



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTON PALLATANGA
PROVINCIA DE CHIMBORAZO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL,
AÑO 2016”.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Etnografía

Previo a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PABLO ANDRÉS SÁNCHEZ GARCÉS

RIOBAMBA-ECUADOR

2017

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografía titulado “Registro de la cultura gastronómica del cantón Pallatanga provincia de Chimborazo como patrimonio cultural inmaterial, año 2016”. Del Sr. Pablo Andrés Sánchez Garcés ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Verónica Yépez.

DIRECTORA

AUTORIA

Yo, Pablo Andrés Sánchez Garcés 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, enero 2017

Pablo Andrés Sánchez Garcés

C.I. 060424410-3

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a Dios y a mis padres quienes me apoyaron constantemente para la consecución de mis objetivos, por sus consejos y ejemplo que todos los días son inculcados a través de sus valores, empeño, perseverancia y coraje para cumplir con todas las metas planteadas.

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida por los triunfos y momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más, a mis padres que me han apoyado incondicionalmente en mi carrera y en la culminación de este proyecto.

Agradezco a todos mis profesores por su tiempo, por su apoyo a si como por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional.

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	I
AUTORIA.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
INDICE DE CONTENIDOS.....	VI
RESUMEN.....	IX
SUMMARY.....	X
I. INTRODUCCIÓN.....	12
II. OBJETIVOS.....	13
A) GENERAL.....	13
B) ESPECIFICOS.....	13
III. MARCO TEORICO.....	14
A. ETNOGRAFÍA.....	14
B. PATRIMONIO.....	17
C. GASTRONOMÍA.....	28
D. CANTÓN PALLATANGA.....	33
E. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	46
F. MARCO CONCEPTUAL.....	54

IV. METODOLOGÍA	55
A) Localización y Temporalización	55
B) Variables.....	55
C) Tipo y Diseño de la Investigación	58
D) Descripción de Procedimientos.....	61
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	68
A. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS	68
1. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 001 (INPC).....	91
2. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 002 (INPC).....	96
3. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 003 (INPC).....	102
4. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 004 (INPC).....	107
5. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 005 (INPC).....	112
6. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 006 (INPC).....	117
7. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 007 (INPC).....	122
8. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 008 (INPC).....	127

9.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 009 (INPC).....	132
10.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 010 (INPC).....	137
11.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 011 (INPC).....	142
12.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 012 (INPC).....	147
13.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 013 (INPC).....	152
14.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 014 (INPC).....	157
15.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 015 (INPC).....	162
16.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 016 (INPC).....	166
17.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 017 (INPC).....	171
18.	Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 018 (INPC).....	176
B.	ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS	181
C.	PROPUESTA.....	182
D.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	184
VI.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	191

A.	CONCLUSIONES	191
B.	RECOMENDACIONES	192
VII.	ANEXOS	193
	Anexo N-1	193
	FICHA DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL (INPC) ..	193
	Anexo N-2	196
	ENTREVISTA.....	196
VIII.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	197

RESUMEN

La presente investigación propone: elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Pallatanga como patrimonio cultural inmaterial; documentar las tradiciones culinarias, así como demostrar la diversidad cultural y tradicional existentes en el cantón, las leyendas, fiestas, atractivos turísticos la gastronomía típica y tradicional que forman parte del patrimonio cultural del lugar. La metodología aplicada se basa en técnicas de investigación documental bibliográfica que se complementan con el levantamiento de material testimonial recogido a partir de informantes calificados, con entrevistas a profundidad donde se pudo obtener la información sobre platos típicos, tradicionales, bebidas, lugares turísticos, propietarios de locales de comida típica más representativa, personas mayores y vendedores ambulantes quienes brindaron importante información, que por sus años de experiencia conocen sobre elaboración de platos más representativos. Obteniendo así platos característicos como: el ají de cuy, la fritada, tortillas de harina de trigo, el dulce de frejol, los choclos con queso, los chigüiles e infinidad de platos que se verán reflejados en la investigación. El beneficio que conllevara este estudio es mantener las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales; plasmarlas en una revista para que de esta manera los habitantes tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad que esta representa en ellos.

Palabras Claves: tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, gastronomía típica y tradicional.



SUMMARY

This research work aims to carry out a register of culinary traditions in Pallatanga as an immaterial cultural heritage, to document culinary traditions, to demonstrate cultural diversity and current traditions in town, legend parties, touristic attractions, and typical gastronomy which are part of cultural heritage of this place. The applied methodology is based on research techniques bibliographical documental which are complemented with testimonial material collecting from qualified informants through interviews about typical dishes, beverages, touristic places, owners of food places market, elderly people and informal sale people who provided important information because of their experience years. Typical dishes were obtained such as: aji de cuy (chilli from guine pig), fritada (fried pork), caldo de gallina criolla con yucca (creole chicken soup with yucca) tortillas de harina de trigo (tortillas of wheat flour), dulce de frejol (sweety bean), choclos con queso (com with cheese), chiguiles and others considered in this work. This work supports to preserve traditions, customs, and cultural manifestations, and publish them in a magazine in order to make habitant get conscious about the importance of this typical food has for them.

Key words: culinary traditions, immaterial cultural heritage typical and traditional gastronomy.

By: Pablo Sanchez.



I. INTRODUCCIÓN

Las tradiciones culturales son manifestaciones, rasgos de cada pueblo que resaltan la identidad de los mismos; como sus valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística propias, sobresaliendo de esta manera la cultura popular de cada región la cual se ha repetido de generación en generación, creando sentido de pertenencia en cada ciudadano.

Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos propios; autóctonos del Ecuador, que eran utilizados para sus preparaciones innatas, las cuales eran preparadas por sus antepasados y que en la actualidad se están perdiendo.

Las futuras generaciones por ende ya no tienen identidad gastronómica propia más que solo la adquirida por otras culturas extranjeras; como se da en el caso del cantón Pallatanga por ello no poseen una gastronomía la cual pueda ser transmitido y que puedan ser utilizado en su beneficio.

La presente investigación busca demostrar la diversidad tradicional existente en el cantón; mediante un registro de las tradiciones gastronómicas en la cual se describirá los principales productos propios de la zona utilizados para la elaboración de los platos típicos, logrando de esta manera mantener viva sus costumbres, y que sean reconocidas a nivel nacional e internacional haciéndonos promotores potenciales de la gastronomía del cantón Pallatanga.

II. OBJETIVOS

A) GENERAL

- Registrar la cultura gastronómica del cantón Pallatanga provincia de Chimborazo como Patrimonio Cultural Inmaterial.

B) ESPECIFICOS

- Determinar los referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón Pallatanga provincia de Chimborazo como patrimonio cultural inmaterial
- Inventariar los platos típicos y tradicionales del cantón Pallatanga.
- Documentar la cultura gastronómica del cantón Pallatanga mediante una revista.

III. MARCO TEORICO

A. ETNOGRAFÍA

La etnografía se concibe como la descripción, registro sistemático y análisis de un campo de la realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social.

Es una práctica reflexiva: las imágenes y visiones que el investigador constituye de los otros están relacionadas y dependen del tipo de interacción social que establece con los objetos del estudio y de la idea que ellos se forjan del investigador de su proyecto y de sus propósitos.

Su objetivo es captar el punto de vista de un grupo social concreto describiendo las acciones y los hechos que se desarrollan en dicho contexto, propiciando la reflexión de las personas sobre las creencias, prácticas y sentimientos e identificando el sentido actual que tienen las mismas. Con el fin de lograr este objetivo, el etnográfico estudia la conducta humana en sus escenarios naturales donde tiene lugar, y se centra en comprender al mundo de significaciones que las personas le atribuyen a sus propias experiencias y que conforman el universo simbólico.

El trabajo etnográfico se centra en el estudio de cinco tópicos: la experiencia cultural, las escenas culturales, los informantes, el significado, la significación cultural, y la descripción cultural. (Galeano, Etnografía, Julio 2004)

1. Características de la etnografía

Etnógrafos como Hammersley y Adkinson plantean las siguientes características de esta modalidad de investigación: flexibilidad y apertura, esto es, dejar que la realidad hable por sí misma; énfasis en la exploración de la naturaleza de los hechos sociales: tendencia a trabajar con datos emergentes no estructurados: se investigan pocos casos en profundidad y el análisis implica la interpretación de los significados y funciones de los actores sociales. (Galeano, Características de la etnografía , Junio 2004)

2. Metodología de la investigación etnográfica

En la metodología etnográfica no se trata solo de observar, hay que interpretar. Hay una serie de fases o características, pero no tienen que ser tratadas de modo lineal. No debemos olvidar que no estudia variables aisladas, sino realidades, y hay que adaptarse al carácter cambiante de estas. Hay una definición que deja muy claro Una etnografía es una sucesión de actividades de investigación que se desarrollan a lo largo de un periodo de tiempo relativamente prolongado.

3. Fases de la investigación etnográfica

a). Selección del diseño: ¿Qué es lo que quiero estudiar? ¿Cuál es mi objetivo? Y cuál es el método que más se adapta a las respuestas que busco son cuestiones indispensables antes de iniciar una investigación

b). La determinación de las técnicas: Las técnicas más empleadas en las investigaciones etnográficas son las observaciones y las entrevistas.

Como observaciones podemos mencionar por un lado la no participante, en la que el investigador observa pero no se relaciona con el objeto de estudio, y por otro lado, la observación participante en la cual el etnógrafo colabora de forma activa y así poder recoger información necesaria para su investigación. El objetivo que se pretende conseguir con esta última es describir a los grupos sociales y describir las escenas culturales de los grupos sociales todo esto a través de la vivencia de las experiencias.

Las entrevistas en las investigaciones etnográficas comprenden una serie de conversaciones espontáneas e informales, esto dificulta la diferenciación entre lo que puede ser una entrevista de una observación participante, esto no ocurre con las entrevistas formales. En definitiva, tanto para las entrevistas como para la observación participante, el investigador debe tener en cuenta: - El contexto.

- Los efectos que cause el propio investigador en el grupo.

- La necesidad de crear una relación de comunicación.

- Crear relaciones con los miembros del grupo (aquí influirán las características personales del investigador).

Otra técnica que los etnógrafos necesitarán tener en cuenta es la recogida de información a través de documentos como parte del campo social que se está

c). El acceso al ámbito de investigación: El escenario es la situación social que integra personas, sus interacciones y los objetos allí presentes. El etnógrafo debe acceder al escenario en el que se encuentran los miembros y en el que se provocan las situaciones culturales que quiere investigar. El encuentro de obstáculos a la hora de acceder al escenario y los medios efectivos para esquivarlos, aportan señas de la organización social del lugar que el investigador podrá tener en cuenta a la hora de realizar sus estudios. La selección del escenario se realiza de forma intencionada y ha de estar de acuerdo con el objetivo de la investigación. Una vez que se ha elegido el escenario, el etnógrafo ha de acceder a él, para lo cual tiene que establecer una serie de estrategias de entrada.

El escenario elegido para la investigación puede ser:

- Escenario muy conocido por el investigador.
- Escenario totalmente desconocido.
- Escenario abierto y accesible.
- Escenario cerrado.

d). La selección de los informantes: El acceso al escenario lleva consigo el hecho de que el etnógrafo ya tiene los primeros contactos con los sujetos que participan en la situación social que se quiere investigar.

e). La recogida de datos y la determinación de la duración de la estancia en el escenario: Una vez resueltos los problemas de muestreo y la selección del escenario, las situaciones sociales y los informantes, pasa a ser prioritario el tema de la obtención de la información.

f). El procesamiento de la información recogida: Una de las características más particulares de la investigación cualitativa, y en concreto de la etnografía es, que el análisis de los datos se va realizando a lo largo del estudio. El proceso de recogida de los datos y su análisis están resistentemente unidos. Se trata de aspectos interactivos e interdependientes ya que el etnográfico observa e interpreta paralelamente.

g). La elaboración del informe: El informe etnográfico debe incluir suficientes detalles descriptivos para que el lector conozca lo que pasó y como pasó, y se sienta trasladado a la situación social observada. El informe etnográfico debe integrar con claridad cuál es la fundamentación teórica y empírica que apoya el trabajo, que significó esa experiencia para los actores involucrados y que representan los resultados obtenidos para la teoría ya establecida. (Cristina Barbolla Diz, 2010)

B. PATRIMONIO

Según Ana Franco Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad. (Franco, 2011)

Según Pilar García Patrimonio es el conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva. (García P. , El patrimonio cultural-conceptos basicos, 2011)

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

1. Patrimonio cultural

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según la autora Olga Mallarino manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la Unesco: “El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.” (Definición elaborada por la conferencia Mundial de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural, celebrada en México en el año 1982).

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado. (Mallarino, 2004)

1.1. Patrimonio cultural inmaterial

Maria Querol manifiesta que 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 integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Querol M. Á., 2010, pág. 252)

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland, 2009, pág. 23)

1.2. Patrimonio cultural material

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico

Clasificación:

Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.

Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.

Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

1.3. Patrimonio alimentario

Según la autora Catalina Uingarro considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un

grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido (...) se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada. (Unigarro, 2014)

1.4. Patrimonio alimentario del Ecuador

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño.

La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de cultura y patrimonio, 2013)

1.5. Cultura

Según las autoras Benítez y Garcés La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes. (Garcés, 2000, pág. 7)

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillón, 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico reproductivo para la cohesión social, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988)

1.6. Identidad cultural

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (Haro, 2007)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina, 1999)

1.7. Diversidad cultural

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no sólo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, afectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, hoy día ya completo, elaborado en el ámbito cultural. (UNESCO, UNESCO, 2007)

1.8. Tradición

Según el autor Ángeles Mateo del Pino se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo. (Pino, 2013)

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp. 97-98)

Según el autor Ángel Rama la tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo; la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha). (Rama, 2006)

1.9. Tradiciones culturales

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo, 2000, págs. 106-107)

1.10. Fiestas y celebraciones

Las fiestas son construcciones míticas simbólicas en las que se manifiestan las creencias, mitos, concepciones de la vida y del mundo y los imaginarios colectivos, y están asociadas a algunas etapas del ciclo vital, de la economía de las creencias religiosas, de la política y de otras motivaciones humanas. Se transmiten por tradición y son originales y propias de una sociedad, en un espacio y un tiempo determinado.

Las fiestas se agrupan de acuerdo con el carácter de la celebración o acontecimiento conmemorativo en tradicionales cuyo propósito es conservar la memoria y fortalecer la identidad cultural, para afianzar sentido de la nacionalidad. (Olga Plazo Mallarino, 2004)

Celebración del latín “celebratio” es una recordación de una fecha importante, positiva, que representa un valor social que merece ser exteriorizado a través de diversas expresiones que muestren su importancia. “Celebratio” a su vez proviene del adjetivo “celeber” usado para designar lo que resulta concurrido, frecuentado por muchos por sentirse aunados en un sentimiento, de allí que algo célebre es lo que merece ser compartido en el recuerdo. En la Antigua Roma las primeras celebraciones se asociaron al culto de sus dioses paganos y a las fiestas

organizadas para complacer al pueblo o a sus héroes y victorias guerreras. Socialmente las celebraciones resultan unificadoras de grupos.

Habitualmente las celebraciones son acompañadas de fiestas, agasajos, bailes, cánticos, etcétera, aunque en el caso de la expresión “celebrar estar vivos” significa recordar este hecho y disfrutar al máximo cada minuto, de la manera que a cada uno le cause placer, agradeciendo estar en este mundo con acciones nobles y sinceras. (DeConceptos.com, 2016)

1.11. Costumbres

- **RITOS**

Es una palabra cuyo origen latino derivada de “ritus”, y significa el cumplimiento de reglas estrictas, tradicionales o religiosas, ceremoniales, formales, que no pueden cambiarse.

Consistir en actos de carácter público, manifestados a través de sacrificios, recitación de palabras solemnes, rezos, utilización de ciertas sustancias o elementos como agua o fuego, y suelen emplearse para expiar pecados, para purificarse, para pasar de una etapa de la vida a otra, para confirmar su fe, para casarse, para ingresar a ciertas comunidades, como símbolo de unidad y pertenencia, o para celebrar conmemorar ciertas fechas (DeConceptos.com, 2016)

- **MITOS**

Un mito es un relato tradicional basado en antiguas creencias de diferentes comunidades y que presenta explicaciones sobrenaturales de hechos o fenómenos naturales. El relato mítico está relacionado con creencias religiosas, por lo que es asociado con un carácter ritual; es decir, presenta elementos invariables (que se repiten) y se distingue por su perdurabilidad a través del tiempo.

El propósito del mito no es entretener, como ocurre con el cuento, sino brindar una explicación al sentido de la vida. Por eso hay ciertos temas, como el origen del hombre y del universo, que aparecen tratados en los mitos de todas las culturas. El mito responde a una particular forma de ver el mundo y de explicar los fenómenos que en él existen. A diferencia de la ciencia, que da explicaciones racionales y lógicas a esos fenómenos, el mito da explicaciones mágicas y hasta cierto punto fantásticas. Por esta razón, en los mitos ocurren hechos absurdos, se dan soluciones mágicas y aparecen personajes fabulosos. El hecho de que las diferentes comunidades tengan inquietudes similares ha dado lugar a la creación de mitos sobre los mismos fenómenos en culturas diferentes. (Arango, 2015)

- **LEYENDAS**

Es un relato hablado que se conserva en la tradición oral de un pueblo. Indica lugares con precisión y en su origen tiene antecedentes históricos. Por lo mismo, sus personajes son identificables, aunque nunca iguales al personaje o hecho en el cual se basan. Posteriormente, la leyenda pasa a la escritura, con lo cual se fija, perdiendo una de sus características: la capacidad de transformarse.

La leyenda es una narración ficticia, pero basada en la realidad, ligada a temas de héroes, de la historia patria, de seres mitológicos, de almas, de santos o sobre los orígenes de hechos varios.

La leyenda pertenece al folclore y por ello corresponde a la más arraigada sabiduría de un pueblo.

Expresa los deseos, los anhelos, los temores, los ideales y sueños que son parte de la visión global que tiene ese pueblo de su propia historia y de sus relaciones con la naturaleza.

Cuando se hacen estudios históricos, etnográficos, psicológicos, sociológicos y geográficos es necesario recurrir también a la leyenda para ver cómo la colectividad percibe su forma de ser y su medio.

La leyenda **no pretende explicar lo sobrenatural**; es un relato que, a partir de hechos y personajes reales, hace resaltar **algún atributo o característica** de un pueblo, región o ciudad. (línea, 2016)

1.12. Medios de Difusión para el Registro Gastronómico

Los medios de difusión como radio, cine, televisión, prensa (periódicos, revistas, etc.) son medios unidireccionales que se complementan con las tecnologías de comunicación información. (Internet, computación, celulares) y forman una red de información y comunicación. Los medios legitiman, justifican, relativizan, promueven, refuerzan rechazan etc. determinada visión del mundo. (Escobar, 2007)

- **Revista**

El valor figurativo de una revista trasciende de su valor material, ya que sus características particulares e individuales la hacen única en cada publicación y su esencia va evolucionando en el tiempo recreando una conexión directa de su lector, ya que como menciona Sugar “la revista es la conversación continua de los lectores”; por lo que la revista más que un objeto, representa un estilo de vida.

Físicamente la revista es un conjunto de hojas impresas, agrupadas en orden progresivo fijadas por diferentes medios y protegidas por una cubierta de estilo que define el diseñador de la revista. Tiene un título permanente que la caracteriza a lo largo de su tiraje, con su portada y contraportada correspondiente, y es de tamaño variable. De acuerdo con la empresa editorial, la prioridad de la revista dependerá de su estructura y organización en torno a sus objetivos específicos ya que pueden ser semanal, quincenal, mensual, trimestral, entre otras, dependiendo del tiempo de elaboración o producción de la misma o del tipo de público al que este dirigida.

El nombre revista, proviene de revisar o rever, esto significa: volver a ver para revisar. Las como tal, pudieran ser la sucesión del mismo periódico o sin lugar a dudas de los libros, sin embargo, con propiedades más refinadas que estas dos; y es que sus características físicas y editoriales engloban toda una serie de atributos dependientes de las analogías dentro de los medios impresos, que van desde el uso de variantes tipográficas, tintas, calidades de papel, gramajes, encuadernaciones y otros más, inclusive pueden abarcar una serie de genealogías, que van desde temas

generales a temas específicos: deportes, moda, temas sociales, científicos, tecnológicos, históricos, música, artes, entre otros.

La revista como medio de información y de entretenimiento, es para el lector, un estilo de vida, en el cual se ven reflejados sus intereses, inquietudes y aficiones; ha prevalecido a través de la historia como un medio comunicativo y expresivo, que se han venido adaptando ante los avances tecnológicos, evolucionando hasta quedar al margen de esta posible realidad comunicativa que se encuentra llena de variables y en crecimiento constante. (Catarina, 2010)

- **Revista virtual**

Se considera a una publicación diseñada en algún medio digital u óptico como CD, DVD, o en un archivo digital que se lo trasfiere entre personas o empresas mediante correo electrónico. También puede denominarse así a publicaciones en Internet, en un formato similar o parecido a una revista impresa.

La importancia que nos da es la facilidad de busca y verla, la podemos ver gratis o también comprada esta puede ser de salud, deportes, ciencia, tecnología etc. no ayuda a buscarla por un buscador o navegador de una manera más fácil y eficaz. (Noel Alfonso Rojas Guerrero , 2016)

- **Guía Etnográfica**

Puede resultar un instrumento útil permite sistematizar información que permite entender las dinámicas culturales desde una nueva mirada, y poder trabajar en la lectura de su propia realidad y de las otredades culturales. La guía puede ser, también, una herramienta de trabajo para las comunidades sociales, para que empiecen a leerse por sí mismas y así avanzar en la construcción de una mirada propia y escuchar las voces de los actores de cultura.

Esta propuesta metodológica, instrumentalmente, es una propuesta para aproximarnos a la lectura de sentido, de los significados culturales de las diversidades sociales; acercarnos a la descripción, sistematización y análisis de la diversidad, pluralidad y diferencias que caracterizan nuestras realidades socioculturales. Por tanto, es importante aclarar que esta no es una guía para leer a

los “otros”, o a las culturas indígenas, negras a las marginales, sino que pretender ser- con todas las limitaciones que esta puede tener- una posibilidad para leernos a nosotros mismos y a nuestras realidades culturales.

La guía propone tres categorías de análisis:

- Espacialidad
- Temporalidad
- Sentido

Ellas nos permitirán hacer una lectura holística y sistemática de las diversidades socioculturales. (Arias, 2002)

C. GASTRONOMÍA

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015)

1. Historia

La cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica.

Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados.

Hacia el 1.200 a.C el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Andalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas.

Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

2. Gastronomía del Ecuador

La cultura culinaria del Ecuador, que es realmente diversa y sobretodo deliciosa, La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracteriza a este paraíso, la ubicación del país, en el centro del planeta, determina una intensa radiación solar que enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica. En casi todo el territorio puede decirse que vivimos una primavera continua, o mejor dicho en una cosecha perpetua.

Toda esta diversidad de condiciones naturales desarrolladas en la cordillera o en las comunidades costaneras, estimularon una verdadera floración de costumbres y técnicas del buen comer.

Una de las maneras de clasificar a la cultura gastronómica del Ecuador es dividirla por regiones geográficas, ya que cada región al poseer climas similares sus platos también tienen cualidades en común.

Costa Norte

Camote, achasca, bala, cazuela, chontaduro, tapao, chilla, piampiado, mazata, biches de pescado o camarón, panelilla, manjar de coco, encocados y cocadas, majada, envuelto, emborrajados! Son algunas de las delicias de las que presume la costa norte del Ecuador, que comprende las provincias de Esmeraldas y Manabí, que son un paraíso verde con miles de hectáreas de platanales, cacao y café. Y más allá las piscinas camaroneras y los frutos de un mar generoso.

Tiene un destacado arte culinario que se identifica con el pescado, los mariscos, el coco, la yuca, el maní, el plátano y los variados jugos de naranja, de sandía, de melón, que transforman cualquier mesa en apetitosa muestra de los más variados manjares.

Costa sur

Comprendida por las provincias de Guayas, centro de vida portuaria, comercial e industrial, Los Ríos, provincia verde y El Oro, la provincia de las interminables bananeras y camaroneras.

