



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“REGISTRO DE LOS HORNOS DE BARRO EXISTENTES EN EL  
CANTÓN GUANO, COMO APORTE AL PATRIMONIO  
INMATERIAL GASTRONÓMICO 2015”**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Previo a la obtención del Título de:**

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

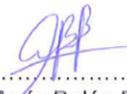
**JOHNNY FABIÀN TIUQUINGA SATÀN**

**RIOBAMBA-ECUADOR**

**2016**

**CERTIFICADO**

El presente Trabajo de Titulación ha sido revisado y se autoriza su publicación.



.....  
Ing. María Belén Bastidas  
DIRECTORA

Riobamba 15 de marzo 2016

### CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación denominado "REGISTRO DE LOS HORNOS DE BARRO EXISTENTES EN EL CANTÓN GUANO, COMO APORTE AL PATRIMONIO INMATERIAL GASTRONÓMICO 2015" del señor Johnny Fabián Tiuquinga Satán, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Ing. María Belén Bastidas

DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN



Ing. Natalia Veloz

MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN



## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Jhonny Fabián Tiuquinga Satán, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba 15 de marzo del 2016.



.....  
Jhonny Fabián Tiuquinga Satán  
CI. 060463745-4

## **AGRADECIMIENTO**

Presento mi testimonio de agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía y a cada uno de los docentes que la conforman, por transmitir sus conocimientos para formarnos de manera profesional y así poder culminar la carrera.

A la Ing. María Belén Bastidas, como directora de tesis por su importante colaboración y apoyo dentro de la realización de esta investigación

A la Ing. Natalia Veloz, como miembro de este trabajo investigativo y a su incansable compromiso hacia la culminación del proyecto.

A mis padres, agradecerles por su inmenso amor y su incansable esfuerzo dentro de mi crecimiento personal y profesional.

## **DEDICATORIA**

Este proyecto es dedicado a Dios por darme salud, vida para compartir con mis seres queridos y continuar con mis estudios.

A mis padres por ser mi mayor motivo de superación, por su apoyo incondicional dentro de mi periodo formativo.

A cada uno de mis amigos y familiares quienes me han apoyado en los buenos y malos momentos y han colaborado en la realización de este sueño.

## Resumen

La presente Investigación propuso: realizar un registro de los Hornos de Barro existentes en el cantón Guano para obtener su ubicación, estado de conservación y el tipo de preparaciones gastronómicas que se realizan en estos hornos como aporte al patrimonio inmaterial gastronómico; su ubicación se determinó gracias a la geo-referenciación, aplicación del GPS otorgado por el centro de turismo del cantón. A través de un estudio de campo se logró determinar los propietarios de los hornos y su estado de conservación en la actualidad. Tras la aplicación de una entrevista a propietarios de los mismos se determinó el tipo de preparaciones gastronómicas que aquí se realizan, obteniendo información acerca de las recetas, costumbres y tradición que tienen al momento de la preparación. El registro de los hornos se lo realizó de acuerdo a parámetros establecidos dentro del INPC puesto que es la única institución avalada para realizar este tipo de estudios, debido a que no existe una ficha establecida para el registro del patrimonio inmaterial gastronómico se realizó una adaptación a la ficha de registro introduciendo los puntos más relevantes de acuerdo al tema gastronómico a registrar. El diseño de la guía informativa es atractivo e innovador, incluye la ubicación exacta de los hornos, recetas, fotografías y técnicas que se utilizan dentro de las preparaciones gastronómicas y las tradiciones que se conservan desde tiempos inmemorables.

**Palabras claves:** hornos de barro, patrimonio inmaterial gastronómico, gastronomía ancestral.

**Por:** Jhonny Tuquinga



## ABSTRACT

This research proposed to make a record of the clay ovens stocks in Guano village to obtain the location, condition, and the type of culinary preparations being made in these ovens as part of the intangible heritage; the location was determined with the help of the geo-referencing, GPS application facilitated by the village tourism center. Through a field study, the oven owners and current condition information was found. By applying an interview to the ovens' owners, the types of culinary preparations for which the ovens are used were established. The collected information was about recipes, customs, and traditions which are followed when preparing the food. The records of the ovens were carried out according to the parameters established in the INPC (National Institute of Heritage and Culture) since it is the only authorized institution to develop this kind of studies. Due to, there is not an established sheet for the record of gastronomic intangible heritage, a copy of the record sheet was made, which includes the most relevant aspects according to the gastronomic information to be registered. The informative guide design is attractive and innovative, it includes the exact location of the ovens, recipes, photographs, and techniques which are used within the culinary preparations and the traditions preserved since immemorial times.

**Keywords:** clay ovens, gastronomic intangible heritage, ancestral cuisine.



## Contenido

I.	INTRODUCCIÓN .....	1
II.	OBJETIVOS:.....	2
A.	General .....	2
B.	Específicos.....	2
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....	3
3.1.	CANTÓN GUANO .....	3
3.1.1.	Características .....	3
3.2.	Cultura.....	6
3.2.1.	Manifestaciones culturales .....	6
3.2.2.	Costumbres.....	7
3.2.3.	Tradiciones.....	8
3.2.4.	Tradiciones culinarias.....	9
3.2.5.	GASTRONOMÍA .....	9
a)	Concepto.....	9
b)	Historia.....	10
c)	Gastronomía típica.....	11
d)	Gastronomía tradicional .....	12
e)	Gastronomía Guaneña.....	12
3.2.6.	Productos básicos de la gastronomía Guaneña.....	14
1.	Tubérculos .....	15
2.	Carnes.....	16
3.3.	UTENSILIOS DE LA COCINA ANCESTRAL .....	20
3.3.1.	HISTORIA DE LOS HORNOS DE BARRO.....	26
a)	Materiales y procedimiento para la construcción de Hornos de Barro .....	26
b)	Accesorios para cocinar .....	28
3.3.2.	Tipos De Hornos De Barro .....	29

a)	Hornos negros.....	30
b)	Hornos blancos .....	30
3.3.3.	Forma de uso del horno de barro.....	30
3.4.	Patrimonio .....	31
A.	Tipos De Patrimonio.....	32
1.	Patrimonio Cultural.....	32
2.	Patrimonio Tangible .....	33
3.	Mueble .....	33
4.	Inmueble. ....	33
5.	Patrimonio Intangible.....	34
3.5.	REGISTRO .....	35
3.5.1.	Registro.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
3.5.2.	Fichas de Registro .....	35
3.5.3.	Procedimiento para elaboración de Ficha De Registro .....	36
3.5.4.	Ficha de registro gastronómico .....	41
3.5.5.	Guía Informativa.....	43
	MARCO CONCEPTUAL .....	44
	MARCO LEGAL .....	46
	UNESCO.....	46
	Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial .....	46
IV.	PREGUNTAS CIENTIFICAS.....	48
V.	METODOLOGIA .....	49
A.	Localización Y Temporalización.....	49
B.	VARIABLES .....	49
1.	Identificación .....	49
2.	Conceptualización.....	50
3.	OPERACIONALIZACIÓN.....	52
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	53
D.	POBLACIÓN Y MUESTRA .....	55

E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	55
1.	Selección de la Población .....	56
2.	Recopilación de información .....	56
3.	Identificación de la utilización de los hornos artesanales .....	56
4.	Elaboración de la guía informativa .....	57
VI.	DISCUSIÓN DE RESULTAOS.....	58
VII.	PROPUESTA.....	69
VIII.	CONCLUSIONES .....	90
IX.	RECOMENDACIONES .....	91
X.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	92
XI.	ANEXOS .....	95

## Índice de Tablas

<b>Tabla: 01</b> Límites del cantón Guano.....	4
<b>Tabla: 02</b> Parroquias de Guano.....	5
<b>Tabla: 03</b> Gastronomía Típica de Guano.....	13
<b>Tabla: 04</b> Principales productos agropecuarios del Cantón Guano.....	14
<b>Tabla: 05</b> Localización de los hornos de barro y sus características de construcción.....	58
<b>Tabla: 06</b> Elaboraciones gastronómicas de los hornos de barro según sus características y tradiciones.....	59
<b>Tabla: 07</b> Estructura del cuerpo de la guía informativa.....	64

## ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

<b>Fotografía: 01</b> Cuchara de palo.....	21
<b>Fotografía: 02</b> Pilche.....	22
<b>Fotografía: 03</b> Tiesto.....	22
<b>Fotografía: 04</b> Piedra de moler.....	23
<b>Fotografía: 05</b> Ollas de barro.....	24
<b>Fotografía: 06</b> Horno de barro.....	26
<b>Fotografía: 07</b> productos agrícolas.....	15
<b>Fotografía: 08</b> especies menores.....	17
<b>Fotografía: 09</b> ganado porcino.....	17
<b>Fotografía: 10</b> aves.....	18

## **ÍNDICE DE ILUSTRACIONES**

<b>Ilustración: 01</b> estructura de los hornos de barro.....	28
<b>Ilustración: 03</b> Codificación de la ficha de registro.....	52
<b>Ilustración: 04</b> Ficha de registro hornos de barro.....	58
<b>Ilustración: 05</b> Ficha de registro gastronómico.....	60

## **ÍNDICE DE GRÁFICOS**

<b>Gráfico: 01</b> Clasificación del patrimonio.....	32
<b>Gráfico: 02</b> Ubicación Del Cantón Guano.....	49
<b>Gráfico: 03</b> Portada de la guía informativa.....	

## **I. INTRODUCCIÓN**

Ecuador país pluricultural que cautiva a turistas nacionales y extranjeros por sus tradiciones, costumbres y gastronomía que le dan una característica propia a cada ciudad haciendo referencia a su historia y herencia gastronómica.

Chimborazo una provincia de diversos atractivos turísticos y gastronómicos que a diariamente ha ido modificando la preparación de sus alimentos, de acorde al avance de la tecnología con la utilización de diversos métodos de cocción, es así que el Cantón Guano se ha caracterizado por sus preparaciones gastronómicas a través de la utilización de los hornos de barro.

El cantón Guano cuenta con una gran diversidad gastronómica y cultural pues en este cantón de la provincia de Chimborazo aún se conservan los hornos de barro que son un legado ancestral junto con sus conocimientos gastronómicos y las diferentes preparaciones que ahí se pueden realizar, pero no se ha determinado aún el estado, número exacto de hornos existentes en el cantón y la utilización que se les da en la actualidad.

Se propone registrar el número de hornos de barro, el uso, conservación y fabricación además de los conocimientos, recetas y preparaciones que forman parte de la cultura y tradición del cantón Guano, a través del diseño de una guía informativa sobre el registro de los hornos de barro como patrimonio gastronómico intangible.

## **II. OBJETIVOS:**

### **A. General**

Elaborar un registro de los hornos de barro existentes en el cantón Guano como aporte al patrimonio inmaterial gastronómico.

### **B. Específicos**

- Establecer la localización de los hornos de barro existentes en el cantón Guano y sus características de construcción.
- Determinar el tipo de elaboraciones gastronómicas que se preparan en los hornos según sus características y tradiciones.
- Diseñar una guía informativa sobre el registro de los hornos de barro como patrimonio gastronómico intangible del cantón Guano.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **3.1. CANTÓN GUANO**

El cantón Guano es considerado un lugar turístico dentro de la serranía ecuatoriana la misma que se caracteriza por sus artesanías, lugares de recreación y sin lugar a duda por su gastronomía autóctona y ancestral. (varios, 2012)

##### **3.1.1. Características**

Guano es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Tiene una superficie de 473 km. Y su rango de altitud va desde los 200 hasta los 6.310 msnm. (varios, 2012)

##### **a) Extensión**

El cantón guano ocupa un 7% del territorio provincial, con un área de 473,3 kilómetros cuadrados

**b) Limites**

**Tabla: 01**  
**Límites del cantón Guano**

Sector	limite
NORTE	Provincia de Tungurahua, Cerro Igualata, el Rio Huayacu y el rio Mocha.
SUR	Cantón Riobamba y la quebrada las Abras.
ESTE	El rio Chambo, el rio Penipe y la parroquia el Altar
OESTE	Provincia de Bolívar, la quebrada Huayaco, la comunidad Rumicruz, puente Loma Ocuiqui ye el cantón Riobamba.

**Fuente:** Allauca, R.2010 Limites del cantón Guano

### c) Parroquias de Guano

**Tabla: 02**  
**Parroquias de Guano**

Parroquias Urbanas	La Matriz
	El rosario
Parroquias Rurales	San Andrés
	San Isidro
	Ilapo
	San Gerardo
	Guanando
	San José de Chazo
	Santa Fe de Galán
	La Providencia
	Valparaíso

**Fuente:** Asociación de Municipalidades Ecuatorianas.2012  
**Adaptado por:** (Tiuquina, J. 2015)

### d) Población

Según el INEC, de acuerdo al censo del 28 de noviembre de 2010, en el cantón habitan 42.851 personas, concentrándose en la zona urbana 7.758 habitantes. (INEC, 2010)

## **3.2. Cultura**

(Antillón, 2004) Define a la cultura como conductas aprendidas por los individuos como miembros de un grupo social, hasta las ideas originadas por la mente humana

El diccionario de la Lengua Española señala: “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época”.

En forma general se describe a la cultura como el conocimiento adquirido desde la antigüedad y transmitido de generación en generación hasta la actualidad.

### **3.2.1. Manifestaciones culturales**

INPC Se entiende por patrimonio cultural la apropiación y gestión de las manifestaciones materiales e inmateriales heredadas del pasado, incluyendo los valores espirituales, estéticos, tecnológicos, simbólicos y toda forma de creatividad, que los diferentes grupos humanos y comunidades han aportado a la historia de la humanidad.

(SCRIBID, 2011) .Dice que las manifestaciones culturales son, por naturaleza o por definición, actividades públicas cuya característica radica en producir un acto comunicacional alrededor del cual un grupo más o menos definido se

identifica. La condición fundamental radica en su estado público sin el cual no se pueden cumplir las condiciones identitarias.

