo lo que da apariencia de un diente y por lo tanto su nombre, generalmente tiene un rendimiento más alto que otros tipos de maíz.
- Morado es un conjunto de variedades de *Zea mays* que tienen un fruto morado (infrutescencia), que en Ecuador es utilizado para la elaboración de la famosa colada morada (Tapia et al., 2017).

Por tanto, el uso práctico más importante del maíz es la alimentación. Se puede cocinar entero o utilizar como ingrediente en varios platos. Para hacer alimentos a partir del maíz cosechado, se seca y luego se almacena, después de lo cual los granos secos se muelen hasta convertirlos en polvo usando un mortero y se pueden cocinar para hacer una variedad de alimentos en los que destacan las tortillas de maíz.

Muchos países latinoamericanos consumen productos elaborados a base de masa de maíz, en sustitución del trigo. Su valor nutricional es muy alto, ya que aporta vitaminas, hidratos de carbono, calcio, fósforo y potasio. Pero la comida no es lo único, este recurso es valorado en todo el mundo por la cantidad de productos que se derivan de él y por su versatilidad y propiedades nutricionales, esta planta es, sin duda, uno de los mejores aportes de Mesoamérica para el mundo.

- **Maíz duro amarillo**

El maíz duro amarillo es uno de los cereales más cultivados y extensivos que se siembra en casi todas las regiones del Ecuador y, por esta razón, es el segundo cultivo más extenso sembrado, después del arroz. Esta gramínea representa mayoritariamente la principal fuente de ingresos de muchas familias sobre todo en las zonas rurales (Peña, 2020, p. 24). En Penipe, la temporada de

mayor cosecha de este tipo de maíz se produce durante el ciclo de invierno (abril - julio) (Baca, 2016).

- **Preparación del terreno**

La producción de maíz comienza con la preparación del suelo, que consiste en arar y hacer canales para las plantaciones. También se utilizan fertilizantes, como la urea, para mejorar la productividad del suelo. La cantidad de maíz que se obtiene al final de la cosecha depende directamente de la fertilidad de la tierra (Baca, 2016, p. 28).

La profundidad óptima para sembrar la semilla es de 3 a 7 centímetros en suelos normales y no más de 5 centímetros en suelos muy pesados. La distancia entre cada planta debe ser de 20 o 30 centímetros dependiendo del tipo y características de la semilla. Es importante someter la semilla a un tratamiento previo a la siembra para protegerla durante el proceso de germinación y evitar ataques de hongos e insectos del suelo. Las semillas certificadas ya están listas para sembrar ya que han sido sometidas a procesos previos. Es importante tener en cuenta el riego, ya que las necesidades óptimas de agua varían entre 500 mm y 1000 mm, dependiendo de las condiciones climáticas y del campo (MAGAP, 2015, p. 5).

Para mejorar la producción de maíz, es importante eliminar las malezas durante los primeros 30 a 40 días después del sembrado. Estas malezas pueden dañar la planta de maíz y también pueden transmitir plagas. Existen diferentes formas de controlar estas malezas, como manualmente o con el uso de herbicidas. Es importante identificar y controlar las plagas de insectos antes de aplicar insecticidas, ya que el uso prolongado y excesivo de estos productos químicos puede afectar negativamente a otras especies beneficiosas para el cultivo de maíz y su conservación (Baca, 2016, p. 47).

- **Cosecha**

La recolección manual es el método más común para cosechar el maíz. El maíz se considera maduro cuando tiene entre 35 y 38% de humedad. Sin embargo, para hacer la recolección más fácil, se sugiere dejar el maíz en la planta por unos días más para reducir su humedad a alrededor del 25%, facilitando el secado del grano (FAO, 2015, p. 10).

- **Secado**

El secado del grano de maíz es fundamental para garantizar su conservación. Para secar el maíz, es necesario evaporar entre un tercio y un cuarto de su masa seca antes de almacenarlo. El método natural aplicado generalmente es exponiendo las mazorcas de maíz a la luz solar en espacios adecuados, estimando, reduciendo un 15% de humedad (FAO, 2015).

En áreas con bajos niveles de producción de maíz y sin centros de acopio cercanos, los agricultores a menudo tienen dificultades para cubrir los costos de transporte. Como resultado, los intermediarios compran el grano de los productores a precios más bajos de lo establecido por el MAGAP y argumentan que esta reducción de precios les permite cubrir el transporte. Sin otras opciones de comercialización, los agricultores a menudo aceptan estos precios bajos y los intermediarios obtienen la mayor parte de los beneficios de la producción de maíz, que requiere tanto tiempo y recursos económicos y humanos para la cosecha (León & Jumbla, 2010).

- **Usos del maíz**

El maíz en el mundo es el segundo alimento más consumido para todas las personas, de ahí que tenga algunos derivados, entre ellos: harina, masa, aceite, tortilla, palomitas de maíz, pizza, cereales entre otros (Zambrano, 2018, p. 27). Se estima que, de la producción mundial de maíz, la mayor parte se destina a alimentación humana y de animales, como en productos no alimenticios, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, dulces, edulcorantes entre otros (Izquierdo, 2016, p. 18). Destacándose que, dentro de estos usos del maíz duro amarillo, se encuentra la elaboración de las tortillas de maíz.

- **Taxonomía del maíz**

La taxonomía del maíz se muestra en la siguiente tabla 3-1.

Tabla 1-3: Taxonomía del maíz

Taxón	Nombre
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Clase	Liliopsida
Subclase	Commelinidae
Orden	Polaes
Familia	Poaceae
Tribu	Andropogonea
Genero	Zea
Especie	Zea mays
Nombre científico	Zea mays L.

Fuente: Taxonomía del maíz amarillo (Peña, 2020, p. 23).

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

- **Valor nutricional del maíz**

El grano tiene valores relativamente altos niveles de carbohidratos, por lo que es un alimento energético que aporta fuerza y calor al cuerpo. Esta energía proviene de los polisacáridos, especialmente almidón que ocupa una buena parte del grano. Los valores de vitaminas y minerales son moderados. El contenido de las proteínas es regular y su distribución en las diferentes partes del grano es diferente, el pelaje casi no tiene proteínas, el endospermo es la cepa más rica de este elemento y en menor medida se encuentra en el germen (Cepeda, 2019, p. 5).

Como alimento el maíz destaca por su riqueza en hidratos de carbono que le proporciona su abundante almidón. Como consecuencia, este grano es un alimento muy saciante, capaz de calmar el hambre durante un tiempo prolongado. El maíz posee una proporción elevada de proteínas y es rico en fibra soluble (Cepeda, 2019, p. 5).

1.7. Tortilla

La tortilla se considera, un alimento típico de Mesoamérica, que resulta de la producción, cosecha, lavado y secado del grano y la molienda del maíz, para obtener la pasta y moldeado y cocinar en una superficie caliente a temperaturas superiores a 180°C durante un período de tiempo de unos 5 minutos o más, en algunos casos. La forma del producto final (tortilla) son discos de 10-20 cm de diámetro y un espesor de 2 a 3 mm, que se pueden comer directamente o se envasan en bolsas de polietileno para su distribución y venta (Sandoval, 2019).

La tortilla es un producto elaborado con una masa de maíz, sometida a cocción, esta masa, es obtenida de la molienda de los granos de maíz, que se forma de la harina derivada de este producto (Rodas, 2017). Estas tortillas, son preparaciones gastronómicas, considerada un alimento funcional, versátil, agradable al consumidor y que tiene diferentes características, según la región o país en la que se elabore. En el caso de Ecuador, la tortilla surge de una mezcla preparada de harina de maíz (Alvarado y Mancero, 2018).

Adicional a ello, las tortillas aportan una cantidad importante de nutrientes en la dieta, por lo que se consideran un alimento de excelente calidad y además aportan gran parte de la energía diaria que necesitamos debido a su alto contenido en hidratos de carbono. Además, tiene un alto contenido de calcio, fibra y potasio, y es bajo en grasas y sodio (Sandoval, 2019). Se considera que, de las necesidades nutricionales diarias, la tortilla aporta alrededor del 45% de las calorías, el 39% de las proteínas y el 49% del calcio; incluso en algunas áreas rurales, proporciona alrededor del 70% de las calorías y el 50% de la ingesta diaria de proteínas.

De esta manera, el maíz en Ecuador, como componente básico de la tortilla, se considera un cereal rico en fibra, que ayuda a mejorar la digestión, bajar el colesterol malo y mejorar la circulación. Por sus propiedades nutritivas (hidratos de carbono, vitaminas A, B y C, fibras, potasio, calcio, fósforo y proteínas), es recomendable para todo tipo de individuos. En el caso del consumo, en forma de tortillas, es considerado un excelente alimento, puesto que estas, desde un punto de vista nutricional, es una dieta equilibrada, considerando que estas deben incluir un 55-65% de carbohidratos, un 10-15% de proteínas y un 25-35% de grasas (Rodas, 2017).

La tortilla aporta una cantidad importante de estos nutrientes en la dieta de la población consumidor, por lo tanto, las tortillas de maíz, se considera un alimento de excelente calidad, pues con el tiempo, el valor nutricional de las tortillas se ha enriquecido a través del maíz mejorado. Por tanto, como herencia ancestral, se considera que fue tan hábil, exitosa y apropiada la creación de la tortilla de maíz, que ha perdurado hasta el presente, convirtiendo su consumo en una verdadera tradición. El gusto por este alimento sigue revolucionando la gastronomía del país, considerada una tradición orgullosamente regional del Cantón Penipe.

La elaboración de las tortillas de maíz es antigua, tienen orígenes prehispánicos, como el Viejo Mundo. No obstante, desde el siglo XIX, en la década de 1850 en Quito, salió a la luz el primer libro de cocina titulado permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el manual de cocina, su autor fue el arquitecto Juan Pablo Sanz, entre algunas de sus recetas se encontraba la tortilla de maíz. Se considera que este plato es tradicional y sobre todo de alto consumo en las comunidades indígenas, su elaboración es básicamente de harina de maíz, no refinada (Mejía, 2016, p. 6).

La tortilla de maíz es un alimento plano y circular hecho con maíz que se muele, se hace una masa y se cocina. Es una preparación de origen prehispánico y actualmente se considera un alimento básico en muchos países de América. Este plato ha ido agregando ligeras modificaciones y se consume para acompañar platos, para envolverlos o como base de algunas otras recetas, se pueden freír para hacer sopa de tortilla o cocinarse en la piedra o en tiesto o al horno (López et al., 2019, p. 1819).

En el caso de Ecuador, las tortillas de maíz son populares y en muchas regiones tradicionales, las que pueden definirse como un producto delgado, aplastado, plano y redondo, elaborado de masa de maíz, que debe tomar una consistencia suave y su proceso posterior es que se convierta en una masa uniforme, de color amarillento con la que se prepararán las tortillas, luego se cocina sobre una superficie plana caliente (Cepeda, 2019, p. 5).

1.7.1. *Tradiciones alrededor de la preparación de las tortillas de maíz en el cantón Penipe*

Penipe es un lugar conocido por sus fiestas y la importancia de la tortilla de maíz asada en piedra volcánica como parte de su patrimonio cultural. Este patrimonio no solo incluye colecciones materiales o monumentos, sino también expresiones culturales vivas heredadas y tradiciones transmitidas de generación en generación (Haro, 2021).

La elaboración de la tortilla de maíz amarillo inicia desde el cultivo y producción del propio maíz, cuya actividad se lleva entre grupos familiares, amigos y allegados. La cosecha de este producto es un acontecimiento para la comunidad, así como el aporte económico que de este se obtiene. Este proceso se lleva a cabo con trabajo cooperativo y en colaboración con todos los moradores de las comunidades del cantón.

Las tortillas se elaboran con maíz amarillo sobre una piedra caliente, siendo esta forma de asarla, lo que proporciona un sabor y adiciona un toque bastante especial a las pequeñas tortillas, las que también, son conocidas como tortillas de piedra. En cuanto a la preparación de la piedra, este proceso inicia después de las tres de la tarde, en lo que se hace uso de la leña de eucalipto, hacia su proceso de curado. La piedra dura aproximadamente ocho meses, porque a medida que se le da utilidad en la cocción de los alimentos, se deterioran, agrietándola progresivamente, por la acción del frío y el fuego. Esta piedra se selecciona, entre una cierta cantidad, ya que no es cualquiera roca, sino que debe ser la que se ha producido o tiene un origen volcánico, que se encuentra solidificada en las laderas de El Altar, una montaña cerca de Riobamba (Alvarado y Mancero, 2018: p. 18).

En la localidad de Penipe, hay una tradición que se remonta a tiempos antiguos en relación con el trabajo de la piedra. Esta tradición se refleja en el uso de piedras volcánicas en la cocina por parte de las familias de canteros. Siendo un método de cocción ancestral aplicada en alimentos por ende tiene un valor simbólico (Paredes, 2020, p. 28).

La técnica de cocción en piedra ha sido utilizada por diversas culturas a lo largo de la historia como uno de los métodos ancestrales de cocción. Sin embargo, en la actualidad, pocas preparaciones culinarias utilizan este método. La función principal de la cocción en piedra es calentar los alimentos y preparaciones, adicional la piedra aporta minerales. En Penipe es considerada aún en su gastronomía siendo parte de la provincia de Chimborazo en Ecuador como parte de la cultura andina (Alvarado y Mancero, 2018: p. 22).

Es importante destacar que el basalto no tiene metales tóxicos y está compuesto por minerales beneficiosos como el calcio, el magnesio y el hierro.

Hay diferentes tipos de piedras volcánicas, pero la más adecuada para cocinar alimentos es el basalto. Álvarez y Chang describen [que el basalto se extrae de lo que se conoce como la lengua de lava y es adecuado para la gastronomía debido a su superficie lisa y sus vacuolas a través de las cuales se liberan ciertos gases que provocan el proceso de cristalización] (Álvarez & Chang, 2018, p. 17). Siendo idóneas para la gastronomía al ser considerada una piedra libre de metales nocivos para la salud. Contiene minerales como calcio, magnesio y hierro (Álvarez & Chang, 2018, p. 17). Es importante controlar la temperatura a la que se somete la piedra para evitar que la comida se pegue al recipiente durante la cocción. Para hacer esto, se somete la piedra a altas temperaturas hasta alcanzar un rojo cenizo, lo que ayuda a evitar que la comida se pegue. Con este método de cocción, se pueden preparar varias comidas utilizando la piedra volcánica, como en este caso las tortillas de maíz (Alvarado y Mancero, 2018: p. 17).

Álvarez y Chang refieren que la piedra volcánica para su uso adecuado en la cocina, debe ser piedra virgen y no haber estado expuesta a la luz solar o a la lluvia con el fin de evitar el agrietamiento del material. En Penipe la curan antes de ser utilizada para la cocción de alimentos, con sebo y chilca, una planta originaria de este cantón (Álvarez & Chang, 2018, p. 18)

La piedra virgen se encuentra en el Páramo llamado “El Pongo”, ubicada más o menos a unas 3 horas a caballo, se accede a ese lugar por la vía del tablón en Matus. Esta piedra se selecciona de un espesor 4 cm aproximadamente, cuando la piedra es trasladada a su destino final, se procede a su curación. Para lo cual, se usan plantas nativas de la región, como la chilca untada con sebo y para darle forma, mediante el uso de cinceles, que son las herramientas que facilitan para hacer la moldeadora a la piedra, buscando que tome la forma del fogón, y una vez realizado este procedimiento, se encuentra lista para cocinar.

Una de las ventajas de cocinar con piedra volcánica es que contribuye a la distribución del calor de manera óptima durante la cocción. Esto permite obtener un asado adecuado y evita que las preparaciones tarden demasiado tiempo en cocinar. Las tortillas cocidas en piedra son una de las principales preparaciones que se elaboran con esta técnica. La cocción es rápida y evita que los alimentos pierdan sus nutrientes, mejorando también la cocción de los alimentos a la parrilla (Álvarez & Chang, 2018, p. 18).

Quichimbo la elaboración de tortillas de piedra es una tradición en el cantón de Penipe. Se inicia con la cocción del maíz y su posterior molienda para obtener harina. Luego, se mezcla la harina

con un refrito y queso y se forman bolitas que se cocinan en una piedra volcánica previamente calentada con leña de eucalipto. Al seleccionar la piedra volcánica para esta preparación, es importante asegurarse de que no haya estado expuesta al sol, tenga aproximadamente 4 cm de espesor y haya sido curada con sebo y chilca, una planta nativa del lugar” (Quichimbo, 2014, p. 13).

Las familias en Penipe elaboran tortillas de maíz con el propósito de conservar una cocina tradicional y original que preserva la memoria ancestral del maíz. Estas tortillas se acompañan comúnmente con ají y queso, se consideran un símbolo de uno de los alimentos más representativos que dan identidad a la comunidad de Penipe. La preparación de estas tortillas de maíz es muy extendida en toda la región ecuatoriana, pero lo que las hace especiales en Penipe es el uso de piedra volcánica en su proceso de cocción (Quichimbo, 2014, p. 13).

1.8. Preparaciones y producciones

Una preparación, bien sea un elemento o una actividad, involucra la implementación de ciertos procesos de elaboración de algo o de un evento, que requiere cierta planificación y organización con la finalidad de que se obtengan los resultados esperados. Normalmente, cuando se utiliza el término preparado, se refiere a algún tipo de compuesto que se elabora con varios elementos y que debe seguir un procedimiento específico para adquirir las condiciones finales (López y Florez, 2018).

La producción es el aprovechamiento y la transformación de la materia prima para la elaboración o fábrica de bienes y servicios, que serán utilizados para satisfacer una determinada necesidad (Troncoso, 2019).

1.8.1. Métodos y técnicas de cocción

Los métodos de cocción “es el proceso de preparación de alimentos mediante el uso de calor para modificar su estado y hacerlos aptos para su consumo” (Utrera & Jiménez, 2021, p. 419). Los métodos de cocción se utilizan para preparar alimentos de manera que se conserve su valor nutricional y se facilite su digestión. Esto incluye la obtención de alimentos y la separación de fibras y proteínas para crear productos más digeribles y apetitosos, con una apariencia y sabor atractivos. Para ello, existen varios tipos de cocción que se han utilizado, los que progresivamente se han mejorado y perfeccionado con el transcurrir del tiempo entre los principales son: al vapor, asados, la parrilla, salteados, entre otros (Vallejos, 2017).

Mientras que las técnicas constituyen todos los procedimientos, o destrezas que se utilizan en el desarrollo de una determinada actividad (Maldonado, 2018). En el caso de las técnicas culinarias, abarcan procesos, tanto crudos como fríos, así como aquellos que utilizan el calor para transformar los alimentos y hacerlos digeribles, atractivos, agradables y apetecibles, presentándolos en un plato. Existen diferentes tipos de tratamientos, basados en los principios de transformación de las propiedades organolépticas (generalmente físicas), químicas y nutricionales en los productos alimenticios.

Tabla 1-4: Clasificación de los métodos y las técnicas de cocción

Técnicas de cocción	Definición	Métodos de cocción
Concentración	Se lleva a cabo a alta temperatura permitiendo que los alimentos conserven en la medida de lo posible los jugos nutritivos y los sabores. La albúmina de la superficie coagula y evita la salen los jugos (sellados).	Asar Emparrillar Cocer en un liquido Saltear Hervido (Ebullición) Freír Risolar Cocer al vapor
Expansión	Inicia con frío, permitiendo el intercambio de jugos nutritivos y mantiene los sabores junto a los líquidos durante el proceso de cocción.	Gratinar Confitar Cocer mediante el uso de líquido frio
Mixta	Se considera que es la combinación de los dos métodos antes expuestos. Comienza con la concentración y al mojar los productos, se genera el fenómeno de la expansión	Estofar Guisar Brasear Sofrito Sudados Vacío

Fuente: Técnicas y métodos de cocción (Salas, 2015).

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Cabe destacar que para la elaboración de las tortillas de maíz en piedra volcánica la técnica de cocción a utilizar es la de concentración, esta técnica nos ayuda que las tortillas mantengan sus sabores propios, usando el método de asar, es decir que las tortillas de maíz queden doradas por la parte exterior y muy jugoso por el interior.

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización y temporización

La investigación se realizó en el cantón Penipe, perteneciente a la provincia de Chimborazo, desde el enfoque de investigación cualitativa, de campo, descriptiva, exploratorio, explicativa, empírica. La cual, se llevó a cabo, durante un periodo de 6 meses, tiempo en el cual se recolectó información. En la siguiente grafica se establece el cantón Penipe a un costado de Guano.

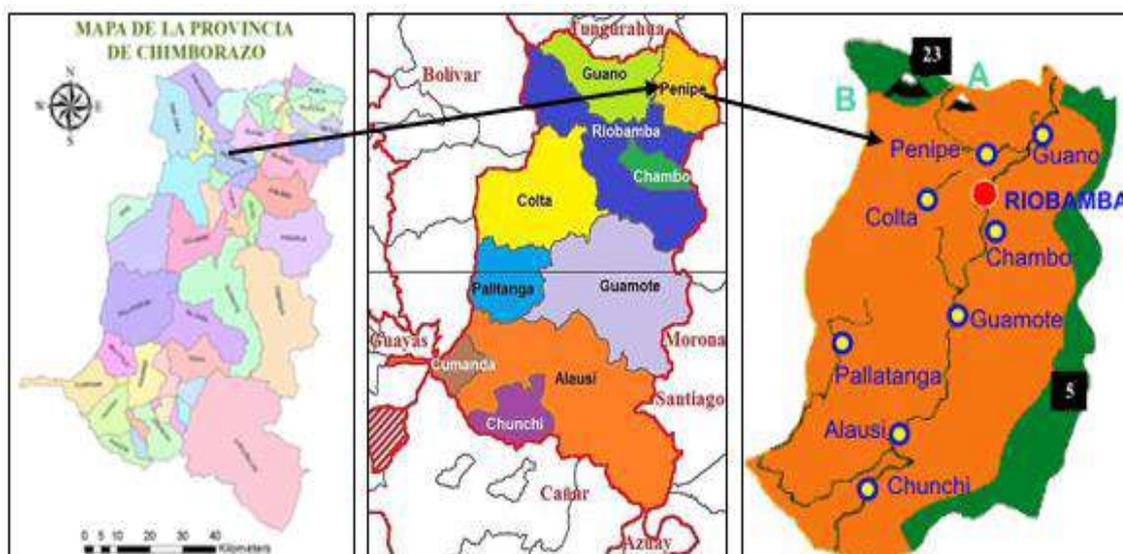


Ilustración 2-1: Localización y temporalización del Cantón Penipe.

Fuente: Google 2021, (Mapa Riobamba, Penipe)

Realizado por: Evelyn Aucancela 2023.

2.2. Variables

Identificación

Variable Dependiente

Elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe.

Variable Independiente

Tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe.

Definición de las variables

Variable Independiente

La variable independiente se define como cualquier propiedad, cualidad, característica o aptitud, que se coloca bajo prueba a nivel experimental, manipulada por el investigador para comprobar una hipótesis. La cual, expone el poder de afectar al resto de las variables, pudiendo modificar o marcar el comportamiento del resto de las variables, que se involucran en un determinado estudio. Así, los diferentes valores de esta variable serán fundamentales para diseñar e interpretar los resultados del experimento en estudio, pues es lo que permite que puedan ser explicados (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2014).