La cocina del Guayas tiene predilección por los mariscos cuya receta más apreciada son los cebiches (de camarón, concha, pulpo, etc.), preparados con elementos simples pero con sabios toques de sabor. También se prepara el pescado de muchas maneras, aunque a menudo sean los sencillos encebollados los platos más buscados. Todo con arroz, el arroz es el "pan nuestro" de la cocina de toda la costa, que con su manera de prepararlo se convierte en una delicia por sí solo. Para los postres toda la costa sur goza de una variedad única, ofrece deliciosas frutas como la famosa piña malagueña, mango, banano, entre otros.

El Oro también conserva recetas de comida costeña y se provee de las posibilidades de mariscos, pescados acompañándolo todo con arroz que en la costa tiene un sabor muy especial. Y hay banano de calidades famosas en todo el mundo, innumerables son las recetas que se aprovechan de las variedades de plátano.

Sierra General

Humitas, sopa de bolas, choclos cocidos, chulpi (maíz tostado), ají con choclos y queso, buñuelos de harina de maíz, maíz de dulce, pan de maíz, etc. La cocina serrana se inscribe dentro del marco de la cultura del maíz, planta sagrada de nuestros antepasados, en los valles productores de maíz hay todo un ciclo culinario que responde a los ciclos de la cosecha de este grano.

Pero a pesar de ser el maíz uno de los ejes en la cocina serrana, esta también goza de una amplia gama gastronómica que se debe a la variedad de su espacio geográfico, que va desde los páramos andinos hasta zonas templadas y subtropicales. Los platos típicos que conservan los pueblos de la cordillera dan vida a las diferentes celebraciones como bautizos, matrimonios, fiestas, carnavales, mingas y cosechas en las que la comida despliega toda su variedad y riqueza.

Los dulces, en esta región, toman toda forma, color y sabor que uno se pueda imaginar, yendo desde un simple suspiro (merengue) hasta las delicadas moncaibas o las orejitas con chocolate, pasando por la colada morada, guaguas de pan, manjar de leche, y un sin número de helados y mermeladas.

Oriente

Son las provincias de Zamora Chinchipe, Morona Santiago, Pastaza y Napo. Es la región amazónica del país, extenso territorio surcado por grandes ríos. Los grupos indígenas que habitan la región tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza y pesca y productos de la zona como la yuca.

Galápagos

Se les ha llamado las "islas encantadas" por la exótica belleza de su paisaje volcánico y la riqueza de su fauna, única en el mundo. Esa fauna con extrañas formas de supervivencia biológica, surgió a Darwin su teoría de la evolución de las

especies. Por todo ello, las islas Galápagos son algo único en el mundo y han sido incluidas en la lista del patrimonio de la humanidad.

Así como la fauna de las islas es exótica, su fauna submarina es riquísima. Estos frutos del mar, de los cuales los más abundantes son el atún y el bacalao, presiden la comida de los pequeños restaurantes de Puerto Baquerizo y Progreso, Puerto Ayora, Puerto Villamil y Santo Tomás. (naTu, 2010)

3. Gastronomía típica

Según el Diccionario de la real academia de la lengua se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc.

En este caso, enunciaremos que la palabra típico en el área gastronómica hace referencia a preparaciones locativas que se han hecho propias de un lugar, pero que no tienen fundamento histórico y tradicional, ejemplo el menestrón, la fritada (chanchito-animal introducido por los españoles).

4. Gastronomía tradicional

Según el autor (Pino, 2013) se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza cuyo saber se traspassa, un conjunto de rasgos propios que han perdurado a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, pp. 97-98)

Según el autor (Rama, 2006) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

Dentro del ámbito gastronómico hacer referencia aquella que sus platos, sus ingredientes tienen fundamento histórico, tradición y en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión, mitos, platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados, cosechas siembras como x ejemplo; la chicha (maíz), fanesca (semana santa), chiguiles (carnaval), usu llucta (cosecha).

D. CANTÓN PALLATANGA

1. Historia

El origen del nombre Pallatanga tiene dos versiones una mítica: que alude a la existencia de una Princesa llamada Palla que era conducida por sus vasallos en andas de oro y fue despeñada por razones desconocidas (Palla = nombre de la princesa; tanga = empujar) y la otra, más ligada a la realidad que alude a la característica climatológica del lugar, en donde por la bondad de su clima la producción agrícola es más corta en tiempo (Palla = cosecha; tanga = adelantar) de donde Pallatanga significaría tierra en donde se cosecha pronto.

La princesa Paccha, Pacha o Palla como se le conoce en la historia de Pallatanga, fue hija de Cacha Duchicela Shyri XV, nació en tierras puruhuayas; otros historiadores sostienen que fue quiteña. Paccha o Palla, significa la escogida, hermosa como la luna, majestuosa como el sol, todas las versiones históricas hacen presumir que fue una mujer de singular belleza, inteligencia y valor. La Reina Paccha residía en Caranquí (Norte del Ecuador), tuvo por hijos a Atahualpa hijo primogénito y a Illis-Cash. La tradición sostiene que Huayna Cápac y la Princesa Paccha convertida en Palla, educaron con amor y tiernos cuidados a su hijo Atahualpa. (Tomado del libro Origen de los Puruhaes de C. Freire Heredia)

La palabra “palla” es un vocablo quechua que significa “princesa casada”. El Inca Garcilaso de la Vega, refiere que la colla era la esposa del inca, la ñusta era la hija principal del inca y las hijas menores del inca al casarse tomaban el nombre de “pallas”. Don Felipe Guamán Poma de Ayala (1613) manifiesta que “las pallas, eran

las hijas casadas de los incas”. Finalmente Arcángel de la Cruz Peláez (2003) investigador coronguino, nos señala que “palla, es la india noble, señora del linaje de los incas.

Por la etimología de los nombres se conoce que un cacique de nombre CHALOGUANO, y de ascendencia jíbara creó la parcialidad de Chalu, según Aquiles Pérez Miguel Chaloguano fue el primer cristiano de Pallatanga (Tomado del libro Orígen de los Puruhaes de C. Freire Heredia).

En épocas de los aborígenes, Pallatanga estuvo habitada por una rama de los Puruháes, que se asentaron preferentemente en las llanuras de Sucuso y Los Llanos, al sur de la actual cabecera cantonal, en donde se han encontrado tolvas, funerarias y vestigios de habitaciones y objetos de uso doméstico. En la comunidad de San Nicolás, existen tramos de muros de piedra ruinas de Palihuaico, que hacen presumir la existencia de una fortaleza o mirador que dominaba todo el valle sureño en donde corre el río Chimbo.

Bajo la dominación española, las princesas noticias que se tienen son de la existencia de minas en Jalubí y encomiendas en Los Llanos, donde se cultivaba caña y existían fábricas de panela o ingenios y destilerías de aguardiente, que funcionaron hace muy pocos años atrás. Como Parroquia Eclesiástica, Pallatanga aparece por el año 1790, con el primer Cura Párroco, el Presbítero Pablo Espejo, hermano de Eugenio Espejo, Precursor de la Independencia. Los primeros libros de registro eclesiástico de nacimientos, matrimonios y defunciones reposan en la Curia de Riobamba.

En la época republicana, Pallatanga aparece como Parroquia rural de Riobamba en la primera Ley de División Política, por el año de 1845; luego pasa a formar parte del Cantón Colta donde permanece como parroquia rural por más de cien años, hasta que finalmente obtiene su independencia jurídica mediante el Decreto de Cantonización, aprobado por el Congreso Nacional, que no fue sancionado por el Gobierno de León Febres Cordero y entró en vigencia por ministerio de la ley el 13

de mayo de 1986, mediante la publicación en el Registro Oficial 434 de esa misma fecha.

En los veinte y ocho años de vida jurídica como Cantón ha tenido los siguientes Alcaldes:

TOMÁS CURICAMA GUAMÁN.

EDUARDO MORENO YÉPEZ (2009 – 2014).

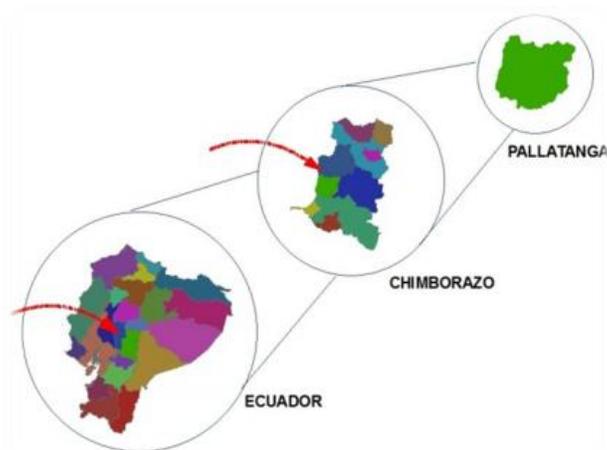
LENIN BROZ TITO RUILOVA (2014 - 2019).

(Rodriguez, 2012)

2. Ubicación Geográfica y Límites

Pallatanga es un cantón de la provincia de Chimborazo ubicado al Sur-oeste de la misma, a 84 km (2 horas aproximadas) de la ciudad de Riobamba capital de provincia, y a 118 km. (3 horas aproximadas) de la ciudad de Guayaquil. La vía provincial une a las provincias de Chimborazo y Guayas. Su extensión territorial aproximada es de 377 km² que representa el 5,96% de la superficie provincial.

Gráfico 1: Ubicación Geográfica del Cantón Pallatanga



Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Limita al norte con el cantón Colta, al sur con Cumandá, al este con Guamote y Alausí y al oeste con la provincia de Bolívar.

NORTE: COLTA

Desde la confluencia de los Ríos Chimbo y Pindorata, el curso del Río Pindorata, aguas arriba, hasta la confluencia de sus ríos formadores, los Ríos Pangor y Panza; el Río Panza, aguas arriba, hasta la confluencia de sus Quebradas formadoras, las Quebradas Quitza y Rejas; la Quebrada Rejas, aguas arriba, hasta la confluencia con la Quebrada Cóndor Pacha que pasa por el sitio Tapapungu hasta su unión orográfica, con el Divisor en el sitio Lalagusu.

ESTE: GUAMOTE

De esta unión orográfica, el Divisor hacia el Sur que pasa por la cumbre de las Lomas Llulluchapungu, Tulupac, Quirohuisana, Picha, Rumipungu y Alpachaca, Cerro Conguchurco, Lomas Cobo y Galte Jatunloma; de la Loma Galte Jatunloma, la línea imaginaria al Sur, hasta un punto de la vía que hacia el Suroeste conduce a la localidad Tacón; de la mencionada Vía la línea imaginaria al Oeste hasta alcanzar el curso de la Quebrada Quichuaryacu, a la altura longitudinal aproximada de las nacientes de la Quebrada Chacarro.

SUR: ALAUSI

El Río Maguaso, aguas abajo, que luego toma el nombre de Río Citado, hasta su confluencia con el Río Chimbo.

OESTE: BOLIVAR

El curso del Río Chimbo, aguas arriba, hasta su confluencia con el Río Pindorata. (Paula, 2013)

Gráfico 2: Mapa político de la provincia de Chimborazo



3. División política

El cantón Pallatanga no cuenta con parroquias rurales, únicamente está conformado por: la matriz, 64 comunidades, 10 cooperativas propietarias de páramos y 24 barrios urbanos. De las 64 comunidades, 15 tienen Acuerdo Ministerial, lo que corresponde al 24.44%, mientras que el 76,56% de las comunidades se encuentran en trámite en el Ministerio de Inclusión Social y Económico y en el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (GADPallatanga, 2016).

4. Demografía

La población de Pallatanga que tiene una extensión territorial de 270 km², en el cual viven 12.000 habitantes, lo que nos da una densidad poblacional de 44,44 habitantes por km². 11.544 habitantes, que representa el 2.51% del total provincial. 3.813 habitantes se asientan en el área urbana equivalente al 33.03% y 7.731 habitantes se asienta en el área rural que representa el 66.97%; lo que lo caracteriza como un cantón eminentemente rural. (INEC, 2014)

5. Hidrografía

El cruce de numerosas y profundas quebradas por las que fluyen respetables corrientes de agua sobre todo en la época invernal (desde enero hasta inicios de mayo) han dado origen al río Huitzitzí, su longitud aproximada es de 3.5 km. éste atraviesa el centro urbano hasta desembocar kilómetros más abajo en el río Coco.

El río Coco se forma igualmente con la afluencia de las corrientes de agua de quebradas como la Carbonería hacia el lado oriental de la cordillera, atraviesa horizontalmente hasta las cercanías norte de Santa Ana Sur y sigue su rumbo alimentándose en la quebrada Salsipuedes hasta desembocar hacia el Oeste en el río Chimbo el cual sigue rumbo hasta el Yaguachi, Babahoyo y Guayas.

La longitud aproximada de este río es de unos 15 km. Así también tenemos, otros ríos, como el Santiagos, el Jiménez y numerosas vertientes que bañan la geografía del cantón las mismas que desembocan en el río citado y en el Chimbo. (Geo, 2002)

6. Clima

El clima de Pallatanga es Ecuatorial mesotérmico semi-húmedo y Ecuatorial de alta montaña, su temperatura media es de 18.5 °C, la precipitación promedio anual fluctúa entre los 500 y 1000 mm.

Tabla 1: Tipos de clima

Tipos de clima	Porcentaje	Kilómetros
Ecuatorial mesotérmico semi-húmedo	44.87	169.124
Ecuatorial de alta montaña	55.13	207.876

Elaborado por: Sánchez P. 2016

7. Etnografía

Pallatanga es un cantón multiétnico ya que se encuentra en medio de dos Provincias que pertenecen a la Sierra y Costa existe población mestiza, indígena y montubia.

La lengua que hablan en el cantón Pallatanga es el español pero en las comunidades también se practica el Kichwa.

- **Las comunidades**

Son pequeñas poblaciones no mayores a 100 habitantes, las más cercanas al cantón y de mayor población son: Los Santiagos, Chayaguan, Galan, Galápagos, Jalubi, Gauin, Los Llanos, Las Palmas, La Tigrera, Siete Palos, Balazul, Gipangoto, Guangashi, San Juan y San Francisco de Trigoloma, Sucuso, Bushcud, Las Rosas. Quinual, Yahuarcocha, El Corazón, Chalo, Marcuspamba, Capata, Asacoto, Pilchipamba, San Vicente, San Jose del Pajon, Huaro, El Olivo, El Cedral, Jesus del Gran Poder, Bayampamba, Sillagoto, El Quinual, El Relleno, La Primavera, Shilili, Siete Capas, San Carlos, Lumapata, San Jorge Alto Y Bajo, Bambacagua, Santa Isabel, Cochapamba, La Morera, Santa Marta, Guapo, Limón, Chiniuco, Allazamba, Jiménez, Santana Sur y Norte, Palmar, Panza; Panza Redonda; y, Panza Chica.

- **Fuente de ingreso**

Muchas comunidades tienen como principal fuente de ingreso la agricultura y ganadería, la agricultura está representada por la producción de fréjol, arveja, maíz, mora, tomate, babaco, limón, naranja, los productos tropicales mayormente cultivados debido a su clima templado y perfecta ubicación geográfica. (INEC, 2014)

8. Atractivos Turísticos

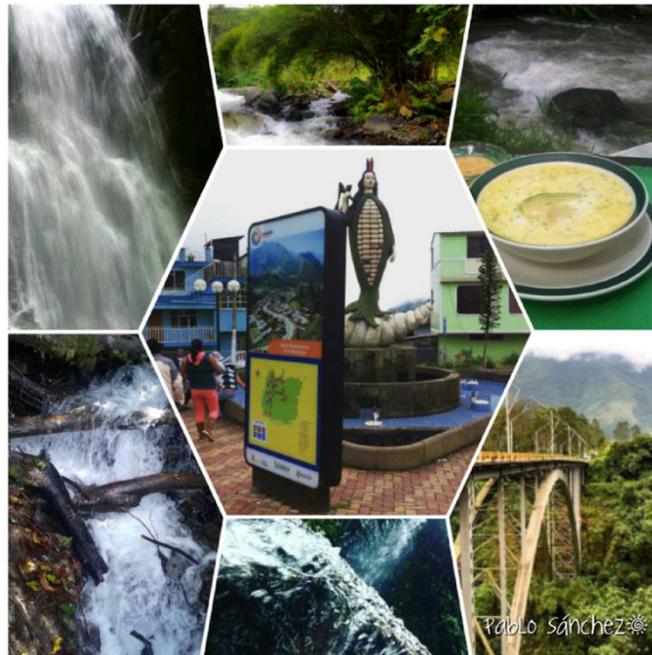
Conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado

territorio. Este último se transforma de esta manera en un destino turístico. (Boullón, 1997)

- **Atractivos Turísticos Naturales**

- La cascada el Dorado. Se halla a 13 km de la cabecera cantonal, recorriendo la carretera Panamericana. Esta cascada toma el nombre a causa de un mineral que le confiere esta tonalidad. Está compuesta de dos saltos, el primero de 2,5 m y el segundo de 13 m de altura.
- Caídas de agua en el sector Chazazal. Las dos cascadas pueden ser visitadas en el precurso de un sendero turístico.
- Cascada de Huaró (la del Fantasma) una espectacular caída de agua del río Coco, en forma de tubería esculpida en la roca.
- Cascada de San Jorge de ochenta metros de caída.
- Cascada de la quebrada "Salsipuedes", a pocos kilómetros del puente Cornelio Dávalos

Gráfico 3: Atractivos Turísticos Naturales



Elaborado por: Sánchez P. 2016

- Bosque nublado con una variedad de orquídeas.
- Caída de agua en las Rosas, de unos treinta metros del Río Maguazo.
- Cascada de San Rafael, por el camino antiguo a Riobamba, la cascada de la Soledad en medio de bosque virgen.
- Las caídas de agua de Jaluví."son terribles muy misteriosos el agua corre a 28,2km
- Los páramos de Bushcut, Panza, las motrañas o bosques nublado primario. Su ríos de agua pura y cristalina como el río Coco, Hushishi, Multitud, Panza, Jiménez, Palma, Chimbo, Pangor, Mahuazo.
- Existen miradores naturales para aquellos que gustan de la contemplación de hermosos paisajes, como el Balazul o el mismo puente Sal Si Puedes, el cual está tendido sobre una profunda quebrada; considerado el más largo del país en su tipo, y el que dio paso a la hermandad entre la Costa y Sierra en el año de 1.977.

Gráfico 4: Pallatanga el mejor clima del mundo



Fuente: Serrano V. 2014

- **Atractivos Turísticos Culturales**

- Fiestas patronales en honor a la Virgen de la Merced y San Miguel

Las fiestas, que comienzan el 15 de septiembre, en las que se desarrollaron, además, desfiles, toros de pueblo, danzas y actividades culturales, concluyen con la verbena por la confraternidad y la paz. Durante el evento se eligen a los mejores caballos del desfile. Además se realiza un festival folclórico en el que participaron bandas de pueblo.

Gráfico 5: Toros de pueblo en Pallatanga



Fuente: Serrano V. 2014

- El carnaval de Pallatanga

En tiempos pasados en el Cantón los carnavales se los celebraba durante ocho días, en estas fiestas el licor que se consume es el puro, que antes era traído en unos contenedores conocidos con el nombre de capachos que eran elaborados de tela por fuera y caucho por dentro, con capacidad de llevar de 80 a 120 litros de puro, este era distribuido en todos los páramos de la zona (Zaza Pudo, Guango Pudo, Tío Cajas, otros), pese a su prohibición por parte de la ley y con pena de cárcel.

Se recuerda que dentro de la familia del señor Gabriel Robalino, con un mes de anticipación se compraba el puro en Bucay, para realizar las mistelas, que eran hechas a base de esencias y vegetales de diferentes colores. Se tenía la costumbre de ir a visitar a los amigos con esta preparación, el lunes donde la señora Leonor Gaviláñez “Mama Leonor”, martes donde el Señor Daniel Borja y su esposa Petronila Zambrano, miércoles visitaban al Señor Andrés Gaviláñez y su esposa Delfina Villalba, jueves visitaban al Señor Juan Gavidia, viernes visitaban a la Señora María Espín Vera que vivía en Trigo Loma y el día sábado se visitaba a todas esas familias para luego reunir las en su casa.

La gente residente del lugar mataba puercos, para preparar la fritada, al igual que los cuyes, gallinas pavos, cocinaban los tamales, los chigüiles que nunca podían faltar en una fiesta de carnaval y que una vez listos se los colocaban en bateas grandes, toda la gente recibía buena comida, se emborrachaban, cantaban, bailaban rodeados de toda su gente, y al finalizar con el festejo retornaban a su casa muy satisfechos llevando consigo las guanllas (costumbre en la que una persona llevaba a sus casas los chigüiles u otra comida para compartirlos con sus familias), y para animar el carnaval siempre estaba presente el tambor y la guitarra instrumentos indispensables para cantar al carnaval.

Gráfico 6: Carnaval en Pallatanga



Fuente: GAD Municipal del Cantón Pallatanga

Durante la fiesta se festejaba bailando, lanzando polvo (llamado serpentina) a las personas, este polvo era perfumado y fragante, pero esta acción se la realizaba con mucho cariño y respeto, en el caso de los jóvenes si alguien quería lanzar polvo a una chica primero tenía que pedir autorización a sus padres, las formas de celebrar han cambiado y ahora se lo celebra con desfiles, comparsas y otras actividades desconocidas en aquel tiempo; A estas celebraciones asistían más de 100 personas, conformadas por familias, amigos y gente invitada de los alrededores, con el fin de mostrar la unión entre toda la gente. En estas fechas era tradicional jugar al Gallo enterrado, para dar fin a las fiestas como a las cinco de la tarde se colocaba a todos los “borrachos” ya sean hombres y mujeres en el patio, de forma alternada “hombre - mujer” formando un círculo cerrado para luego soltar dos cuyes que debían ser cogidos por ellos.

Don Luis Montonero comparte algunos de los versos aprendidos como herencia de su abuelo los cuales eran cantados en las fiestas de carnaval:

“Yo con las cinco vocales,
Punto de admiración y coma,
De punto en punto quisiera,
Ser dueño de su persona.”

“Te quise para mi bien,
Te amé para mi tormento,
Yo con mi propio querer,
Labre mi padecimiento.”

“Toro blanco toro negro,
Torito de mil colores,
No me mates con tus aspás,
Mátame con tus amores.”

“Yo quisiera estarte viendo,
Treinta días cada mes,
Ocho días por semana,
Cada minuto una vez.”

“Mi vida como quisiera,
Volver a lo que antes era,
Hay pobre infeliz de mí,
Ya no hay remedio aunque quiera”

(GADPallatanga, 2016)

- La celebración del día de los muertos

La celebración del día de los muertos en las poblaciones de la provincia de Chimborazo, tienen altos componentes de origen ancestral. Muchas prácticas se dan en el marco de lo que se conoce como cultura popular pues hay influencias de origen español y pre incásico.

Las llamadas guaguas de pan, son una tradición basada en la cultura indígena que creía en la vida después de la muerte como una continuación de la vida que conocemos pero no sólo en el sentido espiritual sino en un sentido también material, motivo por el cual los difuntos eran enterrados con sus pertenencias que serían útiles para la nueva vida a la que pasaban.

Gráfico 7: Día de los muertos - Guaguas de pan



Fuente: GAD Municipal de Pallatanga

En el cantón de Pallatanga, de esta provincia, se sigue acompañando las celebraciones a los finados con colada morada y guaguas de pan elaboradas en moldes grandes dentro del ambiente familiar. Antiguamente, se realizaba un ritual muy interesante con las guaguas de pan. Se cuenta que se escogía a un pariente o amigo para ser el sacerdote que bautice las guaguas de pan. Estos se vestían de sacerdotes y otros de sacristán e imitaban el bautismo con agua, a las guaguas de pan. Luego de la fiesta y la bebedera quedaban ya como compadres o comadres de la familia por lo cual tenían luego que dejar un obsequio. (GADPallatanga, 2016)

E. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que 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 tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (2015-2017)

También está basada en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

LEY DE TURISMO

Ley No. 97. RO/ Sup 733 de 27 de Diciembre del 2002.

CONGRESO NACIONAL

Considerando:

Que la Ley Especial de Desarrollo Turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, a la fecha se encuentra desactualizada, por lo que es necesario incorporar disposiciones que estén acordes con la vigente Constitución Política de la República

Que el Plan de Competitividad Turística planteó la necesidad de actualizar la legislación turística ecuatoriana, reincorporando importantes disposiciones de la Ley Especial de Desarrollo Turístico, que no han perdido vigencia en el tiempo a fin de atraer la inversión e inyectar divisas a nuestra economía

Que el Decreto Ejecutivo 1424, publicado en el Registro Oficial 309 de 19 de abril del 2001, declaró como Política Prioritaria de Estado el desarrollo del turismo en el país; y, En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, expide la siguiente:

CAPITULO I

GENERALIDADES

Art. 1.- La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico; las potestades del Estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios.