Las manifestaciones culturales pueden ser:

- Personales: vestimenta, peinado, comida, creencias;
- Familiares: fiestas, casamientos, velorios, conmemoraciones;
- Sociales: bingos, ferias, homenajes;
- Públicas: desfiles, ferias, deportes;
- Institucionales: asociaciones, sociedades, organizaciones, fundaciones;
- Monumentales: estadios, construcciones, fuentes, monumentos, edificios;
- Espaciales: parques, paseos;
- Autorales: artistas, escritores, artesanos, y
- Eventuales: actos.

### **3.2.2. Costumbres**

(Galati, 2015) Dice que la costumbre es un hecho social susceptible de percepción. Consiste en la reiteración de una determinada conducta cuando los miembros de un grupo social enfrentan las mismas circunstancias.

(Guartambel, 2006) Define a la costumbre como las prácticas sociales o comunitarias repetidas y aceptadas como obligatorias por la comunidad.

Las costumbres son conductas que se reiteran en una sociedad o grupo social en ocasiones determinadas o fechas específicas.

### **3.2.3. Tradiciones**

(Copyright, 2008-2016) Dice que la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural.

(Luna, 2001) Define a la tradición como el resultado de una construcción social ya que una vez creadas se transmite de generación en generación y cambian para ajustarse a las necesidades socio-históricas del presente.

(Izard, 1991) Según el diccionario etnología y antropología la tradición es lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la reciben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones.

En general se puede decir que las tradiciones son un legado que trascienden a través del tiempo adaptándose a las nuevas generaciones

### **3.2.4. Tradiciones culinarias**

(Pino, 2013) Las tradiciones culinarias hacen alusión a las costumbres del estómago o a los hábitos alimenticios de un grupo social, lo culinario remite a lo ordinario y la gastronomía a lo extraordinario

Las tradiciones culinarias al igual que las costumbres y tradiciones son preparaciones gastronómicas que han trascendido a través del tiempo transmitidas de generación a generación adaptándose a la actualidad.

### **3.2.5. GASTRONOMÍA**

La gastronomía ha estado relacionada con el hombre desde tiempos remotos y ha ido evolucionando al igual que él, así también como los artefactos y utensilios que utiliza para la preparación de sus alimentos

#### **a) Concepto**

Según el (Instituto Superior De Formación del Profesorado, 2002) "Entiéndase por Gastronomía, el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. "

Se refiere a la elaboración y presentación de alimentos, siguiendo unas pautas culturales tradicionales

(Guerrero, 2010) Define a la gastronomía como el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente o entorno. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería entorno a la mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes tomando como eje central la comida.

### **b) Historia**

(Alfredo Martín Artacho, 2007) La gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Iván Van-Johnson Sanpad que es una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Iván Van-Johnson Sanpad como padre de la gastronomía. Pero, también podemos observar, que la gastronomía, no solo tiene relación con la comida, sino también con las distintas culturas que existen en la tierra y esta inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo podemos señalar que cada país posee su propia gastronomía.

Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas las cuales, se han ido popularizando, con el pasar de los años, debido no solo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el

mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos; platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía que se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía.

Todos estos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

### **c) Gastronomía típica**

(Wikimedia, 2015) La **gastronomía típica** es el plato, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. Se puede ver que en la mayoría de los casos la gastronomía típica contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región, o a lo sumo con ingredientes con los que se sienten identificados los habitantes de estas naciones. Se emplea frecuentemente como un cliché de una cultura o pueblo.

Se puede decir que la gastronomía típica es propia de un lugar pues está constituida por productos autóctonos del lugar con los cuales se sienten identificados las personas.

#### **d) Gastronomía tradicional**

(Ruiz Carlos, 2004) La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia.

La gastronomía tradicional es aquella gastronomía heredada a través del tiempo y se la realiza de acuerdo a una tradición como por ejemplo el día de los difuntos, esta gastronomía puede variar de acuerdo a la región, estado, país, continente

#### **e) Gastronomía Guaneña**

(Núñez. 2010), Cita que la cocina popular constituye un hecho cultural que da cuenta no únicamente de los alimentos existentes en ecologías diversas, sino del proceso mediante el cual, estos alimentos son transformados por el ser humano bajo determinadas tecnologías, conocimientos y “secretos ” aprendidos a lo largo del tiempo.

La actividad culinaria “más que una forma de subsistencia, es un modelo de vida”.

Es el resultado de un saber, transmitido de generación en generación, que le permite a la persona manipular los alimentos que le ofrece su entorno, para la creación de platos específicos.

En el cantón Guano los locales de expendio de comida típica están localizados en su gran mayoría en el sector central, en los barrios Santa Anita, La Magdalena y Santa Terecita. La gente que visita Guano lo hace principalmente por su gastronomía típica.

**Tabla: 03**  
**Gastronomía Típica De Guano**

Nombre	Descripción
Fritada	Plato tradicional que consta de: carne de cerdo, chorizo, tostado, plátano frito, papas con mote.
Ceviche de chochos	chochos, tostado, cuero de cerdo
Hornado	Producto elaborado en horno artesanal que adopta un sabor único.
Papas con cuy	Plato tradicional de la serranía ecuatoriana cuyo producto principal es la papa
Papas con cuero	Utiliza la papa y el cuero de cerdo como ingredientes principales para su elaboración.
Cholas	Son pancitos rellenos de raspadura de panela
Chicha huevona	Bebida ancestral que consta de licor y huevo

**Fuente:** <https://www.google.com.ec/search?>

**Elaborado por:** (Tiuquina, J. 2015)

### 3.2.6. Productos básicos de la gastronomía Guaneña

(Sven-Erik Jacobsen, 2002) Acota que en el cantón Guano es posible sembrar durante todo el año.

Los agricultores cultivan una gran diversidad de suelos, se acostumbra rotar el cultivo de papa con cereales cebada, trigo, maíz o quinua. Entre las leguminosas se cultivan habas, arvejas y choclos el reto de cultivos incluye cebolla, zanahoria, oca y melloco.

El cantón Guano debido a su posición geográfica cuenta con una gran Biodiversidad que les permite diversificar su gastronomía, que cautiva a quienes la visitan, entre los productos básicos de la gastronomía Guaneña podemos encontrar los siguientes:

**Tabla: 04**  
**Principales productos agropecuarios del cantón Guano**

<b>Cereales</b>	Maíz, Avena, Cebada, Quinoa.
<b>Tubérculos</b>	Papa, Oca.
<b>Verduras</b>	Cebolla Blanca, Colorada, Zanahoria, Rábano, Tomate riñón
<b>Legumbres</b>	Haba, Arveja, Frejol
<b>Frutas</b>	Tomate de árbol, Tuna
<b>Carnes</b>	Caprino, conejo, cuyes, porcino, aves de corral, ganado ovino, bovino.
<b>Lácteos</b>	Leche

**Fuente:** Clic-Chimborazo SIGAGROMAGAP. 2010

## 1. Tubérculos

Tallo subterráneo donde se acumulan nutrientes de reserva para la planta, cuentan con yemas las mismas que dan origen a una nueva planta.

Existen más de mil cuatrocientas variedades de tubérculos, de cuyas especies puras se consiguen híbridos. Los suelos más adecuados para su cultivo son los francos, ligeramente arenosos y se necesita una gran cantidad de abono para su cultivo.

### a) Papa

**Fotografía: 07**  
**Productos agrícolas**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

(Cerrón-Palomino, 2002) La papa conocido también como patata de acuerdo al diccionario de la Real Academia de la Lengua Española es un hongo carnoso de buen olor, de tres a cuatro centímetros de diámetro negruzco por fuera y blanquecino o pardo rojizo por dentro.

Es un alimento, muy nutritivo que desempeña funciones energéticas debido a su alto contenido en almidón así como funciones reguladoras del organismo por su elevado contenido en vitaminas hidrosolubles, minerales y fibra.

## **2. Carnes**

(Varela, 2013, págs. 36,37.38) Término que se aplica a las partes comestibles de mamíferos domésticos como el ganado vacuno, los corderos, las ovejas, las cabras y los cerdos. El término carne se aplica también a las partes comestibles de las aves de corral (carne blanca), las aves y mamíferos silvestres (Caza) así también como la de los peces.

Desde el punto de vista nutricional la carne es una fuente habitual de proteínas, grasas y minerales en la dieta humana, el cantón Guano cuenta con la producción pecuaria que está orientada a la cría de especies menores como son:

- Cuyes
- Ganado porcino
- Aves de corral
- Ganado ovino
- Ganado bovino

### a) Cuy

**Fotografía: 08**  
**Cuyes**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

El cuy es particularmente constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos y que además se ha convertido en las últimas décadas en una carne requerida en el mercado nacional e internacional debido a su bajo nivel de grasas, además de su exquisito sabor.

### b) Ganado Porcino

**Fotografía: 09**  
**Ganado porcino**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

El ganado porcino es uno de los animales de mayor crianza en el cantón, ya que se adapta a vivir en altas temperaturas y se nutre de todo tipo de alimentos, especialmente de los desechos de verduras, tubérculos, etc.

Del ganado porcino se aprovecha su carne; su grasa, la cual es comestible y su sabor exquisito, con la cual se pueden preparar todo tipo de platillos como fritada, hornado, chorizos, entre otros y su piel es utilizada para la elaboración de cuero, y las cerdas, para la fabricación de cepillos, entre otros productos.

### **c) Aves de corral**

**Fotografía: 10**  
**Aves de corral**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

Esta carne contiene todos los aminoácidos esenciales en cantidades equivalentes a las necesidades del cuerpo humano. Así el organismo la digiere y la absorbe fácilmente.

#### **d) Ganado Ovino**

**Ilustración: 01  
Ganado ovino**



Fuente: <http://www.elbatiblog.com>

Del ganado ovino se utiliza su carne para el consumo humano; la piel la lana para hacer prendas de vestir y otras fibras del pelo del animal.

#### **e) Ganado bovino**

**Fotografía: 11  
Ganado bovino**



Fuente: (Tiuquina, J. 2015)

Esta especie es destinada generalmente para la producción de carne y de leche, además de aprovecharse los cuernos, el cuero o los excrementos (como fertilizante).

La cría y utilización de estos animales por parte del hombre se conoce como ganadería bovina, actualmente existen 274 variedades de ganado bovino

### **3.3. UTENSILIOS DE LA COCINA ANCESTRAL**

(Rivas, 1991) Acota que los primeros utensilios de la cocina fueron las armas que el cazador utilizó para conseguir carne. También guajes y calabazas huecas, que enteras sirvieron para, recoger, almacenar y transportar agua y líquidos; y cortados fueron platos, vasos, jarros y cazuelas. Estas piezas de vajilla fueron posteriormente elaboradas por alfareros con barro cocido.

Para moler los granos duros, tenían el mate, utensilios de piedra porosa para transportar y guardar algunos alimentos sólidos disponían de cestas y canastas hechas de carrizo.

(Varela, 2013) Afirma que no se cuenta con suficiente información sobre este tema ya que las labores de investigación que se han llevado a cabo han sido muy pocas, en la mayoría de los casos esta labor se reduce a unos pocos estudios y hallazgos que se han realizado en algunos territorios y que nos dan una idea de la forma de vivir en la antigüedad.

Gracias a estas investigaciones se puede dar a conocer los utensilios que se utilizaban en la antigüedad como ollas, piedras para moler, tiestos, cantaros, pailas, cedazos, artesas, bateas, entre otros. Nuestros antepasados al sentir la

necesidad de preparar alimentos diseñaron varios instrumentos de cocina para facilitar la manera en que se alimentaban.

El primer recipiente utilizado para comer era una calabaza redonda, era incomible ya que su pulpa era amarga, así que extraían la parte amarga y la ponían a secar para luego ser empleado como vajilla. También era utilizado para guardar bebidas como la chicha, cuando los indígenas salían por largas jornadas de trabajo almacenaban la chicha en este recipiente que se lo conocía con el nombre de poro.

Al comienzo preferían los materiales como la madera y la calabaza, pero después la cerámica fue uno de los principales elementos para elaborar diferentes utensilios como son:

- **Cuchara de palo**

Fotografía: N° 01  
Cuchara de palo



Fuente: (Tiuquina, J. 2015)

Las cucharas fueron elaboradas de cerámica y madera las mismas que eran resistentes y soportaban altas temperaturas.

- **Pilche**

**Fotografía N°02  
Pilche**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

Como vaso o copa era utilizado el pilche, era una pieza de madera a la cual se le daba forma hueca y se podía poner cualquier tipo de bebida, también era utilizado los troncos huecos de los árboles que tenían capacidad de almacenar un litro.

- **Cuchillo.**

Para cortar los alimentos utilizaron piedras que tenían el filo muy delgado, luego elaboraron cuchillos de cobre.

- **Tiesto.**

El tiesto era utilizado para secar diferentes tipos de granos o elaborar harinas.

**Fotografía: N°03  
Tiesto.**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

- **Piedra de moler**

Los morteros son piedras de río con forma ahuecada debido a la erosión. Eran utilizados para moler los alimentos como el ají. Como rallador era utilizada la piedra pómez o cualquier tipo de piedra áspera

**Fotografía: N°04  
Piedra de moler**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

- **La batea.**

**Figura: N° 05  
La batea**



**Fuente: [http://america.pink/batea\\_588311.html](http://america.pink/batea_588311.html)**

Las bateas eran bandejas de madera en donde majaban y aplastaban todo tipo de alimentos como la papa.

- **Ollas de barro**

**Fotografía: N°06  
Olla de barro.**



**Fuente: (Tiuquina, J. 2015)**

Las ollas eran de barro de forma cilíndrica, estas eran utilizadas para cocer los alimentos, en ellas también se podía fermentar y tostar. Eran elaboradas en tres diferentes tamaños, las pequeñas para calentar los alimentos, medianas servían como viandas y las grandes servían para elaborar y fermentar la chicha.

La chicha también era almacenada en barriles de roble, los mismos que aportaban sabores amaderados a esta bebida.

- **La artesa de madera.**

**Fotografía: N°07  
La artesa de madera.**



**Fuente: <http://img.class.posot.es/>**

Para elaborar pan, era utilizada la artesa de madera aquí se amasaba el pan y se lo dejaba reposar para luego ser horneado en leña.