La variable independiente se llama así precisamente porque sus valores no serán cambiados por el resto de las variables en el propio experimento. El género o la edad son variables que generalmente son independientes, ya que no cambian en función de unas pocas variables, pero si pueden ser utilizadas para estudiar otras variables.

Variable Dependiente

Con respecto a la variable dependiente, es aquella cualidad o característica cuyo comportamiento, se ve afectado por la variable independiente. Es la variable o variables que se miden para poder interpretar los resultados. En otras palabras, es lo que se observa para ver si cambia, o cómo cambia, una propiedad o característica y si se cumplen ciertas condiciones (controladas mediante el uso de variables dependientes) (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2014).

2.3. Operacionalización

2.3.1. Operacionalización de las variables

Tabla 2-1: Encuesta

Variable	Categoría	Indicador
Características demográficas	Edad	Número de años cumplidos
	Sexo	Hombre y Mujer
Elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe	Consumo	Tortillas de maíz del cantón Penipe
	Productos que se utilizan	
	Tipo de maíz	Amarillo
		Blanco
		Dulce
Blando o harinoso (Arenoso)		
Dentado		

		Morado
	Cosecha	Mes
	Proceso	Tostado
		Secado
		Molido
	Materia prima	Harina
		Grasa
		Condimentos o sazón
		Otros
	Elaboración de la tortilla	Selección del maíz
		Desgranar
		Secado
		Limpieza
		Tueste del maíz
		Enfriar
		Moler
		Masa
		Sazonar la masa
		Mezclado
		Porcionado
		Preparación del relleno
		Colocar el relleno
		Moldeado
	Cocción	
	Servir	
	Formas de elaboración	
	Líder en la preparación	Hombre
		Mujer
	Técnica de cocción	Hervido
		Horneado
		Asado
		Otros
	Utensilio - Sabor	Piedra
		Barro
	Acompañamiento y Guarniciones	Bebidas calientes
		Bebidas frías
		Otras preparaciones
		Salsa (ajíes)
Tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe	Fiestas y celebraciones religiosas	Fiesta cantonal
		Fiestas populares
		Semana Santa
		Corpus Christi
		Día de los Santos Difuntos
		El Animero de Penipe
		Fiestas en honor a San Francisco de Asís
		Carnaval

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Tabla 2-2: Entrevista

Variable	Categoría	Indicador	
Características demográficas	Nombre	Nombres y Apellidos	
	Edad	Sin intervalos	
	Ocupación	Comerciantes y obreros	
Elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe	Origen	Desde su fundación (1563)	
		Tradición heredada desde 80 años	
		Desde su cantonización (1984)	
	Aprendizaje de la elaboración	Madre – Abuela	
		Autodidacta	
		Tradición Familiar	
	Tiempo del oficio	Años	
	Productos que se utilizan		
	Tipo de maíz	Maíz amarillo	
		Maíz cocido	
		Maíz crudo y duro	
	Cosecha	Julio - Agosto	
	Proceso de la elaboración de la tortilla	Mezcla de ingredientes	
		Amasado	
		Relleno de queso	
	Técnica de cocción	Asado	
Utensilio	Piedra de paramo		
	Piedra volcánica		
Acompañamiento y Guarniciones	Café		
	Ají de queso		
Tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe	Fiestas y celebraciones religiosas	Fiestas del carnaval	
		Días feriados y Fechas populares	
		Durante el año	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

2.4. Metodología de la investigación

La investigación se basa en la metodología cualitativa, de campo, descriptiva, exploratorio, explicativa, empírica. Con un orden lógico, coherente denotando el criterio del autor a través del levantamiento de la información, la sistematización de datos y los análisis de los resultados.

2.4.1. Investigación cualitativa

En cuanto a la investigación cualitativa, mediante la cual se buscó interpretar los criterios de las muestras encuestadas, que intervinieron en el estudio, con el propósito de realizar las respectivas evaluaciones de las variables en investigación, partiendo de las percepciones y opiniones de los sujetos que fueron entrevistados (Kibrik, 2017).

Para el desarrollo de la investigación cualitativa, se consideró el siguiente proceso: preparación, trabajo de campo, aplicación de los métodos respectivos para el análisis de la información, transmisión y comunicación de los hallazgos obtenidos mediante las exposiciones de las conclusiones y las recomendaciones establecidas como resultados del análisis profundo de la información sobre el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación.

2.4.2. Investigación de campo

La investigación de campo permite obtener conocimiento de la realidad social o estudiar una situación problemática, con el fin de diagnosticar e identificar las necesidades y efectos que genera la situación problemática en estudio (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014). En este caso, la investigación de campo, relacionada con el estudio del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones en torno a esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo, estos datos recolectados fueron considerados primarios, los cuales no fueron manipulados, sino que se analizan tal y como fueron recolectados.

2.4.3. Diseño de la investigación

Diseño de tipo descriptivo

La investigación descriptiva permitió caracterizar el fenómeno, evento o grupo en estudio, para establecer la forma en que se comporta. Para lo cual se aplicó el análisis, logrando identificar las variables relacionadas, como una situación específica, en virtud de identificar sus características y propiedades logrando brindar descripciones profundas derivadas del análisis de la situación en estudio (Escobar & Bilbao, 2018, p. 73).

El estudio descriptivo contribuyó a especificar las características y propiedades particulares de forma detallada sobre el fenómeno analizado, además, cómo este se manifiesta y los componentes que lo determinaron, describen hechos, situaciones, miden, evalúan y recopilan datos sobre las

características del problema en estudio. El análisis y la evaluación de las variables de la investigación fueron analizadas con la finalidad de llegar a comprender el fenómeno estudiado en relación con el estudio del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe.

Diseño de tipo exploratorio

La investigación exploratoria se utiliza para estudiar un problema que no está claramente definido, por lo que se realiza para comprenderlo mejor, pero sin arrojar resultados concluyentes. Suele realizarse cuando el problema se encuentra en una fase preliminar. A menudo se denomina enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa porque se utiliza para responder a las preguntas que, por qué y cómo, lo que permite desarrollar un estudio más profundo del cual se extraigan resultados y una conclusión (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2014).

En el presente trabajo de investigación, se busca recopilar información acerca de los métodos tradicionales de preparación de la tortilla de maíz en el cantón, así como los tipos de maíz y los ingredientes más utilizados. Para lograrlo, se realizarán entrevistas y encuestas a los residentes expertos en el tema. Esta recopilación de información resultará útil para descubrir nuevos conocimientos y fomentar la innovación en la elaboración de la tortilla de maíz.

Diseño de tipo explicativo

Este diseño abarca contextos más allá de la descripción de conceptos o fenómenos o de las relaciones que se establecen entre los conceptos, pues están dirigidos a responder por las causas de los fenómenos o eventos físicos o sociales (Hernández, Fernandez, & Baptista, 2014).

2.4.4. Método de investigación

Método empírico

El método empírico es un modelo de investigación que pretende obtener conocimiento a partir de la observación de la realidad. Por lo tanto, se basa en la experiencia y la observación de la realidad es el punto de partida del estudio. Es utilizado para indagar y reagrupar un conjunto de hechos y datos, como base para diagnosticar el estado del problema diagnosticado y objeto de estudio, y la constatación o validación de la propuesta producto de la investigación (Escobar & Bilbao, 2018, p. 73).

2.4.5. Población, muestreo y muestra

Población

Desde la perspectiva de Hernández, Fernández y Baptista (2014), la población es considerada “un conjunto finito e infinito de elementos (objetos, individuos o medidas) que tienen unas características comunes, observables en un lugar y tiempo determinados” (p. 177). De acuerdo con esto, el registro de la población arrojada por el instituto Nacional de estadística y censo, el cantón Penipe registró 6739 habitantes, proyectando hasta los reportes del 2014 una población de 7032 habitantes. (INEC, 2010)

Muestreo

El muestreo es el conjunto de técnicas estadísticas que implican el análisis y la obtención de conclusiones acerca de un tema determinado de un subgrupo o subconjunto más pequeño de los elementos que conforman la muestra, para extrapolarlas o inferirlas a todo el conjunto de elementos de interés que vendría a ser la población (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Tipos de muestreo

Muestreo no probabilístico

Con relación al muestreo no probabilístico, se considera una técnica basada en juicios subjetivos, en lugar de realizar la elección al azar. No obstante, las razones de la selección deben ser concordantes con los objetivos y con el juicio y decisiones, que conllevan a una situación específica, en la determinación de cada una de las unidades que forman parte de la muestra. Por lo que, los criterios de selección se sustentan en la conveniencia y la accesibilidad, aun cuando pueden bajo una norma sistemática. (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

Muestreo razonado

En este caso, las unidades de la muestra se eligen en función de alguna de sus características de forma racional y no al azar. En el que se seleccionan las unidades de modo que la media muestral de alguna variable se aproxime a la media poblacional. Es decir que, los casos son juzgados de interés para la investigación, pero no son seleccionados de manera aleatoria (Kibrik, 2017).

Muestra de bola de nieve

Es una técnica de muestreo no probabilístico en la que los individuos seleccionados para el estudio “reclutan nuevos participantes entre sus conocidos, lo que permite que la muestra se vaya edificando progresivamente y se va extendiendo e integrándose a partir de la relación existente o de la selección que un miembro o unidad de la muestra que se tiene inicialmente” (Escobar & Bilbao, 2018, p. 73).

Se sugieren o vinculan con otros miembros a medida que se van incorporando los nuevos elementos, relacionándolos con el anterior, esto se construye en una red de relaciones de las unidades muestrales, que se va ampliando, tal cual bola de nieve (Escobar & Bilbao, 2018, p. 73).

Tabla 2-3: Segmentación por edades

EDAD	MASCULINO	FEMENINO	TOTAL
18 – 28 años	3	5	8
29 – 38 años	5	7	12
39 – 48 años	9	11	20
49 – 58 años	10	12	22
59 – 68 años	8	10	18
69 – 78 años	5	9	14
79 – 88 años	1	3	4
Más de 88 años	1	0	1
TOTAL	42	57	99

Fuente: Investigación de campo Penipe 2023.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Adicionalmente se seleccionaron 4 locales del cantón fueron escogidos por su antigüedad además cabe destacar que tienen sus registros sanitarios, de las cuales 2 guardan la cultura y la herencia ancestral elaborándolos; en cuanto a los 2 locales faltantes no guardan su herencia tradicional debido a que su elaboración de tortillas es realizada en tiestos.

Tabla 2-4: Locales seleccionados como muestra

Parroquia	Comunidad	Nº de locales	Nombre de los dueños de locales o nombres de los locales.
Penipe	Guzo	2	L1: Restobar “Lily” L2: “El Altareño”
	Penipe	4	E1: Noris Ochoa E2: Laura Peña E3: Alejandro Barriga E4: Evelin Iñiguez

Fuente: Entrevista a comunidades 2023.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

En cuanto a la entrevista realizada a las cuatro comunidades, se observa que en dos comunidades realizan la elaboración de las tortillas de maíz, como es la comunidad de Penipe y Guzo, cabe destacar que solo dos dueños siguen conservando su tradición como es el local de la señora Noris Ochoa y del señor Alejandro Barriga, el resto de locales no guardan su herencia tradicional debido a que la preparación es en tiesto, por otro lado, las comunidades Nabuzo y Shamanga han dejado de elaborar las tortillas de maíz, ya que estas comunidades se han enfocado más a la producción de ganados y a la agricultura dejando de lado a esta preparación.

Muestra

Es la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio (Bernal, 2010, p.161).

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

2.4.6. Instrumentos aplicados

Encuesta

Para este trabajo de investigación el procedimiento para la recolección de datos y manejo de la investigación se utilizó la encuesta como mecanismo para obtener información de los sujetos en estudio, proporcionados por ellos sobre conocimientos del tema en estudio. En este caso, se estructuró de acuerdo con los indicadores de las variables y dimensiones en estudio, conformada por preguntas cerradas y de tipo analítica evitando la desviación de las respuestas dadas por los encuestados, dando la posibilidad de conocer las tradiciones en torno al proceso de elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe.

Esta encuesta se estableció 16 preguntas con respuestas múltiples en las cuales se proporcionó la posibilidad de seleccionar la respuesta, según la opinión y especifica de los encuestados, aunque, estas fueron controladas con el propósito de facilitar el análisis y la interpretación posterior de las mismas, en función a conocer sobre la elaboración de las tortillas, el proceso que lleva y las fiestas tradicionales alrededor de esta preparación.

Entrevista

Se estructuró una entrevista semiestructurada puesto que no incluye un orden u organización estricta, sino que es flexible se planteó 11 preguntas de respuesta abierta, dando la oportunidad que los entrevistados pudieran prepararse antes responder y sustentar las opiniones emitidas; con el propósito de mantener las directrices de la investigación.

2.5. Diagrama de procesos

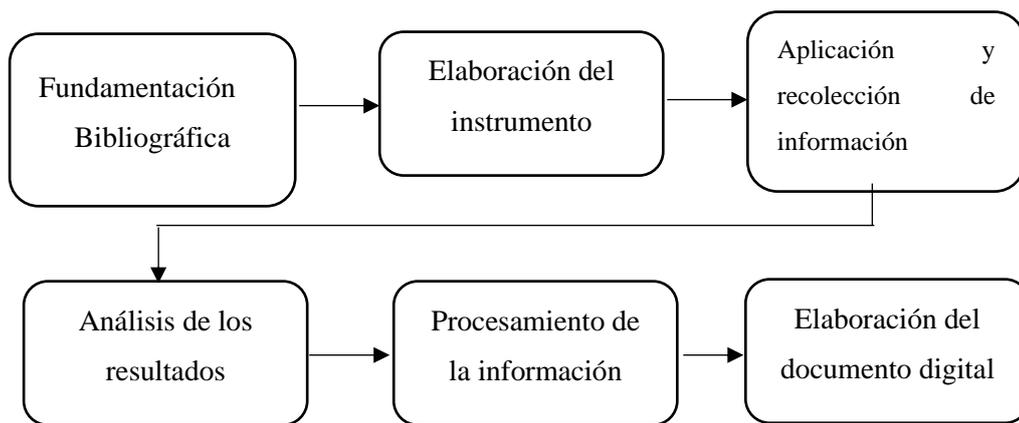


Ilustración 2-2: Diagrama de procesos.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

2.6. Descripción del diagrama de procesos

2.6.1. *Fundamentación bibliográfica*

Para el desarrollo de la investigación se procedió a la recopilación de información mediante fuentes primarias, secundarias como páginas web con información del cantón Penipe (MUNICIPIO), libros, artículos científicos, tesis.

2.6.2. *Elaboración del instrumento*

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizaron como instrumentos la encuesta y la entrevista que se aplicaron según el muestreo no probabilístico y según los datos correspondientes, estos fueron elaborados, y aplicados al grupo de estudio.

2.6.3. Aplicación y recolección de la información

En la presente investigación se aplicó las encuestas a 99 habitantes del cantón Penipe, seleccionados como muestra de estudio y la entrevista a 4 locales o restaurantes tradicionales escogidos en los que se elaboran las tortillas de maíz. La mayoría de las personas encuestadas se hallan entre 18 y 81 años, algunos inmersos en el rubro económico de la localidad, en las que se especializan en la preparación. De los cuales, fue posible obtener información exacta para esta investigación.

2.6.4. Procesamiento de la información

Posterior a la aplicación de la encuesta, se procedió al procesamiento de la información. Este proceso se llevó a cabo mediante el análisis de los resultados obtenidos, realizando lo destacado de cada interrogante, y a la vez determinando la medida en la cual se pudiera dar respuesta a los objetivos planteados para el desarrollo de la investigación.

Dicho proceso fue realizado de forma manual y electrónica ingresando la información obtenida en una base de datos en formato del programa Excel, posteriormente se procedió al análisis, interpretación y tabulación de los resultados finales produciendo la información necesaria que permitió sustentar el planteamiento de conclusiones y recomendaciones

Mientras que los resultados de las entrevistas aplicadas en los establecimientos tradicionales en los que se elaboran las tortillas de maíz, los resultados fueron analizados en su contenido de acuerdo con el puntaje obtenido, para cada una de las preguntas aportadas por las personas en los diferentes lugares señalados.

2.6.5. Análisis de los resultados

Con la información obtenida se procedió al análisis de los datos de confirmación del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación del cantón Penipe y a fin de buscar que dichos resultados fueran relevantes y al mismo tiempo que fueran pertinentes al estudio. Una vez realizado este proceso, se procedió a organizar la información mediante la tabulación de las tablas y gráficos más representativos que sustente la propuesta final, producto del desarrollo del estudio.

2.6.6. *Elaboración del documento digital*

Con base a la información obtenida mediante el desarrollo de la investigación, se realizó el documento digital, el cual presenta información fundamentada sobre las tradiciones alrededor de la elaboración y producción de la tortilla de maíz en el cantón Penipe. Este documento se estructura según las siguientes secciones: introducción y presentación del tema, la historia del cantón Penipe, la forma de preparación de la tortilla de maíz, una descripción de las fiestas y tradiciones alrededor de la elaboración y producción de la tortilla de maíz y un apartado de agradecimiento.

CAPÍTULO III

3. MARCO DE RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Marco de resultados

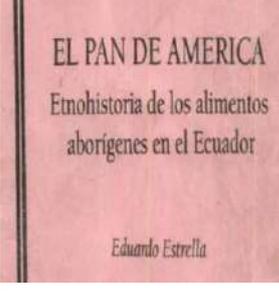
El proyecto de investigación comprendió los siguientes ordenamientos para dar cumplimiento a los resultados que se van a presentar a continuación van de acuerdo con el orden de los objetivos planteados.

Etapa 1: Recopilación de información bibliográfica relacionada al proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe.

Esta etapa se realizó a través la revisión bibliográfica en páginas web, documentos digitales, artículos, tesis, libros, con relación al proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, los autores y su fuente se representan en la siguiente tabla.

Tabla 3-1: Recopilación bibliográfica

Año	Características	Imagen y enlace de acceso
8.000 – 7.000 años a. C. El maíz en América	En la agricultura se puede encontrar en la historia un género silvestre llamado teocinte, el cuál es el antecesor del, maíz que hoy conocemos. En el transcurso de la historia agrícola y gastronómica el hombre de esta región ha hecho cruzamientos genéticos manualmente, y este cereal ha respondido positivamente y de la manera más asombrosa, tal es el caso que hoy existe una interminable lista de variedades y cada una de ellas para diferente uso culinario (Sarango, 2012, p. 26).	 <p data-bbox="1023 1525 1394 1630">Fuente: https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/3838/1/Sarango%20Correa%20Nuris%20Marcela.pdf</p>
5.000 años a. C. El maíz en el Ecuador	Se han hallado evidencias de que en el sitio Vegas en la Península de Santa Elena, se habría sembrado, cosechado, molido y consumido maíz. Esto significa el desarrollo de un cultivo en huerta temprana, mucho antes de la presencia de cerámica, en una época que en terminología americana se llama Formativo Precerámico. (Estrella, 1988, p. 94)	 <p data-bbox="1023 1899 1394 1980">Fuente: https://archive.org/details/ElPanDeAmerica/mode/2up?view=theater</p>

<p>500 a. C. aproximada mente Aparición de las tortillas.</p>	<p>Según el autor (Ceballos, 2015) “las tortillas en general tienen una historia muy amplia que vienen de siglos atrás, cuyo origen se remonta más o menos al año 500 A.C. aunque no se sabe exactamente cómo se las realizaban en esos tiempos, según nuestros antepasados cuentan que se las realizaban en piedra caliente” (p. 26)</p>	 <p>Fuente: http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5519/1/88T00129.pdf</p>
<p>Época de la Conquista Española (1526)</p>	<p>Bartolomé Ruiz, que recorrió las costas de lo que hoy es el Ecuador en 1526, halló maíz en los pueblos costeros. Almagro y Pizarro, iniciaron su viaje de reconocimiento llegando a Atacames, donde dice que “hallaron en todas las casas mucho mantenimiento de maíz muy grueso, van sembrado el maíz con mucho orden, la caña de la planta es tan gruesa, como una lanza de jineta”.</p> <p>Los aportes españoles a las tortillas fueron el queso y la cebolla (Estrella, 1988, p. 74).</p>	 <p>Fuente: https://archive.org/details/EIPanDeAmerica/page/n99/mode/1up?view=theater</p>
<p>1534 Ordenanzas con relación al cultivo del maíz</p>	<p>Fernández de Oviedo conoció que la región de Quito era una zona asentada entre cordilleras muy altas, de clima frío, pero que también tenía valles calientes donde los nativos sembraban maíz. Una vez fundada Quito, los vecinos españoles de la ciudad, solicitaron que el Cabildo les proporcione, estancias para sembraduras y estancias para ganados, el valor que la población nativa dio al maíz, se incrementó al ver el interés que los españoles tenían por su cultivo (Estrella, 1988, p. 77).</p>	 <p>Fuente: https://archive.org/details/EIPanDeAmerica/page/n99/mode/1up?view=theater</p>
<p>1965 Preparación del maíz por los indios</p>	<p>Rodríguez Docampo escribía que los indios del Obispado de Quito eran tan pobres y necesitados, que sólo se sustentaban con maíz tostado, bolas y mazamorra. Se llamaba ticté, a una colada de maíz molido, la harina de maíz se obtenía con la ayuda de un metate, para la elaboración de tortillas, pan, tamales, etc. (Estrella, 1988)</p>	 <p>Fuente: https://archive.org/details/EIPanDeAmerica/page/n108/mode/1up?view=theater</p>
<p>1605 años El maíz en Riobamba</p>	<p>Como afirma (Estrella, 1988) en “Riobamba, en el año 1605, el maíz se sembraba en las tierras altas y los páramos, se cosechaba después de un año y el que sembraba en los valles y en tierras más calientes, a los ocho meses” (p. 82).</p>	 <p>Fuente:</p>

		https://archive.org/details/EIPanDeAmerica/page/n108/mode/1up?view=theater
1960 Tortilla como fuente de alimento zona rural y urbana	Según los autores (Torres et al., 1996) “La tortilla constituye la principal fuente de energía y proteína en la dieta rural y hasta hace pocos años la situación no era diferente en las dietas urbanas. Sin embargo, en los últimos años ha ocurrido un desplazamiento importante de la tortilla en la alimentación urbana” (p. 109).	 Fuente: http://ru.iiec.unam.mx/2521/1/LaIndustriaDeLaMasaYLaTortilla.pdf
1990 Aparición de las tortillas como alimento de consumo familiar	Los pobladores del Cantón Penipe que preparaban en esa época las tortillas de maíz señalaban que su elaboración lo aprendieron de sus antepasados, quienes elaboraban las tortillas primeramente para el consumo familiar (Torres et al., 1996)	 Fuente: http://ru.iiec.unam.mx/2521/1/LaIndustriaDeLaMasaYLaTortilla.pdf
Actualidad	Luego se convirtió en el negocio de las familias. Reportaban que en este cantón el maíz es el producto tradicional y la base para elaborar las tortillas de maíz, cuyo ‘secreto’ es la cocción en la piedra que le da un sabor único, ya que no utiliza gran cantidad de grasa, sino que casi únicamente el calor que emana de la piedra. En el cantón Penipe esta tradición de preparar las tortillas tiene más de un siglo se ha convertido en uno de los íconos en la elaboración de la tortilla de maíz (Sarango, 2012, p. 43)	 Fuente: https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/3838/1/Sarango%20Correa%20Nuris%20Marcela.pdf

Fuente: Recopilación bibliográfica 2023.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Etapa 2: Proceso de elaboración de la tortilla de maíz característico del cantón Penipe a través de los resultados obtenidos de la encuesta y entrevista

Los resultados obtenidos del proceso de investigación fueron obtenidos a través del análisis de información de la aplicación de la encuesta a 99 personas como indica la muestra y 4 entrevistas a dueños de los locales más antiguos, en los que se elaboran las tortillas de maíz en el Cantón Penipe. Los datos se analizaron, mediante el programa Excel, el cual generó la información en cuadros de doble entrada, en los que se presentó la frecuencia de respuestas y los gráficos circulares y de barras en los que se organizó la información para su mejor comprensión.