Art. 2.- Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización.
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas.
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y, de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos.
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Reconocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento y promoción de un producto turístico competitivo.
- b) Garantizar el uso racional de los recursos naturales, históricos, culturales y arqueológicos de la Nación.
- c) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística.
- d) Propiciar la coordinación de los diferentes estamentos del Gobierno Nacional, y de los gobiernos locales para la consecución de los objetivos turísticos. e)

Promover la capacitación técnica y profesional de quienes ejercen legalmente la actividad turística.

e) Promover internacionalmente al país y sus atractivos en conjunto con otros organismos del sector público y con el sector privado.

f) Fomentar e incentivar el turismo interno. (Ministerio , 2002)

Ley de Patrimonio Cultural (Decreto No. 2600 del 9 de junio de 1978)

Art. 4. El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

a. Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país

b. Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada

Art. 7. Declárense bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado los comprendidos en las siguientes categorías:

a. Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, tales como: objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material pertenecientes a la época prehispánica y colonial; ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas

b. Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la Colonia; las pinturas, esculturas, tallas, objetos de orfebrería, cerámica, etc., pertenecientes a la misma época

c. Los manuscritos antiguos e incunables, ediciones raras de libros, mapas y otros documentos importantes

- d. Los objetos y documentos que pertenecieron o se relacionan con los precursores y próceres de la Independencia Nacional o de los personajes de singular relevancia en la Historia Ecuatoriana
- e. Las monedas, billetes, señas, medallas y todos los demás objetos realizados dentro o fuera del País y en cualquier época de su Historia, que sean de interés numismático nacional
- f. Los sellos, estampillas y todos los demás objetos de interés filatélico nacional, hayan sido producidos en el País o fuera de él y en cualquier época
- g. Los objetos etnográficos que tengan valor científico, histórico o artístico, pertenecientes al Patrimonio Etnográfico
- h. Los objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos laureados, serán considerados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado a partir del momento de su defunción, y en vida los que han sido objeto de premiación nacional; así como los que tengan treinta años o más de haber sido ejecutados
- i. Las obras de la naturaleza, cuyas características o valores hayan sido resaltados por la intervención del hombre o que tengan interés científico para el estudio de la flora, la fauna y la paleontología
- j. En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural del Estado tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico hayan sido declarados por el Instituto, bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural, sea que se encuentren en el poder del Estado, de las instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares.

Cuando se trate de bienes inmuebles se considerará que pertenece al Patrimonio Cultural del Estado el bien mismo, su entorno ambiental y paisajístico necesario para proporcionarle una visibilidad adecuada; debiendo conservar las condiciones de

ambientación e integridad en que fueron construidos. Corresponde al Instituto de Patrimonio Cultural delimitar esta área de influencia.

Art. 8. Los propietarios, administradores y tenedores de objetos comprendidos en la enumeración del artículo anterior, están obligados a poner en conocimiento del Instituto de Patrimonio Cultural, por medio de una lista detallada la existencia de dichos objetos dentro del plazo que determine el Instituto y permitir la realización de su inventario cuando el Instituto lo determine.

Art. 9. A partir de la fecha de vigencia de la presente Ley, son patrimonio del Estado los bienes arqueológicos que se encontraren en el suelo o el subsuelo y en el fondo marino del territorio ecuatoriano sean estos objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material perteneciente a las épocas prehispánica y colonial, incluyéndose restos humanos o de la flora y de la fauna relacionados con las mismas épocas, no obstante el dominio que tuvieren las instituciones públicas o privadas, comprendiendo a las sociedades de toda naturaleza o particulares, sobre la superficie de la tierra donde estuvieren o hubieren sido encontrados deliberadamente o casualmente.

Este dominio exclusivo por parte del Estado se extiende a lo bienes mencionados en el inciso anterior, que estuvieren en manos de las instituciones públicas o privadas o de las personas naturales, con anterioridad a la vigencia de la presente Ley, cuya existencia no hubiera sido comunicada al Instituto de Patrimonio

Cultural de acuerdo con el artículo anterior, o no llegare a hacerlo, sin culpa de sus actuales detentadores, dentro de los plazos que para el efecto determine el mencionado Instituto en publicaciones de prensa. A fin de evitar confusiones, las copias actuales de objetos arqueológicos deberán estar grabadas con sellos en relieve que las identifique como tales.

En el caso de objetos de cerámica, los sellos serán marcados antes de la cocción. El derecho de propiedad del Estado se ejercerá a través del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, el cual podrá retener para usos culturales los bienes

arqueológicos antedichos, o entregar la custodia de los mismos a los demás importantes museos públicos del país.

Art. 31. En la medida en que la permanencia y continuidad de algunos grupos étnicos de las culturas indígenas, negras o afroecuatorianas en el Ecuador, representen un testimonio viviente de la pluralidad de las culturas vernáculas, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de otros organismos, adoptará las medidas conducentes a la conservación de sus costumbres, lenguaje, manifestaciones culturales, artesanales, técnicas, artísticas, musicales, religiosas, rituales o comunitarias que los mismos indígenas, negros o Afroecuatorianos hayan reconocido como recurrentes y válidas para su identificación y expresión cultural. Esta conservación no debe ir en desmedro de la propia evolución cultural, mejoramiento e integración social y económica de estas etnias.

Art. 33. Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que correspondan a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones. Es responsabilidad del Instituto el conservar por medio de la fotografía, cinematografía, grabación sonora o por otros medios, estas manifestaciones en toda su pureza. La recopilación con fines comerciales de estos testimonios deberá contar con la autorización previa del Instituto.

Art. 34. El Instituto de Patrimonio Cultural velará para que no se distorsione la realidad cultural del país, expresada en todas las manifestaciones de su pluralismo cultural, mediante la supervisión y control de representaciones o exhibiciones que tengan relación con los enunciados del Patrimonio Cultural del Estado.

Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

(UNESCO, 2003)

Artículo 2, numeral 1.

Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial:

1. Tradiciones y expresiones orales
2. Artes del espectáculo
3. Usos sociales, rituales y actos festivos
4. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
5. Técnicas artesanales tradicionales

Sobre estos ámbitos referenciales, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ha desarrollado categorías más específicas a través de un análisis de las manifestaciones que se encuentran en la realidad cultural del Ecuador y que se expresan en la Guía de Ámbitos y Subámbitos del Patrimonio Inmaterial. (UNESCO, Convención para la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial, 2003)

F. MARCO CONCEPTUAL

Testimonio: Declaración en que se afirma o asegura alguna cosa.

Experiencia: Enseñanza que se adquiere con la práctica.

Beneficio: Bien que se hace o se recibe al sacar provecho de algo.

Reflejar: Manifestar o hacer patente una cosa.

Mantener: Conservar, no variar de estado o resolución.

Identidad: Conjunto de rasgos o informaciones que individualizan o distinguen algo y confirman que es realmente lo que se dice que es.

Plasmar: Reflejar o representar una idea o un sentimiento en un medio físico.

Registro: Asiento o anotación que queda de lo que se registra.

Rasgo: Característica, peculiaridad.

Pertenencia: Integración en un conjunto, grupo o asociación.

Generación: Conjunto de personas que viven en la misma época.

Tendencia: Propensión atracción hacia algo, inclinación.

Despojar: Desposeerse voluntariamente de una cosa.

Autóctonos: Que se ha originado o ha nacido en el mismo país o lugar en que se encuentra.

Innato: Que ha nacido con el sujeto, no adquirido por educación ni experiencia.

Legado: Lo que se deja o transmite a cualquier sucesor.

Promotor: Persona que promueve o promociona profesionalmente la labor de otra.

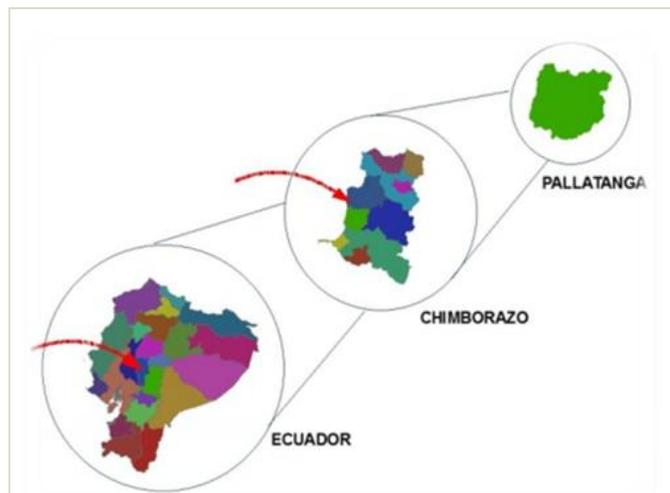
Diversidad: Abundancia de cosas distintas.

IV. METODOLOGÍA

A) Localización y Temporalización

La presente etnografía se efectuó en el cantón Pallatanga en la Provincia de Chimborazo, Localizada en la Región central del Ecuador, la misma que tuvo una duración de aproximadamente 400 horas, tiempo durante el cual se determinó los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un Registro de tradiciones culinarias como patrimonio cultural inmaterial, las comidas típicas y tradicionales, así como sus costumbres, culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del cantón.

Gráfico 8: Localización del cantón Pallatanga



B) Variables

1. Identificación

- Variable Dependiente: Patrimonio Cultural Inmaterial
- Variable Independiente: Registro de las tradiciones Culinarias

2. Definición

- Patrimonio Cultural Inmaterial.

María Ángeles Querol Manifiesta que 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 integral de su Patrimonio Cultural.

- Registro de Tradiciones Culinarias.

Se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente. (Querol M. Á., 2010, pág. 252)

3. Operacionalización de Variables

Cuadro 1: OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Registro de Tradiciones Gastronómicas	Productos agrícolas.	<ul style="list-style-type: none">• Frejol• Yuca• Maíz• Tomate• Papa• Verde• Haba

	<p>Condimentos gastronómicos</p> <p>Métodos de preparación.</p> <p>Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Ajo • Orégano • Achiote • Pimienta • Comino • Moderna • Ancestral • Mixta • Típica • Tradicional
<p>Patrimonio Cultural Inmaterial</p>	<p>Atractivos Naturales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cascada el Dorado. • Caídas de agua en el sector Chazazal. • Cascada de Huaró • Cascada de San Jorge • Cascada de la quebrada "Salsipuedes" • Bosques nublados • Caída de agua en las Rosas. • Cascada de San Rafael • Las caídas de agua de Jaluví • Los páramos de Bushcut, Panza, primario. • Su ríos de agua pura y cristalina como el río Coco, Hushishi, Multitud, Panza, Jiménez, Palma, Chimbo • Miradores naturales,

Investigación Descriptiva.- Requiere de considerable conocimiento del área que se investiga para formular las preguntas específicas que busca responder. La descripción puede ser más o menos profunda, pero en cualquier caso se basa en la medición de uno o más atributos del fenómeno descrito. (Narváez, 2009)

Se llevó a cabo empleando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo tales como la encuesta y la entrevista a los habitantes del cantón Riobamba, con la que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

Investigación Exploratoria.- Se basa en muestras pequeñas y aplica técnicas conocidas como grupos focales (entrevistas en grupo), también se aplica otras técnicas de investigación exploratoria como las encuestas piloto con muestras pequeñas. (Naresh, 2004).

Según la autora Catalina Mediano tiene 3 objetivos fundamentales:

- ✓ Descubrir las variables significativas en la situación de campo.
- ✓ Detectar la relación entre las variables
- ✓ Poner los cimientos para investigaciones posteriores

Se exploró cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, mediante los instrumentos aplicar, lo cual sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos. (Mediano, 2014)

Investigación no experimental.- En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

Es de diseño no experimental ya que no se manipulan variables, sino más bien observaremos fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

La investigación de corte transversal.- Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabulo, discutió y se presentó los resultados.

MÉTODO Y TÉCNICAS

Los métodos técnicos que se utilizó en esta investigación fueron:

Método Teórico.- Según el autor José Sánchez el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio. (Sánchez, 2004-2011)

Método Empírico.- Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, Elaboración de Trabajo de Investigación, 2007)

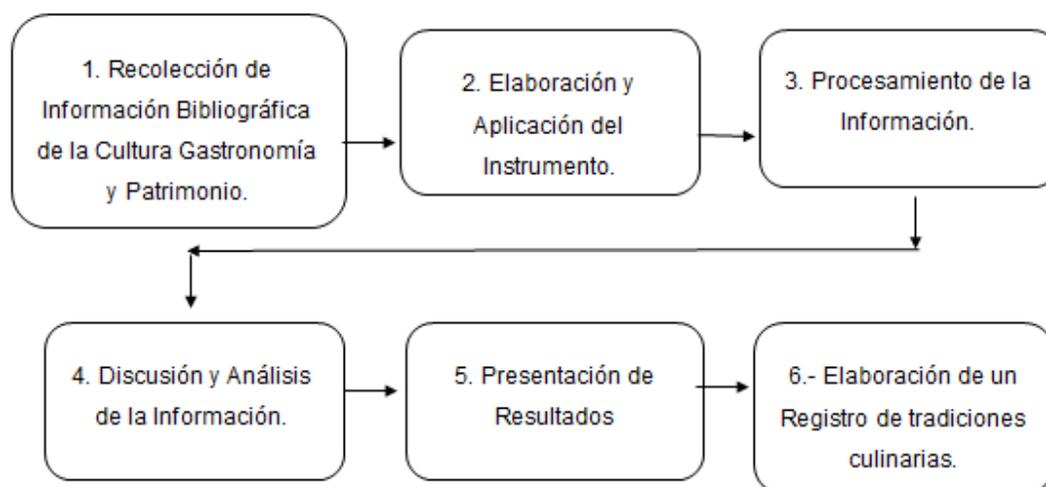
Loa instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Entrevistas:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)
- ✓ **Ficha de Inventario del Patrimonio Inmaterial:** La ficha de inventario del Patrimonio Inmaterial se refiere a la información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales de los pueblos, comunidades que han

desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural. (Pazmiño, 2011).

D) Descripción de Procedimientos

Cuadro 2: Descripción de Procedimientos



Elaborado por: Sánchez P. 2016

1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

- Metodología para el inventario del Patrimonio Cultural

METODOLOGÍA PARA EL INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN LAS RESERVAS DE LA BIOSFERA

Introducción

El 20 de abril de 2006 entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Conferencia General de la UNESCO el 17 de octubre de 2003 y que, hasta el 25 de mayo de 2011, ha sido ratificada por 136 estados. De esta manera se iniciaba el proceso de desarrollo de la Convención y de aplicación de las disposiciones que contiene, que posteriormente han sido desarrolladas y precisadas en las Directrices operativas para la aplicación de la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, al tiempo que se abría definitivamente la difusión a toda la sociedad del nuevo concepto de “patrimonio cultural inmaterial”, forjado tras largos e intensos debates entre expertos y responsables institucionales de todo el mundo. Una de las primeras y más claras obligaciones que establece la Convención es la elaboración de inventarios del patrimonio cultural inmaterial, tarea que no se presenta fácil ni rápida tratándose de un concepto nuevo y teniendo en cuenta que no se establecen criterios sobre cómo elaborarlos. El Centro UNESCO de Cataluña, que sigue desde el primer día la aplicación de la Convención y es una ONG acreditada para asistir al Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en sus tareas, se planteó en 2009, en el marco de su voluntad de contribuir al desarrollo de la Convención, la necesidad de disponer de unas orientaciones que facilitasen la realización de estos inventarios. Así surgió el proyecto de desarrollar una metodología a partir de una experiencia concreta y se pensó que un territorio idóneo para llevarla a cabo era una reserva de la biosfera, una figura establecida también por la UNESCO y que se refiere a un territorio donde las prácticas culturales de la población se tienen especialmente en cuenta. En las reservas de la biosfera la relación entre el patrimonio cultural inmaterial - “garante del desarrollo sostenible”, como recoge el preámbulo de la Convención- y el patrimonio natural es particularmente estrecha y especialmente valorada, por cuanto una de las finalidades de esta figura es evitar el despoblamiento del territorio por falta de perspectivas de futuro y, por tanto, contribuir al desarrollo sostenible de la población local sobre la base de las prácticas tradicionales.

- Fases para el inventario del patrimonio cultural

ANTES DE EMPEZAR (FASE 1: INFORMACIÓN)

- ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?
- ¿Qué es un “inventario”?
- ¿Para qué sirve un inventario?
- Otras experiencias de inventarios
- ¿Qué es una reserva de la biosfera?
- El desarrollo sostenible

DISEÑO DEL PROYECTO (FASE 2: PREPARACIÓN)

- Agentes implicados y estructura organizativa
- Participación ciudadana
- Opciones metodológicas
- Calendario o cronograma

ELABORACIÓN DEL INVENTARIO (FASE 3: EJECUCIÓN)

- Documentación

Aunque conviene empezar por esta tarea, para recoger el máximo de información posible ya publicada sobre el patrimonio cultural inmaterial de la zona de estudio, en realidad esta actividad se mantiene también durante todo el proceso. Efectivamente, a medida que, durante el trabajo de campo o a través de la participación ciudadana, se identifican nuevos elementos, a menudo hay que ir a buscar información complementaria que ayude a comprenderlo y eventualmente a comprobar algunos de sus aspectos. Hay que tener muy en cuenta que la documentación de que se

dispone no puede ser el fruto de una visión derivada del concepto de patrimonio cultural inmaterial establecido por la Convención, sino de visiones diversas sobre esta realidad que tienen que ver con la etnología, los estudios locales, el folclore, la cultura popular y tradicional, etc. Por tanto, los conocimientos y prácticas detectados durante la documentación no se pueden considerar automáticamente como elementos del patrimonio cultural inmaterial, sino que deben pasar por el filtro que implica la definición de la Convención.

- Trabajo de campo

El trabajo de campo es el trabajo que debe realizarse sobre el terreno, visitando la zona, viviendo, asistiendo a actos y fiestas, hablando y entrevistando a la gente. Es lo que permite tener un contacto directo con las expresiones culturales, con los usos y costumbres, con las personas que poseen conocimientos y habilidades. Esta parte vivencial, de observación personal, de percepción sin intermediarios, puede contribuir en gran parte a resolver las dudas sobre los aspectos que hacen referencia al sentimiento de identidad o la consideración como patrimonio cultural inmaterial. Pero hay que ser conscientes en todo momento de la carga de subjetividad que conlleva esta parte práctica y, por lo tanto, debemos intentar objetivar al máximo las conclusiones que podamos extraer. En la medida que queramos adentrarnos en la manera de vivir y en las expresiones culturales de una comunidad, el conocimiento previo que podamos tener de esa comunidad y de las personas que la forman nos permitirá asimilar más rápidamente y con mayor facilidad la información que vayamos captando durante el trabajo de campo. En este sentido, la presencia en el equipo de trabajo de una o más personas que sean miembros de la comunidad, además de ser expertas en el campo de la antropología, la historia o el medio ambiente, contribuirá a sacar mayor rendimiento del trabajo de campo. El trabajo de campo debe durar al menos un año para poder cubrir todo un ciclo natural, ya que muchas prácticas se repiten anualmente y existen en función de las estaciones o del calendario. Ahora bien, difícilmente el trabajo de campo durante un año podrá abarcar todos los elementos que se hayan documentado, tanto más si tenemos en cuenta que muy a menudo hay que generar un clima de confianza con las personas

antes de poder obtener la información que nos interesa, lo que puede implicar tener que hacer más de una visita por un mismo elemento o persona. Por todo ello es recomendable hacer una buena planificación, que priorice los elementos sobre los que hay que trabajar, teniendo también en cuenta el objetivo de las reservas de la biosfera de contribuir al desarrollo sostenible.

CONCLUSIÓN DEL INVENTARIO (FASE 4: CONCLUSIÓN)

- Difusión

Para que un inventario pueda tener una utilidad real es indispensable difundirlo entre todas las partes implicadas en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Como ya se ha señalado, es conveniente que todas estas partes participen ya en el proceso de elaboración del inventario, porque eso facilitará su implicación en otras acciones de salvaguardia. Ello afecta en primer lugar a la administración, tanto local como general, ya que a ella corresponde velar por la salvaguardia del patrimonio y por la aplicación de la Convención. Pero también afecta a todas las instituciones, públicas o privadas, que trabajan en el ámbito social, cultural o ambiental, así como los expertos en estos ámbitos. Y ciertamente afecta a la población local y a las personas que directamente practican o mantienen vivo este patrimonio, ya sea individualmente o a través de las formas de organización colectiva que hayan generado. Por lo tanto, es necesario diseñar mecanismos que permitan que la información sobre el proceso de elaboración del inventario llegue a todos estos sectores. Ahora bien, una vez esté terminado el inventario y se disponga ya de una información definitiva, es necesario realizar otro tipo de difusión, que debe ser menos intensa pero más duradera en el tiempo. En ese momento ya no es tan importante la implicación de nuevas instituciones y personas en el proceso de identificación del patrimonio cultural inmaterial como la concienciación sobre una parte de nuestra cultura que requiere nuestra colaboración para afrontar el futuro. Esta tarea interminable, que comienza en el momento en que acaba la realización del inventario, debe ser compartida, en función de las posibilidades, por todas las

instituciones, entidades y personas que han colaborado en el inventario, a partir de las cuales convendría generar un proceso de difusión gradual del inventario y, al mismo tiempo, de la contribución que el patrimonio cultural inmaterial puede hacer a favor del desarrollo sostenible. Esta difusión debe prever asimismo la posibilidad de que algunas personas o entidades quieran hacer aportaciones al inventario. Es difícil que se haya podido llegar a todas ellas antes o durante el proceso de trabajo, pero como ya se ha dicho un inventario se debe ir actualizando regularmente y, por lo tanto, siempre es posible y enriquecedor ir recogiendo nuevas aportaciones para tenerlas en cuenta en el momento de poner al día la información. Sería conveniente, pues, dejar abierta una puerta a las nuevas contribuciones que puedan ir llegando

EL INVENTARIO COMO INSTRUMENTO

- Contribución al desarrollo sostenible
- Costes que hay que prever

ASPECTOS ECONÓMICOS

- Posibilidades de financiación (UNESCO, UNESCO, 2011)

2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO

Se fundamentó en los indicadores para poder elaborar los instrumento que se aplicó, en este caso se utilizó entrevistas para obtener información acerca de cuáles son las preparaciones más representativas del cantón , así como sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico

3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Una vez obtenidos los resultados de las entrevistas, se tabuló los resultados de cada pregunta, para así obtener los resultados finales, a la vez que se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.

4. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos de la entrevista.

5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.

Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

6. REGISTRO DE TRADICIONES CULINARIAS

Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar las tradiciones culinarias del Cantón Pallatanga mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta unidad se presenta los resultados obtenidos al aplicar el siguiente instrumento:

Entrevista: Se elaboró una entrevista dirigida a la personas del mercado y locales del centro del cantón Pallatanga las cuales eran aptas para aplicar este instrumento ya que expendían la mayoría de preparaciones de interés de esta investigación las cuales atendieron a doce preguntas relacionadas y que están orientadas a todo lo que encierra la cultura gastronómica del cantón.

A. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados 001 (Sra. URGILEZ NARANJO GRECIA MARIBEL) quien tiene un Restaurante llamado "MATEITO" en las calles 24 DE MAYO Y JOSE VELASCO IBARRA , 002 (Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL) quien es propietario del Paradero "Di Carlo" en el BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL" su especialidad es la comida italiana pero también la tradicional del cantón Pallatanga, 003 (LORENA LEMA) es vendedora ambulante de fritada, choclos con queso y chigüiles 004 (Sra. LEMA QUINATA ANA LUISA) quien es propietaria del Paradero "Sabor Latino" Ubicado en el BARRIO SANTA ANA PANAMERICANA SUR, 005 (Sra. REMACHE GUZMAN ANA MARÍA) quien tiene su puesto de comida en el Mercado del cantón Pallatanga ,006 (CARRASCO GAVILANEZ SANTIAGO) quien es propietario de la Hostería "El pedregal", 007 (LOZANO SANCHEZ DANIELA GABRIELA) quien tiene un Restaurante llamado "MADONNA MIA" en las calle JOSE VELASCO IBARRA (PANAMERICANA SUR),008 (Sr. RODRIGUEZ CRUZ GALLO) quien es propietario del paradero el "Chinito" ubicado en la Panamericana Sur vía principal,009 (Sra. ALCIVAR VERA MARÍA MERCEDES) quien es propietaria del restaurante "D´MAVERA" Ubicado en el Barrio 13 de Mayo en el centro de Pallatanga, 010 (Sra. LOZANO MARÍA CARMEN) quien es vendedora ambulante en el mercado, 011 (Sra. MARIA ANGELICA CHÁVEZ SALAZAR) quien administra la "Casa Hogar de Ancianos".