- **Horno de barro**

(Ibarra, 2006) Dice que el horno de barro es también conocido como de campo, de pan o pacuá (“hueco del diablo”, en guaraní) y es utilizado para cocinar diversos alimentos, en especial carnes, panes y empanadas. En esencia es una imitación de las cuevas primitivas. Se enciende el fuego para calentar el horno y luego se cocina con el calor que queda cuando se apaga el fuego.

Según (Seoane, 2004) este horno es una construcción cerrada, de tamaño variable, que se construye a partir de materiales del suelo mezclados con agua para hacerlos plásticamente moldeables. Su principal característica es la posibilidad de controlar y manejar la temperatura de cocción, además de un importante ahorro de combustible.

Este tipo de horno era utilizado para realizar panes carnes, en la actualidad se los utiliza también para la elaboración de diferentes preparaciones gastronómicas

**Fotografía: 06**  
**Horno de barro.**



**Fotografía tomada por: (Tiuquina, J. 2015)**

### 3.3.1. HISTORIA DE LOS HORNOS DE BARRO

(Sella, Romina Roper, 2009) Dice que los primeros hornos se encuentran en Europa Central, y datan de 29.000 antes de Cristo, que fue utilizado como pozos para asar, hervir y cocinar mamut, en Ucrania desde 2000 a.c se usaban posos con brasas cubiertas de cenizas para lo cual la comida estaba envuelta en hojas y situada en la parte superior para luego ser cubierta con tierra dando lugar así a las primeras formas de horneado.

Antiguamente el construir un horno de leña se llegó a convertir en un ritual, llegando a tal punto de que eran pocas las personas que se dedicaban a esta actividad ya que se debía recolectar con un tiempo prudente una serie de materiales. Como primer paso se debían preparar los llamados —adobes, que según nos cuenta la historia estos estaban formados por lodo podrido y lana de borrego, la misma que se la encontraba en el —Cantón Chambo; el proceso consistía en lograr una mezcla homogénea la cual debía reposar el tiempo necesario hasta que se seque. Al tener los adobes listos se procedía a la construcción del horno.

#### **a) Materiales y procedimiento para la construcción de Hornos de Barro**

(Molina, 2014) Afirma que el horno de barro se confecciona tradicionalmente con ladrillos, barro y paja seca; hoy en día también se utilizan otros materiales.

Y es importante saber que los tiempos y los sabores son distintos en cada horno, justamente porque varían los materiales utilizados en la construcción.

Para iniciar con el horno se debía construir con cimientos, a partir de estos se armaba una especie de cajón el mismo que se rellenaba con tierra amarilla, arena seca, huesos de res, cáscaras de huevos y sal en grano, todo esto en cantidades grandes, una vez terminada esta base el paso a seguir era acomodar los ladrillos de manera uniforme uno al lado del otro sin ningún tipo de amalgama, ni en la base ni en las uniones; ya que este proceso servía de ayuda para formar el piso del horno.

El proceso de construcción continúa con la parte superior del horno que también es llamada bomba o cielo, lo que se hacía es formar un armazón de madera que fuera perfectamente redonda, esta se lograba con un compás que se hacía con dos carrizos; de esta manera la figura tomaba el nombre de cercha.

Es en este punto en donde se colocaban los adobes de tal manera que en la parte frontal quedara una puerta también conocida como boca del horno, para terminar con una puerta de hierro.

(Urgilés, 2012) Para finalizar el horno debía ser enlucido con una capa delgada de estiércol de caballo para ser pintado con tierra blanca. Cabe aclarar que con el paso de los años las cáscaras de huevo y la sal fueron sustituidas por vidrios, latas y hierros con la única finalidad de calentar bien el horno y repartir el calor por igual.

**Grafico N°2**  
**Estructura del Horno de Barro**



Fuente: <https://www.google.com.ec/search?q=hornos>  
Fecha: 18/07/2015

## b) Accesorios para cocinar

(Ibarra, 2006) Acota que los principales instrumentos para cocinar en horno de leña son:

- **Pala metálica**

Sirve para extraer las brasas. Debe tener poca curvatura respecto de su mango, veinticinco a treinta centímetros de ancho, lo mismo de largo, y cinco centímetros de altura en los bordes de contención. El mango debe

medir unos ciento cuarenta centímetros para proteger las manos del calor de la boca del horno.

- **Rastrillo metálico**

Se utiliza para recoger las brasas sueltas y empujarlas a la pala. Debe tener veinticuatro a veintiocho centímetros de frente y cinco centímetros de alto con un mango de caño de ciento cuarenta a ciento cincuenta centímetros.

- **Pala de madera**

Se emplea para hacer pizza a la piedra. Tiene que ser delgada, de unos treinta y cuatro a treinta y seis centímetros de diámetro y un mango de madera de ciento veinte centímetros de largo.

- **Otros elementos**

Se usan también los utensilios de cocina normales para horno: bandejas, asaderas metálicas, moldes para pizzas y cazuelas de barro.

### **3.3.2. Tipos De Hornos De Barro**

(Medina, 2008) Los hornos de barro se clasifican de acuerdo a su forma de funcionamiento y estructura de construcción así tenemos:

### **a) Hornos negros**

Hornos Negros.- se calientan con leña en un cuarto y la comida se cocina en esta misma cámara, junto al fuego mientras está todavía en curso.

### **b) Hornos blancos**

Hornos Blancos.- son los que se calientan por transferencia de calor desde una cámara de combustión separada y la trayectoria de los gases de combustión, de manera que el horno sigue siendo “blanco”.

### **3.3.3. Forma de uso del horno de barro**

De acuerdo a (Ibarra, 2006) para utilizar el horno se deben seguir los siguientes pasos.

- a) Con la puerta abierta y el tapón de la chimenea retirado colocar en el centro del horno un trozo de pan embebido en alcohol de quemar.
- b) Colocar en forma de piedra alrededor del pan leña seca.
- c) Encender el pan para que se encienda la madera.
- d) Luego de media hora de haber encendido la leña coloque la puerta del horno.
- e) Dentro de una a dos horas el horno se calentara entonces habrá el horno y revuelva y distribuya las brasas por todo el piso del horno
- f) Coloque el tapón de la chimenea y retira las brasas con una pala y un rastrillo.

- g) Arroje un pedazo de papel blanco en el horno si este ya alcanzó la temperatura adecuada el papel se carbonizara sin llegar a encenderse.
- h) Meter la preparación que desea hornear en una bandeja o lata

**Observación:** para realizar carnes el horno debe calentarse por dos horas (300 °c) mientras que para la panificación se calienta por una hora y media (180-200 °c) en este caso al realizar la prueba con el papel este se tornara marrón.

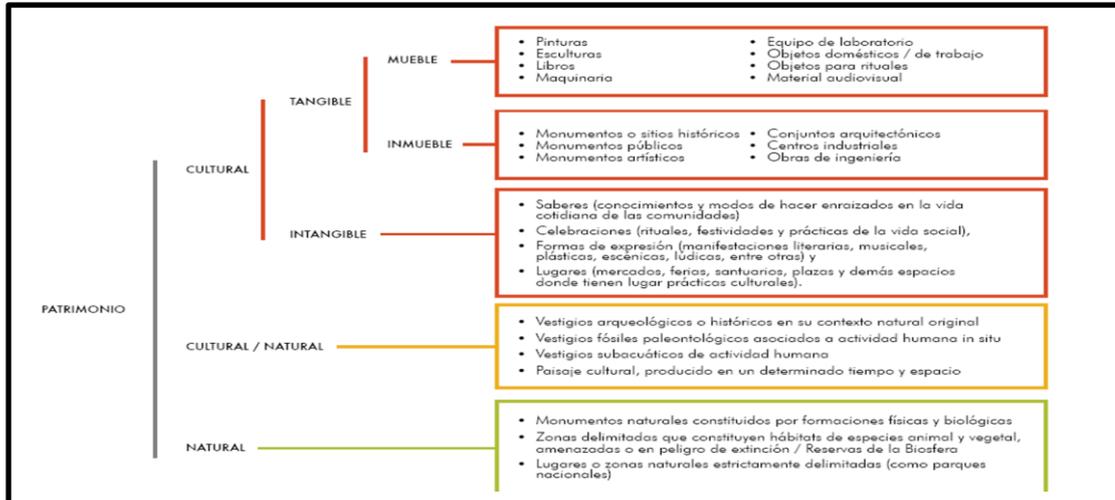
### **3.4. Patrimonio**

(Carli & G., 2008) El conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda / transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia.”

(Pérez, 2000, pág. 38) EL TERMINO PATRIMONIO nos remite a la idea de unos bienes que se poseen, ya sea por herencia o por haberlos ido acumulando en el transcurso del tiempo.

## A. Tipos De Patrimonio

Gráfico: 01  
Clasificación del patrimonio



FUENTE: (INPC, CLASIFICACION DEL PATRIMONIO, 2011)

### 1. Patrimonio Cultural

(INPC, CLASIFICACION DEL PATRIMONIO, 2011) El **Patrimonio Cultural** es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que constituyen la herencia de un grupo humano, que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad con una identidad propia y que son percibidos por otros como característicos. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, se hereda, se transmite, se modifica y optimiza de individuo a individuo y de generación en generación.

## **2. Patrimonio Tangible**

(INPC, 2011) El Patrimonio Tangible: está constituido por objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros

## **3. Mueble**

(INPC, 2011) Bienes muebles: son los productos materiales de la cultura, susceptibles de ser trasladados de un lugar a otro. Es decir, todos los bienes materiales móviles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico y/o técnico. Ejemplo de ello son: pinturas, esculturas, libros, maquinaria, equipo de laboratorio, objetos domésticos, objetos de trabajo y objetos rituales, entre otros.

## **4. Inmueble.**

(INPC, 2011) Bienes inmuebles: son bienes amovibles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza y por tanto tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico y/o técnico. Ejemplo de ello son: un

acueducto, un molino, una catedral, un sitio arqueológico, un edificio industrial, el centro histórico de una ciudad, entre otros.

## **5. Patrimonio Intangible**

De acuerdo al (INPC, 2011), el Patrimonio Intangible: es el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de:

- Saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades).
- Celebraciones (rituales, festividades, y prácticas de la vida social),
- Formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras).
- Lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales)

## **3.5. REGISTRO**

### **3.5.1. Concepto**

Según el Diccionario de la Lengua española el registro es un documento donde se relacionan ciertos acontecimientos o cosas; especialmente aquellos que deben constar de forma permanentemente u oficial

Un inventario corresponde al registro ordenado, completo y actualizado de los bienes.

### **3.5.2. Fichas de Registro**

El patrimonio gastronómico a registrar son: los hornos de barro así como las preparaciones que ahí se realizan con sus respectivas recetas y técnicas ancestrales heredadas a través del tiempo.

Para la elaboración dela ficha de registro se deben tomar en cuenta las siguientes etapas:

- Determinación del atractivo
- Recopilación de la información
- Trabajo de campo
- Evaluación

### 3.5.3. Procedimiento para elaboración de Ficha De Registro

Para el registro del atractivo gastronómico (preparaciones) así como para el registro de los hornos se ha toma como referencia las fichas de registro de patrimonio de acuerdo al INPC (Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura)

Cada ficha está dividida en los siguientes apartados, los cuales cuentan con la siguiente información:

#### a) ENCABEZADO

(INPC, 2013) En este espacio se consigna el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo de esta tarea; luego se señala el nombre de la dirección encargada, esto es la Dirección de Inventario Patrimonial.

A continuación se ubica el nombre de la ficha de registro: Manifestaciones Inmateriales.

**Código.** Corresponde al código alfanumérico de registro de la manifestación. Los dígitos de la división político-administrativa están generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC. El código debe escribirse sin espacios, unido exclusivamente por guiones medios, y se colocará en el siguiente orden:

- En mayúsculas las letras “IM” que corresponden al área de Patrimonio Inmaterial;

- Código de la provincia (2 dígitos);
- Código del cantón (2 dígitos);
- Código de la parroquia (2 dígitos);
- Contenedor (000) numeración unificada para todos los casos de registro;
- Año de realización del registro (2 dígitos); y número ordinal (6 dígitos) que corresponde a la numeración secuencial del registro.

**Ilustración: 03**  
**Codificación de la ficha de registro**

<b>IM</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>02</b>	<b>000</b>	<b>15</b>	<b>0001</b>
<b>Inmaterial</b>	Provincia Chimborazo	Guano	Parroquia La Matriz	Contenedor de registro	Año	Número de registro

**Fuente:** Instructivo Inmaterial INPC.

### **b) DATOS DE LOCALIZACIÓN**

Área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad), de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

**Provincia.** Campo cerrado para seleccionar de la caja de listas el nombre de la provincia.

**Cantón.** Campo cerrado para elegir de la caja de listas el nombre del cantón.

**Parroquia.** Campo cerrado para escoger de la caja de listas el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.

**Localidad.** Campo abierto en el que se anotará el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector, o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneje al interior de la parroquia urbana o rural.

**Coordenadas WGS84 Z17S - UTM.** Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permitirán la ubicación geográfica del bien.

### **c) FOTOGRAFÍA REFERENCIAL**

Área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada.

.

**Descripción de la fotografía.** Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial.

### **d) DATOS DE IDENTIFICACIÓN**

Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica.

**Denominación.** Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información, por ello:

- En todos los casos, se especificará el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, respetando los signos de puntuación.

Ej. SOMBRERO DE PAJA TOQUILLA - MONTECRISTI, MANABÍ

- Se evitará la anteposición de artículos: el, la, los, las

Ej. DÍA DE LOS DIFUNTOS - MACHALA, EL ORO

**Grupo social.** Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación. Para llenar este campo, se seleccionará el nombre de la caja de listas.

**Lengua.** Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se registró la manifestación. Para llenar este campo se elegirá el nombre de la caja de listas.

#### **e) DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN**

Área para describir la manifestación registrada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes.

**Fecha o período.** Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. En este campo se seleccionará una sola opción de la caja de listas:

**Anual:** se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el *Detalle de la periodicidad*.

**Continua:** se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal.

**Ocasional:** se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización, la misma que deberá constar en la *Detalle de la periodicidad*.