Posteriormente, se presentó la opinión de los entrevistados, explicada mediante análisis de contenido, siendo el método con el que se interpretó la información dada por la muestra abordada.

A. Resultados de la encuesta.

Pregunta 1. Edad y sexo de los encuestados

Tabla 3-2: Edad y sexo de los encuestados

EDAD	SEXO				TOTAL	
	MASCULINO		FEMENINO		Frecuencia	Porcentaje
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje		
18 – 28 años	3	3.0	5	5.1	8	8.1
29 – 38 años	5	5.1	7	7.1	12	12.1
39 – 48 años	9	9.1	11	11.1	20	20.2
49 – 58 años	10	10.1	12	12.1	22	22.2
59 – 68 años	8	8.1	10	10.1	18	18.2
69 – 78 años	5	5.0	9	9.1	14	14.1
79 – 88 años	1	1.0	3	3.0	4	4.0
Más de 88 años	1	1.0	0	0	1	1.0
TOTAL	42	42.4	57	57.6	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

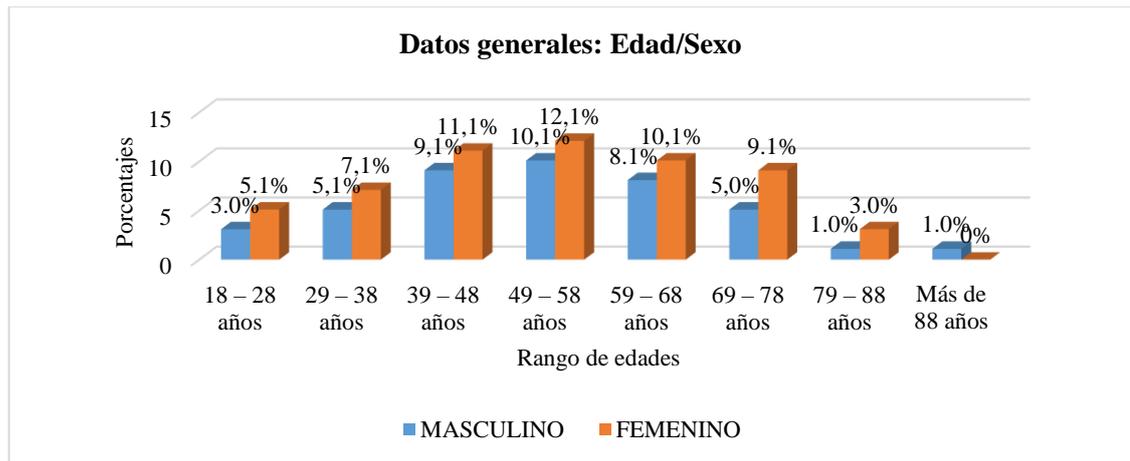


Ilustración 3-1: Edad y sexo de los encuestados

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

En cuanto a la edad y sexo de los encuestados, prevaleció en un 12.1% el sexo femenino del rango de edad de 49-58 años, seguido del 11.1% entre 39-48 años y los porcentajes más bajos 1.0% fue de las mujeres mayores de 88 años. Mientras que para el sexo masculino de 10.1% se encontró entre 49-58 años, seguido del 9.1% entre 39-48 años, de los cuales los porcentajes más bajo 1.0% correspondió a los hombres de más de 88 años.

Con estos resultados se verifica la disponibilidad de las mujeres adultas en proporcionar información y contribuir al desarrollo de la presente investigación.

Pregunta 2. ¿Ha consumido alguna vez las tortillas de maíz del Cantón Penipe?

Tabla 3-3: Consumo de las tortillas de maíz

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				TOTAL	
SI		NO			
F	%	F	%	F	%
91	91.9	8	8.1	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

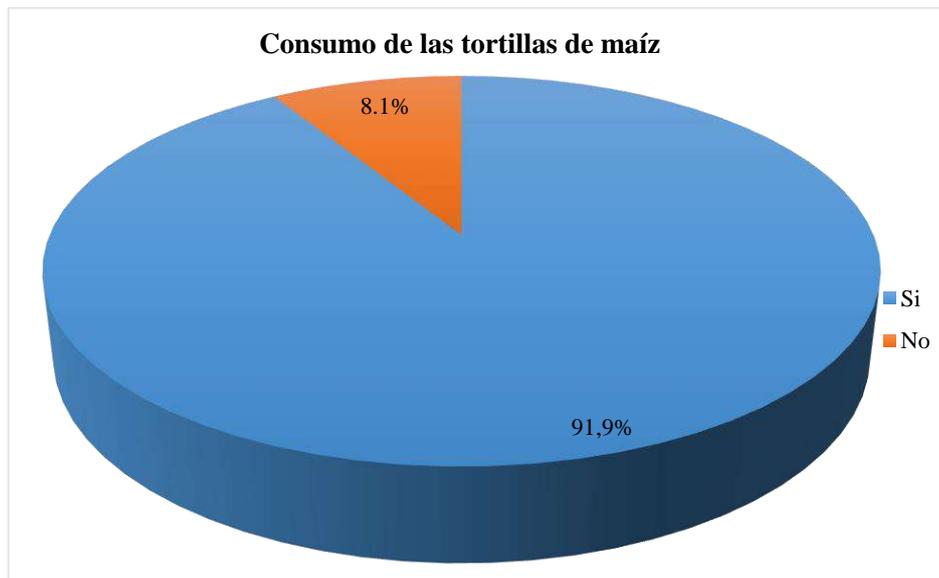


Ilustración 3-2: Consumo de las tortillas del maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 6-2 se concluye que el 91,9 % de los encuestados afirman que, si han consumido las tortillas de maíz, mientras que el 8,1% no la ha consumido, lo que nos indica que la mayoría de las personas que habitan en el cantón han consumido las tortillas de maíz y podrían aportar con información relevante a la investigación.

Pregunta 3. ¿Conoce usted el tipo de maíz con la que se hacen las tortillas de maíz de Penipe? Si su respuesta es afirmativa, continúe con la pregunta No. 4. Si su respuesta es negativa, pasar a la pregunta No. 5.

Tabla 3-4: Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				TOTAL	
SI		NO			
F	%	F	%	F	%
48	48.5	51	51.5	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela, 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

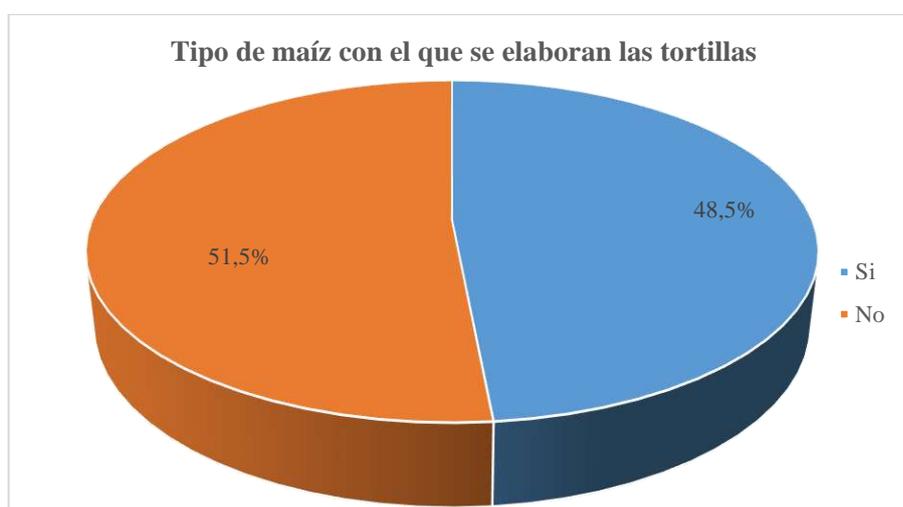


Ilustración 3-3: Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas

Realizado por: Evelyn Aucancela, 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 7-2 de acuerdo con las encuestas realizadas, los habitantes del cantón Penipe el 48,5% confirman que conocen el tipo del maíz que se utiliza para preparar las tortillas y con el 51,5% no lo conocen. Esto indica que mucho de los habitantes del cantón desconocen la variedad del principal ingrediente que se usa como base.

Pregunta 4. Del siguiente listado, identifique cuál es el tipo de maíz utilizado para la elaboración de las tortillas.

Tabla 3-5: Tipo de maíz utilizado para la elaboración de las tortillas

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS		
Tipos de maíz	F	%
Maíz blanco	9	9,1
Maíz morado	5	5,1
Maíz amarillo	13	13,1
Maíz dulce	5	5,1
Maíz arenoso	6	6,1
Maíz amarillo dentado	10	10,1
TOTAL	48	48,5

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

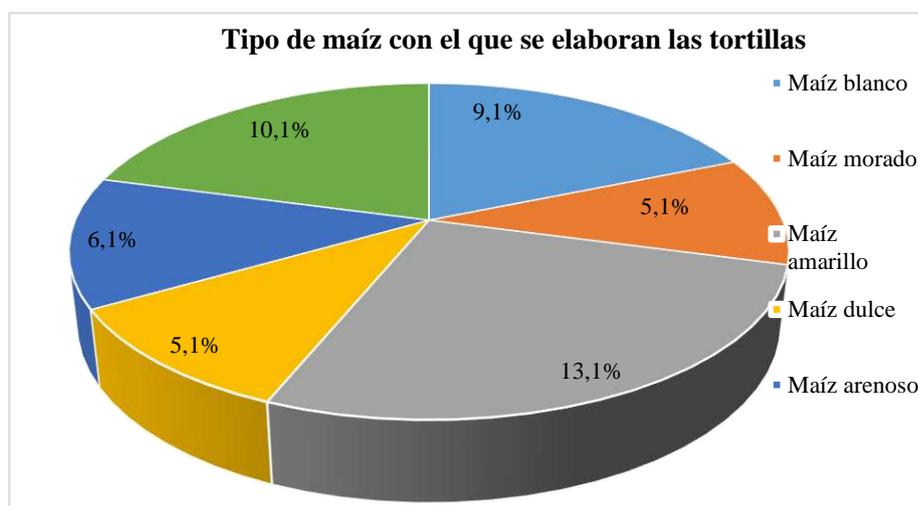


Ilustración 3-4: Tipo de maíz con el que se elaboran las tortillas

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 8-2, en cuanto al tipo de maíz utilizado para la elaboración de las tortillas, se pudo determinar con el 13,1% de los encuestados prefieren el maíz amarillo, le sigue el maíz amarillo dentado con el 10,1% y maíz blanco con el 9,1%. Esto nos indica que los habitantes del cantón Penipe, no tienen lo suficientemente claro que el maíz amarillo dentado, es el que se emplea para la preparación de las tortillas de maíz.

Pregunta 5. ¿Conoce usted cuándo es la cosecha de maíz? Si su respuesta es afirmativa, mencione el mes: _____

Tabla 3-6: Época de cosecha del maíz

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS					TOTAL	
¿Conoce usted cuándo es la cosecha de maíz?	Si		No		F	%
	F	%	F	%		
	57	57,6	42	42,4	99	100,0
CATEGORIAS DE RESPUESTAS						
Meses de cosecha	F			%		
Abril – Mayo	11			11,1		
Junio – Julio	13			13,1		
Agosto – Septiembre	15			15,2		
Octubre- Noviembre	18			18,2		
TOTAL	57			57,6		

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

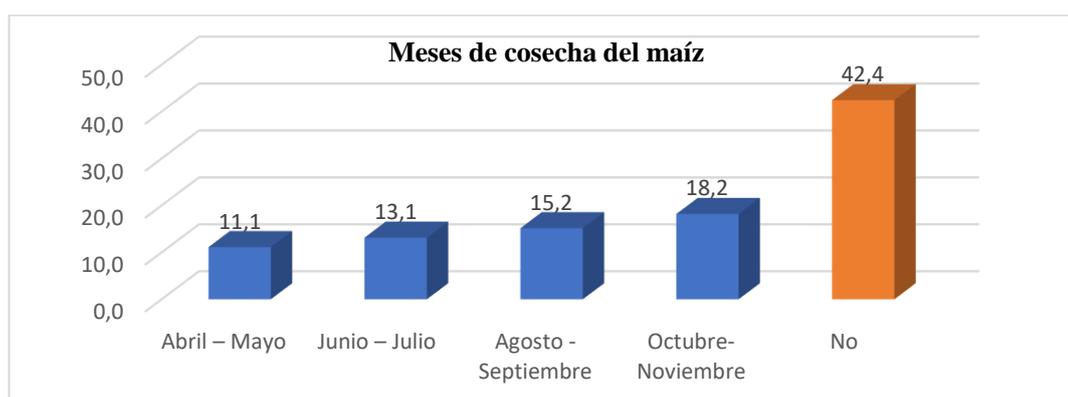


Ilustración 3-5: Meses de cosecha del maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 9-2, al analizar la época de cosecha del maíz en el cantón Penipe, se ha podido encontrar que el 57,6% conocen la época en la que se cosecha y el 42,4% no conoce sobre la cosecha.

De los 57,6% que contestaron afirmativamente apenas el 24,2 % conoce la respuesta correcta hecho que demuestra el porcentaje restante quizás no sabe la respuesta con seguridad o confunden los términos de siembra y cosecha.

Pregunta 6. ¿Conoce usted qué tipo de proceso recibe el maíz previo a la preparación de las tortillas? Si es afirmativa, señale: Molido, Secado, Tostado

Tabla 3-7: Proceso del maíz previo a la preparación de las tortillas

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				
¿Conoce usted qué tipo de proceso recibe el maíz previo a la preparación de las tortillas?	Si		No	
	F	%	F	%
	43	43.4	56	56.6
Proceso de preparación del maíz	SI			
	F	%		
Molido	19	19.2		
Secado	13	13.1		
Tostado	11	11.1		
TOTAL	43	43.4		

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

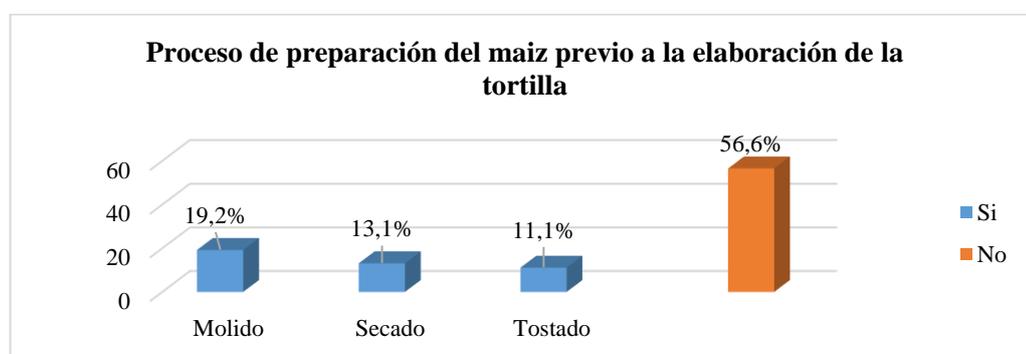


Ilustración 3-6: Proceso del maíz previo a la preparación de las tortillas

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 10-2, con relación al proceso de maíz previo a la preparación de las tortillas, se observa que el 43,4% de los encuestados saben cómo es el proceso preparativo, mientras que 56,6% dice que no sabe acerca del procedimiento de preparación de las tortillas de maíz.

En el caso de los encuestados que si conocen el proceso que recibe el maíz previo a la preparación de las tortillas, el 19,2% señala molido, el 13,1% indica secado y el 11,1% afirma tostado. Se evidencia que quizás existe una confusión entre la preparación de la harina de maíz y la preparación de las tortillas únicamente.

Según estos resultados, se concluye que la mayoría de la población del cantón Penipe, no conocen el proceso de producción del maíz para preparar las tortillas tradicionales de este sector. Por lo que, es menester hacer del conocimiento de la importancia de esta información a la población referente al proceso que debe recibir el maíz previo a la preparación.

Pregunta 7. ¿Conoce usted cuáles son los ingredientes para elaborar las tortillas de maíz? Si es afirmativa, seleccione entre las alternativas dadas.

Tabla 3-8: Ingredientes para elaborar las tortillas de maíz

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				
¿Conoce usted cuáles son los ingredientes para elaborar las tortillas de maíz?	Sí		No	
	46	46.5	53	53.5
Harinas				
	F		%	
Harina de maíz blanco	11		11.1	
Harina de maíz amarillo	27		27.3	
Harina de maíz morado	8		8.1	
Condimentos				
Sal	46		46.5	
Pimenta	0		0	
Comino	0		0	
Cilantro	0		0	
Ajo	0		0	
Grasas				
Manteca de cerdo	17		17.2	
Mantequilla	14		14.1	
Margarina	13		13.1	
Mapahuira	2		2.0	
Relleno				
Queso Fresco	23		23.2	
Queso Maduro	13		13.1	
Queso Tierno	10		10.1	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

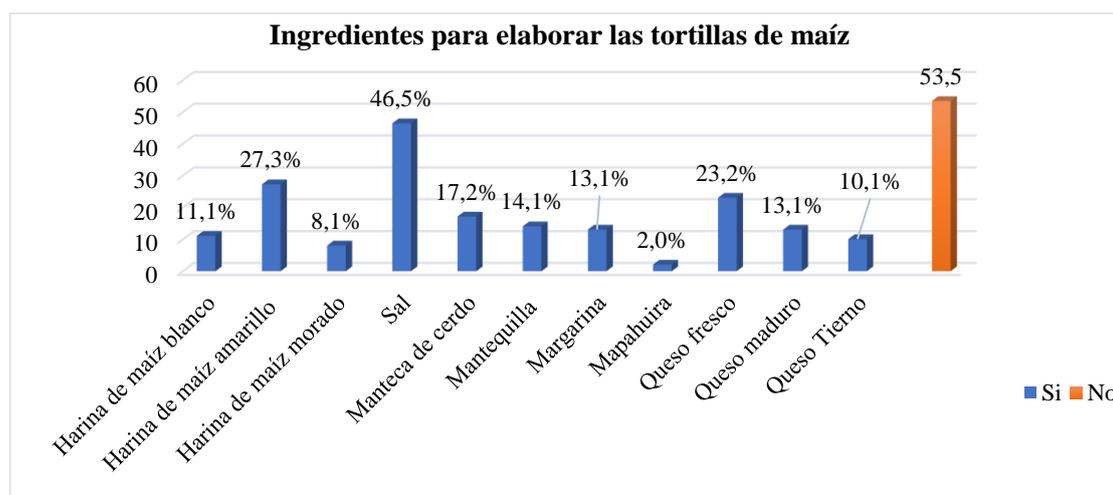


Ilustración 3-7: Ingredientes para elaborar las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 11-2 en cuanto a los ingredientes para elaborar las tortillas de maíz, el 53.5% de los moradores del cantón Penipe señala que no conocen los ingredientes que se utilizan como base para la preparación; solo el 46.5% indica que si sabe esta información.

Del 46.5% de esta población encuestada se confirma que la población conoce parcialmente sobre los ingredientes que se utilizan para elaborar las tortillas de maíz. Para el criterio “harina” el 27.3% contesta afirmativamente mientras que el restante desconoce los tipos de granos para la tortilla.

Para el criterio “condimentos” se demuestra todo lo contrario las personas si reconocen a la sal como parte de la receta tradicional. Sobre el uso de las grasas, los moradores del Cantón Penipe señala en un 17.2% manteca de cerdo, el 14.1% mantequilla, el 13.1% margarina y el 2.0% Mapahuirá. En cuanto al relleno, afirma con el 23.2% queso fresco, el 13.1% queso maduro y el 10.1% queso tierno.

Según estos resultados, se evidencia que los habitantes del cantón Penipe en su mayoría no manejan la información suficiente sobre los ingredientes que son utilizados para la elaboración de las tortillas de maíz. Lo que permite afirmar, que debe dárseles a conocer este tipo de información acerca de los ingredientes que lleva la preparación de las tortillas de maíz.

Pregunta 8. ¿Ha elaborado usted las tortillas de maíz del cantón Penipe? Si su respuesta es positiva, continúe con la pregunta No. 9. De ser negativa pase a la pregunta No. 10.

Tabla 3-9: Elaboración de las tortillas de maíz.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				TOTAL	
SI		NO		F	%
F	%	F	%		
48	48.5	51	51.5	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

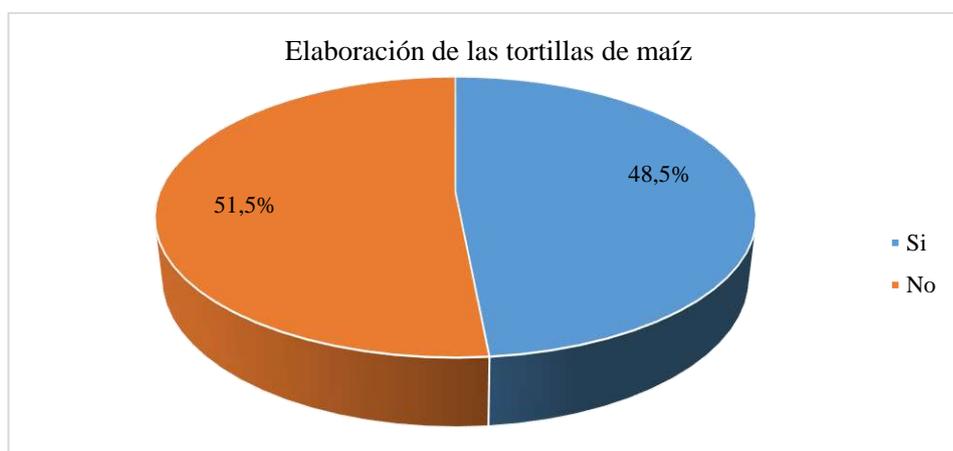


Ilustración 3-8: Elaboración de las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 12-2 Según los resultados obtenidos, se evidencia que el 51.5% de la muestra, que fue encuestada, señalan que no ha elaborado las tortillas de maíz, mientras que solo el 48.5% si las ha hecho. Estos resultados corroboran, la necesidad de dar a conocer sobre el de la tortilla de maíz en la región, como una actividad que es tradicional de este cantón y parte de su propia identidad.

Pregunta 9. ¿Indiqué cuál es el proceso de elaboración de la tortilla de maíz?