Cuadro 3: Platos más representativos del cantón Pallatanga Primera Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	001	002	002
¿Cuál es el nombre del plato?	Choclos con queso y habas.	Bolón de verde.	Menestrón.
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Típico.	Tradicional.	Típico.
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más ?	Se elabora constantemente.	Se elabora todos los días.	Se elabora entre semana como parte del almuerzo.
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Choclo tierno, queso fresco y habas.	Verde, chicharon, manteca de chancho, achiote, huevo, ají, aceite, cebolla blanca, ajo, comino, sal.	Carne de cerdo, frejol rojo morado, fideo macarrón, yuca, cilantro, comino, pimienta, cebolla blanca,

			achiote, sal, albahaca, manteca de chancho.
¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?	En el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.
¿Cuál es su preparación?	<p>1. Cocinar en un recipiente con agua el choclo tierno y en otro las habas por 20 min aproximadamente.</p> <p>2. Luego servir el choclo y las habas con una porción de queso.</p>	<p>1. Cocinamos el verde en una olla de presión.</p> <p>2. Luego que está bien cocinado aplastamos, colocamos el huevo, el ajo, la cebolla, un trozo pequeño de ají, sal y comino.</p> <p>3. Mesclamos bien.</p> <p>4. Hacemos bolitas y en el centro colocamos el chicharon.</p> <p>5. Freímos y servimos.</p>	<p>1. Se remoja el fréjol. Con la carne de chancho se prepara un buen caldo, se pone el fréjol remojado, la mantequilla y todas las especerías.</p> <p>2. Cuando el fréjol esté ya suave se ponen las yucas en pedazos, se añade el fideo y la leche.</p> <p>3. Este es un platillo muy fácil de preparar es un plato típico del cantón.</p>

¿Qué utensilios utiliza para la preparación?	Una olla, un cucharon, tabla de picar y un cuchillo.	Sartén, olla presión, tabla de picar, cuchillo y un majador.	
¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos.	Padres a hijos.	Padres a hijos.
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	Es de los platos más comercializados en el cantón.	El consumo de este plato es muy apreciado todas las mañanas.	El consumo de este plato es ocasional entre semana.
¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Administrar mi restaurante "Mateito".	Mesero y Administrador del Paradero "DI CARLO".	Mesero y Administrador del Paradero "DI CARLO".

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Cuadro 4: Platos más representativos del cantón Pallatanga Segunda Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	002	002	003
¿Cuál es el nombre del plato?	Sancocho de pescado.	Maito de Tilapia.	Chigüiles.
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Tradicional.	Tradicional.	Típico.
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más?	Se elabora constantemente.	Se elabora todos los fines de semanas.	Se elabora todas la mañanas
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Mantequilla, pescado, ajo, cilantro, comino, pimienta, cebolla blanca, tomate, achiote, pasta de maní, leche, arvejas,	Hojas de bijao, tilapia entera, cebolla paiteña, tomate riñón, limón meyer, plátano verde, sal, pimienta, yuca amarilla,	Harina de maíz, agua, manteca de chancho, huevos, mantequilla, queso, hojas de maíz, cebolla blanca, sal.

	sal, albahaca, fumet de pescado.	aceite.	
¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.	En el mercado del cantón Pallatanga.	En el mercado del cantón Pallatanga.
¿Cuál es su preparación?	<p>1. En una olla poner 2 litros de agua y dejar hervir, agregar ½ cebolla, una rama de apio, ajo machacado, sal y condimentos al gusto, dejar que hierva y agregar la cabeza de pescado (carpa), cocinar muy bien y retirar del fuego.</p> <p>2. Cernir y conservar el caldo. Agregamos cebolla picada, ajos machacados, hacemos un refrito, ahora agregamos las zanahorias picadas y</p>	<p>1. Cortamos la tilapia por la mitad y la dejamos macerar en aliño</p> <p>2. Envolvemos en hojas de bijao sujetando las mismas con paja toquilla</p> <p>3. Su cocción es sudado de 20 a 25 min</p> <p>4. Realizamos un encurtido</p> <p>5. Cortar las yucas cocinarlas y freírlas</p> <p>6. Servir acompañado de</p>	<p>1. En una olla cocinar el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.</p> <p>2. Durante cinco minutos hacer movimientos envolventes</p> <p>3. Para saber si está lista, verifique si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregue la cantidad de manteca</p>

	<p>el caldo que previamente cernimos, agregamos el plátano verde picado, las arvejas tiernas, y dejar cocinar hasta que estén suaves.</p> <p>3. Anadir la yuca picada, dejar cocinar hasta que esté suave, agregamos el pescado en trozos, cocinar hasta que el pescado esté listo.</p> <p>4. Retiramos del fuego, dejamos reposar por unos minutos y servir.</p>	<p>yuca, encurtido y limón.</p>	<p>necesaria</p> <p>4. Tomar un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénelos con abundante queso desmenuzado y mezclado con achiote.</p> <p>5. Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma.</p> <p>6. Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez.</p> <p>7. Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos.</p>
--	---	---------------------------------	---

¿Qué utensilios utiliza para la preparación?	Sartén, olla, un cucharón, tazones, tabla de picar y un cuchillo.	Parrilla, cuchillo, tabla de picar y una cuchara.	Olla tamalera, cuchillo tabla de picar, olla pequeña y un tazón.
¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos.	Padre a hijos.	Padres a hijos.
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	Es de los platos más comercializados en el cantón.	Sus ventas son altas los fines de semana.	Se vende todos los días con café pasado.
¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	Se puede utilizar la yuca blanca o la amarilla.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Mesero y administrar del restaurante “DI CARLO”.	Mesero y administrar del restaurante “DI CARLO”.	Vendedora ambulante y cocinera.

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Cuadro 5: Platos más representativos del cantón Pallatanga Tercera Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	004	004	005
¿Cuál es el nombre del plato?	Empanada de verde.	Fritada.	Tamal de yuca.
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Tradicional.	Tradicional.	Típico.
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más?	Se elabora constantemente.	Se elabora todos los días.	Se elabora todos días.
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Verde, pollo desmenuzado, pasas, zanahoria, arvejas, agua, achiote, huevo,	Carne de cerdo, ajo macho, cebolla paiteña, cebolla blanca, manteca de cerdo, sal, comino,	Yuca, carne molida de chanco, carne molida de res, manteca de chanco, achiote,

	cebolla blanca, mantequilla, aceite, ajo, comino, sal.	pimienta, papa chola, mote cocinado, maíz tostado, maduro, lechuga, tomate riñón, chicha, cerveza.	pimiento rojo y verde, cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, cilantro, perejil, sal, pimienta, comino, huevo, hojas de bijao
¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?	En el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.
¿Cuál es su preparación?	<p>1. El verde cocinamos el 75%, y el 25% crudo,</p> <p>2. Hacemos la masa utilizamos un huevo y si está muy seca la masa agregamos la cantidad necesaria de huevo, y agregamos sal.</p> <p>Para el relleno:</p> <p>1. Cocinamos la zanahoria, arvejas,</p>	<p>1. Realizar una infusión con ajo chicha y cerveza ponemos a cocinar la carne por un lapso de tiempo de 30min</p> <p>2. La fritada debe estar bien cocinada en el lapso de una hora, le agregamos sal, pimienta, comino una vez cocinada la carne el líquido se lo puede retirar o dejarlo que se</p>	<p>1. Cocinamos la yuca con sal, achiote y la majamos.</p> <p>2. Para el relleno realizamos un refrito con ajo, hiervas, manteca de chancho achiote , sal, comino , pimienta, cebolla blanca, cebolla paiteña</p> <p>3. En este refrito</p>

	<p>pollo.</p> <p>2. Hacemos un refrito (cebolla blanca, mantequilla, ajo comino, sal, huevo, arvejas, zanahoria, pasas, pollo desmenuzado)</p> <p>3. Procedemos hacer las bolas rellenar con la farsa y celamos con agua helada.</p> <p>4. Colocamos en el caldo de cocción por 15 min. O se puede dar cuenta que está listo cuando las bolas flotan.</p>	<p>seque ahí mismo</p> <p>3. Colocamos la manteca de chancho para conseguir que la carne se dore , una vez que la carne este dorada la retiramos</p> <p>4. En esta manteca freímos los maduros y las papas que deben estar cocinadas con anterioridad</p> <p>5. El plato de fritada se sirve acompañado con mote, papas, tostado plátano y encurtido de cebolla tomate y hierbitas.</p>	<p>agregamos la carne hasta obtener un tipo estofado</p> <p>4. Realizar la masa de yuca agregando un poco de líquido del estofado</p> <p>5. Luego colocamos en la hoja de bijao , primero la masa de yuca luego el refrito de carne y agregamos unos pimientos rojos y verdes , más el huevo cocinado cortado en rodajas</p> <p>6. Su cocción es de 20 a 25 min en una olla tamalera.</p>
<p>¿Qué utensilios utiliza para la preparación?</p>	<p>Una olla, un cucharon, sarten, tabla de picar y un cuchillo.</p>	<p>Paila de Bronce, tabla de picar, mecedor de madera, cuchillos, cucharas, tazones, y ollas.</p>	<p>Una olla tamalera, cuchillos, olla grande, cuchara, cuchillo, tabla de picar.</p>

¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos	Padres a hijos	Padres a hijos
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	El consumo de este plato es muy apreciado todas las mañanas.	El consumo de este plato es muy apreciado todos los días.	Se vende todos los días.
¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	No ha sufrido ningún tipo de cambio	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Cocinera y Administradora del Paradero “Sabor Latino”	Cocinera y Administradora del Paradero “Sabor Latino”	Vendedora de legumbres y hortalizas.

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Cuadro 6: Platos más representativos del cantón Pallatanga Cuarta Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	006	007	008
¿Cuál es el nombre del plato?	Chicha de yuca.	Caldo de patas.	Caldo de gallina criolla.
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Típico.	Tradicional.	Típico.
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más ?	Se lo elabora en las fiestas del carnaval.	Se elabora todos los días.	Se elabora entre semana como parte del almuerzo y todos los días domingos.
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país pero en Pallatanga se utiliza yuca cultivada en sus propias tierras.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Yuca, Agua y Azúcar.	Pata de cerdo, cebolla blanca, cebolla paiteña, mote cocinado, orégano,	Gallina criolla, cebolla blanca, yuca, zanahoria,

		maní en pasta, leche, cilantro, pasta de ajo, comino, sal, pimienta negra, manteca de chanco y achiote.	arveja, pimiento verde y rojo, ajo, apio, cilantro, ají, Sal, comino, pimienta y paico
¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?	En el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.	Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.
¿Cuál es su preparación?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y lavar la yuca. 2. Cocinar con el agua hasta que se deshaga. 3. Comenzar a aplastar la yuca y al mismo tiempo, mascar y devolver. 4. La saliva es clave, ya que tiene amilasa que convierte el almidón en azúcar. Al siguiente día, es 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ponga las patas de cerdo en una olla junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua. 2. Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos. 3. Quite del fuego y con cuidado cierna el caldo y 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinamos la Gallina criolla con la yuca, la zanahoria, arveja y cebolla blanca. 2. Hacemos un refrito (pimiento verde pimiento rojo, comino, pimienta, ají, sal) 3. Rectificar sabores. 4. Colocamos el paico unos minutos antes de que este lista y sacamos.

	<p>muy dulce con más tiempo, se hace mucho más fuerte su se desea agregamos azúcar.</p>	<p>guardarle para después.</p> <p>4. Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños.</p> <p>5. Prepare un refrito para el caldo usando un par de cucharadas de la grasa del caldo de pata</p> <p>6. Mezcle la mantequilla de maní con la leche y agréguela al refrito, revuelva bien hasta que esté bien disuelta.</p> <p>7. Añada el caldo, los trocitos de carne de las patas de cerdo, la yuca y el mote cocido.</p> <p>8. Cocine a fuego lento durante unos 20-25 minutos.</p> <p>9. Sirva espolvoreado con el cilantro picado y cebollita verde picada.</p>	
--	---	---	--

¿Qué utensilios utiliza para la preparación?	Una olla, un cucharon, tabla de picar y un cuchillo.	Sartén, olla de presión, tabla de picar, cuchillo, tazones y un cucharon.	Sartén, olla de presión, tabla de picar, cuchillo, tazones y un cucharon.
¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos.	Padres a hijos.	Padres a hijos.
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	El consumo de esta bebida es ocasional.	El consumo de este plato es ocasional entre semana.	El consumo de este plato es ocasional entre semana y se vende todos los domingos.
¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	La forma como realmente se prepara es mascando la yuca con la boca	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Administrador de la hostería el Pedregal.	Administradora del Restaurante "MADONNA MIA".	Mesero y Administrador del

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Cuadro 7: Platos más representativos del cantón Pallatanga Quinta Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	009	010	011
¿Cuál es el nombre del plato?	Canelas	Chicha de maíz	Dulce de Frejol
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Tradicional.	Tradicional.	Típico
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más ?	Se elabora constantemente.	Se elabora los fines de semana y en las fiestas de carnaval.	Se elabora todos los días y se comercializa en el cantón con ciertas excepciones.
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Las personas que degustan esta bebida son de procedencia local y personas que visitan el lugar.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.	Las personas que degustan esta postre son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Panela molida, canela, clavo de olor, limón sutil, agua ardiente.	10 litros de agua, 1 ½ k de maíz de jora, 1 k de cebada, 1 cuchara de clavo de olor.	Frejol canario, leche, panela molida, canela, esencia de vainilla,

<p>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</p>	<p>En el mercado del cantón Pallatanga.</p>	<p>En el mercado del cantón Pallatanga.</p>	<p>Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.</p>
<p>¿Cuál es su preparación?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir agua con canela, clavo de olor y la panela molida 2. Luego servir el brebaje caliente con aguardiente y un poco de limón. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente 20 a 25 minutos. 2. En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. 3. Agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media Colocar en una vasija y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Frejol canario bien cocido. 2. Lo licuamos con leche. 3. Ponerlo en una olla. 4. Hervir a fuego lento. 5. Agregar la panela molida, canela y esencia de vainilla. 6. Después de 15 min está listo para servir
<p>¿Qué utensilios utiliza para la preparación?</p>	<p>Una olla, un cucharón, una taza medidora, vasos.</p>	<p>Sartén, una olla grande, tabla de picar, cuchillo y una jarra.</p>	<p>Una olla, una licuadora, una cuchara de palo y un tamiz.</p>

¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos	Padres a hijos	Padres a hijos
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	Es de las bebidas más comercializadas en el cantón.	El consumo de esta bebida es muy apreciado en las fiestas del cantón.	El consumo de este producto es muy específico ya que es un producto nuevo.
¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	No ha sufrido ningún tipo de cambio excepto que algunas personas agregan sumo de frutas.	No ha sufrido ningún tipo de cambio	No ha sufrido ningún tipo de cambio
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Administrar mi restaurante "D´MAVERA"	Vendedora Ambulante	Cocinera y Administradora.

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

Cuadro 8: Platos más representativos del cantón Pallatanga Sexta Parte.

PREGUNTAS	RESPUESTAS		
	001	002	002
¿Cuál es el nombre del plato?	Ají de cuy.	Tortillas de harina de Trigo.	Tortilla de papa china.
¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?	Típico.	Típico.	Típico.
¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara más ?	Se elabora constantemente.	Se elabora todos los días.	Se elabora todas las mañanas.
¿Cómo considera usted el alcance del plato?	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.	Local y personas que visitan el lugar.	Nacional por que también se produce en otras provincias del país.
¿Qué ingredientes conforman el plato?	Cuyes, dientes de ajo, cebolla, ají, litro de caldo de carne, yucas, sal, pimienta y comino.	Harina de trigo, huevos, mantequilla, quesillo, sal y agua tibia	Papa china, refrito, manteca de chancho, queso, sal y pimienta.

<p>¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?</p>	<p>En el mercado del cantón Pallatanga.</p>	<p>Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.</p>	<p>Proveedores y algunos insumos más en el mercado del cantón Pallatanga.</p>
<p>¿Cuál es su preparación?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar bien los cuyes y sazonarlos con sal, pimienta, cominos, un poco de ají y ajos molidos. Dejándolos marinar unas horas. 2. Calentar el aceite y dorar la carne bien escurrida, agregándole el resto de los ajos y cebolla finamente picada, así como el ají y los jugos de la marinada. 3. Dejar cocer suavemente durante media hora, agregándole el caldo necesario. 4. Servir con yucas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir la mantequilla con los huevos, la sal, agregar la harina y luego el agua tibia. 2. Amasar hasta que esté suave. 3. Formar bolas para ir armando la tortilla. 4. Añadir un poco de queso al centro de la tortilla. 5. Formar la tortilla y freír en una plancha de piedra bien caliente untado con mantequilla. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y lavar la Papa chinas. 2. Cocinar en agua por 20 min. 3. Comenzar a aplastar la papa china. 4. Poner la papa china sobre una fuente y mezclarla con la sal y la manteca de chancho. 5. Conseguir una masa homogénea. 6. En otro recipiente podemos picar la cebolla y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que

	sancochadas y arroz graneado.		<p>sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar.</p> <p>7. Sellar las tortillas en un sartén.</p> <p>8. Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espacioso.</p>
¿Qué utensilios utiliza para la preparación?	Parrilla, una olla, un cucharón, tabla de picar y un cuchillo.	Plancha de piedra, tabla de picar, cucharas, cuchillo y tazones.	Sartén, una olla, tabla de picar, cucharas, cuchillo y tazones.
¿La procedencia del saber de dicha preparación?	Padres a hijos.	Padres a hijos.	Padres a hijos.
¿Cómo considera usted el consumo de este plato?	Es de los platos más comercializados en el cantón.	El consumo de este plato es muy apreciado todas las mañanas.	El consumo de este es todas los días con una taza de café pasado

¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración?	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.	No ha sufrido ningún tipo de cambio.
¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica?	Administrar mi Paradero “Palmerita”.	No solo me dedico a la producción y venta de este platillo.	Vendedora ambulante

Fuente: Entrevista aplicada a personas que conocen sobre los platos típicos más representativos del Cantón Pallatanga.

Elaborado por: Sánchez P. (2016)

1. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 001 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
		CÓDIGO	
		001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga	<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga Restaurante "MATEITO"			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Choclo con queso y habas			
Código fotográfico: IMG JPG-239- IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español	

	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
Gastronomía	Gastronomía Típica				
Breve reseña					
Es una preparación que se lo realiza constantemente, en épocas de fiestas todas las personas la consumen como una entrada tiene ventas muy altas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ul style="list-style-type: none"> • Choclo tierno • Queso fresco • Habas 					
Preparación:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar en un recipiente con agua el choclo tierno y en otro las habas por 30 min aproximadamente. 2. Luego servir el choclo con una porción de queso y habas. 					
Fecha o periodo		Detalle del periodo			
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. URGILEZ NARANJO	-	Propietaria	Pallatanga	Centro de Pallatanga

	GRECIA MARIBEL				
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. URGILEZ NARANJO GRECIA MARIBEL	24 DE MAYO Y JOSE VELASCO IBARRA	-	Femenino	48	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Choclo con Queso y Habas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR						
		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CHOCLO CON QUESO Y HABAS		FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax: 10			
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.Q.H	Choclo tierno	1	U	Lavado	-	Ebullición	Cocinarlo por 20min	
	Queso fresco	50	Gr	Lavado				
	Habas	10	Gr	Lavado	-	Ebullición	Cocinarlo por 25min	
MONTAJE								
TRADICIONAL				TIPICO				
								
NOTAS IMPORTANTES:								

2. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 002 (INPC)

 <p>Gobierno Nacional de La República del Ecuador</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p> <p>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</p> <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p>INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>
<p>CÓDIGO</p>	
<p>002</p>	
<p>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</p>	
<p>Provincia: Pallatanga/ Chimborazo Cantón: Pallatanga</p>	
<p>Parroquia: Pallatanga <input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural</p>	
<p>Localidad: Pallatanga/Paradero DI CARLO</p>	
<p>Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W</p>	
<p>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</p>	
	
<p>Descripción de la fotografía: Bolón de Verde</p>	
<p>Código fotográfico: IMG JPG-178, IMG JPG-205</p>	
<p>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</p>	

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
Breve reseña		
Es un antiguo plato tradicional de la gastronomía, es un exquisito bocadito de la región, se recomienda servirlo con café o con agua aromática		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verde Chicharon Manteca de chanco Agua Achiote Huevo Ají Aceite Cebolla blanca Ajo Comino Sal <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinamos el verde en una olla de presión. 2. Luego que está bien cocinado aplastamos, colocamos el huevo, el ajo, la cebolla, un trozo pequeño de ají, sal y comino. 3. Mezclamos bien. 4. Hacemos bolitas y en el centro colocamos el chicharon. 5. Freímos y servimos. 		

Fecha o periodo		Detalle del periodo			
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora continuamente.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de local y personas que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacion				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	-	Propietario	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.				
SENCIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tradición y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. PIÑA NARVAEZ	BARRIO EL	-	Masculin	42

CARLOS DANIEL	INGENIO, VIA GUAYAQUIL		o	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbi to	Detalle del subámbito	
Bolón de Verde	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastrono mía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografía s	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Bolón de Verde						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	DE APLICACIÓN
B. V.	Verde	1000	Gr	Pelado	-	Inmersión en agua caliente	Cocinarlo por 15 min y majarlo
	Chicharon	200	Gr	Cocinado	Cubos	Fritura	Mezclar con la masa de verde
	Manteca de chancho	100	Gr	-	-	-	Mezclar con la masa de verde
	Agua	10000	Gr	-	-	-	Utilizarlo para cocinar el verde
	Achiote	30	Gr	-	-	-	Dar color a la mezcla
	Huevo	1	U	Lavado	-	Fritura	Acompañamiento
	Ají	1	U	Lavado	Brunoise	Refrito	Sabor a la mezcla
	Aceite	c/n		-	-	Fritura	Crocante al final
	Cebolla blanca	c/n		Lavado	Brunoise	Refrito	Aroma a la mezcla
	Ajo	c/n		Lavado	Brunoise		Aroma a la mezcla
	Comino	c/n		-			Sabor a la mezcla
	Sal	c/n		-			Sabor a la mezcla
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

3. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 003 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		CÓDIGO	
		003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pallatanga/ Mercado			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S , 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Chigüiles			
Código fotográfico: IMG JPG-207; IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es un antiguo plato típico de la gastronomía famosos por consumirse en los carnavales

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Harina de maíz
 Agua
 Manteca de chanco
 Huevos
 Mantequilla
 Queso
 Hojas de maíz
 Cebolla blanca
 Sal

Preparación:

1. En una olla grande cocine el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.
2. Durante cinco minutos haga movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes. Baje la intensidad de la llama y siga mezclando la masa.
3. Para saber si está lista, verifique si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregue la cantidad de manteca necesaria que le de a la masa una textura consistente para amasar con la mano.
4. Tome un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénelos con abundante queso desmenuzado y mezclado con achiote.
5. Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiera forma cóncava.
6. Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el dobléz.
7. Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta. Sirva acompañado de una taza de café pasado.

Fecha o periodo		Detalle de la periodo
	Anual	Plato Tradicional que se lo elabora de forma continua.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que la visitan.
x	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. LORENA LEMA	-	Vendedor ambulante	Pallatanga	Centro Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Mediana				
x	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. LORENA LEMA	Centro de Pallatanga	-	Femenino	31
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Chigüiles	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Chigüiles						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CH.	Harina de maíz	1	Lb.	Tamizar	-	Inmersión en agua	Agregar al agua en ebullición
	Agua	4	Tzs.	-	-	Ebullición	Cocinar la harina de maíz
	Manteca de chancho	1	Cda.	-	-	-	Mezclar en la masa formada
	Huevos	3	U	Lavar	-	Inmersión en agua	Mezclar en la masa formada
	Mantequilla	1	Cda.	-	-	Inmersión en agua	Mezclar en la masa formada
	Queso	250	Gr.	Lavar	-	-	Añadir en el centro de la masa
	Hojas de maíz	20	U	Lavar	-	-	Envolver la masa
	Cebolla blanca	c/n		Brunoise	Brunoise	Refrito	Añadir a la mezcla
	Sal	c/n	-	-	-	-	Sabor a la masa
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

4. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 004 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
CÓDIGO					
004					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo			Cantón: Pallatanga		
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ PARADERO "SABOR LATINO"					
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Empanada de Verde					
Código fotográfico: IMG JPG-170, IMG JPG-171					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Pallatanga		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		
Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Tradicional			

Breve reseña

Es un antiguo plato típico de la gastronomía, su nombre proviene del castellano empanar, cuya primera acepción es «encerrar algo en masa o pan para cocerlo en el horno».