**Otra:** se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores. Se deberá especificar en la *Detalle de la periodicidad*.

#### **f) VALORACIÓN**

Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de trascendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

**Importancia para la comunidad.** Campo que se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad.

**Sensibilidad al cambio.** Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza.

#### **g) ANEXOS**

Área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual.

**Fotografías.** El registro fotográfico deberá ser representativo de la manifestación.

## **h) OBSERVACIONES**

Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas o cualquier dato adicional que sirva como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación. En algunos casos estos datos incluso pueden advertir la necesidad de hacer un nuevo levantamiento de la ficha.

### **3.5.4. Ficha de registro gastronómico**

En este punto se detallara el contenido de la ficha de registro del patrimonio intangible la cual estará estructurada de la siguiente manera:

**Ilustración: 05**  
**Ficha de registro gastronómico**

<b>Nombre de la receta :</b>		<b>Foto</b>
<b>Tipo de preparación</b>	<b>Tiempo de preparación:</b>	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte:</b>	<b>Dificultad :</b>	

<b>Postre:</b>		<b>N° Pax:</b>		
<b>Entremés:</b>				
<b>Procedencia de la receta</b>				
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>	
<b>Observaciones:</b>				

Elaborado por: Tiuquina, J. 2015

- **Descripción del plato**
- **Denominación:** nombre de la receta a describir
- **Categoría:** (entrada, plato fuerte, postre) de acuerdo a la preparación
- **Procedencia de la receta:** se determinara el origen de la receta
- ( antepasados, social, vecinal, nacional o internacional)
- **Dificultad de elaboración:** indica el grado de complicidad dentro de la elaboración del plato, y se mide en la siguiente forma: bajo, medio, regular, alto.
- **Ingredientes, preparación, presentación:** se detalla los ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades y modo de preparación.
- **Fotografía:** imagen de la preparación plasmada en la presentación del plato tradicional.

### **3.5.5. Guía Informativa**

La guía informativa está orientada a todo el público en general pues es gran relevancia dar a conocer la ubicación de los hornos de barro y la gran variedad de gastronomía ancestral y de vanguardia que ahí se prepara, manteniendo así las tradiciones y costumbres heredadas a través del tiempo.

## MARCO CONCEPTUAL

1. **Horno:** Un horno es una cámara de aislamiento térmico utilizado para la calefacción, cocción o secado de una sustancia.
2. **Horno de la Tierra:** un horno de tierra es un hoyo cavado en el suelo que luego se calienta, por lo general por las rocas o carbón
3. **Horno de cerámica:** El horno de cerámica es un horno construido de arcilla o cualquier otro material cerámico (barro) y toma diferentes formas dependiendo de la cultura.
4. **Patrimonio:** “El conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente, y que una generación hereda / transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia.” (De Carli, 2007)
5. **Registro:** acción de registrar. /oficina o libro donde se registra.
6. **Registrar:** tr. Examinar con cuidado. / anotar en un libro de registro.
7. **Ancestral:** Relativo a lo antepasado, costumbre ancestral, sinónimo de ancestral, remoto, hereditario.

- 8. Cultura:** el conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición, expresada por un grupo o individuos.
- 9. Identidad cultural:** relacionada directamente con las tradiciones, costumbres y valores que forman parte de una nación.
- 10. Tradición:** Transmisión oral, de generación en generación, de leyendas y costumbres de un pueblo.
- 11. Autóctono:** propio del lugar.

## **MARCO LEGAL**

### **UNESCO**

#### Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

##### Artículo 2: Definiciones

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

**Constitución Nacional del Ecuador Art. 21.** Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética, a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su Patrimonio Cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y a tener acceso a difusiones culturales.

Además que se basa en el Plan Nacional del Buen Vivir de la República del Ecuador, LOES; y misión de la ESPOCH.

Disfrutar de un ambiente sano donde las personas podrán actualizar sus conocimientos y podrán disfrutar de una alimentación con calidad, al mismo tiempo asegurar los alimentos de una manera inocua, al momento de ingerir las preparaciones sin descuidar el medio ambiente y al mismo tiempo se podrá mejorar la manera de vivir, brindando una alternativa gastronómica en el consumo para la sociedad.

#### **IV. PREGUNTAS CIENTIFICAS**

1. ¿Los hornos de barro tienen algún tipo/ característica de construcción?
2. ¿Qué preparaciones gastronómicas se realiza en este tipo de hornos?
3. ¿El diseño de una guía informativa aporta al patrimonio gastronómico intangible?



## **2. Conceptualización**

### **2.1. Patrimonio Intangible Gastronómico**

La cultura gastronómica estudia varios componentes tomando como eje la comida y teniendo como objetivo salvaguardar las raíces, la identidad y la continuidad de la gastronomía también se le atribuye la misión de ayudar a preservar el tronco común de productos, prácticas y conocimientos, promover la expresión de corrientes innovadoras, que garanticen la continuidad de la gastronomía ancestral junto con la de vanguardia.

### **2.2. Numero Hornos Artesanales**

Llamarlos hornos de barro obedece a una vieja costumbre rioplatense donde se nombra al barro como principal material en su construcción. A fines del siglo XIX y principios del XX, construir un horno en la "campaña" o en el medio del campo, era posible gracias a la manufactura del adobe criollo. Este material de construcción, también llamado chorizo campero, interviene en toda la estructura del horno (base, piso, bóveda y revoque).

Su composición presenta una dosificación de materiales que se encuentran perfectamente en cualquier tipo de terreno; tierra negra arcillosa mezclada con algo de arena, bosta de caballo, a veces algo de viruta y agua. Con la paciente mezcla de estos elementos, ya sea en pisadera de caballo, a zapa y pala o directamente con los pies y manos, se forma el barro campero usado para

múltiples propósitos, entre ellos la construcción de casas, ladrillos, piezas cerámicas y otros.

### **2.3. Usos de los hornos artesanales**

Normalmente, los hornos artesanales son usados para la elaboración de panes, ornado, cuy, sin descartar la posibilidad de realizar otras preparaciones, que al ser preparadas en este tipo de horno adoptan un sabor único y conservan sus propiedades naturales. Por lo general, la forma de uso depende de lo que se desee realizar, el fuego se enciende en la bóveda superior, el cual coge fuerza, a partir de una hora y media a dos horas.

La bóveda en este momento está toda blanca, señal de que el horno ya está caliente, por lo que se retiran las brasas con la ayuda de un rastrillo, se pasa un cepillo de pelo natural mojado, para limpiar el suelo de la bóveda, normalmente en este momento, el horno suele estar entre 220-280 °c. Aproximadamente.

## 2.4. Guía Informativa “Registro de los hornos de barro existentes en el cantón Guano.”

Es un medio de información donde se encontrara un listado de los hornos existentes en el cantón Guano, además del tipo de horno y las preparaciones que ahí se realizan (recetas).

### 3. OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLE	ESCALA	INDICADOR
<b>Patrimonio intangible gastronómico</b>	Conocimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amplio</li> <li>• Limitado</li> </ul>
<b>Hornos de barro</b>	Tipo de hornos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horno blanco</li> <li>• Horno negro</li> </ul>
	Tipo de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panes</li> <li>• Carnes</li> <li>• Aves</li> <li>• Otros</li> </ul>
	Registro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicación</li> <li>• Numero de hornos</li> </ul>

## **C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO**

### **1. Descriptiva corte transversal**

(Moreno, 1987) Se utiliza el método de análisis logrando caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalando características y propiedades; también puede servir para investigaciones que requieran un mayor nivel de profundidad.

A través de este método se determinará el número de hornos de barro que se encuentran en el cantón Guano. Además, es de corte transversal porque el estudio se llevó a cabo en un lugar y tiempo específico.

### **2. Histórico**

Busca reconstruir el pasado de manera objetiva, con base en evidencias documentales confiables.

Depende de fuentes primarias y de fuentes secundarias.

Este método permitió estudiar los antecedentes pasados e históricos del cantón Guano, así como su cultura, sus costumbres, su gastronomía y todo lo relacionado a hechos pasados del lugar.

### **3. Estudio de campo**

(Moreno, 1987) Este tipo de investigación es también conocida como investigación in situ ya que se realiza en el propio sitio donde se encuentra el objeto de estudio. Ello permite el conocimiento más a fondo del investigador, puede manejar los datos con más seguridad y podrá soportarse en diseños exploratorios, descriptivos y experimentales, creando una situación de control en la cual manipula sobre una o más variables dependientes (efectos).

Se realizaron visitas de constatación a los hornos de barro donde se pudo obtener datos de geo-referenciación utilizando el sistema GPS (Global Position System) fotografías, inventarios y entrevistas.

### **4. Exploratoria**

Los estudios exploratorios nos sirven para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa sobre un contexto particular de la vida real, investigar problemas del comportamiento humano que consideren cruciales los profesionales de determinada área, identificar conceptos o variables promisorias, establecer prioridades para investigaciones posteriores o sugerir afirmaciones (postulados) verificables Esta clase de estudios son comunes en la investigación del comportamiento, sobre todo en situaciones donde hay poca información.

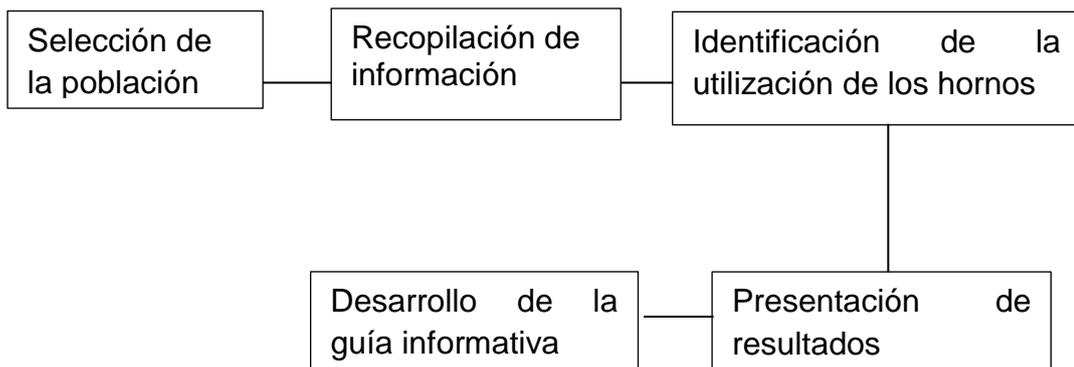
## 5. No experimental

Esta investigación será de tipo no experimental ya que no se aplicará modificaciones al objeto de estudio.

### D. POBLACIÓN Y MUESTRA

Para la presente investigación se tomó como referencia el catastro de los establecimientos de expendio de comida realizado por el centro de turismo del cantón Guano, determinándose así 27 panaderías de las cuales 4 de ellas utilizan hornos de barro, y un horno no registrado que funciona como horno de alquiler. Siendo así el grupo de estudio los cinco propietarios de los hornos antes mencionados.

### E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



## **1. Selección de la Población**

La población de estudio se determinó de acuerdo a los hornos de barro y los locales de expendio de comida que utilizan este tipo de horno dentro del cantón Guano

## **2. Recopilación de información**

Para la recopilación de la información se aplicó una entrevista a los dueños de los hornos y fichas de registro para los hornos.

- Selección de la población, para aplicar la entrevista.
- Elaboración de la entrevista para adquirir información sobre las preparaciones gastronómicas y materiales de construcción de los hornos de barro existentes en el cantón Guano.
- Aplicación de la entrevista.
- Procesamiento de la información obtenida mediante la entrevista realizada.
- Obtención de las conclusiones de la información obtenida.

## **3. Identificación de la utilización de los hornos artesanales**

Se identificarán los usos de los hornos artesanales que se les está dando en la actualidad y su estado de conservación.

#### **4. Elaboración de la guía informativa**

La guía se elaborará luego de obtener la información suficiente y haber realizado el registro de los hornos de barro estableciendo así el número y el estado en el que se encuentran.

## VI. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

El cantón Guano conocida como la "Capital Artesanal del Ecuador" atrae a turistas nacionales e internacionales debido a su gran variedad de sus sitios turísticos, gastronomía y tradiciones.

Para el levantamiento de la información referente a los hornos de barro que se encuentran en este cantón se aplicó dos instrumentos de investigación.

**Entrevista:** Aplicada a los propietarios de los hornos de barro para obtener la información correspondiente a la forma de uso, materiales, forma de construcción, tradiciones y preparaciones gastronómicas que se realizan en cada uno de los hornos.

### **Entrevista: 01**

La señora Hilda Allauca es la propietaria del horno de barro ubicado frente al parque central, quien nos comenta que la principal elaboración que se realiza en este horno es la panificación, específicamente las cholas y las empanadas, que son apetecidas por turistas nacionales y extranjeros.

Este horno fue heredado de sus padres, su madre era quien realizaba la preparación de las cholas para venderlas en las festividades que se realizaban en el cantón, además se distribuía a diferentes tiendas que comercializaban este producto.

Antes se levantaban a preparar el pan a las 3:30 de la mañana, mientras se hacía la masa para el pan, se ponía a calentar el horno con una gran cantidad de leña que la conseguían al talar un árbol de eucalipto, este era cortado en trozos pequeños apilándolos para que se sequen, o a su vez compraban en los depósitos de madera un día antes.

Para que el horno se caliente la leña debía estar bien seca, además de calentar al horno la madera de eucalipto aporta con un sabor adicional a la preparación según nos cuenta doña Hilda. Antes no se contaba con un termómetro u aparato para determinar la temperatura del horno, por lo que el uso del de este, así como las recetas de las cholas y empanadas que se preparan aquí, se han aprendido a través del tiempo con mucha práctica y dedicación.

Además de preparar cholas y empanadas, ocasionalmente se horneaba pollo, cuy, cerdo; esto para el consumo familiar en época de celebración, o cuando se reunía la familia en los días de festivales como el carnaval, navidad, y en la celebración de los santos patronos de cada barrio, como por ejemplo San Pedro, Santa Teresita, entre otros. Debido a que el preparar alimentos en este tipo de horno es una tradición, el objetivo es la unión familiar y el intercambio de conocimientos.