Enumere según el orden: Selección del maíz, Desgranar, Secado, Limpieza, Tueste del maíz, Enfriar, Moler, Masa, Sazonar la masa, Mezclado, Porcionado, Preparación del relleno, Colocar el relleno, Moldeado, Cocción y Servir

Tabla 3-10: Proceso de elaboración de las tortillas de maíz.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS			
Señalaron correctamente la respuesta		No señalaron correctamente la respuesta	
F	%	F	%
22	22.2	26	26.3

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

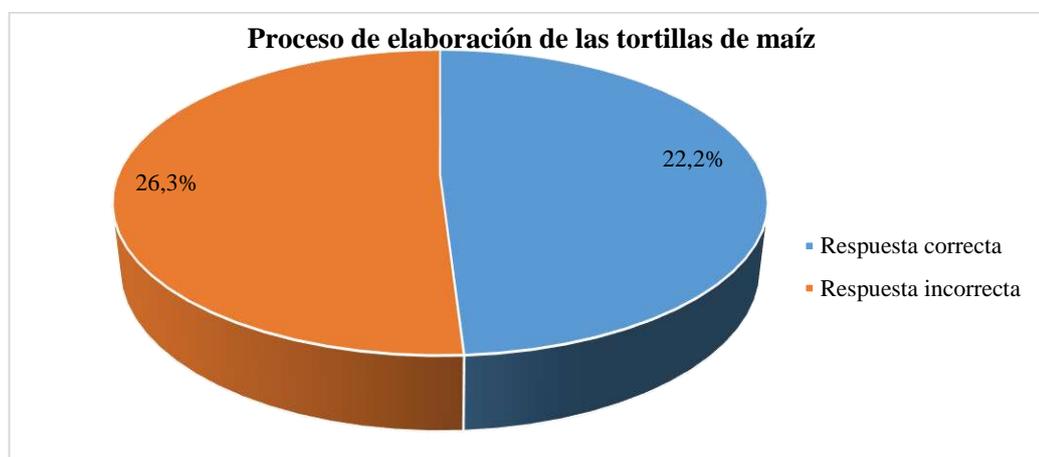


Ilustración 3-9: Proceso de elaboración de las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis La Tabla 13-2 tiene relación con la tabla 10-2, de acuerdo con los resultados antes expuestos, muestran que el 48.5% de la muestra encuestada, de los cuales el 26.3% no señalaron correctamente la respuesta y solo el 22.2% señala correctamente. Esto nos indica que la forma correcta de elaboración de la tortilla de maíz se da mediante los siguientes pasos: Paso 1: Selección del maíz - Paso 2: Desgranar - Paso 3: Secado - Paso 4: Limpieza - Paso 5: Tueste de maíz - Paso 6: Enfriar – Paso 7: Moler – Paso 8: Masa – Paso 9: Sazonar la masa – Paso 10: Mezclado – Paso 11: Porcionado – Paso 12: Preparación del relleno – Paso 13: Colocar el relleno – Paso 14: Moldeado – Paso 15: Cocción y servir.

Por lo que se evidencia que los habitantes del cantón Penipe, no conoce el proceso de elaboración en secuencia lógica, desde la selección del grano hasta servir el producto una vez elaborado y es menester suministrar la suficiente información al respecto, con el propósito que la población encuestada tenga conocimiento de esta actividad tradicional tan importante para el cantón.

Pregunta 10. ¿Qué genero lidera la preparación de las tortillas de maíz de Penipe? Si es así, ¿cuál es la edad aproximada de esta persona? Si desconoce la respuesta, por favor continúe a la siguiente pregunta. Hombre/Mujer Edad aproximada:

Tabla 3-11: Edades de las personas que en el Cantón Penipe elaboran las tortillas de Maíz

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				
Edades de las personas que en el Cantón Penipe elaboran las tortillas de Maíz	Hombre		Mujer	
	F	%	F	%
< 50	4	4.0	9	9.1
Entre 50 – 60 años	15	15.2	66	66.7
> 60	1	1.0	4	4.0
TOTAL	20	20.4	79	79.9

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

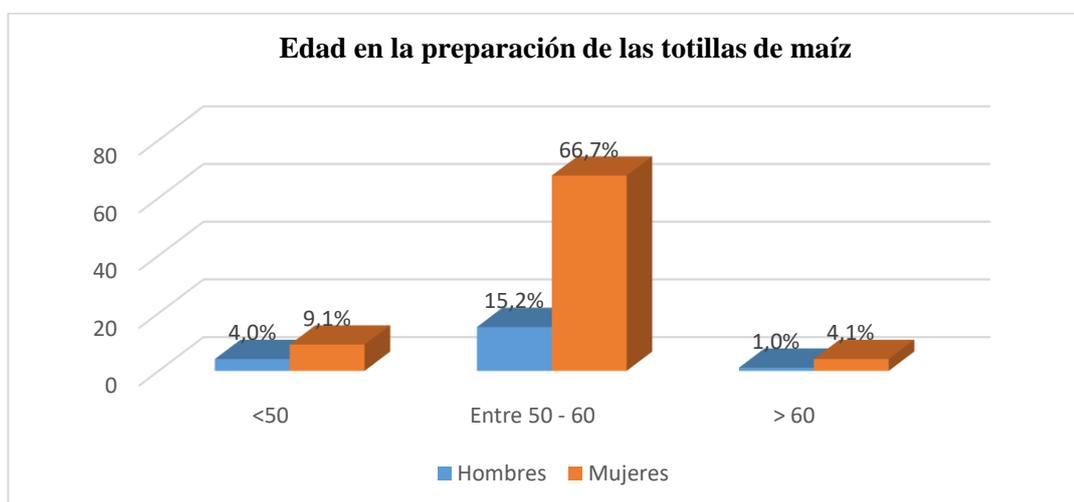


Ilustración 3-10: Elaboración de las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la tabla No. 14-2 con relación al género que lidera en la preparación de las tortillas de maíz, para determinar las frecuencias, se estableció rangos de edades, dentro del cual se ha determinado que el mayor rango que lidera está entre los 50-60 años de género femenino con el 66,7%, seguido del mismo rango con el 15,2% de género masculino, lo que nos indica que las mujeres son las que más elaboran las tortillas de maíz de entre los 50 – 60 años.

Pregunta 11. ¿Conoce usted cuál es la técnica de cocción de las tortillas de maíz? Si usted desconoce, termina la encuesta.

Tabla 3-12: Formas de cocción de las tortillas de maíz.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS	Si		No	
	F	%	F	%
¿Conoce usted cuál es la técnica de cocción de las tortillas de maíz?	46	46.5	53	53.5
CATEGORÍAS DE RESPUESTAS	F		%	
Hervido	10		10.1	
Horneado	11		11.1	
Asado	25		25.3	
TOTAL	46		46.5	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

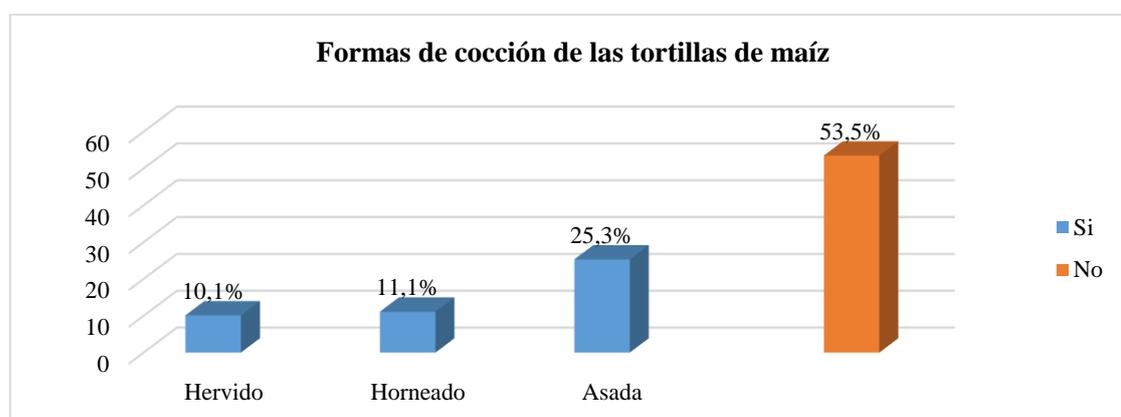


Ilustración 3-11: Cocción de las tortillas del maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la tabla 15-2 en cuanto a las formas de cocción de la tortilla de maíz, se pudo determinar que el 53,5% de los moradores del cantón no conocen la técnica de cocción que se requieren para la preparación de las tortillas de maíz, solo el 46,5% de los encuestados conocen el método. El 25,3% señala el método de cocción de asado, seguido con el 11.1% horneado, lo que indica que el sabor y la textura a este producto final, no es bien conocida por las personas que fueron encuestadas, por lo que se evidencia la necesidad de dar a conocer esta información en dicha población.

Pregunta 12. ¿Qué tipo de utensilio prefiere para la cocción de las tortillas de maíz?

Tabla 3-13: Utensilio que prefiere para la cocción de las tortillas de maíz.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS	F	%
Piedra volcánica	25	25.3
Piedra del paramo	11	11.1
Barro (tiesto)	10	10.1
TOTAL	46	46.5

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

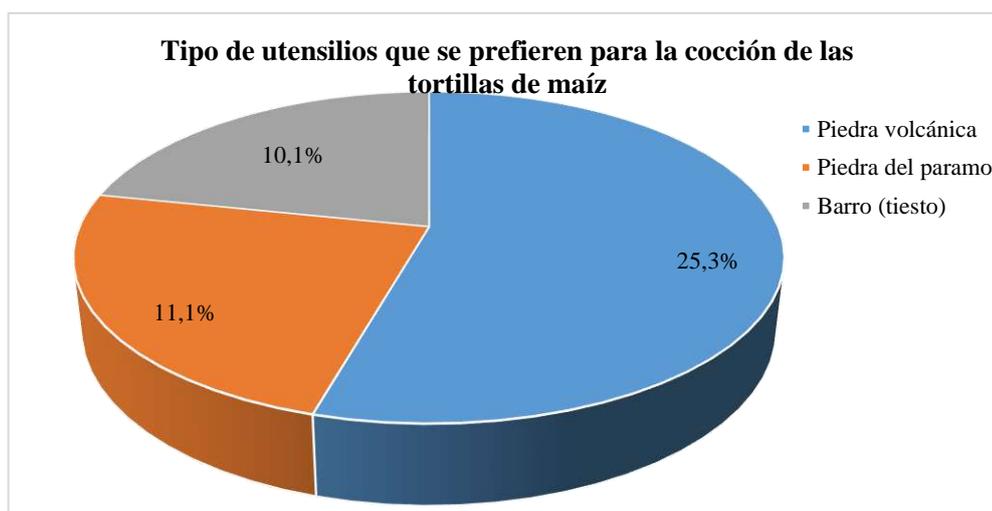


Ilustración 3-12: Utensilio que prefiere para la cocción de las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la tabla 16-2, al analizar el tipo de preferencia de utensilio para la cocción de las tortillas de maíz, se ha podido encontrar que el 25,3% prefiere la piedra volcánica, le sigue el de piedra de páramo con el 11,1 % y el de barro con el 10,1%. Estos nos indican que la población del cantón prefiere para la cocción de las tortillas de maíz la piedra volcánica o de piedra de páramo, es decir, que se encuentra relacionado con la naturaleza, campo o el sector rural. Sin embargo, la receta tradicional de las tortillas es en piedra del páramo.

Pregunta 13. ¿Cree usted que la cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor?
 Respuesta afirmativa, mencione el por qué: _____

Tabla 3-14: La cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				TOTAL	
SI		NO		F	%
F	%	F	%		
44	44.4	55	55.6	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

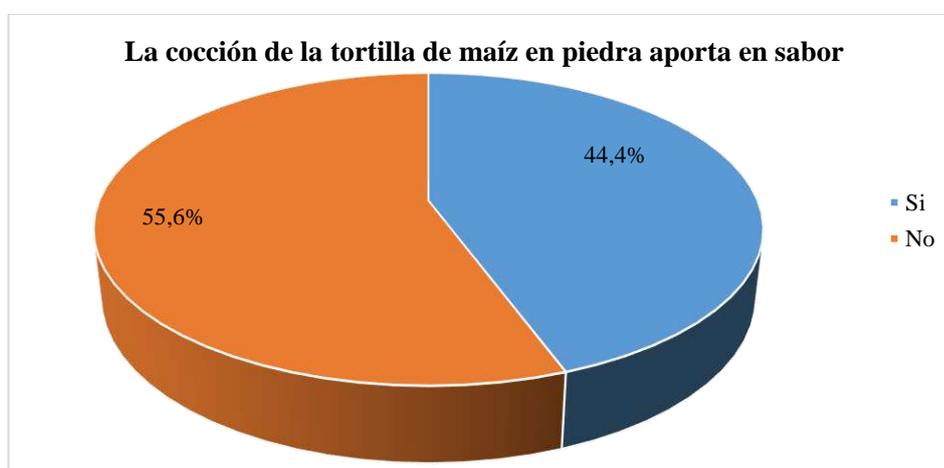


Ilustración 3-13: La cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la Tabla 17-2, los datos obtenidos muestran que, el 55.6% de los encuestados señaló que no conocen que la cocción de las tortillas de maíz en las piedras de páramo, le aportan un sabor especial y solo el 44.4% si conoce esta información. Estos resultados enfatizan, la importancia que tiene dar a conocer esta tradición en esta región; ya que la elaboración y producción de la tortilla de maíz, se realiza inicialmente en las piedras del páramo, lo que se considera como tradicional en el cantón Penipe. Así mismo, afirmaron que, proporciona a la tortilla de maíz un sabor original e inigualable, propio y que identifica este lugar.

Pregunta 14. ¿Cuándo usted consume las tortillas de maíz con qué otras preparaciones gastronómicas suele acompañarlas? Otros: _____

Tabla 3-15: Cuando consume las tortillas de maíz con qué otras preparaciones gastronómicas suelen acompañarla.

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS		
Preparaciones	F	%
Hornado	42	42.4
Cuy Asado	0	0
Pollo Asado	0	0
Fritada	49	49.5
Yaguarlocro	0	0
Caldo de gallina criolla	0	0
Mote frito	0	0
Ajjes		
Ají de queso	91	91.9
Ají de chocho	0	0
Ají de tomate de árbol	0	0
Bebidas Calientes		
Café	91	91.9
Te	0	0
Aguas Aromáticas	0	0
Chocolate en agua	0	0
Chocolate en leche	0	0
Bebidas frías		
Gaseosas	0	0
Licor de manzana	0	0
Licor de Claudia	0	0
Canelazo	0	0
Jugos	91	91.9

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

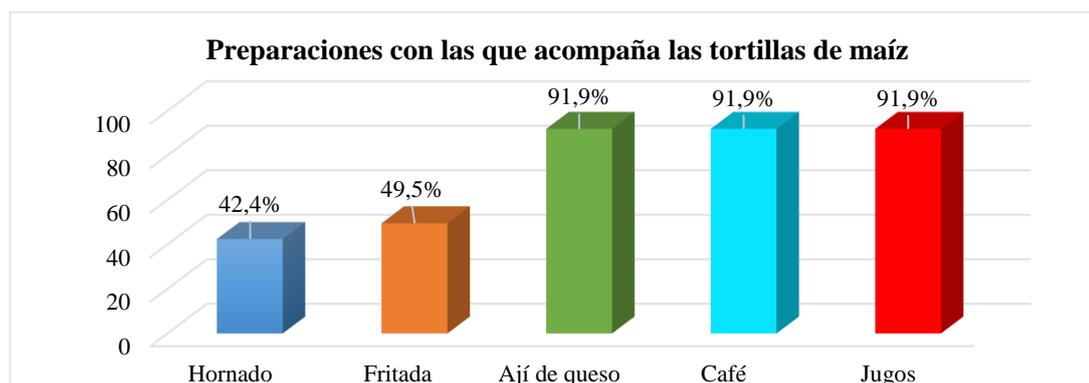


Ilustración 3-14: Preparaciones gastronómicas con las que se suele acompañar las tortillas de maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis La tabla 19-2, tiene relación con la tabla 4-2, de los 91,9% de los encuestados que afirmaron que alguna vez consumió las tortillas de maíz. De las cuales, se obtuvo que principalmente se acompañan con preparaciones como el café, jugos y ají de queso. Otras preparaciones como el hornado y la fritada también suelen ser de mayor consumo.

Pregunta 15. ¿Conoce usted las fiestas tradicionales del cantón Penipe que están relacionadas a la elaboración de la tortilla de maíz? Si su respuesta es negativa, termina la encuesta.

Tabla 3-16: Fiestas Tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz

CATEGORÍAS DE RESPUESTAS				TOTAL	
SI		NO			
F	%	F	%	F	%
49	49.5	50	50.5	99	100

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.



Ilustración 3-15: Tradiciones relacionadas con la elaboración y producción de las tortillas de Maíz

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis

De la tabla 20-2, refleja que el 50.5% de los encuestados, no conocen ninguna fiesta en relación a las tortillas de Penipe. El 49.5% señala que si las conoce. Por lo que se concluye, es importante exponer los resultados de esta investigación para elevar el porcentaje de personas que conocen las fiestas.

Pregunta 16. ¿En cuál de las siguientes tradiciones del cantón Penipe se consumen y se elaboran mayoritariamente las tortillas de maíz?

Tabla 3-17: Tradiciones del cantón en las que se consumen las tortillas de maíz.

CATEGORÍAS DE RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fiesta cantonal	3	3,0
Fiestas populares	26	26,3
Semana Santa	4	4,0
Corpus Christi	2	2,0
Día de los Santos Difuntos	2	2,0
El Animero de Penipe	5	5,1
Fiestas en honor a San Francisco de Asís	4	4,0
Carnaval	3	3,0
TOTAL	49	49,5

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

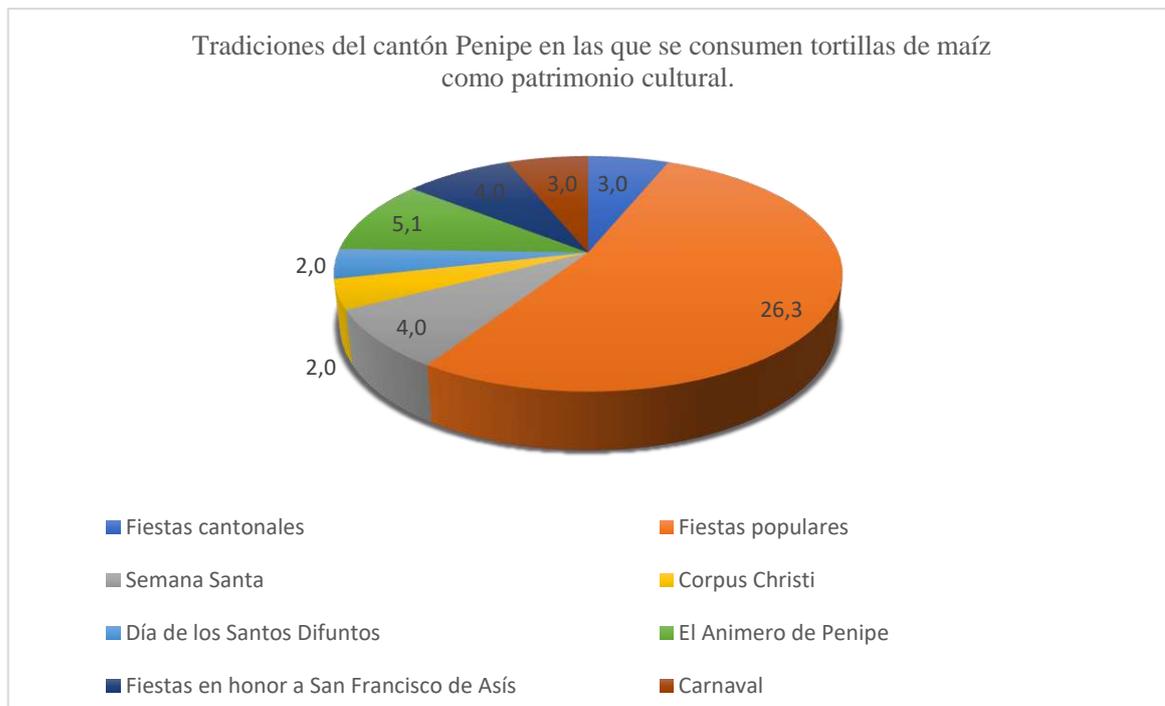


Ilustración 3-16: Tradiciones del cantón Penipe en las que se consumen tortillas de maíz como patrimonio cultural.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Fuente: Encuesta, cantón Penipe, 2023.

Análisis.- La tabla 21-2, tiene relación con la tabla 17-2, el 49.5% de los pobladores encuestados de la pregunta 15 que señalaron conocer las fiestas tradicionales alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz, se obtuvo que el 26.3% de la población encuestado, coinciden en señalar que las tortillas de maíz se consumen en las fiestas populares; el 5.1% El Animero de Penipe, el 4.0% en las Fiestas en honor a San Francisco de Asís y en Semana Santa; el 3.0% en las Fiesta Cantonal y Carnaval y el 2.0% en el Día de los Santos Difuntos y en Corpus Christi.

B. Resultados de la entrevista

A continuación, se presentan los resultados de las entrevistas aplicadas en los establecimientos tradicionales en los que se elaboran las tortillas de maíz, los resultados fueron analizados en su contenido de acuerdo con las respuestas obtenidas, cuyos resultados se presentan a continuación:

Nombre.

E1: Noris Ochoa

E2: Laura Peña

E3: Alejandro Barriga

E4: Evelin Iñiguez

Edad.

E1: 51

E2: 50

E3: 58

E4: 46

Ocupación.

E1: Comerciante

E2: Comerciante

E3: Comerciante

E4: Comerciante

Estas personas son comerciantes dueñas de los locales que integraron la muestra en estudio.

¿Cuántos años aproximadamente tienen elaborando las tortillas de maíz en este cantón?

E1: Toda la vida, ya que es un producto tradicional de este cantón.

E2: Desde su fundación, ya que es un producto particular de esta población

E3: En el local 80 años heredada esta tradición de la abuela Rosa Peña.

E4: Desde la existencia del cantón, ya que las tortillas de maíz son típicas de esta región

¿Quién le enseñó este oficio?

E1: Su madre

E2: Autodidacta

E3: La abuela Rosa Peña

E4: Tradición familiar enseñada por su madre.

¿Cuántos años lleva realizando este trabajo?

E1: Más de 30 años

E2: Aproximadamente 16 años

E3: Unos 35-48 años.

E4: Más de 20 años.

¿Qué tipo de maíz utiliza para su elaboración?

E1: Harina de maíz

E2: El calentado

E3: Maíz amarillo cocido y molido

E4: Maíz duro amarillo

¿Cuál es la época de cosecha del maíz?

E1: Julio y agosto.

E2: Julio y agosto.

E3: Julio y agosto.

E4: Julio y agosto.

¿De qué lugar obtienen la piedra volcánica?

E1: Tungurahua

E2: De la mina regional

E3: Las minas ubicadas en San Antonio del cantón de Penipe, que básicamente es una parroquia rural adyacente a este lugar.

E4: Las piedras son recogidas por personas que buscan en las zonas más profundas del páramo en la parroquia de Matus, en el cantón de Penipe, y luego las venden.

¿Cómo es el proceso de producción del maíz que se utiliza para realizar la tortilla? Explique.

E1: Se le coloca los huevos al maíz, se le coloca mantequilla y se mezcla todo bien.

E2: Compran las masas ya elaboradas

E3: Para hacer tortillas, se mezcla harina de maíz con una mezcla de especias y se mezcla hasta que se forme una masa suave. Luego se forman las tortillas y se rellenan con queso. Se colocan sobre una piedra previamente calentada en una estufa de leña de eucalipto y se cocinan durante 10 minutos. Luego se sirven con un pozuelo de ají molido y queso tierno salado, se le acompaña con una taza de café.

E4: Se mezcla bien la harina con agua, mantequilla, un guisillo de productos naturales (cebollas, ajo, otras) y sal al gusto.