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Verde
Pollo desmenuzado
Pasas
Zanahoria
Arvejas
Agua
Achiote
Huevo
Cebolla blanca
Mantequilla
Aceite
Ajo
Comino
Sal

Preparación:

1. El verde cocinamos el 75%, y el 25% crudo,
2. Hacemos la masa utilizamos un huevo y si está muy seca la masa agregamos la cantidad necesaria de huevo, y agregamos sal.
3. Cocinamos la zanahoria, arvejas, pollo.
4. Hacemos un refrito (cebolla blanca, mantequilla, ajo comino, sal, huevo, arvejas, zanahoria, pasas, pollo desmenuzado)
5. Procedemos hacer las bolas rellenas con la farsa y sellamos con agua helada.
6. Colocamos en el caldo de cocción por 15 min. O se puede dar cuenta que está listo cuando las bolas flotan.
7. Rectificar sabores.

Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora continuamente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de la región costa y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
x	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. LEMA QUINATA ANA LUISA	-	Propietaria	BARRIO SANTA ANA PANAMERIC ANA SUR	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. LEMA QUINATA ANA LUISA	BARRIO SANTA ANA PANAMERICA NA SUR	-	Femenino	42
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Empanada de Verde	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Empanada de Verde

FECHA DE ELABORACIÓN:
27/07/2016

pax:10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
E. V.	Verde	1000	Gr	Cocinar	Trozos pequeños	Inmersión en agua	Majarlo
	Pollo desmenuzado	100	Gr	Desmenuzado	Pechuga	Inmersión en agua, refrito	Relleno
	Pasas	20	Gr	-	-	-	Relleno
	Zanahoria	100	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Relleno
	Arvejas	100	Gr	Cocinar	-	Refrito	Relleno
	Agua	10	Lt	Helada	-	-	Sellar
	Achiote	30	Gr	-	-	Refrito	Refrito
	Huevo	3	U	-	-	Fritura	Añadir a la mezcla
	Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito
	Mantequilla	15	Gr	-	-	-	Añadir a la mezcla
	Aceite	c/n	-	-	-	Fritura	Fritura
	Ajo	c/n	-	Machacado	-	Refrito	Refrito
	Comino	c/n	-	-	-	-	Sabor
	Sal	c/n	-	-	-	-	Sabor

MONTAJE

TRADICIONAL



TÍPICO

NOTAS IMPORTANTES:

5. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 005 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pallatanga / Mercado			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tamal de Yuca /Mercado			
Código fotográfico: IMG JPG-170, IMG JPG-171			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es un antiguo plato típico de la gastronomía, el tamal es una preparación introducida por la gente proveniente de la Región Andina y se adoptó la utilización de los productos de la zona.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Yuca
Carne molida de chancho
Carne molida de res
Manteca de chancho
Achiote
Pimiento rojo y verde
Cebolla blanca
Cebolla paiteña
Ajo
Cilantro, perejil
Sal, pimienta, comino
Huevo
Hojas de bijao

Preparación:

1. Cocinamos la yuca con sal, achiote y la majamos.
2. Para el relleno realizamos un refrito con ajo, hiervas, manteca de chancho achiote , sal, comino , pimienta, cebolla blanca, cebolla paiteña
3. En este refrito agregamos la carne hasta obtener un tipo estofado
4. Realizar la masa de yuca agregando un poco de líquido del estofado
5. Luego colocamos en la hoja de bijao , primero la masa de yuca luego el refrito de carne y agregamos unos pimientos rojos y verdes , más el huevo cocinado cortado en rodajas
6. Su cocción es de 20 a 25 min en una olla tamalera.

Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora siempre en el Mercado
x	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de la región amazónica y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
x	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. Sra. REMACHE GUZMAN ANA MARIA	-	Propietario	Mercado	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Medi a				
x	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. REMACHE GUZMAN ANA MARIA	Centro de Pallatanga	-	Femenin o	46
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbi to	Detalle del subámbito	
Tamal de Yuca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastrono mía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tamal de Yuca						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:10
CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración		congelación	otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
T.Y.	Yuca	1 1/2	lb	Lavar	Dados medianos	Inmersión en agua	Majar y hacer una masa	
	Carne molida de chanco	100	gr	-	Dados pequeños	Refrito	Relleno	
	Carne molida de res	150	gr	-	Dados pequeños	Refrito	Relleno	
	Manteca de chanco	20	gr	-	-	Refrito	Agregar a la masa	
	Achiote	50	gr	-	-	Refrito	Refrito	
	Pimiento rojo y verde	100	gr	Julianas	Julianas	Refrito	Relleno	
	Cebolla blanca	100	gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito	
	Cebolla paitaña	100	gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito	
	Ajo	10	gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito	
	Cilantro, perejil	50	gr	Batallado	Brunoise	Refrito	Refrito	
	Sal, pimienta, comino	c/n		-	-	-	Rectificar sabor	
	Huevo	2	u	Cocido	Dados pequeños	Inmersión en agua	Relleno	
	Hojas de bijao	c/n	u	Lavar	-	-	Envolver el Tamal	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

6. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 006 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador			
				CÓDIGO	
				006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga			
Parroquia: Pallatanga		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural			
Localidad: Pallatanga/ EL PEDREGAL					
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chicha de Yuca					
Código fotográfico: JPG IMG-0203, JPG IMG-0205					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Pallatanga		D1	N/A		
		D2	N/A		
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1	Español		
		L2	N/A		

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Gastronomía Típica			
Breve reseña					
Es una preparación que se lo realiza constantemente, en épocas de fiestas tiene ventas un poco más altas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
Yuca Agua Azúcar					
Preparación:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y lavar la yuca. 2. Cocinar con el agua hasta que se deshaga. 3. Comenzar a aplastar la yuca y al mismo tiempo, mascar y devolver. 4. La saliva es clave, ya que tiene amilasa que convierte el almidón en azúcar. Al siguiente día, es muy dulce con más tiempo, se hace mucho más fuerte su se desea agregamos azúcar. 					
Fecha o periodo		Detalle del periodo			
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y de la región amazónica que visitan el lugar.			
	Provincial				
x	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	CARRASCO GAVILANEZ SANTIAGO	-	Propietario	KM. 1 1/2 VIA A PILCHIPAMBA	Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local. Además facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sr. CARRASCO GAVILANEZ SANTIAGO	KM. 1 1/2 VIA A PILCHIPAMBA	-	Masculino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Chicha de Yuca	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X		x	

10. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Pablo Sánchez**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez– Ing. Andrea Garrido**Registro Fotográfico:** Pablo Sánchez

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CHICHA DE YUCA						FECHA DE ELABORACIÓN: 20/07/2016		# pax:10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación			otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
CH. Y.	Yuca	1000	Gr	pelado	Dados Medianos	Inmersión en agua	Cocinarlo por 1 hora		
	Agua	3	Lt	Remojar	-	Ebullición	Ebullición		
	Azúcar	c/n		cocinado	-	-	Sabor		
					MONTAJE				
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

7. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 007 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR			
				CÓDIGO	
				007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga			
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Mercado					
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: CHICHA DE MAIZ /Mercado					
Código fotográfico: IMG JPG-235; IMG JPG-205					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
Pallatanga		D1		N/A	
		D2		N/A	
Grupo social		Lengua (s)			
Mestiza		L1		Español	
		L2		N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito			

Gastronomía		Gastronomía Tradicional
Breve reseña		
Es un antiguo bebida típico de la gastronomía, se realiza constantemente en la localidad y en la región sierra en la provincia de Chimborazo.		
4. DESCRIPCIÓN		
Ingredientes:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 litros de agua. 2. 1 ½ k de maíz de jora. 3. 1 k de cebada. 4. 1 cuchara de clavo de olor. 5. Azúcar al gusto. 		
Preparación:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un sartén limpio tostar la cebada y el maíz de jora, apròximadamente 20 a 25 minutos. 2. En una olla grande hervir 5 litros de agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese. 3. Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los 5 litros de agua restante y dejar hervir por una hora y media más. 4. Añadir azúcar al gusto una vez que se haya enfriado, colarlo. 5. Colocarlo en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y dejarlo fermentar durante 4 o 6 días. 		
Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Bebida tradicional que se lo elabora continuamente y con frecuencia cuando hay festividades.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan esta bebida personas de la localidad.
x	Provincial	
x	Regional	
x	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. LOZANO MARIA CARMEN	-	Vendedora	Pallatanga	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Medi				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. LOZANO MARIA CARMEN	Mercado de Pallatanga		Femenino	45	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbi	Detalle del subámbito
Canelas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Chicha de maíz					FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CH. M	Maíz	1000	Gr	Lavado	-	Ebullición	Cocinarlo y luego masticarlo	
	Agua	3	Lt	-	-	Ebullición	Cocinarlo con el maíz tascado	
	Azúcar	c/n	Gr	-	-	-	Añadir azúcar si es necesario	
	Clavo de olor	10	U	-	-	-	Añadir clavo de olor como aromatizante	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

8. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 008 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional del Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Restaurante D´ MAVERA			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S , 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Canelas			
Código fotográfico: IMG JPG-225; IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña					
La canela es una bebida alcohólica caliente que se consume en las zonas montañosas de Ecuador					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Agua ardiente (punta) 2. Agua 3. Panela molida 4. Canela 5. Clavo de olor 6. Limón Sutil 					
Preparación:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hervir agua con canela, clavo de olor y la panela molida 2. Luego servir el brebaje caliente con aguardiente y un poco de limón. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Bebida tradicional que se lo elabora continuamente y con frecuencia cuando hay festividades.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan esta bebida personas de la localidad.			
x	Provincial				
x	Regional				
x	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. ALCIVAR VERA MARIA MERCEDES	-	Propietaria	BARRIO 13 DE MAYO	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de esta bebida tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. ALCIVAR VERA MARIA MERCEDES	BARRIO 13 DE MAYO	-	Femenino	59
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Canelas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			

10. DATOS DE CONTROL**Entidad Investigadora:** ESPOCH**Inventariado por:** Pablo Sánchez**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido**Registro Fotográfico:** Pablo Sánchez

RECETA ESTÁNDAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Canelas						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax:10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN DE	APLICACIÓN
Cnls.	Agua ardiente (punta)	250	ml.	Agua ardiente (punta)	-		Agregar al final en la mezcla
	Agua	1	Lt	Agua	-	Ebullición	Hervir por 15 min
	Panela molida	150	Gr	Panela molida	-	Inmersión en agua	Agregar
	Canela	2	Ramas	Canela	-	Inmersión en agua	Agregar
	Clavo de olor	5	U	Clavo de olor	-	Inmersión en agua	Agregar
	Limón Sutil	2	U	Limón Sutil	-	-	Exprimir al final
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

9. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 009 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero el Chinito			
Coordenadas: 2°00'31.2"S 78°58'31.6"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Gallina Criolla			
Código fotográfico: IMG JPG-023			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía típica	

Breve reseña

Es una preparación que se lo realiza constantemente, en épocas de fiestas tiene ventas altas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

1. Gallina Criolla
2. Cebolla blanca
3. Yuca
4. Zanahoria
5. Arveja
6. Pimiento verde
7. Pimiento rojo
8. Ajo
9. Apio
10. Cilantro
11. Ají
12. Sal
13. Comino
14. Pimienta
15. Paico

Preparación:

1. Cocinamos la Gallina criolla con la yuca, la zanahoria, arveja y cebolla blanca.
2. Hacemos un refrito (pimiento verde pimiento rojo, comino, pimienta, ají, sal)
3. Rectificar sabores.
4. Colocamos el paico unos minutos antes de que este lista y sacamos.

Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato típico que se lo elabora constantemente.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sr. RODRIGUEZ CRUZ GALO	-	Propietario	PANAMERICANA SUR VIA PRINCIPAL	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sr. RODRIGUEZ CRUZ GALO	PANAMERICANA SUR VIA PRINCIPAL	-	Masculino	49	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Gallina Criolla	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			APLICACIÓN	
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	DE		
C.G.C	Gallina Criolla	1	U	Pedazos grandes	Porciones	Inmersión en agua		Cocinarlo por una hora	
	Cebolla blanca	100	Gr	Repicada	Brunoise	Inmersión en agua		Córtalo en cuadrados pequeños	
	Yuca	200	Gr	Cubos Grandes	Cubos Grandes	Inmersión en agua		Añadir al caldo	
	Zanahoria	100	Gr	Pelada	Juliana	Refrito		Cocinarlo	
	Arveja	50	Gr	Cocinada	-	Refrito		Añadir al caldo	
	Pimiento verde	20	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito		Cortarlo a lo largo y fino	
	Pimiento rojo	20	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito		Cortarlo en corte fino	
	Ajo	5	Gr	Machacado	Brunoise	Refrito		Añadir al caldo	
	Apio	10	Gr	Lavado	Cubos pequeños	Inmersión en agua		Añadir al caldo	
	Cilantro	5	Gr	Repicado	Brunoise	Refrito		Sabor	
	Ají	5	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito		Sabor	
	Sal	c/n	-	-	-	-		Sabor	
	Comino	c/n	-	-	-	-		Sabor	
	Pimienta	c/n	-	-	-	-		Sabor	
	Paico	1	Rama	Lavar	Rama	Inmersión en agua		Aroma	
MONTAJE					TIPICO				
TRADICIONAL					TIPICO				
									

10. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 010 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero Di Carlo			
Coordenadas: 2°00'48.8"S 78°58'30.9"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Menestrón/Paradero Di Carlo			
Código fotográfico: IMG JPG-098, IMG JPG-099			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

Gastronomía		Gastronomía Típica
Breve reseña		
<p>Es una preparación que se lo realiza constantemente, ya que es un plato donde se utiliza frejol y esta leguminosa es producida en todo el cantón , sin lugar a duda en épocas de fiestas tiene ventas altas.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <p>Carne de cerdo Frejol rojo morado Fideo macarrón Yuca Cilantro Comino Pimienta Cebolla blanca Achiote Sal Albahaca Manteca de choncho</p> <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se remoja el fréjol. Con la carne de choncho se prepara un buen caldo, se pone el fréjol remojado, la mantequilla y todas las especerías. 2. Cuando el fréjol esté ya suave se ponen las yucas en pedazos, se añade el fideo y la leche. 3. Este es un platillo muy fácil de preparar es un plato típico del cantón. 		
Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato típico que se lo elabora constantemente.
x	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	-	Propietario	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	Centro Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	-	Masculino	-	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Menestrón	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Menestrón						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax:10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.G.C	Carne de cerdo	456	Gr	Pedazos grandes	Pedazos grandes	Inmersión en agua	Cocinarlo por 45 min
	Frejol rojo morado	400	Gr	Remojar	-	Inmersión en agua	Agregar el frejol remojado
	Fideo macarrón	200	Gr	-	-	Inmersión en agua	Agregar a los 30 min
	Yuca	550	Gr	Cubos Grandes	Cubos Grandes	Inmersión en agua	Agregar al caldo
	Cilantro	30	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	
	Comino	C/n		Molido	-	Refrito	
	Pimienta	C/n		Molido	-	Refrito	
	Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	
	Achiote	50	Gr	Molido	-	Refrito	
	Sal	C/n		-	-	Refrito	
	Albahaca	10	Gr.	Lavar	-	Inmersión en agua	
	Manteca de chancho	30	Gr	-	-	Refrito	
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

11. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 011 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		011	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Restaurante "MADONNA MIA"			
Coordenadas: 2°00'31.2"S 78°58'31.6"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Patas			
Código fotográfico: IMG JPG-135, IMG JPG-136			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es una preparación que se lo realiza constantemente, sin lugar a duda en épocas de fiestas tiene ventas altas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

Pata de Cerdo
Cebollas blancas
Cebolla paiteña
Mote cocinado
Orégano
Maní en pasta
Leche
Cilantro
Pasta de ajo
Comino
Sal
Pimienta negra
Manteca de chancho
Achiote
Cebollas blancas

Preparación:

1. Ponga las patas de cerdo en una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua. Haga hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 horas.
2. Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos.
3. Quite del fuego y con cuidado cierna el caldo y guardarlo para después. Puede sacar un poco de la grasa y guardarlo para el refrito.
4. Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños.
5. Prepare un refrito para el caldo usando un par de cucharadas de la grasa del caldo de patas: caliente la grasa a fuego medio en una olla para sopas, agregue la cebolla blanca picada, el ajo machacado, el orégano, el achiote, comino, sal y pimienta.
6. Mezcle la mantequilla de maní con la leche y agréguela al refrito, revuelva bien hasta que esté bien disuelta.
7. Añada el caldo, los trocitos de carne de las patas de cerdo, la yuca y el mote cocido.
8. Cocine a fuego lento durante unos 20-25 minutos.
9. Sirva espolvoreado con el cilantro picado y cebollita verde picada.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	

Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. LOZANO SANCHEZ DANIELA GABRIELA	-	Propietaria	JOSE VELASCO IBARRA (PANAMERICANA SUR)	Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. LOZANO SANCHEZ DANIELA GABRIELA	JOSE VELASCO IBARRA (PANAMERICANA SUR)	-	Femenino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Caldo de patas	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Caldo de Patas					FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax: 1	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.P.	Pata de Cerdo	50	Gr.	Lavar	Porciones	Inmersión en agua	Cocinarla en olla de presión por 45 min	
	Cebollas blancas	50	Gr.	Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar a la preparación	
	Cebolla paiteña	C/n		Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar a la preparación	
	Mote cocinado	C/n		Remojarlo	-	Inmersión en agua	Remojarlo ya agregar a la preparación	
	Orégano	C/n		-	-	Refrito	Aroma a la preparación	
	Maní en pasta	1 ½	Ltrs	-	-	Refrito	Sabor a la preparación	
	Leche	15	Gr.	-	-	Ebullición	Agregar a la preparación	
	Cilantro	15	Gr.	Brunoise	Brunoise	Refrito	Aroma a la preparación	
	Pasta de ajo	500	Cc.	-	-	Refrito	Sabor a la preparación	
	Comino	15	Gr.	-	-	-	Sabor a la preparación	
	Sal	250	Gr.	-	-	-	Sabor a la preparación	
	Pimienta negra	100	Gr.	-	-	-	Sabor a la preparación	
	Manteca de chancho	100	Gr.	-	-	Refrito	Agregar al refrito	
	Achiote	500	Gr.	-	-	Refrito	Agregar al refrito	
	Cebollas blancas	50	Gr.	Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar al refrito	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

12. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 012 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero "SABOR LATINO"			
Coordenadas: 2°00'31.2"S 78°58'31.6"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Fritada			
Código fotográfico: IMG JPG-138			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es una preparación que se lo realiza constantemente, sin lugar a duda en épocas de fiestas tiene ventas altas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

1. Carne de cerdo
2. Ajo macho
3. Cebolla paiteña
4. Cebolla blanca
5. Manteca de cerdo
6. Sal, comino, pimienta
7. Papa chola
8. Mote cocinado
9. Maíz tostado
10. Maduro
11. Lechuga
12. Tomate riñon
13. Chicha
14. Cerveza

Preparación:

1. Realizar una infusión con ajo chicha y cerveza ponemos a cocinar la carne por un lapso de tiempo de 30min
2. La fritada debe estar bien cocinada en el lapso de una hora, le agregamos sal, pimienta, comino una vez cocinada la carne el líquido se lo puede retirar o dejarlo que se seque ahí mismo
3. Colocamos la manteca de chanco para conseguir que la carne se dore, una vez que la carne esta dorada la retiramos
4. En esta manteca freímos los maduros y las papas que deben estar cocinadas con anterioridad
5. El plato de fritada se sirve acompañado con mote, papas, tostado plátano y encurtido de cebolla tomate y hierbitas.

Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. LEMA QUINATA ANA LUISA	-	Propietaria	BARRIO SANTA ANA PANAMERICANA SUR	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. Sra. LEMA QUINATA ANA LUISA	BARRIO SANTA ANA	-	Femenino	-	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Sancocho de Pescado	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Fritada					FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:10	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		PLATO FUERTE
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
F.	Carne de cerdo	200	Gr	Cubos Grandes	Cubos Grandes	Fritura	Freírlo con su propia grasa	
	Ajo macho	50	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar a la preparación	
	Cebolla paitaña	100	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar al refrito	
	Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Agregar al refrito	
	Manteca de cerdo	400	Gr	-	-	Refrito	Agregar al refrito	
	Sal, pimienta	c/n	Gr	-	-	-	Sabor	
	Papa chola	1000	Gr	Lavar y pelar	Cubo mediano	Inmersión en agua	Añadir a la preparación	
	Mote	600	Gr	Remojar	-	Inmersión en agua	Añadir a la preparación	
	Maíz tostado	200	Gr	-	-	Tostado	Añadir a la preparación	
	Maduro	100	Gr	Lavar y pelar	Mitad	Fritura	Añadir a la preparación	
	Lechuga	100	Gr	Lavar	-	-	Ensalada	
	Tomate riñon	100	Gr	Lavar	Concasse	-	Ensalada	
	Chicha	150	Cc	-	-	Inmersión en grasa	Sabor	
	Cerveza	150	Cc	-	-	Inmersión en grasa	Sabor	
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

13. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 013 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
		CÓDIGO	
		013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero "DI CARLO"			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Maito de Tilapia			
Código fotográfico: IMG JPG-140			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito
Gastronomía		Gastronomía Típica
Breve reseña		
Es un antiguo plato típico de la gastronomía, es una preparación que constituye parte de la identidad cultural. Se le denomina así por el pescado que se usa en su preparación, aunque este no sea el único con el que hoy se elabora.		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hojas de bijao 2. Tilapia entera 3. Cebolla paiteña 4. Tomate riñón 5. Limón meyer 6. Plátano verde 7. Sal, pimienta 8. Yuca amarilla 9. Aceite vegetal <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cortamos la tilapia por la mitad y la dejamos macerar en aliño 2. Envolvemos en hojas de bijao sujetando las mismas con paja toquilla 3. Su cocción es sudado de 20 a 25 min 4. Realizamos un encurtido 5. Cortar las yucas cocinarlas y freírlas 6. Servir acompañado de yuca, encurtido y limón 		
Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato típico que se lo elabora de forma ocasional.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
x	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	-	Propietario	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	-	Masculino	-	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					

Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
Maito de Tilapia	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE	
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Maito de Tilapia						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:15	
CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			APLICACIÓN	
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	DE		
M.T.	Hojas de bijao	15	U	Lavar	-	-		Envolver a la tilapia	
	Tilapia entera	3	U	Cortar por la mitad	Cortar por la mitad	Vapor		Cocinarlo por 25 min	
	Cebolla paiteña	100	gr	Juliana	Juliana	-		Ensalada	
	Tomate riñón	100	gr	Concasse	Concasse	-		Ensalada	
	Limón meyer	10	u	Lavar	Cortar por la mitad	-		Ensalada	
	Sal, pimienta	c/n		-	-	-		Sabor	
	Yuca amarilla	2	U	Bastones	Bastones	Vapor		Cocinarlo por 25 min	
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

14. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 014 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
		CÓDIGO	
		014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero "DI CARLO"			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Sancocho de Pescado			
Código fotográfico: IMG JPG-102			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	

Gastronomía	Gastronomía Típica
Breve reseña	
Es una preparación que se lo realiza constantemente sin lugar a duda en épocas de fiestas tiene ventas altas.	
4. DESCRIPCIÓN	
<p>Ingredientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantequilla 2. Pescado 3. Ajo 4. Cilantro 5. Comino 6. Pimienta 7. Cebolla blanca 8. Tomate 9. Achiote 10. Pasta de maní 11. Leche 12. Arvejas 13. Sal 14. Albahaca 15. Fumet de pescado <p>Preparación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla poner 2 litros de agua y dejar hervir, agregar ½ cebolla, una rama de apio, ajo machacado, sal y condimentos al gusto, dejar que hierva y agregar la cabeza de pescado (carpa), cocinar muy bien y retirar del fuego. 2. Cernir y conservar el caldo. En una olla en donde haremos nuestro sancocho, ponemos aceite y cuando esté caliente, agregamos cebolla picada, ajos machacados, hacemos un refrito, ahora agregamos las zanahorias picadas y el caldo que previamente cernimos, dejamos hervir por 5 minutos y agregamos el plátano verde picado, las arvejas tiernas, y dejar cocinar hasta que estén suaves. 3. Anadir la yuca picada, dejar cocinar hasta que esté suave, luego sazonamos con sal y condimentos al gusto , agregamos el pescado en trozos, cocinar hasta que el pescado esté listo. 4. Retiramos del fuego, dejamos reposar por unos minutos y servir 	
Fecha o periodo	Detalle del periodo
	Anual
x	Continua
	Ocasional
	Otros
Plato tradicional que se lo elabora constantemente.	

Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	-	Propietario	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					

SENCIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones típicas se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sr. PIÑA NARVAEZ CARLOS DANIEL	BARRIO EL INGENIO, VIA GUAYAQUIL	-	Masculino	-
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Sancocho de Pescado	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Sancocho de Pescado					FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
S.P.	Mantequilla	15	Gr	-	-	-	Agregar a la preparación
	Pescado	8	U	Porciones Grandes	Porciones Grandes	Inmersión en Agua	Cocinar por 25 min
	Ajo	20	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito
	Cilantro	30	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito
	Comino	c/n	Gr	-	-	-	Sabor
	Pimienta	c/n	Gr	-	-	-	Sabor
	Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise	Brunoise	Refrito	Refrito
	Tomate	200	Gr	Concasse	Concasse	Refrito	Refrito
	Achiote	50	Gr	Molido	-	Refrito	Refrito
	Maní	30	Gr	Pasta	-	Refrito	Refrito
	Leche	½	Lt	-	-	Inmersión en Agua	Agregar a la preparación
	Arvejas	100	Gr	-	-	Refrito	Refrito
	Sal	C/n	Gr	-	-	-	Sabor
	Albahaca	10	Gr	Lavar	-	Inmersión en Agua	Refrito
	Fumet de pescado	1 1/2	Lt	-	-	Inmersión en Agua	Agregar a la preparación
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

15. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 015 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL	
DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		CÓDIGO	
		015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga “Casa Hogar de Ancianos”			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Dulce de Frejol			
Código fotográfico: IMG JPG-219; IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Típica	

Breve reseña					
Es un antiguo plato típico de la gastronomía, se realiza constantemente en la Comunidad El Naranjal, parroquia la Concepción en Mira (Carchi), y se realiza constantemente en la localidad.					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes: <ol style="list-style-type: none"> 1. Frejol canario 2. leche 3. Panela molida 4. Canela 5. Esencia de vainilla Preparación: <ol style="list-style-type: none"> 1. Frejol canario bien cocido. 2. Lo licuamos con leche. 3. Ponerlo en una olla. 4. Hervir a fuego lento. 5. Agregar la panela molida, canela y esencia de vainilla. 6. Después de 15 min está listo para servir 					
Fecha o periodo		Detalle del periodo			
	Anual	Plato típico que se lo elabora ocasionalmente.			
	Continua				
x	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de la provincia de Guaranda y personas de la localidad.			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. María Chávez	-	Habitante	Pallatanga	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. María Chávez	Centro de Pallatanga	-	Femenino	48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Dulce de frejol	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Dulce de Frejol						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016	# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	POSTRE
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros AMBIENTE
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
D. F.	Frejol canario	1000	Gr.	Remojarlo	-	Inmersión en agua	Cocinarlo por 25 min
	leche	2	Lt.	-	-	-	Licuar con el frejol
	Panela molida	250	Gr.	Rayar	Rayar	-	Agregar a la preparación
	Canela	c/n		-	-	Inmersión en agua	Aroma en la preparación
	Esencia de vainilla	5	ml.	-	-	-	Aroma en la preparación
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

16. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 016 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO 016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Mercado			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tortillas de Papa China /Mercado			
Código fotográfico: IMG JPG-215; IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es un antiguo plato típico de la gastronomía, se realiza ocasionalmente y su venta aumenta en temporadas que hay más producción de la papa china, y la venden por temporadas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

1. Papa china
2. Agua
3. Manteca de chanco
4. Queso
5. Sal

Preparación:

1. Pelar y lavar la Papa chinas.
2. Cocinar en agua por 20 min.
3. Comenzar a aplastar la papa china.
4. Poner la papa china sobre una fuente y mezclarla con la sal y la manteca de chanco.
5. Conseguir una masa homogénea.
6. En otro recipiente podemos picar la cebolla y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar.
7. Sellar las tortillas en un sartén.
8. Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espacioso.

Fecha o periodo		Detalle del periodo	
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora ocasionalmente.	
	Continua		
x	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de la provincia de Guaranda y personas de la localidad.	
x	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Sra. Mariana Pérez	-	Habitante	Pallatanga	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres – hijos	X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La elaboración de este plato típico en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.				
SENCIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.		
	Media			
x	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. Mariana Pérez	Centro de Pallatanga	-	Femenino	48
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Tortillas de Papa China	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			

10. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: ESPOCH

Inventariado por: Pablo Sánchez

Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido

Registro Fotográfico: Pablo Sánchez

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Tortillas de Papa China						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax: 5	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	DE	APLICACIÓN	
T.P.CH.	Papa china	1	Lb.	Lavar	Papa china	Inmersión en agua		Cocinarla por 20 min	
	Agua	4	Tzs.	-	Agua	Ebullición		Agregar a la preparación	
	Manteca de chancho	2	Cda.	-	Manteca de chancho	-		Mezclar con la masa de la preparación	
	Queso	250	Gr.	-	Queso	-		Relleno	
	Sal	c/n		-	Sal	-		Sabor	
					MONTAJE				
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

17. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 017 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
			CÓDIGO
			017
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Pallatanga/ Trigoloma			
Coordenadas: 1° 59' 52.46" S 78° 57' 57.42" W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tortillas de harina de trigo			
Código fotográfico: IMG JPG-207; IMG JPG-205			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Típica	

Breve reseña					
Es un antiguo plato típico de la gastronomía famosos por consumirse en los carnavales					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					
Harina de maíz Agua Manteca de chanco Cebolla blanca Queso Sal					
Preparación:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner la harina sobre una fuente y mezclarla con agua y sal conseguir una masa homogénea dejarla reposar por varios minutos 2. En otro recipiente podemos picar la cebolla y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar de la tortilla de maíz. 3. Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espacioso y especialmente hecho de roca volcánica. 					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Plato Típico que se lo elabora de forma continua.			
x	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
x	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia de la provincia de Pallatanga y personas de la localidad.			
x	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. LORENA LEMA	-	Vendedora ambulante	Pallatanga	Centro Pallatanga

Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar el patrimonio gastronómico.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. LORENA LEMA	Centro de Pallatanga	-	Femenino	31	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Chigüiles	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Típica		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por: Pablo Sánchez			
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez			

RECETA ESTÁNDAR

TIPO DE MENÚ		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN		ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE
Siglas Menú Completo		PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
						CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
CH.		Harina de maíz	1	Lb.	Tamizar	-	Tostada	Mezclar con agua y manteca	
		Agua	4	Tzs.	-	-	Ebullición	Agregar Harina	
		Manteca de chancho	1	Cda.	-	-	-	Agregar a la masa	
		Queso	250	Gr.	Brunoise	Brunoise	-	Relleno	
		Cebolla blanca	c/n	Gr.	Brunoise	Brunoise	Refrito	Relleno	
		Sal	c/n	Gr.	-	-	-	Sabor	
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

18. Inventario de atractivos gastronómicos del cantón Pallatanga Ficha de inventario 018 (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
		018	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Pallatanga/ Chimborazo		Cantón: Pallatanga	
Parroquia: Pallatanga		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Pallatanga/ Paradero "Palmerita"			
Coordenadas: 2°00'31.2"S 78°58'31.6"W			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ají de cuy			
Código fotográfico: IMG JPG-138			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Pallatanga		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía Tradicional	

Breve reseña

Es una preparación que se lo realiza constantemente, sin lugar a duda en épocas de fiestas tiene ventas altas.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

2 Cuyes

2 dientes de ajo

1 cebolla

2 ají

2 ají amarillo

1/2 litro de caldo de carne

3/4 kg de yucas

Sal, pimienta y comino al gusto

Preparación:

- Limpiar bien los cuyes y sazonarlos con sal, pimienta, cominos, un poco de ají y ajos molidos.
- Dejándolos marinar unas horas.
- Calentar el aceite y dorar la carne bien escurrida, agregándole el resto de los ajos y cebolla finamente picada, así como el ají y los jugos de la marinada.
- Dejar cocer suavemente durante media hora, agregándole el caldo necesario.
- Servir con yucas sancochadas y arroz graneado.

Fecha o periodo		Detalle del periodo
	Anual	Plato tradicional que se lo elabora constantemente.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y personas que visitan el lugar.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividad	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Individuos	Sra. Ana Gabriela Guzmán	-	Propietaria	BARRIO SANTA ANA PANAMERICANA SUR	Centro de Pallatanga
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión de los saberes culinarios este plato ha sido de padres a hijos de una manera empírica permitiéndoles revalorar		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
SENCIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Los conocimientos y el saber de preparaciones tradicionales se mantienen, con la misma tracción y costumbres de los antepasados es decir la receta se mantiene.			
	Media				
x	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad	
Sra. ANA GABRIELA	BARRIO SANTA ANA	-	Femenino	-	

GUZMAN	PANAMERICANA SUR			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ají de Cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía Tradicional	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Pablo Sánchez				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Pablo Sánchez				

RECETA ESTÁNDAR



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTANDAR**



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Ají de cuy						FECHA DE ELABORACIÓN: 27/07/2016		# pax:4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	PLATO FUERTE		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		otros	AMBIENTE	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO COCCIÓN	DE	APLICACIÓN	
A.	Cuy	2	U	Lavarlo	Por la mitad	Asado		Asarlo a la parrilla	
	Ajo macho	50	Gr	Brunoise	Brunoise	-		Adobo	
	Ají rocoto	50	Gr	Brunoise	Brunoise	-		Adobo	
	Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise	Brunoise	-		Adobo	
	Sal, pimienta	c/h	Gr	-	-	-		Sabor	
	Yuca	500	Gr	Lavar y pelar	Bastones	Inmersión en agua		Cocinarlo por 30 min	
	Lechuga	100	Gr	Lavar	-	-		Ensalada	
	Tomate riñon	100	Gr	Lavar	Concasse	Concasse		Ensalada	
	Arroz	500	Gr	Lavar	-	Inmersión en agua		Cocinarlo por 20 min	
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

B. ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se pudo determinar que las personas que preparan los platos típicos y tradicionales, así como bebidas, postres y entradas, han seguido una trayectoria dentro de la elaboración de todas estas preparaciones gastronómicas las cuales son representativas del cantón Pallatanga. Esta práctica en la mayoría de las personas encuestadas fue una herencia un legado por así decirlo, la cual se ha ido transmitiendo de generación en generación manteniendo de esta manera la tradición que se les fue confiada, en otros casos simplemente por falta de recursos económicos y por la necesidad de obtener una fuente de ingresos aprovecharon la popularidad del plato para su expendio.

En lo que se refiere a los métodos de cocción que utilizan alguno de ellos para la elaboración de sus platos se ha conservado la tradición hasta la actualidad como es en el caso de la elaboración de la fritada la cual se lo prepara en paila de bronce y en cocina a leña ya que le brinda ese sabor característico, otro ejemplo es el cuy y conejo asado el cual se lo elabora al carbón, como supo manifestar una de las personas entrevistadas que dijo que el asado es el sabor tradicional de esta preparación, el caldo de patas que también se lo elabora en cocina a leña aunque en algunos casos utilizan también la cocina a gas por el tiempo y la facilidad o por la dificultad de conseguir leña para el método de preparación ancestral, en este caso se realiza el método de cocción mixta, en otros casos utilizan solo cocina a gas que es el método de preparación moderna, en conclusión han habido cambios en la preparación de estos platos por causa de la modernización, pero sin embargo en otros se sigue manteniendo con la finalidad de no perder la tradición. En lo que respecta a los utensilios de cocina se los ha ido reemplazando como es el caso de la piedra de moler para la elaboración del ají en piedra, algunos mantienen aún esta costumbre sin embargo otros utilizan la licuadora por facilidad y por el tiempo, la cuchara de palo aún se conserva, el tiesto, el molino de mano utensilios que son indispensable para la elaboración de los tamales. Cada una de las personas que elaboran estos platillos lo hacen poniendo todo su esfuerzo y conocimiento

C. PROPUESTA

- **REVISTA: “AVENTURA PALLATANGA”**

- **ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

Registrar las tradiciones Culinarias del cantón Pallatanga mediante el diseño de una revista que surgió con la finalidad de mantener viva y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas utilizadas dentro de sus platos típicos y tradicionales, así como conocer las costumbres que van arraigadas en los habitantes. Con el pasar de los años, ya que hoy en día toda esta historia y cultura propia se está perdiendo totalmente con las nuevas generaciones.

La cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación. El patrimonio cultural es el legado más grande que un pueblo puede heredar, por ello conservarlo sería un punto fundamental dentro del desarrollo de esta investigación realizada.

- **MODELO OPERATIVO DE PROPUESTA**

La Revista “AVENTURA PALLATANGA”, está diseñada con una portada donde se representa su clima privilegiado que es denominado “El mejor clima del mundo” su exuberante fauna la cascada Santa Rosa en la comunidad San Carlos en fin el Paraíso Subtropical ubicado en la Provincia de Chimborazo Está organizado por temas que van desde su historia, turismo, gastronomía que ofrece el cantón donde constan los ingredientes, preparación y la fotografía del plato.

- **ESQUEMA DE LA REVISTA**

<p style="text-align: center;">Portada</p>	<p>Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de la revista, diseñada para hacerle identificable, el texto color blanco, verde, café y negro, con una imagen de fondo de la cascada Santa Rosa en la Comunidad “San Carlos”</p> <p>Nombre de la revista: “AVENTURA PALLATANGA”</p> <p>Títulos: Historia, Turismo y Gastronomía</p> <p>Lugar: Cantón Pallatanga</p> <p>Tipo de Papel: Papel couché</p> <p>Tamaño: 270 mm. x 210 mm.</p>
<p>Contraportada</p>	<p>Fondo fotografía Reina Palla, color café.</p>
<p>Índice</p>	<p>En donde se encuentra todo el contenido con el número de página correspondiente, los antecedentes, historia, división política, hidrografía, producción, rutas turísticas y gastronomía.</p>

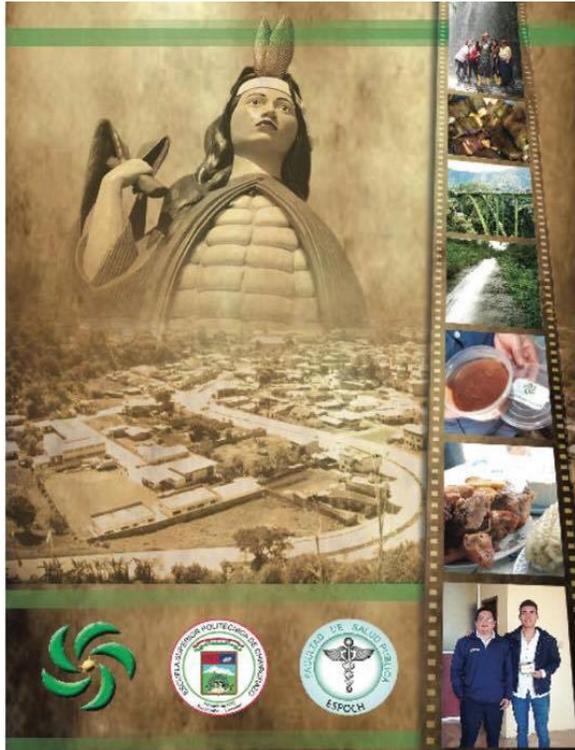
<p>Cuerpo de la obra</p>	<p>Presentación manual, aquí se encuentra la información básica de cada uno de los platos típicos y tradicionales de los establecimientos que fueron parte del estudio, con sus ingredientes, preparación y fotografía.</p>
<p>Fotografías</p>	<p>En cada una de las recetas se muestra las fotografías con nombre del plato típico. El tamaño de la fotografía no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran hasta más de un elemento y no se establecen ángulos</p>

D. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Portada



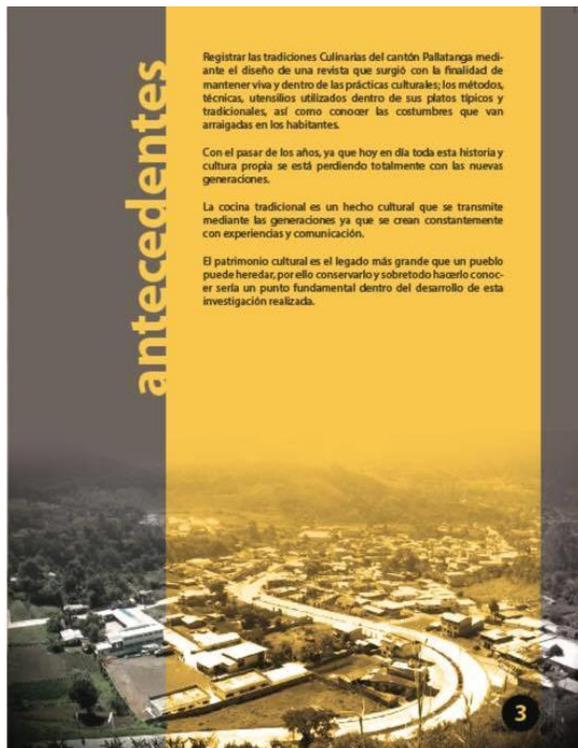
Contraportada



Índice

Contenido	Pag.
Antecedentes	3
Historia	4
División Política	5
Hidrografía	6
Producción y Turismo	7
Recetas Tradicionales	8
Gastronomía	9
- Caldo de Gallina Criolla	10
- Manestrón	11
- Sancocho de Pescado	12
- Caldo de patas	13
- Fritada	14
- Aji de Cuy	15
- Malto de Tilapia	16
- Tamal de Yuca	17
- Empanada de Verde	18
- Bolón de Yuca	19
- Chicha de Yuca	20
- Chigüilles	21
- Tortillas de Harina de Trigo	22
- Tortillas de Papa China	23
- Dulce de Frejol	24
- Canelas	25
- Choclo con Queso y Habas	26
- Chicha de Malz	27

Cuerpo de la obra



antecedentes

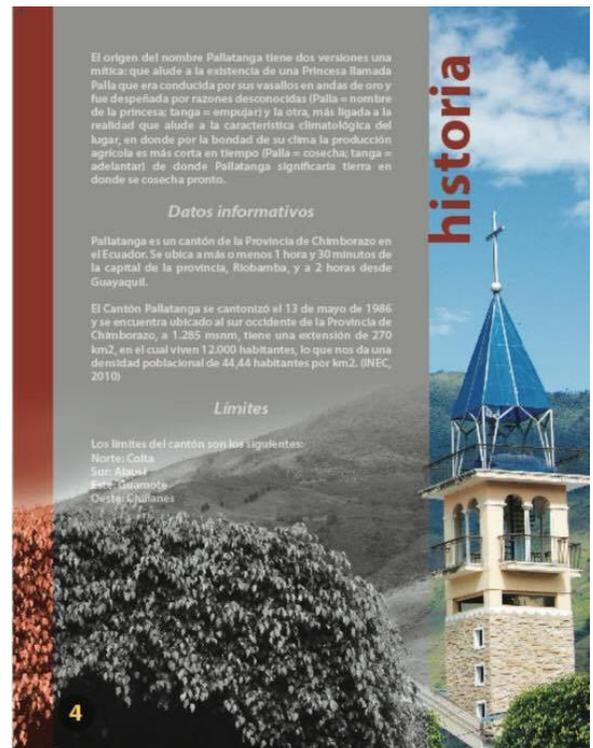
Registrar las tradiciones Culinarias del cantón Pallatanga mediante el diseño de una revista que surgió con la finalidad de mantener viva y dentro de las prácticas culturales; los métodos, técnicas, utensilios utilizados dentro de sus platos típicos y tradicionales, así como conocer las costumbres que van arraigadas en los habitantes.

Con el pasar de los años, ya que hoy en día toda esta historia y cultura propia se está perdiendo totalmente con las nuevas generaciones.

La cocina tradicional es un hecho cultural que se transmite mediante las generaciones ya que se crean constantemente con experiencias y comunicación.

El patrimonio cultural es el legado más grande que un pueblo puede heredar, por ello conservarlo y sobretodo hacerlo conocer sería un punto fundamental dentro del desarrollo de esta investigación realizada.

3



historia

El origen del nombre Pallatanga tiene dos versiones una mítica: que alude a la existencia de una Princesa llamada Palla que era conducida por sus vasallos en andas de oro y fue despenada por razones desconocidas (Palla = nombre de la princesa; tanga = empujar) y la otra, más ligada a la realidad que alude a la característica climatológica del lugar, en donde por la bondad de su clima la producción agrícola es más corta en tiempo (Palla = cosecha; tanga = adelantar) de donde Pallatanga significaría tierra en donde se cosecha pronto.

Datos informativos

Pallatanga es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Se ubica a más o menos 1 hora y 30 minutos de la capital de la provincia, Riobamba, y a 2 horas desde Guayaquil.

El Cantón Pallatanga se cantonizó el 13 de mayo de 1986 y se encuentra ubicado al sur occidente de la Provincia de Chimborazo, a 1.285 metros, tiene una extensión de 270 km², en el cual viven 12.000 habitantes, lo que nos da una densidad poblacional de 44,44 habitantes por km². (INEC, 2010)

Límites

Los límites del cantón son los siguientes:
 Norte: Colta
 Sur: Alacalí
 Este: Guarumote
 Oeste: Chillanes

4

Cuerpo de la obra

división política

División política

El cantón Pallatanga no cuenta con parroquias rurales, únicamente está conformado por: la matriz, 64 comunidades, 10 cooperativas propietarias de páramos y 24 barrios urbanos. (INEC, 2010)

Clima

El clima de Pallatanga es Ecuatorial mesotérmico semi-húmedo y Ecuatorial de alta montaña, su temperatura media es de 18.5 °C, la precipitación promedio anual fluctúa entre los 500 y 1000 mm. (INFOPLAN, 2002)

Etnografía

Este población de origen indígena y mestizo, provenientes de otros cantones, especialmente Colta y Guamote; antaño era cuna de la nobleza de Chimborazo.



5

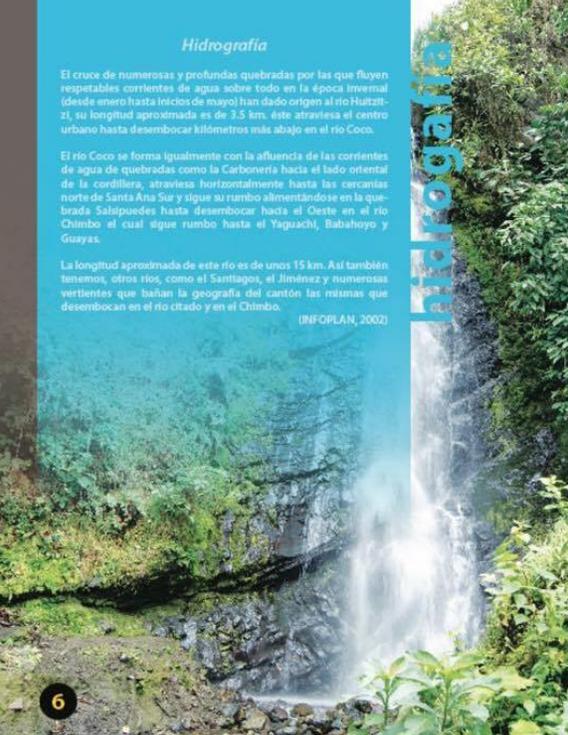
Hidrografía

El cruce de numerosas y profundas quebradas por las que fluyen respetables corrientes de agua sobre todo en la época invernal (desde enero hasta inicios de mayo) han dado origen al río Huatzitzil, su longitud aproximada es de 7.5 km, éste atraviesa el centro urbano hasta desembocar kilómetros más abajo en el río Coco.

El río Coco se forma igualmente con la afluencia de las corrientes de agua de quebradas como la Carbonería hacia el lado oriental de la cordillera, atraviesa horizontalmente hasta las cercanías norte de Santa Ana Sur y sigue su rumbo alejándose en la quebrada Salapondos hasta desembocar hacia el Oeste en el río Chimbo al cual sigue rumbo hasta el Yaguachi, Babahoyo y Guayas.