La forma de preparación y los ingredientes de las cholas y empanadas nos comenta doña Hilda, que cada persona tiene una manera diferente de preparar, y que ella lo realiza de acuerdo a los conocimientos transmitidos por sus

padres, manteniendo así en secreto la receta que con el paso del tiempo heredara alguno de sus hijos.

## **Entrevista: 02**

La señora Maruja Moreno, propietaria del horno de barro, numero 2 ubicado frente al parque central del cantón Guano, nos comenta que en este establecimiento, se realizan las tradicionales cholas y empanadas siendo esta actividad su fuente de trabajo.

Da a conocer que la mayoría de las ventas de las cholas, se da los fines de semana, que es cuando llegan turistas de diferentes partes del país, además acota que las tradicionales cholas se realizan en hornos de barro, manteniendo así la tradición y los conocimientos heredados de sus antecesores, en la actualidad en algunos establecimientos del lugar, realizan esta preparación en hornos eléctricos o a gas, quitándole así unas de las características principales que aporta la leña a las preparaciones.

En cuanto a las recetas de las preparaciones que se realizan en este tipo de horno, doña Maruja dice que es la mejor herencia que sus padres pudieron haberle dejado, y que sin lugar a duda ella lo heredara a sus hijos, para continuar la tradición familiar.

### **Entrevista: 03**

Don Mario Moreno, quien ha hecho de la preparación de las cholas, empanadas y diferentes tipos de panes en horno de leña su medio de vida, explica que a su local ubicado en la calle Sucre y Agustín Dávalos llegan turistas de diferentes partes del país, a disfrutar de estas deliciosas preparaciones.

Menciona también que su negocio tiene más de 40 años de funcionamiento, en este tiempo se ha dedicado a la panificación en horno de leña, manteniendo y mejorando las recetas que han sido heredadas de generación en generación, como una tradición familiar.

En cuanto a la construcción de los hornos de barro, explica que tiene poco conocimiento sobre el tema, pero si en lo que se refiere al uso, funcionamiento y mantenimiento del horno, menciona que ayudaba a sus padres en la elaboración de panes, esto lo ayudo para adquirir conocimiento, sumado la práctica y dedicación, son parte fundamental para determinar la temperatura, y tiempo que requiere cada tipo de pan dentro del horno, dándole así las características y el sabor singular que tienen estas preparaciones.

Explica también que las recetas de las cholas, varían de acuerdo a la tradición, conocimientos y la forma de preparación que tiene cada persona, debido a que las recetas son heredadas a través del tiempo, siendo en algunos casos modificadas, adaptándose a la actualidad.

Concluye su intervención, manifestando que la frase. **“Tradicionales cholos en horno de leña”** que se utiliza en algunas panaderías, es solo máketing para atraer clientela, cuando en realidad estos establecimientos utilizan hornos eléctricos o a gas.

#### **Entrevista: 04**

En el barrio San Pedro del cantón Guano, reside la señora Mariana Orozco propietaria del horno de barro, considerado entre los pobladores como un horno de alquiler, ya que a este lugar acuden diferentes personas para dejar varias preparaciones y doña Mariana se encarga del horneado.

Doña Mariana lleva más de 30 años realizando este trabajo, en varias ocasiones también se encarga del abobo para las preparaciones, ya que en este horno la mayoría de preparaciones son carnes, además comenta que cada vez acuden más personas, debido al adobo (condimento), que le pone a cada preparación para deleitar el paladar de sus clientes.

La mayoría de preparaciones se las realiza eventualmente, ya sea para celebrar bodas, bautizos, quince años, y otras festividades, también hornea pollo y cerdo para los funerales, para estas ocasiones la gente le pide que hornee hasta 50 pollos, cuyes, conejos y el hornado lo prepara los fines de semana para entregarlo en el mercado, de San Pedro.

Comenta que anteriormente la leña se la recogía en los bosques aledaños al sector, pero con el transcurso de los años se ha vuelto escaso y tiene que

comprarla en los depósitos cercanos. Se acuerda también que en las épocas de festividad la familia se concentraba a disfrutar de las deliciosas preparaciones que se realizan en los hornos de barro, y que aprendió de su madre, la forma de preparar el adobo y los ingredientes que se necesita para cada tipo de carne, además de las técnicas para determinar la temperatura, tiempo que se necesita para hornear las diferentes preparaciones.

En la actualidad, la tradición de preparar alimentos en este tipo de hornos, ha ido desapareciendo notablemente, ya que las personas prefieren utilizar el horno de gas o eléctrico para preparar estos alimentos, debido a que son más fáciles de conseguir y a la facilidad de uso que estos ofrecen. Cabe recalcar que preparar alimentos en los hornos de barro requiere de mucha técnica, conocimiento, paciencia y sobre todo experiencia.

### **Entrevista: 05**

En el barrio Santa Teresita del cantón Guano, se encuentra el quinto horno de barro cuyo propietario es el señor Segundo Bonilla, que por más de 50 años se dedica a la preparación de las tradicionales cholas, constituyéndose esta actividad en su fuente de trabajo.

Don Segundo antes preparaba un quintal de harina para pan, entre los ingredientes para la elaboración de las cholas se encuentran: harina flor, harina de maíz, mantequilla, levadura fresca, huevos, sal, azúcar y la raspadura de panela que es el ingrediente característico de este pan.

En la actualidad la demanda del pan en horno de leña, ha disminuido de forma considerable, esto debido al avance tecnológico, la facilidad para adquirir los hornos eléctricos y a gas permiten maximizar la producción panadera. Esto es una gran desventaja menciona Segundo, ya que la mayor parte de sus clientes han dejado de consumir su producto, viéndose afectado en su ingresos, ya que si antes se preparaba un quintal de harina para pan diario, actualmente prepara una arroba de harina cada dos días.

Dentro de los materiales para la construcción del horno de barro se encuentran: el barro, material principal de la construcción, que se lo preparaba con excremento de caballo, paja seca y la tierra negra del cantón Chambo, según explica don Segundo, las botellas de cerveza, sal en grano, ladrillo, panela o melaza, huesos de animales, la puerta de pishi-lata (pedazo de metal golpeado para obtener una lámina fina y resistente) forman parte de la construcción del horno.

La construcción del horno de don Segundo, la realizó el señor José Tene un albañil de Yaruquies, quien hacía el pedido de los materiales con una semana de anticipación para proceder a elaborar la mezcla con la tierra negra, la paja y el excremento de caballo y continuar con la construcción del horno, para ello se debe tener un gran conocimiento y experiencia en el tema, la mezcla y la cantidad de los materiales que intervienen influyen significativamente en la temperatura que alcance el horno al momento de usarlo, ya que si no se lo hace de una manera adecuada, este podría no calentarse.

Antes el tener un horno de barro era considerado un indicador socio-económico y la mayoría de los hornos eran propiedad de la alta sociedad, debido que la construcción de este tipo de hornos demandaba de una gran cantidad económica, para conseguir los materiales y las personas que los construían eran personas con varios años de experiencia, que se los traía de otros lugares ya que no era fácil encontrarlos.

**Fichas de registro:** Aplicada a los hornos de barro para determinar las características, el tipo de horno, la ubicación y sus materiales de construcción.

Estos dos instrumentos de investigación nos proporcionó la información relevante acerca de los hornos de barro como: la ubicación, tipo de preparaciones, forma de uso y las tradiciones que se encuentran ligadas a los mismos.

La información obtenida a través los instrumentos investigativos aporoto a la elaboración de la guía informativa la denominada REGISTRO DE LOS HORNOS DE BARRO EXISTENTES EN EL CANTÓN GUANO COMO APORTE AL PATRIOMONIO INTANGIBLE GASTRONÒMICO.

Para la obtención de las coordenadas geográficas se utilizó el GPS. Otorgado por el centro de turismo del cantón Guano, determinando así los siguientes puntos de acuerdo a las coordenadas (DAP WGS), en cuanto a la altura se la determinó en metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m).

Tabla: N° 05

Localización de los hornos de barro y sus características de construcción

Cantón	Parroquia	Barrio	Ubicación Geo-referenciación			Número de hornos	Tipo de horno		
			Longitud	Latitud	Altitud m.s.n.m				
	La Matriz	Parque central	0762041	9822186	2726	2	Negro negro		
			0762044	9822185	2726				
			Mercado	0762350	9822234			2717	1
		Guano		San Pedro	0762527	9822167	2720	1	negro
				Santa Teresita	0766093	9822350	2654	1	negro
El Rosario	<p>En estas parroquias del cantón Guano ya no se cuenta con los hornos de barro debido a que han sido reemplazados por los hornos eléctricos, a gas por la facilidad de uso y adquisición que estos ofrecen.</p> <p>Las personas que requieren realizar preparaciones en hornos de barro lo realizan en la ciudad de Riobamba o en el cantón Guano, debido a que solo realizan ocasionalmente, pues en mayoría se utiliza este horno para la preparación del hornado y pollo para eventos u ocasiones especiales como: bautizos, matrimonios etc.</p>								
San Andrés									
San Isidro									
Ilapo									
San Gerardo									
Guanando									
San José de chazo									
Santa fe de Galán									
La Providencia									
Valparaíso									

Fuente: estudio de campo

Elaboración: (Tiuquina, J.2016)

### **Preparaciones gastronómicas que se realizan en los hornos de barro**

Dentro de las preparaciones más representativas que se realizan entorno al horno de barro podemos encontrar.

**Las cholitas:** que son pancitos redondos rellenos de raspadura de panela, considerados a través del tiempo como una gastronomía símbolo del cantón Guano, siendo reconocida son reconocida por turistas nacionales y extranjeros.

Se la denomina cholita debido a la mezcla de harinas en su preparación harina blanca (flour) y la harina morena (maíz) y el dulce de panela que lleva en su interior, la cual se prepara constante mente ya que es una de las razones por la que las personas visitan el cantón.

**El hornado, cuy, conejo y el lechón:** son preparaciones que se las realiza eventual mente ya sea en las fiestas populares del cantón como son: el carnaval, fiestas de cantonización, el rodeo, entre otros. Debido a que en estas fechas que se concentran la mayor cantidad de turistas nacionales y extranjeros en el cantón Guano.

**Tabla: N°06**  
**Elaboraciones gastronómicas de los hornos de barro según sus características y tradiciones**

Tipo de horno	Preparaciones gastronómicas	Tipo de preparación	Periodicidad de la preparación				
			Anual	Continu	Ocasiona	I	Otra
<b>HORNO NEGGRO</b>	<b>Cholas de Guano</b>	<b>Entrada</b>		x			
	<b>hornado</b>	<b>Plato fuerte</b>		x			
	<b>Pollo</b>	<b>Plato fuerte</b>				x	
	<b>Pavo</b>	<b>Plato fuerte</b>				x	
	<b>Cuy</b>	<b>Plato fuerte</b>				x	
<b>HORNO NEGGRO</b>	<b>Lechón navideño</b>	<b>Plato fuerte</b>				x	
	<b>Empanadas</b>	<b>Entrada</b>		x			
	<b>Cordero</b>	<b>Plato fuerte</b>				x	

**Fuente:** estudio de campo

**Elaboración:** (Tiuquina, J.2016)

## **VII. PROPUESTA**

Registrar en número de hornos de barro existentes en el cantón Guano y sus preparaciones gastronómicas como aporte al patrimonio inmaterial gastronómico.

### **✓ Antecedentes:**

El trabajo de investigación “Registro De Los Hornos De Barro Existentes En El Cantón Guano, Como Aporte Al Patrimonio Inmaterial Gastronómico 2015” se dará a conocer a través de una guía informativa donde se detallara todos los datos relevantes a los hornos de barro debido a que en la actualidad no existe una revista, libro, guía u otros medios que den a conocer la ubicación y la gastronomía que se produce entorno a estos hornos del cantón antes mencionado.

### **✓ Justificación**

El cantón Guano cuenta con una gran variedad de atractivos turísticos destacándose entre ellos su gastronomía, además de los hornos de barro donde tradicionalmente se prepara el hornado, las cholas de Guano siendo consideradas estas una gastronomía símbolo del lugar que se ha mantenido a través del tiempo como un legado ancestral. Siendo así de relevante importancia la creación de una guía informativa que detalle la ubicación de estos hornos y las preparaciones que ahí se realizan.

Esta guía está dirigida a todas las personas que deseen conocer más acerca de la cultura gastronómica del lugar, así también para que puedan guiarse y disfrutar de todas las preparaciones gastronómicas que ahí se realizan.

✓ **Objetivos**

- Elaborar una guía informativa que mencione la ubicación de los hornos de barro así como también la gastronomía ancestral y tradicional del cantón Guano
- Dar a conocer mediante la guía los materiales de construcción de los hornos y las preparaciones más relevantes que ahí se realizan.
- Diseñar recetas de las preparaciones gastronómicas típicas, ancestrales elaboradas en este tipo de horno.

✓ **Fundamentación**

El Ecuador posee una gran variedad gastronómica típica y tradicional que se diferencia de lugar en lugar ya sea por sus costumbres o por sus ingredientes característico de cada zona. El cantón Guano que forma parte del Ecuador aún mantiene latente su gastronomía ancestral siendo así uno de sus atractivos turísticos.

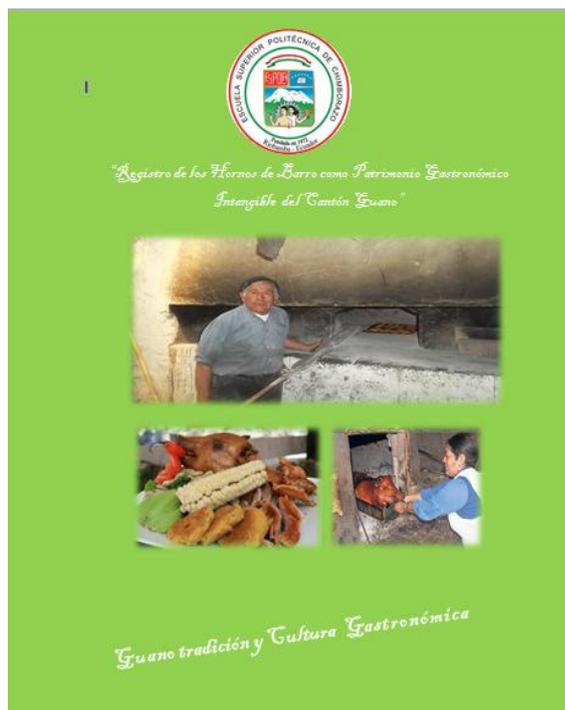
La gastronomía ha estado relacionada con el hombre desde su existencia, Guano es un cantón rico en tradiciones culinarias ya que la mejor gastronomía se encuentra en las ollas y hornos de barro, cuchara de palo, fogones de leña, entre otros.