Interpretación y análisis de los resultados

Las personas que fueron entrevistadas son dueñas de 4 locales del cantón en los cuales se elaboran y producen las tortillas de maíz, de las cuales 2 guardan la cultura y la herencia ancestral en su elaboración (local de Noris Ochoa y Alejandro Barriga). Estas personas se encuentran entre los rangos de edades de 46 a 58 años, de las cuales la mayoría son mujeres dedicadas al comercio relacionado con la elaboración y producción de las tortillas de maíz. Las piedras son adquiridas por diferentes medios, incluyendo minas en Tungurahua y San Antonio, y también son vendidas por personas que se dedican a su comercialización

El oficio en su mayoría fue aprendido de las abuelas, las madres, es decir, heredado como un bien intangible, en virtud de mantener la tradición y costumbres del cantón. En cuya actividad llevan desde 16 a 48 años, esta elaboración es tradicional propia de este cantón, por lo que se prepara desde que fue fundada la población inicialmente.

Para la elaboración de la tortilla de maíz de forma general utilizan maíz duro amarillo, cocido y molido, el cual queda como una masa que es aliñada y de esta forma se prepara y elabora este producto que puede ser acompañado con diferentes alimentos que son consumidos en todas las épocas de año, como el queso tierno salado que contrarresta el delicioso sabor de la tortilla y son servidas con ají molido en piedra, se elabora y consume en fechas festivas cantonales y populares; aun cuando la cosecha propiamente del maíz se da en julio y agosto.

Etapa 3: Descripción de las tradiciones culturales alrededor de la preparación de la tortilla de maíz en el cantón Penipe.

Con base en los datos obtenidos en la encuesta los meses de cosecha del maíz en el cantón Penipe es entre el mes de abril y junio. Los agricultores se orientan por el calendario lunar para sembrar los diferentes productos, en este caso el maíz es decir que la plantación sea antes o después de la luna llena. Esto permite que la planta crezca con abundancia y produzca un buen maíz. Si se siembra en otra época del ciclo lunar, la mata crece de manera desmedidamente alta y no produce la mazorca con maíz. En este territorio se cultiva maíz blanco, amarillo y morado, debido a que sus suelos son fértiles que favorecen al desarrollo de la agricultura. La siembra del maíz es realizada por familiares ascendientes, descendientes y por personas relacionadas entre sí en la comunidad, quienes son los encargados de sembrar en el mes de septiembre y noviembre.



Ilustración 3-17: Plantación de maíz.
Fuente: Penipe, 2023.

El cultivo del maíz tiene el siguiente proceso:

1. Arar la tierra.
2. Botar abono natural.
3. Mezclar la tierra con el abono.
4. Realizar el surco o wachu.
5. Sembrar el maíz a una profundidad de 3 a 4 cm a una distancia de un paso.
6. Después de dos meses se procede a deshierbar.
7. Posteriormente se fumiga.
8. Más adelante se procede a realizar el aporque.
9. Luego se deja un tiempo estimado de 2 meses para el proceso de secado en la misma mata sin desprender la planta del suelo.
10. Por último, el hombre y la mujer son los encargados en realizar la cosecha.

Cabe mencionar que para obtener una característica del producto se debe utilizar el maíz amarillo dentado puesto que este maíz contiene más almidón ideal para la elaboración de las tortillas. La encargada de elaborar la tortilla tradicionalmente es la mujer como se describe en la página 70.



Ilustración 3-18: Masa del maíz
Fuente: Penipe, 2023.

Para la elaboración de las tortillas de maíz una de las tradiciones es asarla en piedra caliente conocida como piedra volcánica por unos, mientras que otros indican que la originalidad de la piedra no es del volcán Tungurahua, si no como refiere en la página oficial del municipio de Penipe que es del “sector del Pongo, situado en la parroquia de Matus. Esta piedra es utilizada para hacer las famosas tortillas de maíz asadas en piedra” (GAD Penipe, 2016) quienes explicaron el origen de la piedra y el tratamiento que se sigue para su curación y posterior utilización como se apreciar en la imagen siguiente.



Ilustración 3-19: Piedra caliente
Fuente: Penipe, 2023.

El fogón donde se coloca la piedra para el asado de la tortilla es prendido con leña de eucalipto, dándole un auténtico y agradable sabor. Se sirven con ají molido en piedra y una taza de café, también se suelen servir con otras preparaciones gastronómicas como el hornado y la fritada. Para la manipulación de la masa de la tortilla de maíz utilizan un utensilio ancestral de madera denominado “cuchara de palo”, este instrumento ayuda a que la masa sea uniforme y homogénea.



Ilustración 3-20: Cuchara de palo
Fuente: Penipe, 2023.

Las tortillas de maíz son elaboradas y producidas para ser compartidas en diferentes actividades culturales de origen no religioso y religioso. Estas festividades tradicionales ayudan al cantón a tener una gran afluencia de turistas extranjeros y nacionales siendo partícipes de la cultura. En las

actividades culturales no religiosas como es el carnaval, se celebra en el mes de febrero. Festividad que inicia 3 días antes del miércoles de ceniza, donde se desarrolla el desfile de la alegría y se pueden observar danzantes con diferentes disfraces como el curiingue, diablo humas, warmi tukushka, reyes magos, acompañado por la banda del pueblo para que disfruten los turistas y las personas de la localidad.

Carlos Chauca, señala que “la celebración del carnaval comienza aproximadamente a las 7:00 p.m. con un desfile nocturno por las principales calles de la cabecera cantonal, dura dos horas aproximadamente. La variada programación que organizan las autoridades locales incluye coplas carnavaleras, juegos populares, eventos artísticos, eventos de comparsas, presentación de personajes tradicionales como el Taita Carnaval. En él participan autoridades, familias y el pueblo que recorren alegres sus calles” (Villacrés y Paredes, 2014, p. 12).

Tabla 3-18: Disfraces por los danzantes.

Curingue	
Diablo humas	
Warmi tukushka	
Reyes magos	
Banda del pueblo	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.

Una de las actividades religiosas más importante en el cantón es el día de los difuntos que se celebra en el mes de noviembre en donde “para los pobladores, la muerte es una ocasión más para compartir la gastronomía tradicional de esos días, que entre otros es la tortilla de maíz que se prepara para compartir en el cementerio con sus seres queridos.

Es parte de las creencias del pueblo, comen allí con la persona que recuerdan" (Villacrés & Paredes, 2014, p. 19). En el mismo mes un personaje denominado Animero que por muchos años recorre las calles del pueblo en honor a los muertos realizando oraciones por las almas que descansan en paz en el purgatorio, así llegando al cementerio para pedir a los difuntos y por su intermedio solicitando protección a las almas de su familia, mientras el pueblo espera a las afueras del cementerio para depositar una pequeña ofrenda (valor monetario voluntario).

La fiesta de San Francisco de Asís es otra de las festividades religiosas más relevantes que se celebra en este lugar cuya esencia es la parte espiritual y la devoción al santo patrono, tradición que va de generación en generación. Una de las actividades tradicionales, es que los jóvenes del pueblo se reúnen para cortar ramas de eucalipto que será utilizada en la chamiza de las icónicas.

En este contexto, se promueve y fortalece la tradición, la cultura y la gastronomía tradicional donde los acompañantes y visitantes deleitan los platos principales como la tortilla de maíz acompañado de otras preparaciones. Por esto es importante realizar este trabajo de investigación para dar a conocer el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación.

3.2. Propuesta



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

CANTÓN PENIPE DE LA PROVINCIA DE CHIMBORAZO

**ESTUDIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA TORTILLA DE MAÍZ Y LAS
TRADICIONES ALREDEDOR DE ESTA PREPARACIÓN**

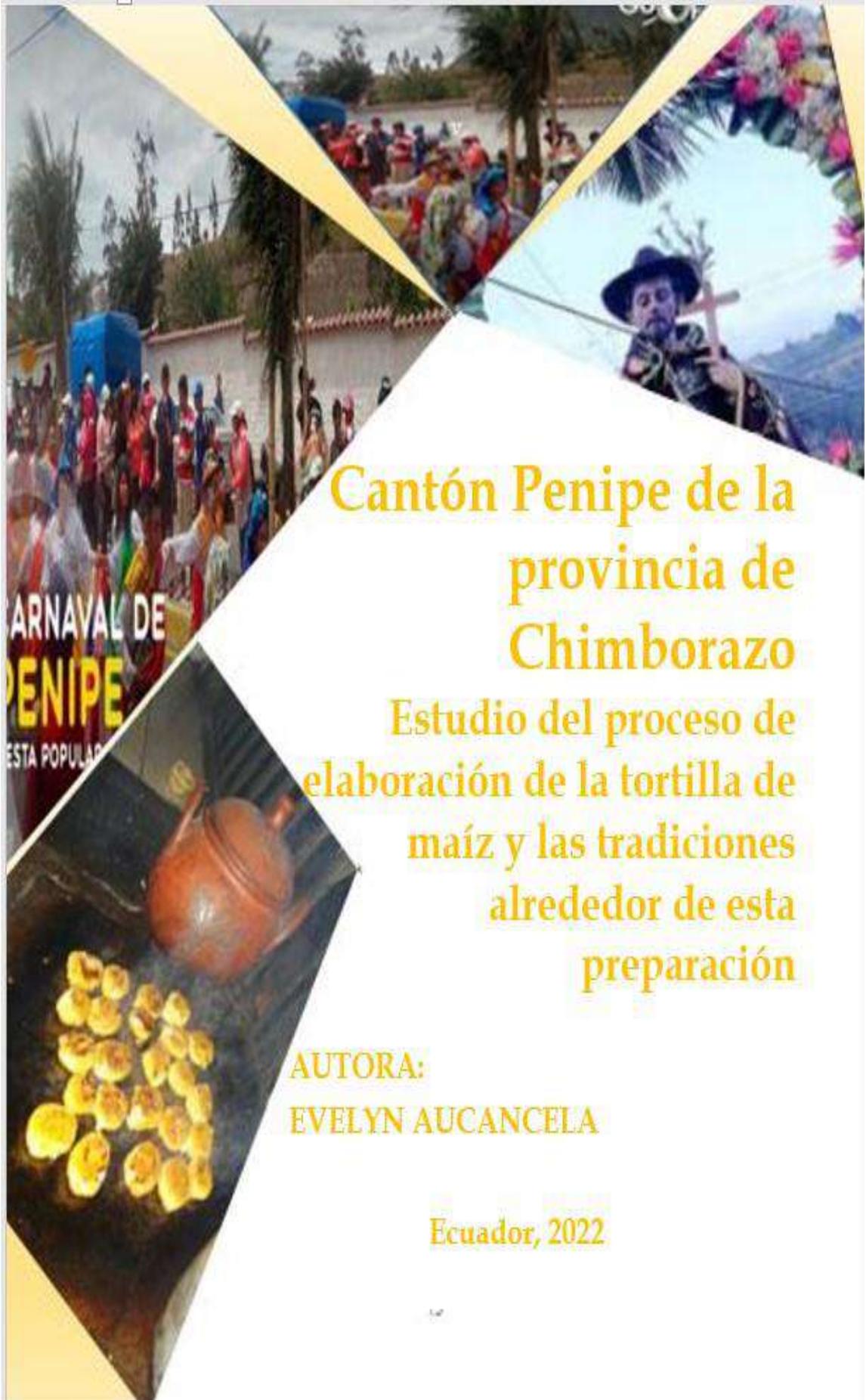
AUTORA: EVELYN AUCANCELA

Estudio del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

Autora: Evelyn Aucancela

Tutor: Ana Matilde Moreno Guerra.

Miembro: Carolina Giselle Herrera Egüez



Cantón Penipe de la provincia de Chimborazo

Estudio del proceso de
elaboración de la tortilla de
maíz y las tradiciones
alrededor de esta
preparación

AUTORA:
EVELYN AUCANCELA

Ecuador, 2022

Con el presente trabajo de investigación se desea dar a conocer las tradiciones gastronómicas del Cantón Penipe y resaltar la contribución de estas prácticas al desarrollo de este territorio; es decir, el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación que se ha transmitida de generación en generación, convirtiéndose, hoy en día, en una reconocida tradición gastronómica y cultural.

3.2.2. *Bienvenida a los lectores*

El presente documento contiene información acerca el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las fiestas en las cuales se retoma esta tradicional preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo. Su información se obtuvo a través de un estudio investigativo con el propósito de contribuir a la preservación de estas costumbres para que perdure y se transmita de generación en generación.

En su desarrollo se han considerado dos momentos importantes para el cantón, la fecha conmemorativa de su fundación, fiestas tradicionales y religiosas propias de este lugar; además, la relación entre la elaboración del producto y su consumo en cada una de este tipo de celebraciones.

Se espera que el documento contribuya con la suficiente información sobre cada uno de estos acontecimientos propios del cantón como un aporte del fortalecimiento gastronómico, cultural, tradicional y social de Penipe y el Ecuador.

3.2.3. *¿Cómo llegar al Cantón Penipe?*

“En el cantón Penipe existen 11,88 km de vías principales; 66,60 km de caminos secundarios; 132,29 km de pistas terciario; 25,57 km de calles; 109,62 km de caminos o surcos; dando un total de 345,96 km de red vial y transporte” (Inca, 2022).

Para el acceso a este pintoresco lugar, es necesario trasladarse por tierra ya sea en vehículo particular o en autobús que parte del terminal Oriental ubicado en la calle Eugenio Espejo y Luz Elisa Borja de la ciudad de Riobamba. La empresa de transportes de la Cooperativa San Antonio presta este servicio con una frecuencia de cada hora Riobamba- Penipe de 7:00 am a 6:00 pm y de Penipe-Riobamba a partir de las 7:45 a.m. a 6:45 p.m. (Cuadrado & Morales, 2017, p. 37).

3.2.4. Índice

Nº	Contenido	Pág.
1	Autora	3
2	Presentación	4
3	Como llegar al Cantón Penipe	5
5	Antecedentes	5
6	Historia del cantón Penipe	6
7	Fiestas y tradiciones alrededor de la elaboración y producción de la tortilla de maíz.....	8
8	Celebración tradicional Fiestas Cantonales.....	8
9	Celebración tradicional: El Carnaval	10
10	Celebración tradicional: San Francisco de Asís.....	11
11	Celebración tradicional: Corpus Christi.....	13
12	Celebración tradicional: Día de los Santos Difuntos.....	14
13	Celebración tradicional: El Animero.....	16
14	Gastronomía del Cantón Penipe.....	17
15	Preparación de las tortillas de maíz.....	17
16	Agradecimiento.....	20

3.2.5. Antecedentes

En los últimos años, distintas investigaciones como las desarrolladas por (Quichimbo, 2014; Rodríguez, 2016; Álvaro y Marcero, 2018; Bonifaz y Pomaquero, 2018; Guacho, 2019; Paredes, 2020) han destacado “el amplio potencial que producen las declaraciones de patrimonio que otorga la UNESCO al legado cultural que se recibe del pasado y que se transmite de generación en generación como expresiones vivas de un pueblo y que constituyen un valor fundamental en la promoción, reactivación y preservación de las costumbres y tradiciones”.

De esta manera, al contar las familias del cantón con esta riqueza cultural y gastronómica, tienen la oportunidad de compartir sus experiencias y conocimientos con los visitantes y las nuevas generaciones, convirtiéndose así, en una fuente de inspiración para la creatividad y la innovación de quienes a futuro heredarían estos saberes propios de este lugar (Quichimbo, 2014).

En relación con lo expuesto, la Escuela Politécnica Superior de Chimborazo, a través de la Carrera de Gastronomía, fomenta el espíritu investigativo en todos sus estudiantes para impulsar proyectos que revaloricen potenciales gastronómicos, tradiciones y costumbres de las

comunidades y en este sentido, el presente proyecto lleva a cabo para dar continuidad a los demás trabajos realizados que ya han resaltado, tanto de otros lugares como de Penipe, su patrimonio gastronómico y festivo con el que se aspira a proporcionar resultados como producto final de la investigación .

Desde esta perspectiva, la presente propuesta orienta la elaboración de las tortillas de maíz preparadas en piedra volcánica cuya práctica gastronómica fue declarado patrimonio cultural del cantón Penipe, patrimonio vivo que permite el mantenimiento de la diversidad cultural del sector, honrosamente heredada de los antepasados y que hoy constituyen un poderoso recurso para el desarrollo cultural y económico de las familias que se dedican a esta actividad local.

3.2.6. *Historia*



Antiguamente, donde se erigió la sede castellana Penipe, fue cuna de la parcialidad de los PINIPIS ("río de las serpientes" o "río serpiente"), tribu confederada del reino de Puruhá, con cultura y costumbres propias. Era una tribu pacífica, organizada y dedicada al cultivo del maíz. Entre sus principales dioses se encontraban sus ríos, serpientes y sobre todo sus hermosos e imponentes volcanes: El Altar y Tungurahua (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015, p. 36).

Ilustración 3-21: Escudo del Cantón Penipe

Fuente: (Penipe, 2021).

Antiguamente, donde se erigió la sede castellana Penipe, fue cuna de la parcialidad de los PINIPIS ("río de las serpientes" o "río serpiente"), tribu confederada del reino de Puruhá, con cultura y costumbres propias. Era una tribu pacífica, organizada y dedicada al cultivo del maíz. Entre sus principales dioses se encontraban sus ríos, serpientes y sobre todo sus hermosos e imponentes volcanes: El Altar y Tungurahua (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015, p. 36).

Esta tribu tenía un concepto claro del bien y del mal y la creencia se fundamentaba en la inmortalidad del alma, para lo cual las aguas del río Tarau eran la fuente de la eterna juventud. Cuenta la tradición que huyeron de la región oriental por un camino secreto que solo ellos conocían llamado Utuñan antes de someterse al yugo de los conquistadores (Quichimbo, 2014).

Posteriormente, el 4 de octubre de 1563, la fundación del cantón, fue realizada por Don Lorenzo de Cepeda y Ahumada, hermano de Santa Teresa de Jesús, recibió del emperador Carlos V el rico

encargo del cacicazgo de Penipe, como uno de los primeros asentamientos de los españoles, con el nombre de “San Francisco del Monte de Cedral de Penipe”, ubicado en una hermosa meseta con vista, por el margen derecho del caudaloso río Chambo y ubicado al noreste de la provincia de Chimborazo (Rodríguez, 2016).

En 1738, los geodestas franceses Charles María de la Condamine y Pierre Bouguer, llevaron a cabo algunas observaciones para medir el grado del meridiano de la Tierra, visitaron el sitio y eligieron el cerro Nabuzo para sus mediciones. La Condamine anotó en su diario que los cimientos del monte Nabuzo eran de mármol e incluso extrajo algunas muestras de este material. Así también, llamó la atención de la Condamine, la explotación que se hacía de la cochinilla, un tinte muy valorado en esa época. El famoso puente colgante que cruzaba el río Chambo también sorprendió a los estudiosos franceses, cuya longitud medían 20 toises (40 metros). Años después, el Barón de Humboldt que también visitó el lugar, escribió en sus memorias sobre este puente (Sarango, 2012).

El terrible terremoto de 1797 que sepultó al pueblo de Riobamba no afectó mucho a Penipe y los pueblos aledaños. Don José Ignacio de Lizarzaburo, alcalde de Riobamba con la primera votación, estuvo ese día en su finca de El Guzo, cerca de Penipe y así pudo salvar su vida. Lizarzaburo fue el artífice de la reubicación de la nueva ciudad de Riobamba (Paredes, 2020).

En 1945, ya en la vida republicana del Ecuador, pasa a formar parte del Cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica, con sus caseríos: Bayushig, Matus, El Altar, Calshi, Nabuzo, La Candelaria y Shamanga. Luego las comunidades se erigieron en parroquias como El Altar, Matus, Bayushi, Puela (Herrera, 2020).

Luego, en 1964, durante la administración de la Junta Militar, el Lic. Gabriel Haro invitó al general Guillermo Freire Pozzo a visitar el sector noreste de la provincia de Chimborazo, oportunidad que le permitió al Lic. Vicente Marco Tulio Haro para solicitar la Cantonización de Penipe, memoria histórica que no se materializó debido al cambio de gobierno. En estas acciones participó el señor Eloy Alvear, presidente de la Junta de Mejoramiento de Penipe (Haro, 2021).

En 1975 se decretó el Parque Nacional Sangay, que comprende gran parte del territorio penipeño. En 1979, con la llegada del Padre Jaime Álvarez, se creó el Centro de Erradicación del Bocio y Capacitación de Discapacitados” (CEBYCAM), dicha institución hasta ahora ha venido ejecutando proyectos productivos de capacitación, salud, educación, asistencia social, empresas económicas. solidaridad, entre otros (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe, 2015).

En 1982, durante la ejecución del proyecto de Desarrollo Rural Integral Quimiag, se creó la Federación Campesina de Penipe (FECAPE) y la Unión de Organizaciones Campesinas de Penipe (UNOCAPE), que presionaron fuertemente la cantonización de Penipe (Altamirano & Cascante, 2010).

Finalmente, el 9 de febrero de 1984 se logró la cantonización de Penipe, cuya jurisdicción político-administrativa incluye las parroquias: Penipe, la Matriz, Bayushig, Matus, El Altar y Puela, según el Registro Oficial número 680 de la fecha citada anteriormente en la administración del Dr. Osvaldo Hurtado Larrea, presidente Constitucional de la República del Ecuador (Haro, 2021).

Este cantón limita al norte con el barranco Motilones, al sur con el río Blanco, al este con Paila Cajas a la Laguna Enjallinado y al oeste con el río Chambo. Su clima es templado en los valles, frío en los páramos, glacial en la zona nevada de El Altar. Tiene un camino asfaltado, que, ante la problemática del Volcán Tungurahua, conducía a la ciudad de Baños (Reinoso, 2015).

Historia de la elaboración de la tortilla de maíz en Penipe

En 1605, que se reconoce la siembra de maíz en Riobamba, sobre todo en las tierras más altas de la región, cuya cosecha se lograba en un tiempo determinado, entre ocho meses aproximadamente (Estrella, 1988). Por lo que, para 1960, se elaboraba la tortilla de maíz como fuente de alimento, tanto en las zonas rurales, como urbanas, considerado como un producto alimenticio que aportaba energía y proteína a la dieta de los pobladores en las diversas comunidades y circundantes de la región. De acuerdo con la referencia bibliográfica se calcula en 355 años de cultivar el maíz en el cantón vecino a Penipe (Trujillo, Zurita, & Villa, 2018, p. 126).