La longitud aproximada de este río es de unos 15 km. Así también tenemos, otros ríos, como el Santiagos, el Jiménez y numerosas vertientes que bañan la geografía del cantón las mismas que desembocan en el río citado y en el Chimbo. (INFOPLAN, 2002)

hidrografía



6

producción & turismo

Producción

Pallatanga, desde siempre se ha convertido en un bastión productivo que abastece a la Costa y la sierra ecuatoriana. La economía del cantón Pallatanga, se basa en actividades de carácter agrícola y ganadero con el 71.43% en el área rural sin duda, la fertilidad de sus tierras permiten la producción de frijol y maíz en algunas variedades, papa, habas, cebada, arveja, tomate riñón, pepino, trutilla, mora, tomate de árbol, entre los principales productos.

Es importante destacar el crecimiento del sector ganadero, la producción de leche del cantón comparativamente a nivel Provincial no es representativa, pero, sí constituye una fuente de ingreso importante a las familias de Pallatanga. Otras actividades importantes son el turismo, que empieza a desarrollarse a buen ritmo, crianza de especies menores, actividades artesanales.

Atractivos y Recursos Turísticos

Las condiciones climáticas y geográficas han convertido a Pallatanga en un territorio en el cual se puede disfrutar de una variedad de microclimas ubicados entre los 1000 y 4357 msnm; gozando así de un clima subtropical en la zona baja hasta un espectacular páramo en la zona alta del territorio.



7

Cascadas, miradores naturales, bosques nativos, permiten que el visitante disfrute de una experiencia natural durante el recorrido que ofrecen las cuatro rutas turísticas que posee este Páramo Subtropical de Chimborazo.

Rutas Senderos Ecológicos



Ruta	Lugares turísticos	Tiempo
1	1.- Cascada San Jorge Buja (cuatro cascadas)	3 horas
	2.- Cascada Guanguachi 1	2 horas
	3.- Cascada Guanguachi 2	3 horas
	4.- Cascada Chozasal (Práctica de Canopy)	1 hora
2	5.- Cascada Yahuarcocha 1	2 horas
	6.- Cascada Yahuarcocha 2	2 horas
	7.- Cascada Palmal 1	2 horas
	8.- Cascada Palmal 2	2 horas
3	9.- Bosque Primario Buzungo	2 horas
	10.- Cascada Sin Rafael	1 hora
	11.- Mirador la Cocha	1 hora
4	12.- Río Pangor	1 hora
	13.- Troncales de Trigoloma	1 hora
	14.- Cascada Santa Ana	2 horas
	15.- Cascada Santa Rosa	2 horas

rutas turísticas

8

Gastronomía del cantón



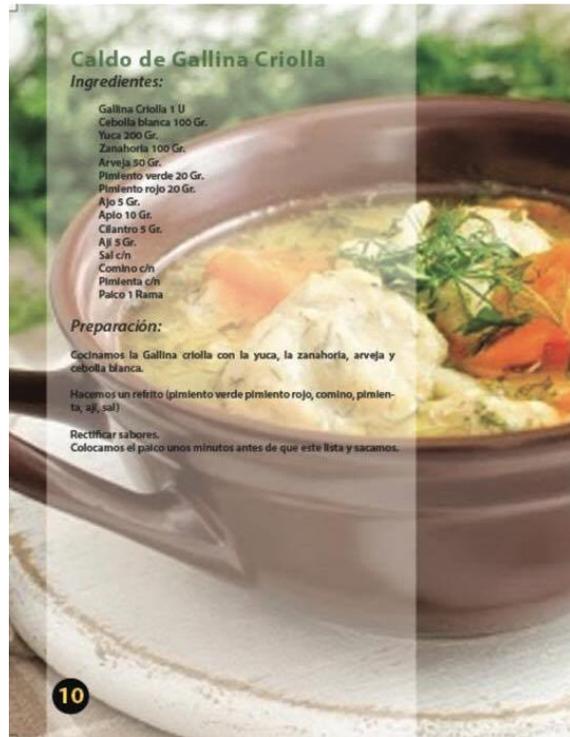
gastronomía

En Pallatanga el visitante puede deleitar su paladar, degustando platos exquisitos y tradicionales de la localidad, que forman parte de nuestra gastronomía nacional.

- Caklo de Gallina Criolla
- Menestrón
- Sancocho de Pescado
- Caldo de patas
- Fritiado
- Aji de Guay
- Maito de Títipa
- Tamal de Yuca
- Empanada de Verde
- Bolón de Verde
- Chicha de Yuca
- Chigüilles
- Tortillas de Harina de Trigo
- Tortillas de Papa China
- Dulce de Frejol
- Canelas
- Choclo con Queso y Habas
- Chicha de Maíz

Preparados por las manos laboriosas de nuestras habitantes y ofreciendo al turista la oportunidad única de disfrutar de una gastronomía diferente.

9



Caldo de Gallina Criolla

Ingredientes:

- Gallina Criolla 1 U
- Cebolla blanca 100 Gr.
- Yuca 200 Gr.
- Zanahoria 100 Gr.
- Arveja 50 Gr.
- Pimiento verde 20 Gr.
- Pimiento rojo 20 Gr.
- Ajo 5 Gr.
- Aplo 10 Gr.
- Céantro 5 Gr.
- Aji 5 Gr.
- Sal c/n
- Comino c/n
- Pimienta c/n
- Paico 1 Rama

Preparación:

Cocinamos la Gallina criolla con la yuca, la zanahoria, arveja y cebolla blanca.

Hacemos un refrito (pimiento verde pimiento rojo, comino, pimienta, aji, sal)

Rectificar sabores.

Colocamos el paico unos minutos antes de que este lista y sacamos.

10



Menestrón

Ingredientes:

- Carne de cerdo 456 Gr.
- Frejol morado 400 Gr.
- Fideo macarrón 200 Gr.
- Yuca 550 Gr.
- Céantro 30 Gr.
- Comino C/n
- Pimienta C/n
- Cebolla blanca 100 Gr.
- Achiote 50 Gr.
- Sal C/n
- Albahaca 10 Gr.
- Manteca de chancho 30 Gr.

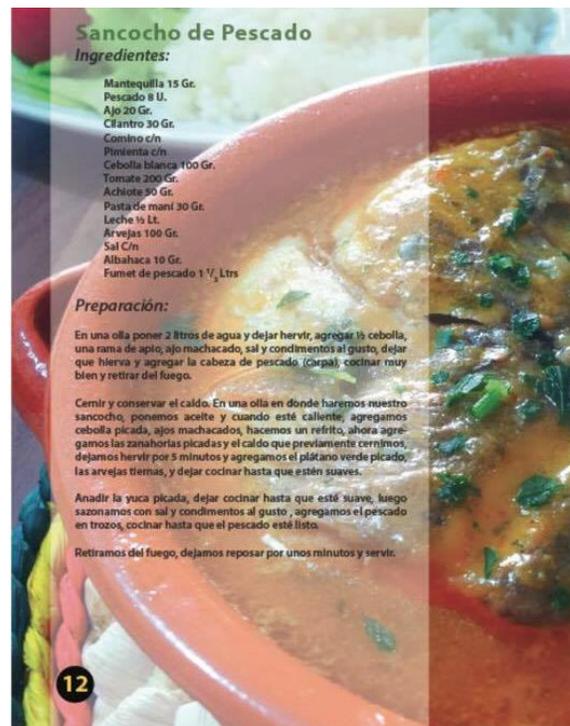
Preparación:

Se remoja el fréjol con la carne de chancho se prepara un buen caldo, se pone el fréjol remojado, la manteca y todas las especias.

Cuando el fréjol esté ya suave se ponen las yucas en pedazos, se añade el fideo y la leche.

Este es un platillo muy fácil de preparar es un plato típico del cantón.

11



Sancocho de Pescado

Ingredientes:

- Mantequilla 15 Gr.
- Pescado 8 U.
- Ajo 20 Gr.
- Céantro 30 Gr.
- Comino c/n
- Pimienta c/n
- Cebolla blanca 100 Gr.
- Tomate 200 Gr.
- Achiote 30 Gr.
- Pasta de mani 30 Gr.
- Leche 15 Lt.
- Arvejas 100 Gr.
- Sal C/n
- Albahaca 10 Gr.
- Fumet de pescado 1 1/2 Ltrs

Preparación:

En una olla poner 2 litros de agua y dejar hervir, agregar 15 cebolla, una rama de ajo machacado, sal y condimentos al gusto, dejar que hierva y agregar la cabeza de pescado (Carpas) cocinar muy bien y retirar del fuego.

Cernir y conservar el caldo. En una olla en donde haremos nuestro sancocho, ponemos aceite y cuando esté caliente, agregamos cebolla picada, ajos machacados, hacemos un refrito, ahora agregamos las zanahorias picadas y el caldo que previamente cernimos, dejamos hervir por 5 minutos y agregamos el plátano verde picado, las arvejas tiernas, y dejar cocinar hasta que estén suaves.

Añadir la yuca picada, dejar cocinar hasta que esté suave, luego sazonamos con sal y condimentos al gusto, agregamos el pescado en trozos, cocinar hasta que el pescado esté listo.

Retiramos del fuego, dejamos reposar por unos minutos y servir.

12

Gastronomía del cantón



Caldo de patas
Ingredientes:

- Pata de Cerdo 50 Gr.
- Cebollas blancas 50 Gr.
- Cebolla paitaña C/n
- Mote cocinado C/n
- Orégano C/n
- Maní en pasta 15Gr.
- Leche 1 ½ Ltz
- Cilantro 15 Gr.
- Pasta de ajo 500 Cc.
- Comino 15 Gr.
- Sal 250 Gr.
- Pimienta negra 100 Gr.
- Manteca de chanchito 100 Gr.
- Achilote 500 Gr.
- Cebollas blancas 50 Gr.

Preparación:

Ponga las patas de cerdo en una olla grande junto con los dientes de ajo aplastados, la cebolla colorada picada, las ramitas de cilantro y perejil, una pizca de comino, la sal, la pimienta y el agua. Haga hervir, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 horas.

Agregue la yuca, cocine hasta que la yuca y los patas de res estén suaves, aproximadamente unos 20-30 minutos.

Quite del fuego y con cuidado drene el caldo y guardarlo para el refrito.

Quite los huesos de las patas y corte la carne que queda en trozos pequeños.

Prepare un refrito para el caldo usando un par de cucharadas de la grasa del caldo de patas: caliente la grasa a fuego medio en una olla para sopas, agregue la cebolla blanca picada, el ajo machacado, el orégano, el achilote, comino, sal y pimienta.

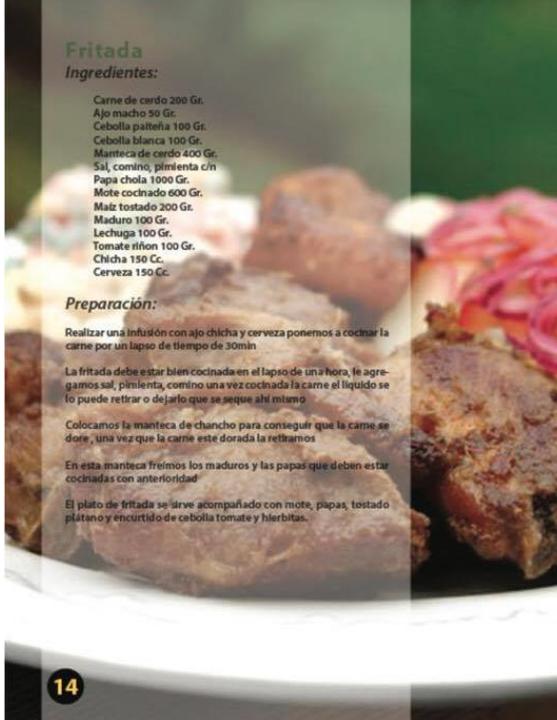
Mezcle la manteca de maní con la leche y agréguela al refrito, revuelva bien hasta que esté bien disuelta.

Añada el caldo, los trocitos de carne de las patas de cerdo, la yuca y el mote cocido.

Cocine a fuego lento durante unos 20-25 minutos.

Sirva espolvoreado con el cilantro picado y cebollita verde picada.

13



Fritada
Ingredientes:

- Carne de cerdo 200 Gr.
- Ajo macho 50 Gr.
- Cebolla paitaña 100 Gr.
- Cebolla blanca 100 Gr.
- Manteca de cerdo 400 Gr.
- Sal, comino, pimienta c/n
- Papa chola 1000 Gr.
- Mote cocinado 600 Gr.
- Maiz tostado 200 Gr.
- Maduro 100 Gr.
- Lechuga 100 Gr.
- Tomate riñon 100 Gr.
- Chicha 150 Cc.
- Cerveza 150 Cc.

Preparación:

Realizar una infusión con ajo chicha y cerveza ponemos a cocinar la carne por un lapso de tiempo de 30min

La fritada debe estar bien cocinada en el lapso de una hora, le agregamos sal, pimienta, comino una vez cocinada la carne el líquido se lo puede retirar o dejarlo que se seque ahí mismo

Colocamos la manteca de chanchito para conseguir que la carne se dore, una vez que la carne este dorada la retiramos

En esta manteca freímos los maduros y las papas que deben estar cocinadas con anterioridad

El plato de fritada se sirve acompañado con mote, papas, maiz tostado, plátano y encurtido de cebolla tomate y hierbitas.

14



Aji de Cuy
Ingredientes:

- Cuy 1 Un.
- Cerveza 600 Cc.
- Sal en grano 100 Gr.
- Papa chola o Cestiba 1300 Gr.
- Achilote 20 Gr.
- Ajo 3 Gr.
- Lechuga 750 Gr.
- Cebolla blanca 100 Gr.
- Cilantro 30 Gr.
- Aji 20 Gr.
- Sal c/n.
- Pimienta c/n.
- Comino c/n.
- Maní 100 Gr.
- Manteca de chanchito 25 Gr.
- Pan 1 Un.
- Lechuga 1 Un.
- Tomate 1 Un.
- Cilantro y perejil c/n.

Preparación:

El Aji de cuy consistente en un cuy asado a la brasa, se lo sirve con papa entera, patadas, en salsa de maní o papa de sambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro, más la salsa de aji para quienes gustan el picante.

Lavarlos al cuy y lo adobamos con un atado de hierbas, ajo, comino y pimienta lo colocamos con sal en grano y lo dejamos tapado por 30 min. Aproximadamente.

Escurremos el agua y lo asamos con un atado de hierbas por unos 45 min lo revisamos, lo pintamos con achilote y esperamos que se dore en 20 aproximadamente.

15



Maito de Tilapia
Ingredientes:

- Hojas de bijao 15 u.
- Tilapia entera 3 u.
- Cebolla paitaña 100 Gr.
- Tomate riñón 100 Gr.
- Limón meyer 10 u.
- Plátano verde 100 Gr.
- Sal, pimienta c/n.
- Yuca amarilla 2 u.
- Acete vegetal 1 lt.

Preparación:

Cortamos la tilapia por la mitad y la dejamos macerar en ajo.

Envolvemos en hojas de bijao sujetando las mismas con paja toquilla.

Se cocion en sudado de 20 a 25 min.

Realizamos un encurtido.

Cortar las yucas cocinarlas y freirlas.

Servir acompañado de yuca, encurtido y limón

16

Gastronomía del cantón



Tamal de Yuca

Ingredientes:

Yuca 1 1/2 lb.
Carne molida de chancho 100 Gr.
Carne molida de res 150 Gr.
Manteca de chancho 20 Gr.
Achiote 50 Gr.
Pimiento rojo y verde 100 Gr.
Cebolla blanca 100 Gr.
Cebolla palleña 100 Gr.
Ajo 10 Gr.
Clantro, perejil 50 Gr.
Sal, pimienta, comino c/n.
Huevo 2 u.
Hojas de bijao

Preparación:

Cocinamos la yuca con sal, achiote y la majamos.

Para el relleno realizamos un refrito con ajo, hiervas, manteca de chancho achiote, sal, comino, pimienta, cebolla blanca, cebolla palleña

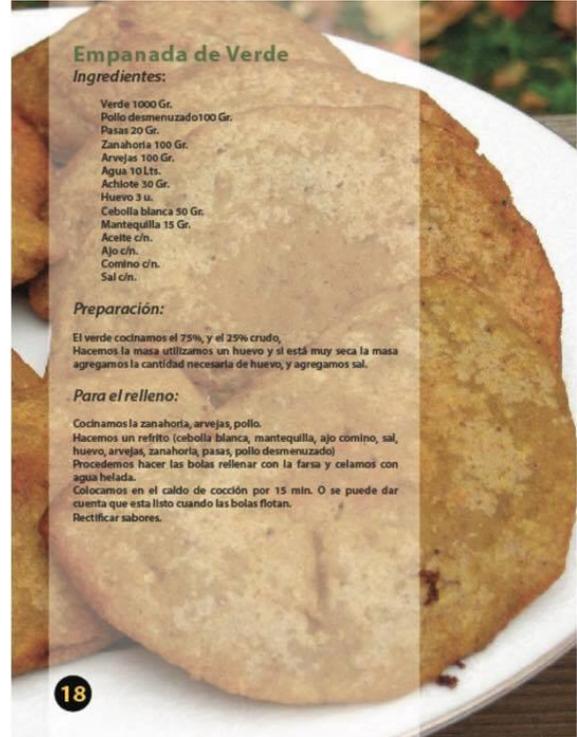
En este refrito agregamos la carne hasta obtener un tipo estofado

Realizar la masa de yuca agregando un poco de líquido del estofado

Luego colocamos en la hoja de bijao, primero la masa de yuca luego el refrito de carne y agregamos unos pimientos rojos y verdes, mas el huevo cocinado cortado en rodajas

Su cocción es de 20 a 25 min en una olla tamalera.

17



Empanada de Verde

Ingredientes:

Verde 1000 Gr.
Pollo desmenuzado 100 Gr.
Pasas 20 Gr.
Zanahoria 100 Gr.
Arvejas 100 Gr.
Agua 10 Lts.
Achiote 30 Gr.
Huevo 3 u.
Cebolla blanca 50 Gr.
Mantquilla 15 Gr.
Aceite c/n.
Ajo c/n.
Comino c/n.
Sal c/n.

Preparación:

El verde cocinamos el 75%, y el 25% crudo, Hacemos la masa utilizamos un huevo y si está muy seca la masa agregamos la cantidad necesaria de huevo, y agregamos sal.

Para el relleno:

Cocinamos la zanahoria, arvejas, pollo.

Hacemos un refrito (cebolla blanca, mantquilla, ajo comino, sal, huevo, arvejas, zanahoria, pasas, pollo desmenuzado)

Procedemos hacer las bolas rellenas con la farsa y celamos con agua helada.

Colocamos en el caldo de cocción por 15 min. O se puede dar cuenta que esta listo cuando las bolas flotan.

Rectificar sabores.

18



Bolón de Verde

Ingredientes:

Verde 1000 Gr.
Chicharon 200 Gr.
Manteca de chancho 100 Gr.
Agua 10000 Gr.
Achiote 30 Gr.
Huevo 1 u.
Ajl 1 u.
Aceite c/n.
Cebolla blanca c/n.
Ajo c/n.
Comino c/n.
Sal c/n.

Preparación:

Cocinamos el verde en una olla de presión.

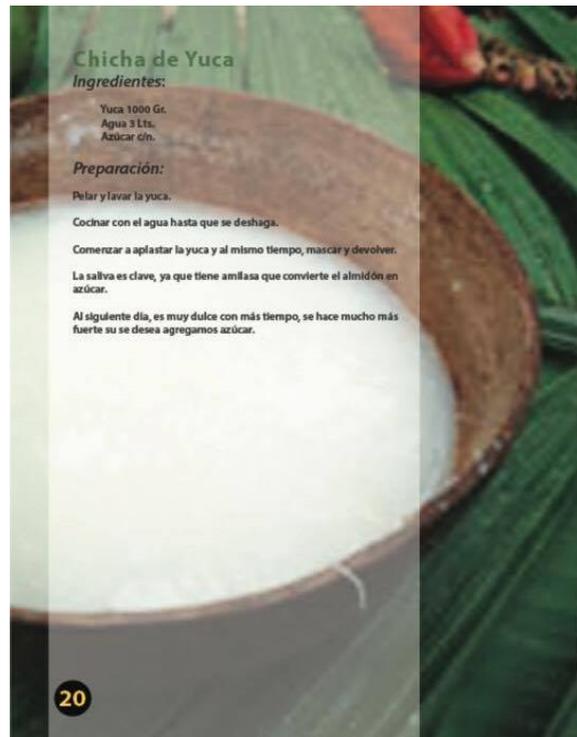
Luego que está bien cocinado aplastamos, colocamos el huevo, el ajo, la cebolla, un trozo pequeño de ajl, sal y comino.

Mesclamos bien.

Hacemos bolitas y en el centro colocamos el chicharon.

Freímos y servimos.

19



Chicha de Yuca

Ingredientes:

Yuca 1000 Gr.
Agua 3 Lts.
Azúcar c/n.

Preparación:

Pelar y lavar la yuca.

Cocinar con el agua hasta que se deshaga.

Comenzar a aplastar la yuca y al mismo tiempo, mascar y devolver.

La saliva es clave, ya que tiene amilasa que convierte el almidón en azúcar.

Al siguiente día, es muy dulce con más tiempo, se hace mucho más fuerte su se desea agregamos azúcar.

20

Gastronomía del cantón



Chigüiles

Ingredientes:

- Harina de maíz 1 Lb.
- Agua 4 Tzs.
- Manteca de chancho 1 Cda.
- Huevos 3 u.
- Mantequilla 1 Cda.
- Queso 250 Gr.
- Hojas de maíz 20 u.
- Cebolla blanca c/n.
- Sal c/n.

Preparación:

En una olla grande cocine el agua con la cebolla, la sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, añada la harina y deje reposar unos minutos antes de mezclar.

Durante cinco minutos haga movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes. Baje la intensidad de la llama y siga mezclando la masa.

Para saber si está lista, verifique si en el fondo se ha formado una costra. Cuando está, agregue la cantidad de manteca necesaria que le da a la masa una textura consistente para amasar con la mano.

Tome un poco de masa, forme una bolita con un pequeño orificio y rellénela con abundante queso desmenuzado y mezclado con achíute.

Para darle forma de chigüil, coloque la masa en la palma de la mano y con la otra mano, trabájela hasta que adquiere forma cóncava.

Coloque la masa en la hoja, ponga en medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace el doblez.

Una vez envueltos, lleve a una tamalera por 45 minutos o hasta que la hoja se vuelva amarillenta. Sirva acompañado de una taza de café pasado.

21



Tortillas de Harina de Trigo

Ingredientes:

- Harina de maíz 1 Lb.
- Agua 4 Tzs.
- Manteca de chancho 2 Cda.
- Queso 250 Gr.
- Sal c/n.

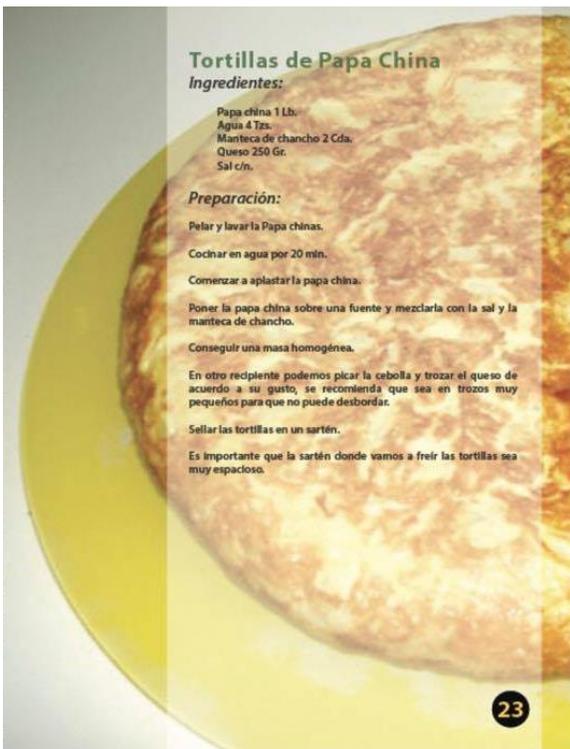
Preparación:

Poner la harina sobre una fuente y mezclarla con agua y sal conseguir una masa homogénea dejarla reposar por varios minutos.

En otro recipiente podemos picar la cebolla y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar de la tortilla de maíz.

Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espaciosa.

22



Tortillas de Papa China

Ingredientes:

- Papa china 1 Lb.
- Agua 4 Tzs.
- Manteca de chancho 2 Cda.
- Queso 250 Gr.
- Sal c/n.

Preparación:

Pelar y lavar la Papa china.

Cochinar en agua por 20 min.

Comenzar a aplastar la papa china.

Poner la papa china sobre una fuente y mezclarla con la sal y la manteca de chancho.

Conseguir una masa homogénea.

En otro recipiente podemos picar la cebolla y trozar el queso de acuerdo a su gusto, se recomienda que sea en trozos muy pequeños para que no puede desbordar.

Sellar las tortillas en un sartén.

Es importante que la sartén donde vamos a freír las tortillas sea muy espaciosa.

23



Dulce de Frejol

Ingredientes:

- Frejol canario 1000 Gr.
- Leche 2 Lt.
- Panela molida 250 Gr.
- Canela c/n.
- Esencia de vainilla 5 ml.

Preparación:

Frejol canario bien cocido.

Lo licuamos con leche.

Ponerlo en una olla.

Hervir a fuego lento.

Agregar la panela molida, canela y esencia de vainilla.

Después de 15 min esta listo para servir.

24

VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. CONCLUSIONES

- Al analizar los referentes teóricos para esta investigación se pudo diferenciar de manera precisa lo que es la gastronomía típica y la gastronomía tradicional, la primera es una gastronomía que se caracteriza por la trayectoria que tienen sus preparaciones es decir por la frecuencia con la que se las realiza, las mismas que son elaboradas a base de productos locales pero que no tiene fundamento histórico cuyos platos representativos son la fritada, el caldo de pata entre otros a diferencia de la gastronomía tradicional que se caracteriza por que en sus preparaciones se utilizan ingredientes con fundamento histórico, tradicionales que en su mayoría están relacionados con fiestas, costumbres, ritos, religión es decir platos que tengan antecedentes culturales ligados a tiempos pasados, cosechas, siembras como por ejemplo la chicha por el maíz y la yuca, el ají de cuy, choclos con habas cocinadas, etc.
- Mediante la investigación exploratoria de campo se pudo elaborar el inventario gastronómico del cantón Pallatanga, y así determinar toda la cultura popular los métodos, técnicas, ingredientes, utensilios, para la elaboración de los platos típicos y tradicionales. Las entrevistas fueron muy importantes en esta investigación ya que nos ayudaron a corroborar toda la información recolectada para el registro de los platos tradicionales y típicos.
- Se concluye que la gastronomía local es desconocida para muchos de los habitantes del cantón Pallatanga, así como las costumbres, tradiciones y expresiones culturales que conforman su identidad, es por ello que esta revista será de gran importancia como medio informativo para habitantes locales y visitantes.

B. RECOMENDACIONES

- Se recomienda la actualización de información para poder promocionar de mejor forma el cantón donde abarque temas históricos, como los productos que se cultivan, su gastronomía, tradiciones, expresiones culturales con la finalidad de que dicha información sea útil para personas que necesiten de esta documentación la cual ayudaría a enriquecer sus conocimientos y de esta manera mantener vivo el patrimonio del cantón el cual pueda ser transmitido de generación en generación.
- Fomentar los atractivos realizando ferias informativas con el objeto de dar a conocer las costumbres, tradiciones, expresiones culturales, gastronomía típica y tradicional del cantón Pallatanga consiguiendo de esta manera fortalecer y conservar la identidad.
- Se recomienda la utilización de los productos locales y más representativos, así como las especias que los acompañan, procurando utilizar los métodos de cocción apropiados que les brinda ese sabor característico a las preparaciones y que las hace únicas del lugar logrando de esta forma mantener la tradición.

VII. **ANEXOS**

Anexo N-1

FICHA DEL INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL (INPC)

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
			CÓDIGO
			016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		<input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas:			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
Grupo social		Lengua (s)	
Subámbito		Detalle del subámbito	

Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos					
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora:				
Inventariado por:				
Revisado por:				
Registro Fotográfico:				

Anexo N-2

ENTREVISTA

- ¿Cuál es el nombre del plato?
- ¿Cómo denominaría este plato típico o tradicional?
- ¿Si el plato es tradicional en que fechas se lo prepara o en que fechas vende más?
- ¿Cómo considera usted el alcance del plato: local, provincial, regional, nacional o internacional?
- ¿Qué ingredientes conforman el plato?
- ¿En qué lugar consigue sus ingredientes para la preparación de dicho plato?
- ¿Cuál es su preparación?
- ¿Qué utensilios utiliza para su elaboración?
- ¿La procedencia del saber de dicha preparación como se ha transmitido y como usted cree que se transmitirá?
 - a. -Padres-Hijos,
 - b. -Maestro-Aprendiz,
 - c. -Centro de capacitación,
 - d. -Otros.
- ¿Cómo considera usted el consumo de este plato?
- ¿Ha sufrido algún tipo de cambio o alteración en la preparación de dicho plato a lo largo de estos años?
- ¿Tiene otro tipo de actividades a las que se dedica usted?

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Cocina Ecuatoriana. (2008). ecuador: lexis 2008.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (14 de Mayo de 2015). Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>

Comida típica ecuatoriana. (12 de 07 de 2016). Obtenido de Comida típica ecuatoriana: <https://ecuatorianosenelmundo.wordpress.com/ecuador-y-su-historia/gastronomia/189-2/>

DeConceptos.com. (8 de Junio de 2016). Obtenido de DeConceptos.com: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:vBViu1KfcuAJ:deconceptos.com/ciencias-sociales/rito+&cd=4&hl=es&ct=clnk&gl=ec>

Hielo raspado. (12 de 07 de 2016). Obtenido de Hielo raspado: <http://lasaludfamiliar.com/caja-de-cerebro/conocimiento-4411.html>

Colaciones una dulce tradicion. (14 de 07 de 2016). *Familia*, 3.

Agusto, C. (2006). *Metodologia de la Investigacion para Administracion, Humanidades y Ciencias Sociales*. Mexico: Naucalpan.

Aleixandre, V. (15 de 06 de 2016). *Tradiciones culturales*. Obtenido de Tradiciones culturales: <http://misesecundaria.com/Main/TradicionesCulturales>

Alexandra, A. (12 de 07 de 2016). *Colada morada, bebida creada en los Andes para honrar a muertos*. Obtenido de Colada morada, bebida creada en los Andes para honrar a muertos: <http://www.eluniverso.com/vida->

estilo/2014/11/01/nota/4171146/colada-morada-bebida-creada-andes-honrar-muertos

Alfonso, T. (06 de 07 de 2016). *Helados de paila una golosina exquisita y natural* .

Obtenido de Helados de paila una golosina exquisita y natural :

<http://www.surtrek.org/blog/helados-de-paila/>

Alsina, M. R. (1999). Comunicacion Intercultural. En M. R. Alsina, *Comunicacion Intercultural* (pág. 52). España: Anthropos.

Andalucia, J. (2007). *La recuperación de la memoria histórica: una perspectiva transversal desde las Ciencias Sociales*. Sevilla: Centro de Estudios Andaluces.

Antillón, J. J. (2004). La Evolucion de la Cultura: de las Cavernas a la Globalizacion del Conocimiento. En J. J. Antillón, *La Evolucion de la Cultura: de las Cavernas a la Globalizacion del Conocimiento* (pág. 13). Costa Rica: UCR.

Antonio, C. (12 de 07 de 2016). *tortillas*. Obtenido de tortillas:

<http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/tortillas.htm>

Apolo, M. E. (2000). Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural.

En M. E. Apolo, *Los Mestizos Ecuatorianos y las Señales de Identidad Cultural* (págs. 106-107). Quito: Tramasocial.

Arango, L. A. (13 de Mayo de 2015). *BANCO DE LA REPÚBLICA ACTIVIDAD CULTURAL*. Obtenido de BANCO DE LA REPÚBLICA ACTIVIDAD CULTURAL:

<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:BIKk6IK34C8J:www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/literatura/mito+&cd=7&hl=es&ct=clnk&gl=ec>

Arias, P. G. (Mayo de 2002). *GUÍA ETNOGRÁFICA* . Obtenido de

<https://repository.unm.edu/bitstream/handle/1928/11741/Gu%C3%ADa%20etn>

ogr%C3%A1fica%20sistematizaci%C3%B3n%20de%20datos.pdf?sequence=1

Artacho, A. M., Artacho, J. A., & Lozano, R. (2007). Procesos de Cocina, Aspectos Transversales. En A. M. Artacho, J. A. Artacho, & R. Lozano, *Procesos de Cocina, Aspectos Transversales* (págs. 7-11). Madrid- España: Vision Libros.

Artacho, A., Artacho, J., & Lozano, R. (2007). En *Procesos de cocina* (págs. 7-9). Madrid, España: Vision libros.

Bagarozzi, D., & Anderson, S. (1996). Mitos. En *Mitos personales, matrimoniales y familiares* (primera ed., págs. 23-24). Barcelona, España: Paidós SAICF.

banrepcultural. (17 de 06 de 2016). *banrepcultural*. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/>:
http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/comunicacion/los_medios_de_comunicacion

Bassas Liberta. (1997). Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española. En B. Liberta, & Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española* (págs. 97-98). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.

Berchoux, J. (2010). La gastronomía o Los placeres de la mesa.

Biagini, H., & Roig, A. (2008). *Diccionario del pensamiento alternativo*. Buenos Aires: Biblos.

Bonte, P., & Iazard, M. (1996). *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Madrid: Akal ediciones.

Boullón, R. (1997). *Planificación del espacio turístico*. Mexico: Trillas.

Castro, J. (2010). Investigación de la cultura gastronómica del Cantón Arenilla, Provincia del Oro para el fortalecimiento del sector turístico . Riobamba .

Catarina. (20 de Julio de 2010). *Revista*. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/ldf/saucedo_r_kl/capitulo1.pdf

Cristina Barbolla Diz, N. B. (30 de 11 de 2010). *Investigación etnográfica.pdf*. Obtenido de Métodos de Investigación Educativa en Ed. Especial: https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf

DeConceptos.com. (8 de Junio de 2016). *DeConceptos.com*. Obtenido de DeConceptos.com: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:4KBTrsiqDcEJ:deconceptos.com/ciencias-sociales/celebracion+&cd=4&hl=es&ct=clnk&gl=ec>

Definicion abc.com. (15 de 06 de 2016). *Definicion abc*. Obtenido de Definicion abc: <http://www.definicionabc.com/historia/mitologia.php>

DIBAM. (2005). *Dirección de bibliotecas, archivos y museos*. Obtenido de http://www.dibam.cl/Vistas_Publicas/publicContenido/contenidoPublicDetalle.aspx?folio=4338

Ecuador. (11 de 06 de 2016). *canton chimbo*. Obtenido de canton chimbo: <http://www.ecuale.com/bolivar/chimbo.php>

El Universo. (12 de 07 de 2016). *La humita, herencia de los indios precolombinos*. Obtenido de La humita, herencia de los indios precolombinos: <http://www.eluniverso.com/2007/10/05/0001/18/7A3274663CDF46A790774242B93F50F6.html>

El Universo. (12 de 07 de 2016). *La tradición del hornado proviene de los españoles*. Obtenido de La tradición del hornado proviene de los españoles: <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/14/nota/3405581/tradicion-hornado-proviene-espanoles>

- Escobar**, D. R. (6 de abril de 2007). *Eticanet* . Obtenido de Medios de difusión, Escuela y Derechos:
http://www.ugr.es/~sevimeco/revistaeticanet/numero6/Ensayos/Medios_de_difusion.pdf
- Espinosa**, M. (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Quito: Tramasocial.
- Feliu**, J. (2002). *Conservar el devenir: en torno al patrimonio cultural valenciano*. Francia : Universidad de Jaume.
- Finkelkraut**, A. (1990). *La derrota del pensamiento*. Barcelona: Anagrama.
- Franco**, A. M. (2011). *La Gestion del Patrimonio Histórico como Instrumento para un Desarrollo Sostenible*. España: Salamanca.
- Freland**, F.-X. (2009). Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo. En F.-X. Freland, *Captar lo Inmaterial, Una Mirada al Patrimonio Vivo*. (pág. 23). Paris: Unesco.
- GAD Municipal de Pallatanga**. (25 de Febrero de 2016).
<http://www.municipiodepallatanga.gob.ec>. Recuperado el 11 de Julio de 2016, de <http://www.municipiodepallatanga.gob.ec/index.php/ciudad/demografia>
- Galeano**, M. E. (Julio 2004). Etnografía. En M. E. Galeano, *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa*. (pág. 57). MEDELLÍN, COLOMBIA: FONDO EDITORIAL.
- Galeano**, M. E. (Junio 2004). Características de la etnografía . En M. E. Galeano, *Diseño de proyectos en la investigación cualitativa* (pág. 57). MEDELLÍN, COLOMBIA : Fondo Editorial .
- Garcés**, L. B. (2000). Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy. En L. B. Garcés, *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.

- García, C.** (2008). *Carisma y liderazgo a través de la Gestión del propio miedo*. Bogotá: Norma .
- García, J., & Potayo, M. d.** (2002). *La función social del patrimonio histórico: El turismo cultural*. Cuenca: Universidad de Castilla - La Mancha.
- García, P.** (2011). *El patrimonio Cultural: Conceptos Básicos*. Zaragoza: Prensas Universidad de Zaragoza.
- García, P.** (2011). *El patrimonio cultural-conceptos basicos* (Primera ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.
- Geo, I. G.** (2002). <http://repositorio.cedia.org.ec>. Recuperado el 26 de Julio de 2016, de <http://repositorio.cedia.org.ec/bitstream/123456789/853/1/Perfil%20territorial%20PALLATANGA.pdf>
- Gordillo, N., & Rodríguez, S.** (julio de 2013). ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DEL MERCADO 25 DE JUNIO DE GUALACEO COMO APOYO A LA ACTIVIDAD. *Ensayo Académico*. Cuenca, Ecuador.
- Guerrero Arias, P.** (2002). *Guia etnografica* . Quito: Abya-Yala.
- Gustavo, L.** (12 de 07 de 2016). *Helados y produccion* . Obtenido de Helados y produccion : <http://www.monografias.com/trabajos87/helado-y-produccion-del-helado/helado-y-produccion-del-helado.shtml>
- Haro, A. G.** (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid: DYKINSON.S.L.
- Heinemann, K.** (2003). Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte. En K. Heinemann, *Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte* (pág. 176). Barcelona-España: Paidotribo .

- Hilse, C.** (2010). *Colección Nuevas Tecnologías y Sociedad*. peru: UGC.
- Hugo, G.** (12 de 07 de 2016). *HABA, VICIA FABA / LEGUMINOSAE*. Obtenido de HABA, VICIA FABA / LEGUMINOSAE: <http://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Origen-produccion-Haba.html>
- INEC.** (21 de Febrero de 2014). <http://app.sni.gob.ec/>. Recuperado el 10 de Jullio de 2016, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0608_PALLATANGA_CHIMBO_RAZO.pdf
- Jaramillo, L., Pizano, O., Zuleta, L., & Rey, G.** (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio: valoración de su impacto económico, cultural y social*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Jose, L.** (12 de 07 de 2016). *Antecedentes del banano y/o plátano*. Obtenido de Antecedentes del banano y/o plátano: <http://www.monografias.com/trabajos73/antecedentes-banano-platano/antecedentes-banano-platano.shtml>
- Landeau, R.** (2007). Elaboración de Trabajo de Investigación. En R. Landeau, *Elaboración de Trabajo de Investigación* (pág. 11). Venezuela : ALFA.
- Landeau, R.** (2007). *Elaboracion de trabajos de investigación* (Primera ed.). Venezuela: Alfa.
- Laylita.** (12 de 07 de 2016). *Fanesca ecuatoriana*. Obtenido de Fanesca ecuatoriana: <http://laylita.com/recetas/2008/03/21/fanesca-ecuatoriana/>
- Laylita.** (12 de 07 de 2016). *La fritada: plato típico de Ecuador*. Obtenido de La fritada: plato típico de Ecuador: <http://quecomer donde.es/america/la-fritada-plato-tipico-de-ecuador/>
- Llopis, R.** (2004). *Grupos de discusión* . Madrid : @ ESIC EDITORIAL .

- López, A., Carabias, L., & Dias, E.** (2011). En C. Lara (Ed.), *Ofertas Gastronomicas* (primera ed., pág. 3). Madrid, España: Quality SGE.
- López, C.** (1999). *El patrimonio cultural en el sistema de derechos fundamentales*. España: Universidad de Sevilla.
- López, F.** (2007). *Preelaboracion y Conservacion de Alimentos* .
- Mallarino, O. P.** (2004). la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio, Valoración de su Impacto Económico, Cultural y Social. En O. P. Mallarino, *la Fiesta la Otra Cara del Patrimonio, Valoración de su Impacto Económico, Cultural y Social*. (pág. 28). Bogota: Andres Bello.
- Marcos, G. P.** (15 de 06 de 2016). Obtenido de <http://www.omnibus.com/n21/fiesta.html>
- Marinela.** (05 de 07 de 2016). *Santuario del Guayco*. Obtenido de santuario del guayco: <http://santuariodelguayco.blogspot.com/2012/04/historia.html>
- Martinez.** (10 de 06 de 2016). *Metodologia etnografica*. Obtenido de metodologia etnografica: http://caterina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/sandoval_l_ma/capitulo5.pdf
- Mediano, C. M.** (2014). Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos. En C. M. Mediano, *Técnicas de Instrumentos de Recogida y Análisis de Datos* (pág. 58). Madrid: Unidad Didactica.
- Medrano, G.** (2001). *Danza de indios de Mesillas*. México: Colegio de Michoacán.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I.** (2015). *Introducción a la investigación de Mercados* (Segunda ed.). Madrid , España: @ ESIC EDITORIAL .

- Miguel** Jordá, J. (2011). Diccionario práctico de gastronomía y salud: Con más de 5.000 entradas, recetario, refranero y dichos populares del autor. Díaz de Santos.
- Miguel**, K. (12 de 07 de 2016). *Historia de la cocina y gastronomía* . Obtenido de Historia de la cocina y gastronomía : <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/empanada.htm>
- Ministerio** de Turismo. (27 de Diciembre de 2002). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de naTu. (2 de Agosto de 2010). Gastronomía del Ecuador. Obtenido de Gastronomía del Ecuador: <http://comidadelecuador.blogspot.com/2010/08/introduccion-la-gastronomia-del-ecuador.html>
- Ministerio** de Cultura y Patrimonio. (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario*, 2.
- Molano**, O. (2008). Identidad Cultural. *Identidad Cultural un concepto que evoluciona*, 73.
- Morote**, P. (s.f.). La leyenda y su valor didáctico. Valencia, España.
- Murcia**, A. d. (2008). *El Patrimonio Cultural Inmaterial*. Murcia: Ediciones tres fonteras.
- Naresh**, M. (2004). Investigación De Mercados En Efoque Aplicado. En M. Naresh, *Investigacion De Mercados En Efoque Aplicado* (pág. 39). México: Pearson Education.
- Narváez**, V. P. (2009). Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística. En V. P. Narváez, *Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística* (pág. 181). Santiago de Chile: RIL.

- Natalia**, O. (29 de 06 de 2016). *La magia d las palabras* . Obtenido de la magia de las palabras : <http://blogdenortiz.blogspot.com/2012/05/la-historia-de-las-palominas-de-maiz.html>
- Noel** Alfonso Rojas Guerrero . (26 de Febrero de 2016). *Prezi*. Obtenido de Qué es una revista virtual: <https://prezi.com/ax0mscbeljgo/que-es-una-revista-virtual/>
- Norrild**, J. (2003). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*.
- Olga** Plazo Mallarino, L. A. (2004). Fiesta. En L. A. Olga Plazo Mallarino, *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico cultural y social*. (págs. 20, 22). Bogotá : Convenio Andres Bello.
- Ortiz**, M. (2007). *Abordaje Hermenautico de la Investigacion Cualitativa*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia .
- Otlet**, P. (2007). El Tratado de Documentación. En P. Otlet, *El Tratado de Documentación* (pág. 335). Murcia: Edit.um.
- Pablo**, G. (12 de 07 de 2016). *Ecuador a la carta* . Obtenido de Ecuador a la carta : <http://ecuadoralacarta.blogspot.com/2007/06/choclo-con-habas.html>
- Patiño**, J. P. (4 de Agosto de 2015). *El Mundo.com*. Obtenido de El Mundo.com: http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_I_Oko
- Paula**, P. (2013). *repositorio.cedia.org.ec*. Recuperado el 16 de Julio de 2016, de <http://repositorio.cedia.org.ec/bitstream/123456789/853/1/Perfil%20territorial%20PALLATANGA.pdf>
- Paulina**, F. (11 de 06 de 2016). *Desarrollando Turismo en la provincia Bolivar* . Obtenido de Desarrollando Turismo en la provincia Bolivar : <http://paulina-fuentes.blogspot.com/2011/03/canton-san-jose-de-chimbo.html>

- Pazmiño, I.** (2011). Instructivo para fichas de Registro e Inventario. *Instructivo para fichas de Registro e Inventario*, 49.
- Peinado, J. I.** (2013). Métodos, Técnicas e instrumentos de la Investigación Criminológica. En J. I. Peinado, *Métodos, Técnicas e instrumentos de la Investigación Criminológica* (pág. 15). Madrid: Dykinson.
- Pino, Á. M.** (2013). Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina. En Á. M. Pino, *Comidas Bastardas, Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Venezuela: Cuarto Propio.
- Porras, A.** (2005). *Tiempo de Indios*. Quito.
- Querol, M.** (2010). *Manual de gestión del patrimonio cultural*. Madrid: Akal.
- Querol, M. Á.** (2010). Manual de Gestión del Patrimonio Cultural. En M. Á. Querol, *Manual de Gestión del Patrimonio Cultural* (pág. 252). Madrid: Gráficas Rogar.
- Rama, Á.** (2006). Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina. En Á. Rama, *Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina* (pág. 63). Montevideo-Uruguay: Trilce.
- Rodríguez Gomez.** (s.f.). *La investigación etnográfica*. Recuperado el 15 de 06 de 2016, de La investigación etnográfica : https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica_doc.pdf
- Rodríguez, J. P.** (17 de Febrero de 2012). *municipiodepallatanga.gob.ec*. Recuperado el 20 de Julio de 2016, de <http://www.municipiodepallatanga.gob.ec/index.php/ciudad/historia>
- Rodríguez, M.** (2005). *Metalurgia y Metalúrgicos en el Valle del Ebro*. Madrid.
- Rosana, G.** (2004). *La etnografía método campo y flexibilidad*. Colombia : Norma.

- Ruiz, F. J.** (2012). Temas de Investigación Comercial. En F. J. Ruiz, *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). *Metodología de la Investigación*. Peru: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica . En J. C. Sánchez, *Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica* (pág. 84). Madrid : Díaz de Santos S.A.
- Sandra, L.** (05 de noviembre de 2012). *comida tipica del ecuador*. Obtenido de comida tipica del ecuador :
<http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- Santana, L.** (2004). Cocina Ecuatoriana Tradicional 2. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Torres, B.** (2006). *Metodología de la Investigación para administración, humanidades y Ciencias Sociales* . Mexico: Naucalpan.
- Tylor, E.** (1994). *The Psychology of Culture*. Londres.
- UNESCO.** (2003). *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/unesco/about-us/>
- UNESCO.** (20 de Junio de 2007). *UNESCO*. Obtenido de Diversidad Cultural :
http://portal.unesco.org/culture/es/ev.php-URL_ID=34321&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- UNESCOCAT.** (2012). Metodología para el inventario del patrimonio Cultural Inmaterial. *centre unesco de Catalunya UNESCOCAT*, 19-23.
- Unigarro, C.** (2014). De la Chacra al Fogón. En C. Unigarro, *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.

Victoria, G. (11 de 06 de 2016). *Sitios turísticos en el canton chimbo*. Obtenido de Sitios turísticos en el canton chimbo:
<http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/lugares-turisticos/118-turismo-en-san-jose-de-chimbo/312-sitios-turisticos-en-el-canton-chimbo>

Yuni, J. A. (2006). *Técnicas Para Investigar* . En J. A. Yuni, *Técnicas Para Investigar* (págs. 30-32). España: Brujas.

Zallo, R. (1988). *Economía de la Comunicación y la Cultura*. En R. Zallo, *Economía de la Comunicación y la Cultura* (pág. 24). Madrid: Akal S.A.