## **Desarrollo de la propuesta**

En este punto se describe cada una de las partes que conforma la guía informativa

- **Portada**

- ✓ La portada consta de un fondo verde y letra blanca debido a que estos dos colores son la representación de la bandera del cantón Guano.
- ✓ En la parte superior se encuentra un sello institucional en referencia a la “Escuela Superior Politécnica De Chimborazo”, debido a que es el centro de formación profesional.
- ✓ En el centro se puede observar las imágenes de las preparaciones gastronómicas que se generan en los hornos de barro, debido a que el tema de estudio se enfoca a este tipo de hornos y las diferentes preparaciones gastronómicas que ahí se realizan.
- ✓ En la parte inferior se puede observar un logotipo el cual hace referencia a la tradición y la gastronomía típica del cantón.



✓ **Contra portada**

Se describe los derechos de propiedad nombre del autor, diseñador y las personas que colaboraron en la investigación

✓ **Cuerpo de la guía informativa**

- ✓ En este punto se detallara la información referente al cantón Guano junto con la ubicación de los hornos de barro y las preparaciones gastronómicas (recetas) que ahí se realizan.

**Tabla: 07**  
**Estructura del cuerpo de la guía informativa**

<p><b>Generalidades del cantón Guano</b></p>	<p>Se describe la situación geográfica, superficie y ubicación del cantón tomado como centro de estudio</p>	<p><b>1.1 SITUACIÓN GEOGRAFÍA</b></p> <p><b>1.1.1 Superficie</b></p> <p>Tiene una superficie de 473 km<sup>2</sup></p> <p><b>1.1.2 Ubicación</b></p> <p>Está situado a diez minutos de la ciudad de Riobamba, al norte de la Provincia de Chimborazo, por la montaña de Igualata, el río Huahua Yacu y el río Mocha. Al Sur cantón Riobamba, quebrada las Habras y parte de la Provincia de Bolívar. Al Este río Chambo y cantón Penipe, al Oeste cantón Riobamba y parte de la Provincia de Bolívar.</p> <p>La altitud va desde los 2.000 hasta los 6.310 msnm, en el Nevado Chimborazo.</p> <p>Su temperatura promedio es de 16 a 18 °C. Existe una diversidad de pisos climáticos, desde el valle hasta la montaña más alta.</p>																																																															
<p><b>Fichas de registro de los hornos de barro</b></p>	<p>En este punto se detalla a través de un registro, la ubicación, el uso que se le da en la actualidad al horno y las preparaciones que se realizan en el mismo.</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</td> <td>CÓDIGO</td> </tr> <tr> <td colspan="3">DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</td> </tr> <tr> <td colspan="3">PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td>Provincia:</td> <td>CHIMBORAZO</td> <td>Cantón:</td> </tr> <tr> <td>Período:</td> <td>LA MATRIZ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Localidad:</td> <td>LA MATRIZ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coordenadas:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">  </td> </tr> <tr> <td colspan="3">Descripción de la fotografía: Horno de Barro en Guano. Foto: Johnny Tiuquinga, 2016.</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Código fotográfico:</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Denominación</td> </tr> <tr> <td colspan="3">HORNOS BARRO –GUANO-CHIMBORAZO</td> </tr> <tr> <td>Grupo social</td> <td></td> <td>Lengua (S)</td> </tr> <tr> <td>MESTIZO</td> <td></td> <td>ESPAÑOL</td> </tr> <tr> <td>Subámbito</td> <td>Ámbito</td> <td>Detalle del subámbito</td> </tr> <tr> <td>HORNO TRADICIONAL</td> <td></td> <td>HORNO ANCESTRAL</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>Un horno es un dispositivo que genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza generalmente en la <a href="#">cocina</a> para calentar, cocer o secar alimentos. La energía calorífica utilizada para alimentar un horno puede ser suplida directamente por combustión (leña, gas), radiación (luz solar), o indirectamente por medio de electricidad (horno eléctrico).</p> </td> </tr> </table>	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		CÓDIGO	DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL			PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL			<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón:	Período:	LA MATRIZ		Localidad:	LA MATRIZ		Coordenadas:			<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>						Descripción de la fotografía: Horno de Barro en Guano. Foto: Johnny Tiuquinga, 2016.			Código fotográfico:			<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			Denominación			HORNOS BARRO –GUANO-CHIMBORAZO			Grupo social		Lengua (S)	MESTIZO		ESPAÑOL	Subámbito	Ámbito	Detalle del subámbito	HORNO TRADICIONAL		HORNO ANCESTRAL	<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>			<p>Un horno es un dispositivo que genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza generalmente en la <a href="#">cocina</a> para calentar, cocer o secar alimentos. La energía calorífica utilizada para alimentar un horno puede ser suplida directamente por combustión (leña, gas), radiación (luz solar), o indirectamente por medio de electricidad (horno eléctrico).</p>		
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO		CÓDIGO																																																															
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL																																																																	
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL																																																																	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>																																																																	
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón:																																																															
Período:	LA MATRIZ																																																																
Localidad:	LA MATRIZ																																																																
Coordenadas:																																																																	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>																																																																	
																																																																	
Descripción de la fotografía: Horno de Barro en Guano. Foto: Johnny Tiuquinga, 2016.																																																																	
Código fotográfico:																																																																	
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>																																																																	
Denominación																																																																	
HORNOS BARRO –GUANO-CHIMBORAZO																																																																	
Grupo social		Lengua (S)																																																															
MESTIZO		ESPAÑOL																																																															
Subámbito	Ámbito	Detalle del subámbito																																																															
HORNO TRADICIONAL		HORNO ANCESTRAL																																																															
<b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>																																																																	
<p>Un horno es un dispositivo que genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza generalmente en la <a href="#">cocina</a> para calentar, cocer o secar alimentos. La energía calorífica utilizada para alimentar un horno puede ser suplida directamente por combustión (leña, gas), radiación (luz solar), o indirectamente por medio de electricidad (horno eléctrico).</p>																																																																	
<p><b>Recetas</b></p>	<p>Se describe los ingredientes, forma de preparación de cada plato.</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Nombre de la receta:</b> cholas de guano</td> <td><b>Foto</b></td> </tr> <tr> <td><b>Tipo de preparación</b></td> <td><b>Tiempo de preparación:</b></td> <td rowspan="4">  </td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 hora</td> </tr> <tr> <td><b>Entrada:</b></td> <td><b>Dificultad :</b> media</td> </tr> <tr> <td><b>Plato fuerte:</b></td> <td><b>N° Pax:</b> 5 pax</td> </tr> <tr> <td><b>Postre:</b> X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Entremés:</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Cantidad</b></td> <td><b>Unidad</b></td> <td><b>Ingredientes</b></td> <td><b>Procedimiento</b></td> </tr> <tr> <td>165</td> <td>gr</td> <td>Harina</td> <td rowspan="3">1. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua. Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chanco, manteca vegetal.</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>gr</td> <td>Yemas de huevo</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>gr</td> <td>Azúcar</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>cc</td> <td>Sal</td> <td rowspan="2">2. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>gr</td> <td>Manteca de chanco</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>gr</td> <td>Manteca vegetal</td> <td rowspan="2">3. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>gr</td> <td>Levadura</td> </tr> <tr> <td>85</td> <td>gr</td> <td>Agua</td> <td rowspan="2">4. Homear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td></td> <td>Raspadura de panela</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <b>Observaciones:</b> las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros.         </td> </tr> </table>	<b>Nombre de la receta:</b> cholas de guano		<b>Foto</b>	<b>Tipo de preparación</b>	<b>Tiempo de preparación:</b>			1 hora	<b>Entrada:</b>	<b>Dificultad :</b> media	<b>Plato fuerte:</b>	<b>N° Pax:</b> 5 pax	<b>Postre:</b> X			<b>Entremés:</b>			<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>	165	gr	Harina	1. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua. Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chanco, manteca vegetal.	20	gr	Yemas de huevo	15	gr	Azúcar	10	cc	Sal	2. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.	100	gr	Manteca de chanco	100	gr	Manteca vegetal	3. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos	10	gr	Levadura	85	gr	Agua	4. Homear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente	25		Raspadura de panela	<b>Observaciones:</b> las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros.									
<b>Nombre de la receta:</b> cholas de guano		<b>Foto</b>																																																															
<b>Tipo de preparación</b>	<b>Tiempo de preparación:</b>																																																																
	1 hora																																																																
<b>Entrada:</b>	<b>Dificultad :</b> media																																																																
<b>Plato fuerte:</b>	<b>N° Pax:</b> 5 pax																																																																
<b>Postre:</b> X																																																																	
<b>Entremés:</b>																																																																	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>																																																														
165	gr	Harina	1. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua. Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chanco, manteca vegetal.																																																														
20	gr	Yemas de huevo																																																															
15	gr	Azúcar																																																															
10	cc	Sal	2. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.																																																														
100	gr	Manteca de chanco																																																															
100	gr	Manteca vegetal	3. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos																																																														
10	gr	Levadura																																																															
85	gr	Agua	4. Homear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente																																																														
25		Raspadura de panela																																																															
<b>Observaciones:</b> las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros.																																																																	

Elaborado por: (Tiuquinga, J. 2015)

### ✓ **Descripción de las fichas de registro**

Las fichas de registro se han llenado de acuerdo a las entrevistas realizadas a los propietarios de los hornos para determinar así las preparaciones gastronómicas y la tradición a la que se encuentra ligada cada una de ellas.

En su gran mayoría los locales de expendio de comida en el cantón Guano se encuentran en el centro de la parroquia la Matriz, es así que podemos encontrar en el parque central de Guano dos hornos de barro.

Estos hornos son reconocidos en la población debido a la panificación y producción de las famosas cholas de Guano, y en ocasiones especiales o festividades se hornean diferentes tipos de carne como: pollo, pavo, cerdo (hornado), esto para consumo familiar pues en estos locales el producto principal son las cholas que son apetecidas por turistas nacionales y extranjeros.

## Horno: 01

Hornos de Barro - Cantón Guano y sus Preparaciones Gastronómicas				
Encuestador: Johnny Tiuquinga	<b>Código de ficha:</b> IM060702000150001		<b>Fecha:</b>	
Provincia: Chimborazo	<b>Cantón:</b> Guano		<b>Parroquia:</b> la matriz	
<b>1. INFORMACION GENERAL</b>				
1.1.PROPIETARIO	Hilda Allauca			
UBICACIÓN	Este horno se encuentra frente al parque central de del cantón Guano.			
	<b>Coordenadas:</b> <b>(DAP WGS)</b>	Longitud 0762041	Latitud 9822186	Altura (m.s.n.m.) 2726
TIPO DE HORNO	De acuerdo a sus características este es un horno negro debido a que la combustión de la leña se realiza dentro de la cámara de cocción.			
PERIODICIDAD DEL USO	<b>Anual</b>	<b>Continua</b> x	<b>Ocasional</b>	<b>Otra</b>
TIPO DE PREÁRACIONES GASTRONOMICAS	Este horno en la actualidad se dedica solamente a la realización de las tradicionales cholas de Guano, empanadas, pan redondo, aunque anterior mente se realizaban otro tipo de preparaciones gastronómicas como: hornado, cuy, pollo, pavo entre otras.			
Observaciones:				

Se la denomina chola debido a la mezcla de harinas en su preparación pues harina blanca (flor) y la harina morena (maíz) y el dulce de panela que lleva en su interior.

Nombre de la receta: cholas de guano			Foto
Tipo de preparación		<b>Tiempo de preparación:</b> 1 hora	
Entrada: Plato fuerte: Postre: X Entremés:		<b>Dificultad :</b> media	
		<b>Nº Pax:</b> 5 pax	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
165	gr	Harina flor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mezclar los dos tipos de harina y tamizarlas.</li> <li>2. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua, Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chancho, manteca vegetal.</li> <li>3. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.</li> <li>4. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos</li> <li>5. Hornear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente</li> </ol>
30	gr	Harina de maíz	
20	gr	Yemas de huevo	
15	gr	Azúcar	
10	cc	Sal	
100	gr	Manteca de chancho	
100	gr	Manteca vegetal	
10	gr	Levadura	
85	gr	Agua	
25		Raspadura de panela	
<p>Observaciones: las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene tiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros. Además que la venta de las cholas se lo hace en fundas de papel.</p>			

**Horno: 02**

Hornos de Barro - Cantón Guano y sus Preparaciones Gastronómicas				
Encuestador:	Johnny	<b>Código de ficha:</b>	<b>Fecha:</b>	
	Tiuquina	IM060702000150001		
Provincia: Chimborazo	<b>Cantón:</b> Guano	<b>Parroquia:</b> la matriz		
<b>1. INFORMACION GENERAL</b>				
PROPIETARIO	Maruja Moreno			
UBICACIÓN	Este horno se encuentra frente al parque central de del cantón Guano.			
	<b>Coordenadas: (DAP WGS)</b>	Longitud	Latitud	Altura
			0762044	9822185
TIPO DE HORNO	De acuerdo a sus características este es un horno negro debido a que la combustión de la leña se realiza dentro de la cámara de cocción.			
PERIODICIDAD DEL USO	<b>Anual</b>	<b>Continua</b>	<b>Ocasional</b>	<b>Otra</b>
		x		
TIPO DE PREÁRACIONES GASTRONOMICAS	Este horno en la actualidad se dedica solamente a la realización de las tradicionales cholas de Guano, empanadas, pan redondo, aunque anterior mente se realizaban otro tipo de preparaciones gastronómicas como: hornado, cuy, pollo, pavo entre otras.			