A raíz de la cantonización del cantón Penipe en el año 1984, la elaboración de la tortilla de maíz nace paralelamente en este año y en este lugar. Aunque no se sabe ciencia cierta la fecha exacta del origen de la preparación, al año 2022 en que se desarrolla el estudio ha transcurrido 38 años, según la información proporcionada por Torres. Además, se conoce que la utilización de las piedras en la cocina ecuatoriana nace en culturas preincaicas. En 1990 los pobladores que preparaban en esa época las tortillas de maíz en el sector señalaban que su elaboración lo aprendieron de sus antepasados, quienes realizaban primeramente para el consumo familiar (Torres et al., 1996). Convirtiéndose poco a poco en el negocio de las familias. Indican que en este cantón el maíz es el producto tradicional y la base para elaborar las tortillas de maíz, cuyo ‘secreto’ es la cocción en la piedra que le da un sabor único, ya que no utiliza gran cantidad de grasa, sino que casi únicamente el calor que emana de la piedra. Mientras que Sarango sostiene que en el cantón

Penipe esta tradición de preparar las tortillas tiene más de un siglo y se ha convertido en uno de los íconos llamativos para la sociedad. (Sarango, 2012, p. 43)



Fiestas y tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de *maíz*

3.2.7. *Fiestas y tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz.*

Según enfatizan algunos autores, “una de las cosas que tienen en común la mayoría de los pueblos, es la comida y hay que reconocer que sus festejos populares son la mejor ocasión para recordar sabores de siempre” (Torres, Romero, & Viteri, 2018, p. 3). De esta manera, la gastronomía tradicional entre generaciones se ha convertido en el centro de la mayoría de las fiestas de una localidad, al punto de ser un verdadero ritual familiar entendiéndose que se comparte y participan en unión familiar para propios y extraños en nuestro país Ecuador. Sus alimentos se preparan en horarios marcados por el calendario festivo del sector o por celebraciones tradicionales, evidenciando, una ruptura total de la conducta alimentaria cotidiana.

De hecho, como ya se manifestó, las festividades constituyen los espacios adecuados para preparar una variedad de alimentos que requieren una atención especial. A pesar de que la forma de comer ha cambiado mucho en los últimos tiempos, se puede preguntar quién no desea saborear la comida que se hacía antes y que, pese a la modernidad, aún persisten en el tiempo pues se busca cocinarlo como se cocinaba antes, ya sea en leña, en piedra, entre otros. Es así como la tradición culinaria o plato tradicional en Penipe, gira en torno a la preparación de las tortillas de maíz en grandes cantidades, tanto en el contexto de fiestas tradicionales como en la vida cotidiana y que los visitantes aprecian mucho estos sabores, sobre todo, los fines de semana.

Su consumo se ha popularizado por su característica preparación que, acompañadas solo con un café u otro tipo de producto alimenticio, se disfruta en las fiestas y tradiciones en honor a los santos, la celebración del carnaval y demás festejos del cantón (Ceballos, 2015).



CELEBRACIONES TRADICIONALES NO RELIGIOSAS

FIESTA CANTONAL

3.2.7.1. Celebración tradicional no Fiesta Cantonal

Tabla 3-19: Celebración tradicional Fiesta Cantonal

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
FIESTAS CANTONALES	En esta importante fecha se recuerda un año más de su Fundación, por lo que se organiza el Desfile Cívico y la Sesión Solemne.	4 de octubre de cada año.
DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>En honor a la Fundación de Penipe, se realiza el Desfile Cívico en el que participan Instituciones, Escuelas y Colegios del cantón. Este día comienza temprano en la mañana con la presentación de diferentes comparsas, danzas folklóricas, bandas de paz y otros recursos que reflejan la historia, cultura y valores del pueblo Penipeño. Luego de su finalización se continua con la Sesión Solemne organizado por el GAD Municipal y a la que asisten autoridades e invitados (Quichimbo, 2014).</p> <p>Esta es una celebración muy importante del cantón a la que acuden la mayoría de los habitantes de las parroquias cercanas para observar la calidad del espectáculo presentado y disfrutar de los mismos.</p>		
ACTIVIDADES		
<p>Una vez finalizado el Desfile y la Sesión Solemne, las autoridades hacen una convocatoria para la noche, pues se presentan juegos artificiales y una variedad de presentaciones musicales en la que sus moradores e invitados disfrutan del baile y las presentaciones artísticas.</p> <p>Habitualmente también se realizan corridas de toros, juegos populares como el palo encebado, las ollas encantadas, la carrera de coches, entre otros.</p> <p>Para cerrar con broche de oro, por la noche se realizan las chamizas y la banda del pueblo en la que participan alegremente el público.</p> <p>Las tortillas de maíz preparada sobre la piedra volcánica (Piedra de Páramo) son parte de estas festividades populares que cada vez se fortalece como patrimonio que se ha convertido en expresión viva de las familias que lo han heredado de sus antepasados. Se acostumbra después de cada desfile el consumo de las tortillas en los locales ubicados en la calle principal vía a Baños.</p>		
Importancia para la población	Tiene como propósito promover, revitalizar, conservar y transmitir a las generaciones futuras, las tradiciones e historia del cantón para que quede grabado en la memoria colectiva de quienes rinden pleitesía a su tierra natal.	
Responsables	Comité de Fiestas del Gobierno Cantonal y Parroquial	
Figura Representativa	Desfile de celebración por la fundación cantonal de Penipe	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-22: Fiesta Cantonal
Fuente: (Penipe, 2021).

3.2.7.2. *Celebración no religiosa tradicional: El Carnaval*

Tabla 3-20: Celebración tradicional no religiosa: El Carnaval

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
CARNAVALES	Actividad no religiosa que se realiza en honor al Taita Carnaval	Feriado de carnaval de cada año.
DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>Penipe es un cantón que se ha caracterizado por su diversidad cultural y festiva por lo que tampoco se queda atrás la celebración del carnaval.</p> <p>En entrevista con el señor Carlos Chauca, señala que “la celebración del carnaval comienza aproximadamente a las 7:00 p.m. con un desfile nocturno por las principales calles de la cabecera cantonal, dura dos horas aproximadamente. La variada programación que organizan las autoridades locales incluye coplas carnavaleras, juegos populares, eventos artísticos, eventos de comparsas, presentación de personajes tradicionales como el Taita Carnaval. En él participan autoridades, familias y el pueblo que recorren alegres sus calles” (Villacrés y Paredes, 2014, p. 12).</p> <p>Es una fiesta cultural llena de color y de música. Durante el pregón los habitantes arrojan carioca a los bailarines como símbolo de alegría (Riofrio, 2018).</p> <p>Al finalizar el desfile, los organizadores del evento ensamblan plataformas para la realización del famoso concurso de pareados, la participación es abierta y para todo el público. Los premios del concurso de canto suelen ser donados por los organizadores del evento, los niños son los que se emocionan por participar y demostrar el legado que sus padres han dejado de hecho, diciendo coplas muy originales que hacen que la gente que está presente se alegre y celebren (Quichimbo, 2014).</p>		
ACTIVIDADES	Corridas taurinas, presentación de artistas, desfile de carnaval, concurso de coplas, todas acompañadas de las comidas tradicionales en especial, producción y consumo de la tortilla de maíz luego de la culminación del desfile.	
Importancia para la población	Esta festividad une a jóvenes y adultos porque comparten sus costumbres y tradiciones en familia y comunidad y, sobre todo, porque en el desfile nocturno participa casi toda la población en las diferentes parroquias, comunidades del cantón y cantones vecinos como: Guano, Riobamba, Chambo, Quimiag.	
Responsables	Participantes y Comité Fiestas del Gobierno Cantonal, Municipal y Parroquial	
Figura Representativa	Desfile típico del carnaval en el Cantón Penipe	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-23: El Carnaval



CELEBRACIONES TRADICIONALES RELIGIOSAS

SAN FRANCISCO DE ASÍS

3.2.7.3. *Celebración tradicional: San Francisco de Asís*

Tabla 3-21: Celebración tradicional: San Francisco de Asís

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
SAN FRANCISCO DE ASÍS	Se ha tratado de mantener desde la Fundación del cantón Penipe.	Los primeros días del mes de octubre de cada año.
DESCRIPCIÓN DE LA TRADICIÓN		
<p>Según los libros, las fiestas patronales se celebran los primeros días de octubre para conmemorar la Fundación de la sede española de San Francisco del monte del Cedral de Penipe, por Lorenzo de Cepeda y Ávila, el 4 de octubre de 1563; sin embargo, por testimonio vivo, la verdadera esencia de las fiestas es la fe y la devoción al patrón San Francisco de Asís pues la historia relata que como San Francisco murió el 3 de octubre, quizás el sentimiento colectivo promueve la conmemoración de la vida de un ser humano maravilloso que se convirtió en instrumento de paz, que comprendió y vivió la caridad, desde el amor a Dios, por todos los seres vivos. Son estas virtudes y dones lo que le convirtieron Santo (Paredes, 2020).</p> <p>Así, los corazones de los penipeños se ponen inmensamente felices con la llegada de octubre. Los preparativos se hacen con semanas de anticipación, los jóvenes del pueblo se reúnen para cortar ramas de eucalipto y preparar la chamiza de las icónicas “entradas”. Con mucho fervor, cada entrada se presenta con los priostes, acompañados de la imagen de San Francisco de Asís. La chamiza, la volatería, las aves, las yuntas, y más (Quichimbo, 2014).</p> <p>El tinte de alegría en las entradas está a cargo de los "Chivitos" que son personas vestidas con ropas rojas y negras brillantes, con máscaras de madera con caras del "diablo" y portan ortigas "bravas" que distraen a los espectadores con los que se despiertan. ardiendo cuando los chivitos las tocan con ellas (Sarango, 2012).</p> <p>Sus pasos de baile al son de la banda y la picardía característica hacen de la chiviada penipeña un espectáculo único. También participan los “Caballitos” y “Carishinas”, que generalmente las integran jóvenes y ancianos que demuestran que el paso de los años no les ha quitado la alegría y la habilidad para bailar; Usan confecciones de cartón y papel de colores, así como una cabeza de caballo hecha de madera pequeña en la parte delantera de la estructura. Así se visualizan los bailarines como los jinetes de esos caballitos, que llevan gorros y máscaras de nailon (Samaniego, 2018).</p>		

Las "Carishinas" visten faldas, bufandas, sombreros y máscaras con sus distintivos gritos en medio del baile. Cada una de las entradas es un verdadero bullicio, pero la última y más esperada es la de los Pungales de la Sra. Demetria Rodríguez y sus hijos que se conoce como la "gran entrada o entrada mayor". Para ello, la familia Velasteguí Rodríguez, a partir de las 05h00 matan cerdos grandes que son preparados como fritos y horneados y que junto con mote y chicha se reparte entre quienes visitan la casa, desde las cabras, carishinas, caballitos, integrantes de la banda, incluso los que acompañan en la entrada; todos son bienvenidos y recibidos con flores, banderas y globos que son los adornos para las yuntas que llevan las chamizas (García, Correa, García, & Cruz, 2020).

La imagen venerada de San Francisco de Asís llega hasta las calles David Ramos e Isidro Ayora, en un recorrido entre el sonido de la volatería, las sogas, la banda, la chamiza rozando los adoquines, hasta llegar al parque central donde las volaterías, bombardas y sogas hacen su aparición estelar con la cándida ilusión de que llegan al parque siendo este la representación del mismo cielo (Paredes, 2020)

A una cuadra de llegar al lugar donde se quema la chamiza, las familias hacen arreglos con pétalos de flores de varios colores que van soltando al pasar el Santo, como una lluvia de rosas bañando a San Francisco. Al llegar a la plaza, conocida como la "Canchita de San Francisco" se acumula la chamiza que pronto sería encendida. Cuando la banda se despide, cantan alegres piezas musicales para que los sacerdotes, bailarines y toda la gente disfruten de un zapateo (Veloz, 2017).

El legado y herencia de esta tradición se transmite en generaciones, por lo que la fe ha permanecido intacta en los hijos y familiares de Penipe, quienes buscan dar continuidad a la fiesta de San Francisco de Asís por la devoción y memoria viva de sus antepasados (Valle, 2015).

Las tortillas de maíz y otros alimentos se preparan para esta celebración especial. Cuando llega este día, las familias sacerdotes, Guashayos y los devotos de todos los rincones de Penipe se reúnen en la cabecera cantonal para degustar de esta tradición gastronómica (Bonilla, 2020).

ACTIVIDADES	Elaboración de las tortillas de maíz que, junto a otros productos alimenticios típicos de este cantón, son el deleite del pueblo. Misas en honor al Santo Patrono.
Importancia para la población	Se mantiene el propósito de conservar el patrimonio cultural inmaterial del cantón, con la experiencia viva que se comparte con sus descendientes y también con quienes visitan Penipe, donde se evidencia la devoción y la fé.
Responsables	Participantes, parroquias, comunidades, Comité Fiestas del Gobierno Cantonal, Municipal y Parroquial.
Figura Representativa	San Francisco de Asís en el cantón Penipe

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-24: Celebración tradicional: San Francisco de Asís



CORPUS CHRISTI

3.2.7.4. Celebración tradicional: Corpus Christi

Tabla 3-22: Celebración tradicional: Corpus Christi

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
CORPUS CHRISTI	El Corpus Christi es una fiesta de la Iglesia, destinada a celebrar la Eucaristía.	La celebración se lleva a cabo del jueves siguiente al octavo domingo después del domingo de Resurrección, es decir, 60 días después del Domingo de Resurrección.
DESCRIPCIÓN DE LA TRADICIÓN		
<p>La tradición de conmemorar la fiesta del cuerpo y sangre de Jesús en agradecimiento a Dios por su Hijo es una fecha que se destaca en la liturgia. Se inicia con la celebración eucarística en la Iglesia Central con la masiva participación de la población. Se continua con la procesión por las principales calles acompañada de cánticos y oraciones, además del tradicional recorrido de la banda del pueblo que trae la alegría de los presentes, concluye con juegos de luces que alegran esta importante celebración (Alvarado, 2015, p. 21).</p> <p>Para la organización de esta festividad, se nombra un Comité cada año de entre los pobladores del cantón quienes se encargan de la coordinación y motivación a los habitantes y pueblo católico para su participación. Las Hermanas de la Casa de la Caridad, Ancianos sin Hogar y las hermanas salesianas son las que ponen la nota principal de organización (Quichimbo, 2014, p. 38).</p>		
ACTIVIDADES	Planificación y organización de la festividad por los grupos designados Misa Procesión por las principales comunidades Elaboración de las tortillas de maíz como plato tradicional en los establecimientos de alimentos y bebidas.	
Importancia para la población	Su propósito es proclamar y aumentar la fe de la Iglesia Católica en Jesucristo presente en el Santísimo Sacramento.	
Responsables	Participantes y Comité Fiestas del Gobierno Cantonal y Parroquial	
Figura Representativa	Celebración del Corpus Christi en el cantón Penipe.	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-25: Celebración tradicional: Corpus Christi



DÍA DE LOS SANTOS DIFUNTOS

3.2.7.5. Celebración tradicional: Día de los Santos Difuntos

Tabla 3-23: Celebración tradicional: Día de los Santos Difuntos

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
DÍA DE LOS SANTOS DIFUNTOS	Mantener la tradición de la celebración el Día de los Fieles Difuntos.	2 de noviembre de cada año
DESCRIPCIÓN DE LA TRADICIÓN		
<p>Las tradiciones y costumbres por el Día de los Fieles Difuntos se mantienen vivas en Penipe. Mientras algunos consideran que la muerte es solo un descanso, otros creen que es el pago de los pecados que hay que redimir en el purgatorio y luego alcanzar la paz. Este culto tiene más de 100 años y ha recaído en familias que llevan generaciones comprometidas con este trabajo. “Tener esa conexión con los muertos, sin duda, es algo celestial (Veloz, 2017).</p> <p>El Día de los Difuntos se elige al “prioste de las almas” (Animero) que se encarga de pasear por los rincones del cementerio con lámparas de algodón y quemadas con alcohol, de esta forma recibe a los feligreses que visitan a sus difuntos. Leonardo Santillán, presidente de la junta parroquial, explicó que se ofrecen 2 misas: a las 11:00 am y a las 05:00 pm. “Se dedican a las almas para que descansen en paz. Sabemos que la muerte es otra etapa, pero debemos estar atentos a los que quedan vivos para que todos nos acompañamos como parte de nuestra cultura”, puntualizó (Villacrés & Paredes, 2014, p. 19).</p> <p>Para los pobladores del cantón Penipe, la muerte es una ocasión más para compartir la gastronomía tradicional de esos días, que entre otros es la tortilla de maíz que se preparan para compartir en el cementerio con sus seres queridos. Enfatizan: "Es parte de nuestras creencias, comemos allí con la persona que amamos" (Torres, 2016, p. 51).</p>		
ACTIVIDADES	Recorridos por el pueblo acompañado por el Animero. Misas Visitas al cementerio a los familiares ya difuntos. Compartir en familia, visitantes y la comunidad.	
Importancia para la población	Conservar las tradiciones transmitidas en generaciones desde sus ancestros.	
Responsables	Participantes y Comité Fiestas del Gobierno Cantonal, Municipal y Parroquial	
Figura Representativa	Celebración del día de los Santos Difuntos.	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-26: Celebración del día de los Santos Difuntos en el cantón Penipe.
Fuente: (Penipe, 2021).



EL ANIMERO

3.2.7.6. Celebración tradicional: El Animero

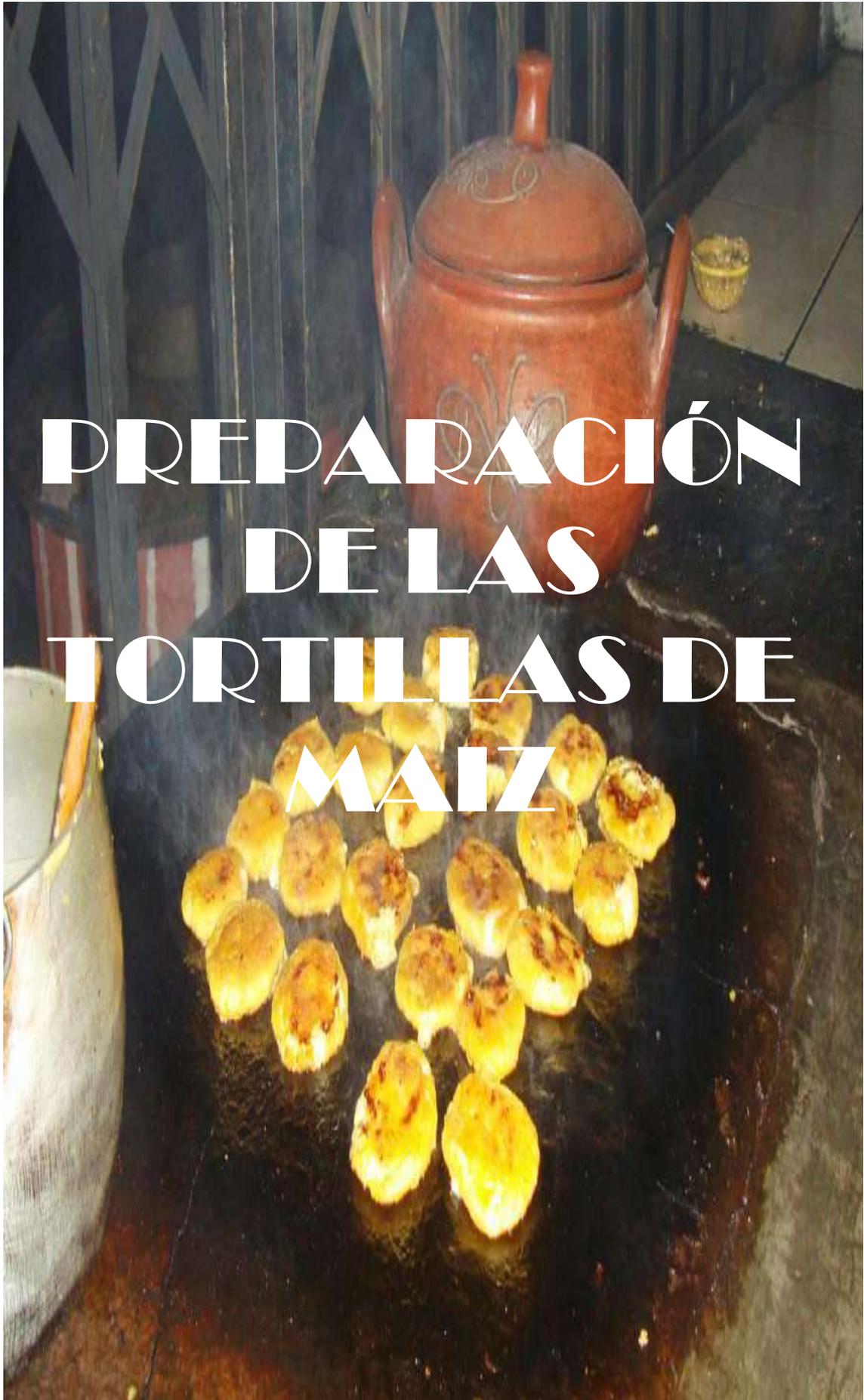
Tabla 3-24: Celebración tradicional: El Animero

DENOMINACIÓN DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
ANIMERO (Personaje del día de los difuntos)	Es una manifestación que se ha realizado desde los años de la fundación del cantón hasta la actualidad. El animero es un personaje muy apreciado que recorre las calles del pueblo y el cementerio, con el fin de recordar a los difuntos olvidados por sus familias.	Se realiza el 2 de noviembre de cada año
DESCRIPCIÓN DE LA TRADICIÓN		
<p>El animero es una leyenda que se ha transmitido por generaciones. Los habitantes mencionan que sale antes del día de los Difuntos, por la noche. Viste una larga túnica blanca, en su mano izquierda lleva un el rosario con su crucifijo, una campana con la que invoca las almas del purgatorio y lleva una calavera (cráneo) en la mano derecha (Torres, 2016).</p> <p>Habitantes de la parroquia cuentan que el animero camina por las calles diciendo una famosa frase para despertar a las almas dormidas y la campana suena tres veces, durante el recorrido reza tres veces el Padre Nuestro y el Ave María por el descanso eterno de las almas del Purgatorio, toca la campana tres veces y continúa su camino hasta llegar a otra esquina y así se prolonga el proceso hasta llegar al cementerio donde vuelve a rezar (Veloz, 2017, p. 19).</p> <p>El 2 de noviembre y luego del ritual del Animero, la gente entra al cementerio para visitar a sus seres queridos que han dejado este mundo.</p> <p>La tradición de la parroquia es que el animero hereda su función a sus discípulos porque cuando envejece ya deja asignado quién será el nuevo animador y podrá reemplazarlo cuando muera (Villacrés & Paredes, 2014, p. 19).</p>		
ACTIVIDADES	Recorrido por la población Rezos como el Padre Nuestro y el Ave María Toque de campana Visita al cementerio local La elaboración y consumo de las tortillas de maíz	
Importancia para la población del cantón Penipe	El animero es una tradición en las regiones Andinas. Se afirma que este personaje es más antiguo que la Colonia, está muy apegado al aspecto religioso y hoy se sigue realizando en las diferentes localidades de la sierra y de forma particular en el cantón Penipe.	
Responsables	Participantes y Comité Fiestas del Gobierno Cantonal, Municipal y Parroquial	
Figura Representativa	El Animero por las calles de Penipe	

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-27: Animero por las calles de Penipe
Fuente: (Penipe, 2021).