Nombre de la receta: cholas de guano			Foto
Tipo de preparación		<b>Tiempo de preparación:</b> 1 hora	
Entrada: Plato fuerte: Postre: X Entremés:		<b>Dificultad :</b> media	
		<b>N° Pax:</b> 5 pax	
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Procedimiento
165	gr	Harina flor	<p>1. mesclar los dos tipos de harina y tamizarlas.</p> <p>2. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua, Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chanco, manteca vegetal.</p> <p>3. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.</p> <p>4. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos</p> <p>5. Hornear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente</p>
30	gr	Harina de maíz	
20	gr	Yemas de huevo	
15	gr	Azúcar	
10	cc	Sal	
100	gr	Manteca de chanco	
100	gr	Manteca vegetal	
10	gr	Levadura	
100	ml	Agua	
25		Raspadura de panela	
<p>Observaciones: las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene tiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros.</p> <p>Además que la venta de las cholas se lo hace en fundas de papel.</p>			

### Horno: 03

Este horno le pertenece al señor Mario Moreno quien también prepara las tradicionales cholas de Guano además de una variedad de panes para el expendio a los clientes, además acota que las recetas de las cholas varían de acuerdo a la forma de preparación y a la cantidad de los ingredientes, pues las

recetas han trascendido de generación en generación siendo en algunos casos modificadas y adaptadas al tiempo actual.

Hornos de Barro - Cantón Guano y sus Preparaciones Gastronómicas				
Encuestador: Johnny Tiuquinga		<b>Código de ficha:</b> IM060702000150001		<b>Fecha:</b>
Provincia: Chimborazo		<b>Cantón:</b> Guano		<b>Parroquia:</b> la matriz
1. INFORMACION GENERAL				
1.1. PROPIETARIO		Mario Moreno		
UBICACIÓN		Este horno se encuentra en las calles Sucre y Agustín Dávalos esquina.		
		<b>Coordenadas: (DAP WGS)</b>	Longitud 0762350	Latitud 9822236
				Altura (m.s.n.m.) 2717
TIPO DE HORNO		De acuerdo a sus características este es un horno negro debido a que la combustión de la leña se realiza dentro de la cámara de cocción.		
PERIODICIDAD DEL USO		<b>Anual</b>	<b>Continua</b> X	<b>Ocasional</b>
				<b>Otra</b>
TIPO DE PREPARACIONES GASTRONOMICAS		Este horno en la actualidad se dedica solamente a la realización de las tradicionales cholos de Guano, empanadas, pan redondo, aunque anteriormente se realizaban otro tipo de preparaciones gastronómicas como: hornado, cuy, pollo, pavo entre otras.		
Observaciones:			<b>Fotografía.</b>	
				

### Horno: 04

Este horno es considerado como un horno de alquiler debido a que la señora Mariana Orosco adoba y hornea las diferentes preparaciones que le dejan sus

clientes, entre las preparaciones más comunes podemos encontrar: Pollo, Hornado, Carne de res y oveja.

Hornos de Barro - Cantón Guano y sus Preparaciones Gastronómicas				
Encuestador: Johnny Tiuquinga	<b>Código de ficha:</b> IM060702000150002		<b>Fecha:</b>	
Provincia: Chimborazo	<b>Cantón:</b> Guano		<b>Parroquia:</b> la matriz	
1. INFORMACION GENERAL				
1.1. PROPIETARIO	Mariana Orosco			
UBICACIÓN	Este horno se encuentra en el barrio San Pedro, frente a la sede social Arsenio Mason Paredes.			
	<b>Coordenadas: (DAP WGS)</b>	Longitud 0762527	Latitud 9822167	Altura (m.s.n.m.) 2720
1.2. TIPO DE HORNO	De acuerdo a sus características este es un horno negro debido a que la combustión de la leña se realiza dentro de la cámara de cocción.			
PERIODICIDAD DEL USO	<b>Anual</b>	<b>Continua</b>	<b>Ocasional</b>	<b>Otra</b>
		x		
TIPO DE PREPARACIONES GASTRONOMICAS	Este horno en la actualidad se dedica solamente a la realización de las tradicionales cholas de Guano, empanadas, pan redondo, aunque anterior mente se realizaban otro tipo de preparaciones gastronómicas como: hornado, cuy, pollo, pavo entre otras.			
Observaciones:	<b>Fotografía.</b>			
				

<b>Nombre de la receta:</b> Hornado			<b>Foto</b>
<b>Tipo de preparación</b>		<b>Tiempo de preparación:</b>	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte:</b> X <b>Postre:</b> <b>Entremés:</b>		<b>Dificultad :</b> media	
		<b>N° Pax:</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
1	U.	Cerdo	1. se realiza el adobo con todas las especias mencionadas. 2. se procede a untar el adobo al cerdo y se lo deja reposar la noche anterior al para que se concentre el adobo. 3. se prepara el horno la temperatura tiene que ser de 1800° aproximada mente
Adobo			
60	gr	Sal	
50		achiote	
80	gr	ajo	
5	u.	cebolla	
5	hojas	Laurel	
5	hojas	eucalipto	
20	gr	comino	
<p><b>Observaciones:</b> el tiempo de horneado dependerá de la temperatura del horno.  El hornado, se sirve con mote, lechuga, cebolla colorada, ají picado, chicha de jora fermentada.  El adobo además de estos ingredientes varía de acuerdo a la familia y tradición, en ocasiones se le adoba con el popular chimichurri.</p>			

<b>Nombre de la receta: cuy al Horno</b>			<b>Foto</b>
<b>Tipo de preparación</b>		<b>Tiempo de preparación:</b>	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte: X</b> <b>Postre:</b> <b>Entremés:</b>		<b>Dificultad :</b> media	
		<b>N° Pax: 4</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
1	U	cuy pelado de 3 a 4 libras	<p>1. Licúe la cebolla, el ajo, el orégano, el cilantro, la pimienta, la sal, el aceite con la cerveza (opcional), para formar el adobo.</p> <p>2 Bañe el cuy con el adobo, cuidando que se impregne totalmente.</p> <p>3. Coloque el cuy en una lata para horno y cúbralo con papel de aluminio.</p> <p>4. Precaliente el horno hasta alcanzar 200°C, más o menos y horneé durante 2 horas aproximadamente. Saque del horno, corte cuidadosamente en presas y sirva</p>
Adobo			
1	cucharada	cilantro	
25	ml	achiote	
30	gr	ajo	
1	u.	cebolla	
5	hojas	Laurel	
5	ml	aceite	
10	gr	orégano	
5	gr	Pimienta	
	opcional	cerveza	
<b>Observaciones:</b> Esta preparación se sirve caliente sobre hojas de lechuga, acompañado con papa en salsa de maní, tomate en rodajas, aguacate y ají			

Nombre de la receta : pavo navideño			Foto
Nombre de la receta: Cordero			Foto
Tipo de preparación		Tiempo de preparación:	
Entrada: Plato fuerte: X Postre: Entremés:		Dificultad : media	
		N° Pax: 8	
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Procedimiento
1	U	cordero	<p>1.- Cortar el cordero en dos partes: pierna y costillas.</p> <p>2.- Pelar y machacar los dientes de ajo.</p> <p>3.- Untar la bandeja del horno con la manteca.</p> <p>4.- Untar también ligeramente el cordero con la manteca y cubrirlo por completo con la sal en grano y los ajos picados mezclados.</p> <p>5.- Encender el horno. Si es un horno tradicional de barro la leña aconsejada es sarmiento con trozos de encina seca.</p> <p>6.- Introducir en el horno la bandeja con el cordero rociado con agua, (el agua ha de cubrir hasta la mitad de la carne).</p> <p>7.- Dejar en el horno hasta unos <b>30 minutos</b>.</p> <p>8.- Retirar la bandeja, dar la vuelta al cordero y volver a introducirlo en el horno, a alta temperatura, unos 30 minutos más.</p>
Adobo			
1	cucharada	cilantro	
30	gr	Sal en grano	
25	ml	achiote	
30	gr	ajo	
1	u.	cebolla	
5	hojas	Laurel	
5	ml	aceite	
10	gr	orégano	
5	gr	Pimienta	
	opcional	cerveza	
<b>Observaciones:</b> A la hora de servirlo, se suele acompañar de papa asadas, ensalada simple .y ají			

<b>Tipo de preparación</b>		<b>Tiempo de preparación:</b> 1 .1 /2 horas	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte: x</b> <b>Postre:</b> <b>Entremés:</b>		<b>Dificultad :</b> Medio	
		<b>Nº Pax:</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
1	U.	pavo	<p>1. Picar los ajos y añadir el resto de ingredientes para el preparado de especias.</p> <p>2. Salpimentar el interior del pavo. Untar bien el exterior con el preparado y “sentarlo” en el recipiente, poner en la base un trozo de canela en rama y el resto del preparado.</p> <p>3. Introducir al horno a unos 160 °C aproximadamente e ir mojando el ave de vez en cuando con el líquido del recipiente para que vaya cogiendo sabor.</p> <p>4. Comprobar que esté en su punto para sacarlo del horno.</p>
10	gr	Sal	
5	gr	pimienta	
2	gr	canela	
Adobo			
4	gr	ajo	
2	gr	Canela molida	
2	gr	Jengibre rallado	
<b>Observaciones:</b> Servir acompañado de lechuga y papas. Que se puede cocer al mismo tiempo que el pollo, en una bandeja aparte.			

<b>Nombre de la receta :</b> Pollo al horno			<b>Foto</b>
<b>Tipo de preparación</b>		<b>Tiempo de preparación:</b> 1 .1 /2 horas	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte:</b> x <b>Postre:</b> <b>Entremés:</b>		<b>Dificultad :</b> Medio	
		<b>N° Pax:</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
1	U.	Pollo	<p>1. Picar los ajos y añadir el resto de ingredientes para el preparado de especias.</p> <p>2. Salpimentar el interior del Pollo. Untar bien el exterior con el preparado y “sentarlo” en el recipiente, poner en la base un poco de tomillo.</p> <p>3. Introducir al horno a unos 160°C aproximadamente e ir mojando el ave de vez en cuando con el líquido del recipiente para que vaya cogiendo sabor.</p> <p>4. Comprobar que esté en su punto para sacarlo del horno.</p>
10	gr	Sal	
5	gr	Pimienta	
2	gr	Orégano	
Adobo			
4	gr	ajo	
2	gr	cebolla	
2	gr	tomillo	
<b>Observaciones:</b> Servir acompañado de lechuga y papas o arroz y ensalada fresca.			

Nombre de la receta: Lechón horneado			Foto
Tipo de preparación		Tiempo de preparación:	
Entrada: Plato fuerte: X Postre: Entremés:		Dificultad : media	
		N° Pax: 12	
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Procedimiento
1	U	Lechón	<p>1. limpiar el lechón, de modo que lo cortaremos por la parte inferior para que se pueda abrir en dos.</p> <p>2. colocar el lechón en una bandeja honda para horno que nos permite meter al menos un <math>\frac{1}{4}</math> de agua.</p> <p>4. En un bol hacemos una mezcla de ajo, aceite, tomillo y perejil para reservarlo.</p> <p>5. Precaentamos el horno a <b>150°C</b> y mientras tantos untamos al lechón con la mezcla que hemos preparado sólo por dentro.</p> <p>6. Después salamos el lechón con sal en grano por dentro y fuera, colocamos en la bandeja con la piel hacia abajo, la llenamos con un dedo de agua.</p> <p>7 El tiempo de horneado esta entre 1 hora y media en el horno a 140°C.</p> <p>8. Remojar constantemente el lechón con el jugo de la bandeja para humedecerlo, más o menos cada 10-20 minutos. Una vez esté casi hecho subimos la temperatura a 190°C para tostarlo durante unos 20 minutos.</p>
Adobo			
1	cucharada	perejil	
25	ml	achiote	
30	gr	ajo	
1	u.	cebolla	
5	hojas	Laurel	
5	ml	aceite	
10	gr	orégano	
5	gr	Pimienta	
	opcional	cerveza	
Observaciones: Esta preparación puede acompañar con hojas de lechuga, papa, tomate en rodajas y ají			

## **Horno: 05**

Su propietario segundo Bonilla lo utiliza para la elaboración de panes y cholas que las entrega a las diferentes tiendas del sector además cuenta con otro horno donde también se prepara hornado, pollo y otras preparaciones dependiendo de lo que los clientes le pidan Horneear pues este también es un horno de alquiler.

Comenta don segundo que en épocas anteriores se preparaba hasta 2 quintales de harina para pan diarios pues se distribuía en varias partes del cantón , hoy en día solo prepara una arroba de harina cada dos días pues la mayoría de panaderías ha optado por adquirir los hornos eléctricos y a gas.