PREPARACIÓN DE LAS TORTILLAS DE MAIZ

Gastronomía del Cantón Penipe

Durante las celebraciones importantes mencionadas anteriormente, se promueven los platos tradicionales del cantón Penipe, como las tortillas de maíz hechas en piedra, que le dan un sabor y un toque especial a las pequeñas tortillas (Rodríguez, 2016)

3.2.7.7. Preparación de las tortillas de maíz

Tabla 3-25: Preparación de las tortillas de maíz

DENOMINACION DE LA TRADICIÓN	DETALLE DE LA TRADICIÓN	FECHA DE CELEBRACIÓN
TORTILLAS DE MAÍZ	Plato típico nominado patrimonio cultural del cantón Penipe. Se mantiene su tradicional preparación en las fiestas propias del cantón, deleitando a propios y visitantes,	Se elabora y produce en días especiales y festivos propios del cantón.
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN		
<p>Las exquisitas y conocidas tortillas de maíz asadas a la piedra son un alimento que debe mencionarse como característico de la zona del cantón Penipe, lugar donde son elaboradas y producidas, siendo una tradición heredada por generaciones por lo que, también se considera parte del Patrimonio Cultural de este cantón (Alvarado & Mancero, 2018).</p> <p>Para la elaboración de esta tortilla se necesita la piedra que es traída del Páramo llamado “El Pongo” y una vez seleccionada pasa por un proceso de desinfección y “curado” con sebo y chilca que es una planta nativa del lugar, una vez realizado este procedimiento puede ser utilizada para cocinar (Paredes, 2020).</p> <p>Para preparar las tortillas, se inicia con la cocción del maíz, posteriormente es rallado para extraer la harina que es colocada en una batea grande y procede a mezclar logrando una consistencia y suavidad requerida. Se le agrega un refrito mezclado con cebolla y otros aderezos y condimentos, se adiciona la receta secreta de la familia. Luego se hacen bolas para darles formas a las tortillas, se las rellena con queso y están listas para colocarlas sobre la piedra la misma que debe estar previamente calentada con leña natural de eucalipto que es la que le aporta un sabor agradable al producto final. La gente es muy reservada en su receta porque es un legado de sus antepasados (Vallejos, 2017).</p> <p>Finalmente, y luego de unos 10 minutos aproximadamente, están listas las tortillas para servir las acompañadas de un rico ají molido en piedra mezclado con un toque de queso. Se suele acompañar de una taza de café o de alguna otra bebida caliente o fría, todo depende del gusto de quien la consume.</p>		

<p>Dada la cantidad de devotos que asisten y visitantes que llegan al cantón cada vez que se celebra una fiesta o evento religioso parroquiales, se terminan pronto (Torres, 2016)</p> <p>Cabe destacar que, desde presidentes de la República, ministros de Estado, funcionarios públicos y privados, han disfrutado de las tortillas de maíz preparadas en la piedra como un refrigerio tradicional de Penipe.</p>	
<p>Ejemplo de receta de tortilla de maíz</p> <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ 681 g de harina de maíz molido ✚ 200 ml agua ✚ 40 g sal ✚ 400 g queso ✚ 200 g cebolla blanca ✚ 454 g de manteca de cerdo 	<p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desgranar el maíz, colocar en el tiesto y llevar a fuego por 20 minutos 2. Llevar al molino hasta obtener la harina. 3. Hervir el agua e incorporar las cebollas picadas y la sal 4. Agregar la harina obtenida de la molienda la mezcla anterior 5. Agregar la manteca de cerdo mezclar bien hasta obtener una masa homogénea 6. Calentar la piedra por espacio de 15 minutos 7. Formar una bolita de 40g introducir el queso y cerrar e ir colocando en la piedra 8. Dorar por ambos lados y servir.
<p>Porciones:</p>	4
<p>Dificultad:</p>	Baja
<p>ACTIVIDADES</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar el maíz 2. Proceso del maíz 3. Elaboración de la masa 4. Cocción de las tortillas 5. Servir las tortillas 6. Deguste y deleite 7. Compartir en unión familiar, con amigos y visitantes.
<p>Importancia para la población</p>	Es un producto que ha logrado mantener la tradición gastronomía autóctona del cantón Penipe y que, junto a otras tradiciones, se elabora para degustar en familia, con amigos y visitantes
<p>Responsables</p>	Participantes y Comité Fiestas del Gobierno Cantonal, Municipal y Parroquial.
<p>Figura Representativa</p>	Elaboración de las tortillas de maíz.
<p>Variante de la preparación</p>	En la técnica de elaboración de la masa se identifica la variante, donde se añade queso a toda la masa una vez que está lista y la otra forma de preparar la tortilla es adicionando el queso en el centro.

Realizado por: Evelyn Aucancela. 2023.



Ilustración 3-28: Elaboración y producción de las tortillas de maíz en el cantón Penipe
Fuente: (Penipe, 2021).

Los dueños de diversos establecimientos suelen prepararlas para ofrecer al habitante penipeño o visitante que desea consumirlas, acompañadas con una deliciosa taza café o con otros alimentos. La gente consume tortillas de piedra más por gusto y tradición, que por hambre.

3.2.8. Agradecimiento

Para la investigación y desarrollo de este trabajo investigativo, se contó con la colaboración de diferentes Autoridades y habitantes del cantón Penipe, quienes, a través de sus conocimientos, experiencias y vivencias, brindaron información sobre las tradiciones festivas, religiosas o no y, sobre todo, de la elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones entorno a su preparación en el cantón Penipe.

Un agradecimiento a todo el equipo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GAD) de Penipe, que aportó con información importante para el desarrollo de esta investigación y la realización de la propuesta, la misma que permitió una mejor comprensión del tema en estudio.

Un agradecimiento por la colaboración brindada a las siguientes personas: Señora Noris Ochoa, señora. Laura Peña, señora. Evelin Iñiguez, señor Alejandro Barriga, señor Carlos Chauca, generosos habitantes del cantón Penipe.

Tutor(a) de investigación: Ana Matilde Moreno Guerra.

Alcaldesa del GAD Municipal de Penipe: Lourdes Mancero.

CONCLUSIONES

- Según la revisión bibliográfica se destacaron los trabajos de investigación de Quichimbo (2014), Ceballos (2015), Rodríguez (2016), Álvaro y Marcero (2018), Bonifaz y Pomaquero (2018), Guacho (2019), Sandoval (2019), Paredes (2020), de los cuales, junto a los resultados del estudio, se detectaron fechas importantes relacionadas a fiestas tradicionales alrededor de la elaboración de las tortillas de maíz, entre las que destacaron las fiestas cantonales, que se celebra la fecha de la fundación del cantón Penipe, es decir, el momento en el cual paso a ser un cantón independiente.
- Así mismo, se evidenció las costumbres y tradiciones como el Carnaval, la fiesta de San Francisco de Asís, el Corpus Cristi, el Animero y una fiesta tradicional y también en la que se comparte en familia como la celebración de los Santos Difuntos.
- El proceso de elaboración de la tortilla de maíz comienza con la cosecha del maíz y su posterior molido para obtener harina. La harina se mezcla con manteca de cerdo y queso, y luego se forman bolitas que se colocan en la piedra volcánica previamente calentada. A veces se agrega una pequeña cantidad de manteca de cerdo a la piedra para evitar que la masa de la tortilla se adhiera. La piedra se calienta con leña de eucalipto, lo que le da un sabor agradable a las tortillas. En algunos casos, se sigue utilizando el método ancestral de cocinar las tortillas en piedra volcánica, aunque en realidad se trata de una piedra de páramo que se cura con sebo y chilca, una planta nativa del cantón, antes de su uso.
- En cuanto a las tradiciones alrededor de la elaboración de la tortilla de maíz, se encontraron mencionado las fiestas cantonales o fundacionales de Penipe y las fiestas y costumbres tradiciones como el carnaval, la fiesta de San Francisco de Asís, el Corpus Cristi, el Animero y una fiesta tradicional y así mismo familiar como la celebración de los Santos Difuntos. Dentro de estas fechas, se aprecia que las tortillas de maíz se elaboran de manera tradicional en carnaval y feriados, en la cual resalta la fiesta cantonal y de San francisco de Asís, compartida en familia, amigos y visitantes que llegan al cantón por las épocas en las que se realizan. De acuerdo con los datos recolectados mediante la aplicación de los instrumentos, se aprecia que este producto es elaborado en casi todo el año, sobre todo en fines de semanas, ya que es un producto destacado y típico de este cantón.
- Finalmente, a través del material digitalizado se buscó divulgar los resultados del estudio aportando de esta manera información relevante sobre el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

RECOMENDACIONES

- Para la elaboración de la tortilla de maíz se debe utilizar la piedra volcánica (piedra de paramó) y el paso a paso que permite obtener un excelente producto con el sabor tradicionales y de esta manera conservar la tradición ancestral de generación en generación.
- Continuar con la investigación relacionando la elaboración y producción de la tortilla de maíz en el acompañamiento de otros platos como cuy, hornado y otros que son autóctonos de este cantón fortaleciendo la cultura gastronómica.
- A las autoridades municipales del Cantón Penipe generar documentos físicos y digitales, con información relacionada con sus tradiciones, costumbres y gastronomía, favoreciendo así a los pobladores y turistas el fácil acceso a los temas relacionados, proporcionando así conocimientos para las generaciones futuras y motivar a conservar la costumbre y tradiciones.
- Dar a conocer los sitios locales en los que se expenden las tortillas de maíz a fin de que pueda ser degustada por los moradores del lugar, así como de los visitantes, dando a conocer un producto que ha sido considerado patrimonio cultural de este cantón.
- Se deberá realizar estudios posteriores sobre el origen de la piedra que se utiliza para la elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe.

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. (2014). El Método de la Investigación Research Method. *DAENA: International Journal of Good Conscience*, 9(1), 195-204.
- Altamirano, H., & Cascante, D. (2010). *La gestión administrativa para mejorar la atención turística en el Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo, Durante el proceso eruptivo del Volcán Tungurahua en el año 2006*. [Tesis de Maestría], Universidad Estatal de Bolívar , Maestría en Gerencia de Proyectos Educativos y Sociales . Obtenido de <https://es.slideshare.net/frangano/tesis-5603615>
- Alvarado. (2015). *La fiesta del Corpus Christi como patrimonio cultural intangible del cantón Pujilí, provincia Cotopax*. [Tesis de Grado], Universidad Técnica Estatal de Quevedo , Facultad de Ciencias Ambientales Carrera de Ingeniería Ecoturismo . Obtenido de <https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/4043/1/T-UTEQ-0068.pdf>
- Alvarado, M., & Mancero, E. (2018). *Análisis comparativo de tres métodos de cocción de la tortilla de maíz (Zea mays) en el cantón Penipe, de la Provincia de Chimborazo*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Licenciatura en Gastronomía. Retrieved from <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/40067/1/ANALISIS%20COMPARATIVO%20DE%20TRES%20METODOS%20DE%20COCCION%20DE%20LA%20TORTILLA%20DE%20MAIZ.pdf>
- Alvarado, M., & Mancero, E. (2018). *Análisis comparativo de tres métodos de cocción de la tortilla de maíz (Zea mays) en el cantón Penipe, de la Provincia de Chimborazo*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Licenciatura en Gastronomía. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/40067/1/ANALISIS%20COMPARATIVO%20DE%20TRES%20METODOS%20DE%20COCCION%20DE%20LA%20TORTILLA%20DE%20MAIZ.pdf>
- Alvarez, E., & Sayago, S. (2018). *Alimentos Vegetales Autóctonos Iberoamericanos Subutilizados*. Tesis de Grado, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Instituto de Ciencias Biomédicas, México. doi:<http://cathi.uacj.mx/20.500.11961/4494>

- Álvarez, J., & Chang, C. (2018). *Diseño para implementación de equipo de cocina directa elaborada a partir de piedra volcánica, para los Laboratorios en Procesamiento de Alimentos (Talleres de cocina) de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Licenciatura en Gastronomía. Retrieved from <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35659/1/TESIS%20Gs.%20263%20-%20cocina%20directa%20elaborada%20a%20partir%20de%20piedra%20volcanica.pdf>
- Ángeles, A. V. (2018). *álisis comparativo de tres métodos de cocción de la tortilla de maíz (Zea mays) en el cantón Penipe, de la Provincia de Chimborazo*. Guayaquil.
- Arguello, S., & Saltos, W. (2017). El Guarango en el Cantón Guano de la Provincia de Chimborazo–Ecuador. *Revista Industrial Data*, 20(1), 43-50. doi:<https://doi.org/10.15381/idata.v20i1.13508>
- Auquilla, A. (2014). *Plan estartegico de turismo para la parroquia Altar, canton Penipe, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional del Chimborazo, Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Facultad de Recursos Humanos. Escuela de Ingeniería en Ecoturismo , Riobamba, Ecuador . Obtenido de <https://1library.co/document/z1d50n3z-estrategico-turismo-parroquia-altar-canton-penipe-provincia-chimborazo.html>
- Baca, L. (2016). *La producción de maíz amarillo en el Ecuador y su relación con la soberanía alimentaria*. [Tesis de Grado], Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Economía . Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/12652/La%20produccion%20de%20ma%C3%ADz%20amarillo%20en%20el%20Ecuador%20y%20su%20relacion%20con%20la%20soberania%20alimentaria%20-%20Luis%20Al.pdf?sequence=1>
- Baquero, D. (2017). *Propuesta de desarrollo comunitario para fortalecer la identidad cultural de la parroquia Puela, cantón Penipe, provincia de Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Retrieved from <http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/7231/1/20T00875.pdf>
- Bonifaz, L., & Pomaquero, J. (2018). Planificación estratégica y gestión pública por objetivos: Caso de estudio Gobierno Autónomo descentralizado municipal del Cantón Penipe–

Chimborazo–Ecuador. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-10. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/07/planificacion-estrategica-ecuador.html>

Bonilla, F. (2020). *Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia de Bayushig, Cantón Penipe, para su valoración social a través de las fichas del INPC*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional del Chimborazo , Facultad de Ciencias de la Educación, Humanas y Tecnológicas. Carrera de Ciencias Sociales , Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6785/1/UNACH-EC-FCEHT-TG-C.SOCI-2020-000014.pdf>

Bravo, A. (2005). El maíz en el Ecuador. *Revista Semillas*, 22(23), 1-10. doi:<https://www.semillas.org.co/es/el-maz-en-el-ecuador#:~:text=Su%20introducci%C3%B3n%20en%20Mesoam%C3%A9rica%20ser%C3%ADa,a%20darse%20a%C3%BAn%20m%C3%A1s%20tarde>.

Canchiña, A. (2016). *Difusión del Patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsachila*. Quito, Ecuador: UDLA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA.

Castillo, M., & Castaño, M. (2014). La promoción turística a través de técnicas tradicionales y nuevas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 1-5. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Ceballos, M. (2015). *Análisis Antropológico De La Gastronomía De Las Tortillas De Tiesto. Diseño De Marca Producto*. [Tesis de Grado], Escuela Superior Politécnica De Chimborazo , Facultad De Informática Y Electrónica. Escuela De Diseño Gráfico. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5519/1/88T00129.pdf>

Cepeda, G. (2019). Producción de semilla de maíz en el Ecuador: retos y oportunidades. *ACI Avances en Ciencias e Ingenierías*, 11(1), 1-11.

Cepeda, G. (2019). Producción de semilla de maíz en el Ecuador: retos y oportunidades. *ACI Avances en Ciencias e Ingenierías*, 11(1), 1-11. doi:<https://revistas.usfq.edu.ec/index.php/avances/article/view/1100>

Cohen, N. (2019). *Metodología de la investigación, ¿Para qué?: La producción de los datos y los diseños*. Buenos Aires, Argentina : Teseo.

- CPCI. (2020). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Paris. Obtenido de <http://crespial.org/octava-reunion-la-asamblea-general-la-convencion-la-salvaguardia-del-patrimonio-cultural-inmaterial-la-unesco/>
- Cuadrado, G., & Morales, J. (2017). *Impacto del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial en la Eficacia del Transporte Público Intracantonal Urbano de la Ciudad de Riobamba, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Administración de Empresas. Escuela de Ingeniería en Gestión de Transporte, Riobamba, Ecuador. Obtenido de <https://1library.co/document/zx50014q-desarrollo-ordenamiento-territorial-eficiencia-transporte-intracantonal-riobamba-chimborazo.html>
- Echeverría, B. (2019). *Definición de la cultura y la gastronomía* (Primera Edición Electrónica ed.). (ITACA, Ed.) México: Fondo de Cultura Económica.
- Edmeades, G., Trevisan, W., Prasanna, B., & Campos, H. (2017). Tropical maize (*Zea mays* L.). In Genetic improvement of tropical crops . In G. Edmeades, W. Trevisan, B. Prasanna, & H. Campos, *Tropical maize (Zea mays L.)*. In *Genetic improvement of tropical crops* (pp. 57-109). Springer: Cham.
- El diario . (17 de Mayo de 2017). *Huma, una tradición indígena*. Obtenido de Diabla Huma es un guía de la comunidad: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/433276-huma-una-tradicion-indigena/>
- El Universo . (7 de Enero de 2012). *Fe y tradición en festejos de los Reyes Magos*. Obtenido de Celebraciones por el Día de los Reyes: <https://www.eluniverso.com/2012/01/07/1/1447/fe-tradicion-festejos-reyes-magos.html/>
- Escobar, P., & Bilbao, J. (2018). *Guía metodológica para la investigación científica*. Bogotá: ISBN.
- Estrella, E. (1988). *El pan de America*. Madrid: ABYA-YALA. Retrieved from <https://archive.org/details/EIPanDeAmerica/mode/1up?view=theater>
- Extra. (11 de Abril de 2021). *Bandas de pueblo*. Obtenido de Bandas de pueblo añoran a su gente: <https://www.extra.ec/noticia/buena-vida/cuenca-bandas-pueblo-anoran-gente-50854.html>

- FAO. (2015). *Política de Desarrollo Agrícola*. Agrocultivo , Quito, Ecuador. doi:<http://www.fao.org/>
- Flores, E. (2017). *El valor turístico cultural de la gastronomía típica de la Parroquia Atocha – Ficoa y su contribución en la identidad Gastronómica del Cantón Ambato*. [Tesis de Grado], Universidad técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Ambato, Ecuador . doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23457/1/tesis%20ESTEFA%20FLORES.pdf>
- GAD Penipe. (2016). *Penipe*. Obtenido de <https://www.penipe.gob.ec/>
- García, T., Correa, F., García, B. L., & Cruz, C. (2020). Índice de Tradicionalismo Cultural. *Acta de investigación psicológica*, 10(2), 56-64.
- González, F. (1892). *Historia General del Ecuador*. (P. E. Ariel, Ed.) Ecuador . Obtenido de <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/handle/34000/962>
- Grimson, A. (2020). *Los límites de la cultura: crítica de las teorías de la identidad*. Buenos Aires, Argentina : Siglo XXI Editores. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=S4MIEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT7&dq=identidad&ots=Lik1agfpr4&sig=WHFYLL_0ykCjxoV-vQdMW1fAYw#v=onepage&q=identidad&f=false
- Guacho, O. (2019). *Turismo de aventura y desarrollo turístico sostenible en la parroquia el Altar, cantón Penipe, provincia de Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo. Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas. Retrieved from <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6281/1/TURISMO%20DE%20AVENTURA%20Y%20DESARROLLO%20TUR%20c3%8dSTICO%20SOSTENIBLE%20EN%20LA%20PARROQUIA%20EL%20ALTAR%2c%20CANT%2c%2093N%20PENIPE%2c%20PROVINCIA%20DE%20CHIMBORAZO....pdf>
- Guerrero, D. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo turístico del cantón Penipe de la provincia de Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6627/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20-%20WLADIMIR%20PAREDES%5b1%5d.pdf>

- Haro, C. (2021). *Diseño de una guía de rescate cultural enfocada en los bienes intangibles, del pueblo Puruha en la provincia de Chimborazo*. [tesis de Grado], Instituto Superior Tecnológico Vida Nueva , Tecnología En Hotelería Y Turismo. Obtenido de <http://201.159.223.6/bitstream/123456789/150/1/HARO-GUAMAN-CAROLINE- STEFANIA%20.pdf>
- Hernández, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (6a. ed.). (M. G. Education, Ed.) México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Mc Graw Hill Education.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: McGraww-Hill-Interamericana.
- Herrera, M. (2020). *Interpretacion Ambiental y Geoturismo en el Canton penipe, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional de Chimborazo, Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas. Carrera de Gestion Turistica y Hotelera , Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/7420/1/TESIS%20Mar%C3%ADa%20Bel%C3%A9n%20Herrera%20Barsallo-GEST-TUR.pdf>
- Holguín, V. (2018). *Diseño para implementación de equipo de cocina directa elaborada a partir de piedra volcánica, para los Laboratorios en Procesamiento de Alimentos (Talleres de cocina) de la carrera de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Guayaquil*". Guayaquil, Ecuador : Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Licenciatura en Gastronomía .
- Inca, D. (2022). *Estudio de oferta y demanda de transporte mixto para el cantón Penipe provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional de Chimborazo, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador . Obtenido de <http://dspace.esoch.edu.ec/handle/123456789/16078>
- Inga, C., & Pucha, M. (2020). Patrimonio cultural inmaterial como factor del desarrollo turístico del cantón Colta, provincia de Chimborazo. *Kairós. Revista De Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(4), 36-42.

- INPC. (2021). *Patrimonio Cultural*. Patrimonio Cultural del Ecuador , Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Quito, Ecuador. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/>
- Izquierdo, N. (2016). *Usos del maíz. Efectos del ambiente y del manejo sobre la composición del grano*. Buenos Aires, Argentina: Universidad Nacional de Mar/CONICET.
- Jaya, J. (2019;). *Potencial Turístico y Planificación en la Parroquia la Candelaria, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo. Tesis de Grado*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/5459>
- Kabatek, J. (2018). Tradiciones discursivas y cambio lingüístico. In J. Kabatek, *Lingüística coseriana, lingüística histórica, tradiciones discursivas* (pp. 163-184). Brasil: Vervuert Verlagsgesellschaft. doi:<https://doi.org/10.31819/9783954877508-010>
- Kabatek, J. (2018). Tradiciones discursivas y cambio lingüístico. En J. Kabatek, *Lingüística coseriana, lingüística histórica, tradiciones discursivas* (págs. 163-184). Brasil: Vervuert Verlagsgesellschaft. doi:<https://doi.org/10.31819/9783954877508-010>
- Kibrik, A. (2017). *The methodology of field investigations in linguistics:(Setting up the problem)* (1a. Ed. en digital ed.). Muntan: Walter de Gruyter GmbH & Co KG.
- Koppmann, M. (2016). *Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina* (1a ed.). Argentina, Buenos Aires : Siglo XXI.
- Lacoste, P., Castro, A., Mujica, F., & Adunka, M. (2017). *Patrimonio y desarrollo territorial: Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo*. Santiago de Chile: Pablo Lacoste.
- León, R. P. (2018). *Análisis comparativo de tres métodos de cocción de la tortilla de maíz (Zea mays) en Guayaquil* .
- López et al. (2019). Estabilidad y adaptación del rendimiento y calidad de tortilla en maíz Tuxpeño, Valles-Altos. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 10(8), 1809-1821.
- López, M., & Florez, S. (2018). On the nutrient composition of the Ecuadorian typical gastronomy. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 28(2), 298-313.