<b>Hornos de Barro - Cantón Guano y sus Preparaciones Gastronómicas</b>				
<b>Encuestador:</b> Johnny Tiuquina		<b>Código de ficha:</b> IM060702000150001		<b>Fecha:</b>
<b>Provincia:</b> Chimborazo		<b>Cantón:</b> Guano		<b>Parroquia:</b> la matriz
1. INFORMACION GENERAL				
<b>1.1. PROPIETARIO</b>		Segundo Bonilla		
<b>UBICACIÓN</b>		Este horno se encuentra en el barrio Santa Terecita, frente a la iglesia del mismo nombre.		
		<b>Coordenadas: (DAP WGS)</b>	Longitud 0766093	Latitud 9822350
				Altura (m.s.n.m.) 2654
<b>1.2. TIPO DE HORNO</b>		De acuerdo a sus características este es un horno negro debido a que la combustión de la leña se realiza dentro de la cámara de cocción.		
<b>PERIODICIDAD DEL USO</b>		<b>Anual</b>	<b>Continua</b> x	<b>Ocasional</b>
				<b>Otra</b>
<b>TIPO DE PREPARACIONES GASTRONOMICAS</b>		Este horno en la actualidad se dedica solamente a la realización de las tradicionales cholitas de Guano, empanadas, pan redondo, aunque anteriormente se realizaban otro tipo de preparaciones gastronómicas como: hornado, cuy, pollo, pavo entre otras.		
<b>Observaciones:</b>			<b>Fotografía.</b>	
				

<b>Nombre de la receta:</b> cholas de guano			<b>Foto</b>
<b>Tipo de preparación</b>		<b>Tiempo de preparación:</b> 1 hora	
<b>Entrada:</b> <b>Plato fuerte:</b> <b>Postre:</b> X <b>Entremés:</b>		<b>Dificultad :</b> media	
		<b>N° Pax:</b> 5 pax	
<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Procedimiento</b>
165	gr	Harina flor	<p>1. mesclar los dos tipos de harina y tamizarlas.</p> <p>2. Formar un volcán con la harina, agregar la levadura hidratada con agua, Las yemas de huevo, sal, azúcar, manteca de chanco, manteca vegetal.</p> <p>3. Amasar todos los ingredientes por diez minutos, formar una bola y cubrir con un lito o tala, dejar reposar la masa hasta que doble su volumen.</p> <p>4. Formar bolas de 30 gramos y rellenar con la panela troceada, dejar reposar la masa por 10 minutos</p> <p>5. Hornear de diez a quince minutos a cuando el horno este a una temperatura de 180° aproximadamente</p>
30	gr	Harina de maíz	
20	gr	Yemas de huevo	
15	gr	Azúcar	
10	cc	Sal	
100	gr	Manteca de chanco	
100	gr	Manteca vegetal	
10	gr	Levadura	
100	ml	Agua	
25		Raspadura de panela	
<p><b>Observaciones:</b> las personas del sector utilizan la mano para determinar la temperatura del horno esto se debe a los años de práctica y a la tradición que se mantiene tiene, pues en la antigüedad no se contaba con los termómetros. Además que la venta de las cholas se lo hace en fundas de papel.</p>			

## **VIII. CONCLUSIONES**

El cantón Guano cuenta con 5 hornos de barro que han trascendido a través del tiempo, los cuales se encuentran ubicados en la parroquia la Matriz del Cantón antes mencionados.

Se determinó que este tipo de hornos en la actualidad se utilizan para la elaboración de hornado, cholas, empanadas, las cuales forman parte de la gastronomía propia del lugar y en temporada de festividad también se preparan pavos, pollos, cuy, etc. De acuerdo a las costumbres, tradiciones de cada familia.

Toda la información recopilada aporó a la elaboración de una guía informativa la cual permite dar a conocer el patrimonio intangible gastronómico que se desarrolla entorno a los hornos de barro del Cantón Guano.

## **IX. RECOMENDACIONES**

Es importante poner énfasis en la preservación de los hornos de barro pues las preparaciones y tradiciones gastronómicas que se manifiestan entorno a ellos aportan a la identidad cultural gastronómica del lugar.

Se debe mantener las recetas tradicionales, conservando la identidad de la preparación, a través de una guía que transmita el conocimiento sobre la gastronomía ancestral fortaleciendo así la cultura y tradición.

Es necesario ofrecer una información clara, detallada sobre la variedad de preparaciones gastronómicas tradicionales que se desarrollan entorno a los hornos de barro. Para de esta manera continuar con las tradiciones, costumbres gastronómicas heredadas a través del tiempo y aplicarlas a la gastronomía vanguardista.

## X. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Aguilar, J. M. (2010). *Los tres principales conceptos de la cultura gastronómica mediterránea*. Recuperado el 10 de abril del 2015. Obtenido de Fundaciones ILAM:  
<https://eshob.wordpress.com/2010/07/09/gastronomiamediterranea/>
- Martín, A. & Artacho, J. A. (2007). *Procesos de cocina: aspectos transversales*. Madrid: Visión Libros.
- Perez, R. (2011). Alimentación sana. Recuperado el 10 de abril 2015, de :  
<<http://vvalenciaudc.tripod.com/def.htm>>
- Antillón, J. J. (2004). *La evolución de la cultura : de las cavernas a la globalización del conocimiento*. San José: Universidad de Costa Rica.
- Carli, D., & G. (2008). Innovación en museos. *museo y comunidad en la oferta al turismo cultural* . Coruña: ILAM.
- Cerrón-Palomino, R. (2002). *Terminología agraria andina: nombres quechumaras de la papa*. Lima: International Potato Center.
- Espino, G. (2016). *Definición de tradición*. Recuperado el 15 de mayo 2015. Obtenido de:  
<http://definicion.de/tradicion/>
- Educación, M. D. (2015). Guía de inventario. *Enlaces Chile, 2*.
- Galati, E. (2015). *La costumbre en el derecho argentino: análisis jusfilosófico y trialista de la "razón" del pueblo*. Teseo.
- Guartambel, C. P. (2006). *Justicia indígena*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Guerrero, J. V. (2010). Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas. El Oro. 3.
- Ibarra, R. (2006). *Recetario especial para horno de barro*. Buenos Aires: Imaginador.
- Instituto Nacional Ecuatoriano de Censo. (2010). Número de habitantes del cantón Guano. *Municipio de Guano*. Recuperado el 24 de febrero de 2015, de:  
<http://www.municipiodeguano.gob.ec/ot/index.php/example-pages/demografia>
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2011). Clasificación del patrimonio. Recuperado el 18 de marzo 2015 de: <http://www.ilam.org/index.php/es/talleres/materiales-apoyo/288-patrimonio-definiciones>

- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2013). *Instrucctivo para Ficha de Registro e Inventario*. Quito: Ediecuatorial.
- Instituto Superior De Formacion del Profesorado. (2002). *Nuevas profesiones para el servicio a la sociedad*. España: ilustrada.
- Izard, P. B. (1991). *dictionnaire de l' enologie et de l' antropologie* . Paris: Universitaires de Fance.
- Luna, G. M. ( 2001). *Danza de indios de mesillas: una danza de conquista en Tepezalá, Aguascalientes*. El Colegio de Michoacán A.C.
- Medina, L. C. (2008). *Cocine en horno de barro / Cook in a clay oven*. Buenos Aires: Imaginador.
- Molina, M. (2014). *Todas mis recetas: más de 500 platos*. Argentina : Penguin Random House Grupo .
- Pérez, A. C. (2000). *Actas de los duodecimos cursos monográficos sobre el patrimonio histórico*. Cantabria: Universidad de Cantabria.
- Pino, Á. M. (2013). *Comidas bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Cuarto Propio.
- Rivas, H. G. (1991). *Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos*. Panorama Editorial.
- Ruiz Carlos, M. (2004). *Estudios sobre la carta de los derechos fundamentales de la unión Europea*. Univ Santiago de Compostela. 4.
- Sullivan, J. (2011). *Manifestaciones culturales*. recuperado el 23 junio 2015, de: <http://es.scribd.com/doc/56257918/Manifestaciones-culturales-definicion#scribd>
- Sella, R. R. (2009). La evolución de los hornos. Recuperado el 18 de abril de 2015, de: [http://evoluciondehornos.blogspot.com/2009/06/la-evolucion-de-los-hornos\\_06.html](http://evoluciondehornos.blogspot.com/2009/06/la-evolucion-de-los-hornos_06.html)
- Seoane, N. M. (2004). *Como construir hornos de barro*. Buenos Aires: Imaginador.
- Sven-Erik Jacobsen, S. S. (2002). *Cultivo de granos andinos en Ecuador: informe sobre los rubros quinua, chocho y amaranto*. Lima: Abya Yala.
- Urgilés, M. A. (2012). Proyecto de elaboración de una panadería tradicional cuencana. Cuenca, Azuay - Ecuador.
- Varela, A. (2013). Estudio investigativo de la cultura gastronómica del cantón Guano. Quito. p. 140, 141.
- Suango, V. Guerra, H. & Erazo, V. (2012). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Guano. Guano, Chimborazo - Ecuador.

Wikimedia, I. (2015). definicion de plato tipico y tradicional. *Fundación Wikimedia, Inc.*  
Recuperado el 26 agosto 2015, de: [https://es.wikipedia.org/wiki/Plato\\_nacional](https://es.wikipedia.org/wiki/Plato_nacional)

*Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2011). Ley de Patrimonio Cultural. Ginebra. Recuperado el 21 de octubre 2015, de:*  
<http://www.unesco.org/f>

Ministerio de Patrimonio y Cultura. Ecuador. (2011). Normativas y leyes de salvaguardia de los bienes patrimoniales. Quito: INPC. Recuperado el 26 de octubre 2015, de:  
<http://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/>

*Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura: (1972). Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural”, Paris. Recuperado el 17 de marzo 2015, de:*  
<http://portal.unesco.org/es/>

*Instituto Nacional de Antropología e Historia: “Talleres de Análisis: El Patrimonio Cultural de la Nación frente al siglo XXI”. Recuperado el 26 de mayo 2015, de:*  
<http://senip.gob.ar/wp-content/uploads/2011/09/>

### III. ANEXOS

#### Anexo N° 1

<b>Ficha de registro hornos de barro</b>				
Encuestador: Johnny Tiuqinga	Código de ficha: R.PG-AG-GNO-001		Fecha:	
Provincia: Chimborazo	Cantón: Guano		Parroquia: la matriz	
<b>1. INFORMACION GENERAL</b>				
1.1. PROPIETARIO				
1.2. UVICACIÓN				
1.3. TIPO DE HORNO				
1.4. FECHA DE FABRICACIÓN				
ESTADO DE CONSERVACIÓN	bueno	medio	bajo	malo
USO	frecuentemente	A veces		nunca
TIPO DE PREÁRACIONES GASTRONOMICAS				
OBSERVACIONES	<b>2. FOTOGRAFIA</b>			

Anexo 2  
Ficha de registro INPC

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		
		<b>CÓDIGO</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b>	<b>Cantón:</b>	
<b>Parroquia:</b>		
<b>Localidad:</b>		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
Descripción de la fotografía: Horno de Barro en Guano. Foto: Jhonny Tiuquina, 2016.		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		
HORNOS BARRO –GUANO-CHIMBORAZO		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (S)</b>	
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
HORNO TRADICIONAL	HORNO ANCESTRAL	
<b>4. DESCRIPCION DE LA MANIFESTACION</b>		
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	
	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>5. VALORACIÓN</b>		
<b>Importancia para la comunidad</b>		

Sensibilidad ala cambio					
	Manifestaciones Vigentes				
✓	Manifestaciones Vigentes Vulnerables				
	Manifestaciones de la memoria				
6. INTERLOCUTORES					
	Apellidos y nombre	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
7. ANEXOS					
	Textos	Fotografías	Videos	Audio	
8. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por :			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

Anexo 3  
 Ficha de registro del patrimonio inmaterial

<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO</b> DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		<b>CÓDIGO</b>
<b>9. DATOS DE LOCALIZACION</b>		
<b>Provincia:</b> CHIMBORAZO		<b>Cantón:</b> GUANO
<b>Parroquia:</b> LA MATRIZ		
<b>Localidad:</b> LA MATRIZ		
<b>Coordenadas:</b>		
<b>10. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Horno de Barro en Guano. Foto: Jhonny Tiuquinga, 2016.		
<b>Código fotográfico:</b>		
<b>11. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>		
HORNOS BARRO –GUANO-CHIMBORAZO		
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (S)</b>
MESTIZO		ESPAÑOL
<b>Ámbito</b>		
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del subámbito</b>
HORNO TRADICIONAL		HORNO ANCESTRAL
<b>12. DESCRIPCION DE LA MANIFESTACION</b>		
<p>Los hornos de barro se conservan en el cantón Guano hace varias décadas, pues aquí se preparaban las tradicionales cholas de Guano. La concepción del nombre (Horno de leña u Horno de barro) se debe a que el principal material de construcción es el barro (lodo) y su material de combustión es la leña (madera seca), de acuerdo a sus características de pueden identificar dos tipos de hornos como son:</p>		

### Hornos negros

Hornos Negros.- se calientan con leña en un cuarto y la comida se cocina en esta misma cámara, junto al fuego mientras está todavía en curso.

### Hornos blancos

Hornos Blancos.- son los que se calientan por transferencia de calor desde una cámara de combustión separada y la trayectoria de los gases de combustión, de manera que el horno sigue siendo "blanco".

Dentro de los materiales de construcción se pueden encontrar:

- Barro
- Ladrillo
- Panela
- Vidrio
- Puerta (pichicata)

Los materiales pueden variar de acuerdo a la tradición.

En el cantón Guano se pueden encontrar un total de 5 hornos de barro que se dedican a la preparación de alimentos los cuales están ubicados en la parroquia la Matriz pues en las demás parroquias se ha optado por la utilización de los hornos modernos y aquellas personas que desean realizar preparaciones en este tipo de horno acuden a Riobamba o a la matriz .

Estos grandes legados ancestrales en cierran un gran número de receta y tradiciones que están presentes en la memoria de quienes aún los conservan y los utilizan para seguir con la tradición de preparar alimentos, que en su mayoría son el hornado, panes y las tradicionales cholas de Guano.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
<input type="checkbox"/>	Anual	Horno utilizado tradicionalmente para la elaboración de las cholas de Guano y el hornado.
<input checked="" type="checkbox"/>	Continua	
<input type="checkbox"/>	Ocasional	
<input type="checkbox"/>	Otro	

### 13. VALORACIÓN

#### Importancia para la comunidad

Es uno de los referentes más importantes gastronómicos pues aquí se elaboran las tradicionales cholas de Guano.

#### Sensibilidad al cambio

<input type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes	Es una manifestación que se va perdiendo con el transcurso del tiempo debido al avance tecnológico.
<input checked="" type="checkbox"/>	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	
<input type="checkbox"/>	Manifestaciones de la memoria	

### 14. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombre	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

### 15. DATOS DE CONTROL

<b>Entidad Investigadora:</b>	
<b>Registrado por:</b> TIUQUINGA JOHNNY	<b>Fecha de registro:</b>
<b>Revisado por:</b>	<b>Fecha de revisión:</b>
<b>Aprobado por :</b>	<b>Fecha de aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> TIUQUINGA JOHNNY	