- Los Santos, D., Romero, T., & Bobadilla, E. (2017). Dinámica de la producción de maíz y frijol en México de 1980 a 2014. *Agronomía Mesoamericana*, 28(2), 439-453.
- Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. México: Debate. Retrieved from <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=zeavDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=Gastronomia&ots=PFgWMHpkF5&sig=nhjzTcTmK9W85aBtUDRB2kN9V2Y#v=onepage&q=Gastronomia&f=false>
- MAGAP. (2015). *Proceso de producción y cultivo del maíz*. Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. doi:<http://www.agricultura.gob.ec/>
- Maldonado, J. (2018). *Metodología de la investigación social: Paradigmas: cuantitativo, sociocrítico, cualitativo, complementario*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=FTSjDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA23&dq=las+tecnicas+en+la+metodologia+de+la+investigaci%C3%B3n+etnografica&ots=6l6N4RFD21&sig=8rJiTQ_YfjUEMWEfnR9eoJiXUKk#v=onepage&q=las%20tecnicas%20en%20la%20metodologia%20de%20la%2
- Marcon, G., & Soriano, E. (2017, jan./abr.). Etnografía como estrategia investigativa da cultura organizacional para a sustentabilidade. *Revista de Gestão Social e Ambiental*, 11(1), 38-55. Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/Gabriela-Marcon/publication/316288696_ETNOGRAFIA_COMO ESTRATEGIA INVESTIGATIVA DA CULTURA ORGANIZACIONAL PARA A SUSTENTABILIDADE/links/5981e1124585150575c041ef/ETNOGRAFIA-COMO-ESTRATEGIA-INVESTIGATIVA-DA-CULTURA-ORGANI
- Maya, K. (2016). *Estudio de la Política Pública Ecuatoriana sobre Patrimonio Inmaterial y su aplicación en Productos Turísticos en la Ciudad De Quito*. [Tesis de Grado], Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía Carrera de Turismo. Ingeniería en Empresas Turísticas y Áreas Naturales. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/1687/1/58158_1.pdf
- Medina. (2011). *Las Vías Urbanas y su Incidencia en el Desarrollo Agropecuario del Centro Parroquial en el Sector Bilbao del Cantón Penipe, de la Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ingeniería Civil y Mecánica. Obtenido de

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1101/1/Tesis%20629%20%20-%20Medina%20L%C3%B3pez%20Evelyn%20Nathaly.pdf>

- Medina. (2017). Alimentación, patrimonio y turismo: algunas reflexiones sobre la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.1016/j.anthro.2017.02.001>
- Medina, X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *Revistas USACH CL*, 5(14), 1-10. Retrieved from <https://www.revistas.usach.cl/ojs/index.php/rivar/article/view/3248>
- Mena, A., & Fiallos, M. (2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. *INNOVA Research Journal*, 3(12), 189-199.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *Patrimonio Alimentario* (Vol. Fascículo 1). Quito, Ecuador: Secretaria del Ministerio de Cultura y Patrimonio. Retrieved from <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Montecinos, A. (2017). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible, Servicios, Rutas, Productos, y Destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*. [Tesis de Grado], Universidad San Francisco de Quito, Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo, Quito, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/5933>
- Navas, S. (2021). *Obras de dominio público, digitalización y preservación digital*. Barcelona, España: Editorial Reus. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=ahI5EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=Documento+digitalizado&ots=nne4oVs4Zx&sig=TC_1R631ZraNVDYLFqTD8AtP--A#v=onepage&q=Documento%20digitalizado&f=false
- Ortega, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación. *Tabanque: Revista Pedagógica*, 31(31), 244-262.

- Otero, A. (2018). *Enfoques De Investigación: Métodos Para El Diseño Urbano*. México: Red Tercer Milenio. Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/Alfredo-Otero-Ortega/publication/326905435_ENFOQUES_DE_INVESTIGACION/links/5b6b7f9992851ca650526dfd/ENFOQUES-DE-INVESTIGACION.pdf
- Pacheco, H., Moreno, P., & Aldaz, S. (2017). Diseño Modelo de Gestión Turística en Unidades del Turismo Localizados en Provincia. *Revista: Caribeña de Ciencias Sociales*, 1-12. doi:<https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/06/turismo-canton.html>
- Palacios, B. (2019). La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. Una mirada al desarrollo de la identidad cultural. *ReHuSo: Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales*, 4(2), 25-35.
- Paredes, W. (2020). *Patrimonio Cultural Inmaterial y Desarrollo Turístico del Cantón Penipe de la Provincia del Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional del Chimborazo. Retrieved from <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6627/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20W%20WLADIMIR%20PAREDES%205B1%205D.pdf>
- Paredes, W. (2020). *Patrimonio Cultural Inmaterial y Desarrollo Turístico del Cantón Penipe de la Provincia del Chimborazo*. Riobamba, Ecuador: Universidad Nacional del Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6627/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION%20W%20WLADIMIR%20PAREDES%205B1%205D.pdf>
- Peña, A. (2020). *Diseño de una línea para la producción semi-industrial de derivados del maíz (Zea mays L.) en el Cantón Balzar*. Guayaquil, Ecuador: Universidad Agraria Ecuador. Facultad de Ciencias Agrarias. Carrera de Ingeniería Agrícola Mención Agroindustrial. Retrieved from <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PE%20CASTRO%20ANTHONY%20RICARDO.pdf>
- Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Penipe. (2015). *Datos Generales del Gobierno Autónomo Descentralizado Cantonal Penipe*. Penipe, Ecuador: Gobierno Autónomo Descentralizado Cantonal Penipe. Retrieved from http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/0660000950001_PLAN

%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL%20PENIPE_20-02-2015_23-14-44.pdf

Plazas, C. (2014). *Recetario Étnico Amazonas*. Colombia: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Quichimbo, C. (2014). *Rescate Cultural de la Tradición Gastronómica del Cantón Penipe 2013*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública , Escuela de Gastronomía , Riobamba, Ecuador. Retrieved from <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9762/1/84T00289.pdf>

Quichimbo, C. (2014). *Rescate Cultural de la Tradición Gastronómica del Cantón Penipe 2013*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública , Escuela de Gastronomía , Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9762/1/84T00289.pdf>

Reinoso, R. (2015). *Manual de Geografía Turística Histórica, Antropológica y Ecológica de la Región Interandina del Ecuador* (1a ed.). Ecuador: UCE. Obtenido de https://www.academia.edu/es/61471195/Manual_de_Geograf%C3%ADa_Tur%C3%A1stica_H%C3%ACst%C3%B3rica_Antropol%C3%B3gica_y_Ecol%C3%B3gica_de_la_Regi%C3%B3n_Interandina_del_Ecuador

(s.f.). *Rescate cultural de la tradición gastronómica del cantón Penipe 2013*. Universidad Nacional del Chimborazo , Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Facultad de Salud Publica. Escuela de Gastronomía .

Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32(23), 1-13. doi:http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009

Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, 32(00009), 1-22. doi:http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es.

- Reyes, M., & Martínez, S. (2018). Sobre la composición nutrimental de la gastronomía típica ecuatoriana. *Rev Cubana Aliment Nutr* , 28(2), 1-16. Obtenido de <http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/603>
- Riobamba. (2022). *Warmi Tukushka del Carnaval*. Obtenido de Carnaval: <https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/personajes-tradicionales/warmi-tukushka-carnaval-pawkar-raymi-alq673lue>
- Riofrio, J. (2018). *Diseño de una ruta turística gastronómica en el cantón Pillaro, 2018*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional del Chimborazo , Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Facultad de Salud Publica. Escuela de Gastronomía , Riobamba, Ecuador . Obtenido de <https://1library.co/document/q5mr53ry-diseno-de-una-ruta-turistica-gastronomica-canton-pillaro.html>
- Rodas, M. (2017). *Elaboración de Tortillas de Maíz Guagal (Zea mays) Nixtamalizado con la incorporación de Frijol Panamito (Phaseolus vulgaris) y Haba Major (Vicia faba)*. [Tesis de Grado], Universidad Técnica de Ambato , Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Carrera Ingeniería en Alimentos, Ambato, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/26314/1/AL%20643.pdf>
- Rodríguez, A. (2016). *Registro de las Tradiciones culinarias del Cantón penipe, Como Patromonio Cultural Inmaterial, 2015*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía. Retrieved from <http://dspace.esepoch.edu.ec/bitstream/123456789/11171/1/84T00475.pdf>
- Rubio, M. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista colombiana de antropología*, 54(1), 121-150.
- Rubio, M. (2018). La observación participante en el estudio etnográfico de las prácticas sociales. *Revista colombiana de antropología*, 54(1), 121-150. doi:<https://doi.org/10.22380/2539472X.386>
- Salas, F. (2015). *Técnicas de cocina*. España: Síntesis. Obtenido de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
- Samaniego, Á. (31 de Julio de 2018). *Fiesta y Fe*. Obtenido de El ave sagrada que le baila al sol: <https://fiestayfeecuador.org/2018/07/31/el-ave-sagrada-que-le-baila-al-sol/>

- Sanchez, J. (2008). *Planificación para la creación de la unidad de turismo y ambiente para el ilustre municipio del canton Penipe, provincia del Chimborazo*. Escuela Superior Politecnica de Chimborazo , Facultad de Recursos Naturales. Escuela de Ingenieria en Ecoturismo , Riobamba, Ecuador . Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/515/1/23T0200.%20pdf>
- Sandoval, M. (2019). *Diseño de un sistema de producción para una tortilla con bajo contenido de carbohidrato a base de Amaranto, Quínoa y Avena*. [Tesis de Maestría], Instituto Tecnológico Superior de Tantoyuca, Subdirección de Posgrado e Investigación. Maestría en Ingeniería Industrial. Obtenido de https://itsta.edu.mx/wp-content/uploads/repositorio-mii/2019/MAYERLIN%20SANDOVAL%20HERAZO/TESIS_MAYERLIN%20SANDOVAL%20HERAZO.pdf
- Sarango, N. (2012). *Investigación y puesta en valor de los recursos gastronómicos del Ecuador*. [Tesis de Grado], Universidad Tecnica Particular de Loja, Escuela de Administracion Turistica , Quito. Retrieved from <https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/3838/1/Sarango%20Correa%20Nuris%20Marcela.pdf>
- Silva, P. (2014). *Plan de Desarrollo Turistico sostenible para la Parroquia Matus del Canton Penipe, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional de Chimborazo, Escuela Superior Politecnico de Chimborazo. Facultad de Recursos Naturales. Escuela de Ingenieria en Ecoturismo , Riobamba, Ecuador . Obtenido de <https://1library.co/document/yev3mk0z-desarrollo-turistico-sostenible-parroquia-canton-penipe-provincia-chimborazo.html>
- Solórzano, M. (2015). *Propuesta de diseño para la elaboración de planes de gestión de Patrimonio Cultural a partir del estudio de caso de la parroquia rural La Pila*. [Tesis de Grado], Universidad Técnica Particular de Loja , Escuela de Administración de Empresas Maestría en Gestión y Desarrollo Social. Obtenido de https://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/4224/3/UTPL_Solorzano_Maria_350X337.pdf
- Tapia, C., Paredes, N., Naranjo, E., Tacán, M., Monteros, A., Pérez, C., & Valverde, Y. (2017). Caracterización morfológica de la diversidad de razas de Zea mays en la Sierra norte de Ecuador. *Revista La Técnica* , 6-17.

- Thompson, E. (2019). *Costumbres en común*. México: CAPITÁN SWING LIBROS. Retrieved from https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0GmfDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=tradiciones+culturales+costumbres&ots=60lEtYUBk7&sig=_uGAb0DgkW7jj9eCCWskMdOY-OM#v=onepage&q=tradiciones%20culturales%20costumbres&f=false
- Thompson, E. (2019). *Costumbres en común*. México: CAPITÁN SWING LIBROS. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=0GmfDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=tradiciones+culturales+costumbres&ots=60lEtYUBk7&sig=_uGAb0DgkW7jj9eCCWskMdOY-OM#v=onepage&q=tradiciones%20culturales%20costumbres&f=false
- Torres. (2016). *Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del animero de la Parroquia de San Antonio de Bayushig, Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Escuela Superior Politécnica del Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales. Escuela en Ingeniería en Ecoturismo, Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/5435/1/23T0569.pdf>
- Torres, F., Moreno, E., Chong, I., & Quintanilla, J. (1996). *La industria de la masa y la tortilla. Desarrollo y tecnología*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional Autónoma de México, Dirección General de Publicaciones. Instituto de Investigaciones Económicas. Programa Universitario de Alimentos, Programa Universitario de Energía, Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad. Obtenido de <http://ru.iiec.unam.mx/2521/1/LaIn%20dustria%20DeLaMasaY%20LaTortilla.pdf>
- Torres, F., Romero, J., & Viteri, M. (2018). Diversidad sastronomica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 4(44), 1-13. Obtenido de <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>
- Torres, Moreno, Chong, & Quintanilla. (1996). *LA INDUSTRIA DE LA MASA Y LA TORTILLA: DESAROLLO Y TECNOLOGÍA*. Mexico : ISBN.
- Troncoso, C. (2019). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 105-114.
- Troncoso, C. (2019). Traditional Foods: A Space for Healthy Eating. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 105-114.

- Trujillo, E., Zurita, H., & Villa, A. (2018). Desarrollo de los atractivos turísticos del cantón Penipe con estrategias de marketing digital. *mktDESCUBRE, 1(Novena)*, 125-133.
- UNESCO. (2016). *Declaración del Patrimonio*. Ginebra: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
- UNESCO. (2017). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Ginebra: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Obtenido de <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- UNESCO. (2018). *Patrimonio Cultural*. Santiago de Chile: Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Obtenido de <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>
- Usiña, M., & Natali, M. (2012). *Plan Estratégico para los Servicios Turísticos en el Paradero el Fogón de los Abuelos, Parroquia Matus Cantón Penipe Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional de Chimborazo, Facultad de Ingeniería en Gestión Turística y Hotelera . Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/577>
- Utrera, A., & Jiménez, K. (2021). Revalorización de la chicha de maíz en la cocina étnica del pueblo Salasaka. Tungurahua, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad, 13(3)*, 418-425.
- Valle. (2015). *Penipe su historia junto al cedro y San Francisco, Chimborazo*. Freire. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/4384/1/UNACH-EC-FCP-COM-SOC-2017-0043.pdf>
- Vallejos, F. (2017). Patrimonio alimentario y cocina ancestral. *HOLOPRAXIS, 1(1)*, 061-075.
- Veloz, M. (2017). *La identidad iconográfica del animero de Penipe y su incidencia cultural en los habitantes de la cabecera cantonal de 18 a 30 años, durante el periodo de Junio - Diciembre 2016*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional del Chimborazo, Facultad de Ciencias Políticas y Administrativas. Carrera de Comunicación Social , Riobamba, Ecuador . Obtenido de repositorio Institucional <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/4384/1/UNACH-EC-FCP-COM-SOC-2017-0043.pdf>

- Villacrés, M., & Paredes, J. (2014). *Campaña Comunicativa para Fomentar el Turismo Interno y Externo del cantón Guano*. Universidad Politécnica Salesiana, Comunicación Social , Quito, Ecuador. Retrieved from <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6569/6/UPS-QT05155.pdf>
- Zambrano. (2018). *Diseño de una ruta gastronómica con aplicación de platos representativos a base de leche, maíz y plátano del cantón Balzar*. Guayaquil, Ecuador: TECSU: Instituto Superior Tecnológico Sudamericano. Tecnología en Gastronomía.
- Zambrano, R., Cantos, C., Chilán, D., & Cantos, G. (2019). La composición biofísica en el Ordenamiento Territorial, un desafío urgente en las provincias del Ecuador. *Revista de las Agrociencias*, 57(22), 57-76.
- Zarowsky, M. (2017). *Los estudios en comunicación en la Argentina: Ideas, intelectuales, tradiciones político-culturales*. Eudeba. Argentina: EUDEBA.
- Zarowsky, M. (2017). *Los estudios en comunicación en la Argentina: Ideas, intelectuales, tradiciones político-culturales*. Eudeba. Argentina : EUDEBA.
- Zurita, V. (2010). *Plan Estratégico de Desarrollo Turístico del Cantón Penipe, Provincia de Chimborazo*. [Tesis de Grado], Universidad Nacional de Chimborazo, Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Facultad de Recursos Naturales. Escuela de Ingeniería en Ecoturismo. Obtenido de <https://docplayer.es/89824651-Plan-estrategico-de-desarrollo-turistico-del-canton-penipe-provincia-de-chimborazo.html>



ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE ENCUESTA



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

ENCUESTA

OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN:

Estudiar el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

B. Características demográficas

1. Por favor coloque su edad y sexo:

Hombre Mujer

Edad: _____

C. Elaboración de las tortillas de maíz.

2. ¿Ha consumido usted alguna vez las tortillas de maíz del cantón Penipe? Si su respuesta es negativa, pasar a la pregunta No. 8

Si No.

3. ¿Conoce usted el tipo de maíz con la que se hacen las tortillas de Maíz de Penipe? Si su respuesta es afirmativa, conteste la siguiente pregunta. Si su respuesta es negativa, pasar a la pregunta No. 5

Si No

4. Del siguiente listado, identifique cual es el tipo de maíz utilizado para la elaboración de las tortillas.

Maíz blanco Maíz morado Maíz amarillo Maíz dulce
 Maíz arenoso Maíz dentado.

5. ¿Conoce usted cuándo es la cosecha de maíz? Si su respuesta es afirmativa

Si No.

Mencione el mes: _____

6. ¿Conoce usted qué tipo de proceso recibe el maíz previo a la preparación de las tortillas?

Si No

Si es afirmativa, señale: molido secado tostado

7. ¿Conoce usted cuáles son los ingredientes para elaborar las tortillas de maíz?

Si No

Si es afirmativa, seleccione en el siguiente cuadro

Harinas	
Harina de maíz blanco	<input type="checkbox"/>
Harina de maíz amarillo	<input type="checkbox"/>
Harina de maíz morado	<input type="checkbox"/>

Condimentos	
Sal	<input type="checkbox"/>
Pimenta	<input type="checkbox"/>
Comino	<input type="checkbox"/>
Cilantro	<input type="checkbox"/>
Ajo	<input type="checkbox"/>

Relleno	
Queso Fresco	<input type="checkbox"/>
Queso Maduro	<input type="checkbox"/>
Queso Tierno	<input type="checkbox"/>

Grasas	
Manteca de cerdo	<input type="checkbox"/>
Mantequilla	<input type="checkbox"/>
Margarina	<input type="checkbox"/>
Mapahuiria	<input type="checkbox"/>

Otros: _____

8. ¿Ha elaborado usted las tortillas de maíz del cantón Penipe? Si su respuesta es negativa, pasar a la pregunta No. 10

Si. No.

9. ¿Indique cuál es el proceso de elaboración de la tortilla de maíz?

Enumere según el orden:

___ Selección del maíz

___ Desgranar

- __ Secado
- __ Limpieza
- __ Tueste del maíz
- __ Enfriar
- __ Moler
- __ Masa
- __ Sazonar la masa
- __ Mezclado
- __ Porcionado
- __ Preparación del relleno
- __ Colocar el relleno
- __ Moldeado
- __ Cocción
- __ Servir

10. ¿Conoce usted quién lidera la preparación de las tortillas de maíz de Penipe? Si es así, ¿cuál es la edad aproximada de esta persona? Si desconoce la respuesta, por favor continúe a la siguiente pregunta.

Hombre Mujer

Edad aproximada: _____

11. ¿Conoce usted cuál es la técnica de cocción de las tortillas de maíz?

Hervido Horneado Asado Otros: _____ Desconoce

12. ¿Qué tipo de utensilio prefiere para la cocción de las tortillas de maíz?

Utensilio	
Piedra volcánica	<input type="checkbox"/>
Piedra del paramo	<input type="checkbox"/>
Barro (tiesto)	<input type="checkbox"/>

13. ¿Cree usted que la cocción de la tortilla de maíz en piedra aporta en sabor?

Si No.

Respuesta afirmativa, mencione el por qué: _____

14. ¿Cuándo usted consume las tortillas de maíz con qué otras preparaciones gastronómicas suele acompañarlas?

Bebidas Calientes	
Café	
Te	
Aguas Aromáticas	
Chocolate en agua	
Chocolate en leche	
Bebidas frías	
Gaseosas	
Licor de manzana	
Licor de claudia	
Canelazo	
Jugos	

Ajés	
Ají de queso	
Ají de chocho	
Ají de tomate de árbol	

Preparaciones	
Hornado	
Cuy Asado	
Pollo Asado	
Fritada	
Yaguarlocro	
Caldo de gallina criolla	
Mote frito	

Otros: _____

15. ¿Conoce usted las fiestas tradicionales del cantón Penipe que están relacionadas a la elaboración de la tortilla de maíz? Si su respuesta es negativa, termina la encuesta.

Si.

No.

16. ¿En cuál de las siguientes tradiciones del cantón Penipe se consumen y se elaboran mayoritariamente las tortillas de maíz?

Fiestas cantonales

Fiestas populares

Semana Santa

Corpus Christi

Día de los Santos Difuntos

El Animero de Penipe

Fiestas en honor a San Francisco de Asís

Carnaval.

ANEXO B: MODELO DE ENTREVISTA



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

ENTREVISTA

OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN:

Estudiar el proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo.

- **Instrucciones:** Conteste las siguientes interrogantes con honestidad de acuerdo a las experiencias que ha vivido.

A. Características demográficas

1. Nombre.
2. Edad.
3. Ocupación.

B. Elaboración de la tortilla de maíz en el cantón Penipe

4. ¿Cuántos años tiene la elaboración de las tortillas de maíz en el cantón Penipe?
5. ¿Quién le enseñó este oficio?
6. ¿Cuántos años lleva realizando este trabajo?

- **Productos que se utilizan**

7. ¿Qué tipo de maíz utiliza para su elaboración?
8. ¿Cuál es la época de cosecha del maíz?
9. ¿De qué lugar obtienen la piedra volcánica?
10. ¿Cómo es el proceso de producción del maíz que se utiliza para realizar la tortilla?
Explique.

C. Tradiciones alrededor de esta preparación en el cantón Penipe

11. ¿Existe alguna fecha especial en la que más se consume la tortilla?

ANEXO C: ENCUESTA A POBLADORES DEL CANTÓN PENIPE







ANEXO D: OFICIO DIRIGIDO AL ALCALDE DEL CANTÓN PENIPE DANDO A CONOCER EL DESARROLLO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN Y SOLICITANDO LA AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE LA REVISTA DIGITA



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN PENIPE

SOLICITUD ALCALDÍA

P N° 0000478



Señor Dr. Lourdes Monceiro Froy
ALCALDE DEL G.A.D. MUNICIPAL DEL CANTÓN PENIPE
Penipe.-

Yo, Evelyn Estefanía Aucancela Condo

Portador de la Cédula de Identidad No. 060581755-0

Solicito: su apoyo en el diseño y publicación de la revista de los resultados obtenidos del trabajo de titulación "Estudio del proceso de elaboración de la tortilla de maíz y las tradiciones alrededor de esta preparación en el Cantón Penipe Provincia de Chimborazo"

Penipe, a 08 de febrero del 202 2



[Firma]
Firma del Solicitante

ANEXO E: RECETA ESTÁNDAR DE LA ELABORACIÓN DE LA TORTILLA DE MAÍZ

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tortillas de maíz			APORTE ENERGÉTICO Kcal./porción:	FECHA DE ELABORACIÓN: 04/03/2022	Porciones: 100		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
CONSERVACIÓN	AMBIENTE	REFRIGERACIÓN		CONGELACIÓN	OTROS		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
	Harina de maíz	681	g	Molido			Mezclar
	Agua	200	ml				Mezclar
	Sal	40	g				Mezclar
	Queso	400	g	Rayado			Mezclar
	Cebolla blanca	200	g	Fine Brunoise			Mezclar
	Manteca de cerdo	454	g				Mezclar
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
							
NOTAS IMPORTANTES:							



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: 10 / 08 / 2023

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Evelyn Estefanía Aucancela Condo
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
f. Analista de Biblioteca responsable: Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

1481-DBRA-UPT-2023

