



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN
TISALEO PROVINCIA DE TUNGURAHUA, COMO PATRIMONIO
CULTURAL INMATERIAL, 2016”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Etnografía

Previo a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

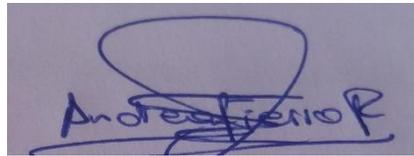
BETTY AVIGAIL CALUÑA ILBAY

RIOBAMBA – ECUADOR

2017

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografía ha sido revisado y autorizado para su publicación.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Andrea Fierro R.", is centered on the page. The signature is written in a cursive style with a large loop at the top.

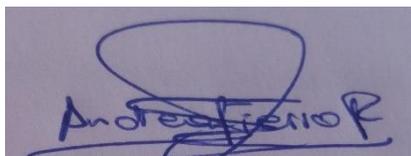
Lcda. Andrea Fierro R.

DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

Riobamba, 09 de febrero del 2017

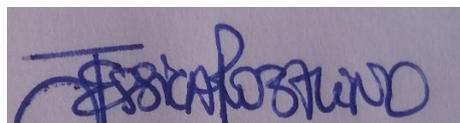
CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación sobre el tema “Registro de la Cultura Gastronómica del Cantón Tisaleo Provincia de Tungurahua, como Patrimonio Cultural Inmaterial, 2016”, previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión Gastronómica, desarrollado por la Srta. Betty Avigail Caluña Ibay, ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to read "Andrea Fierro R.".

Lcda. Andrea Fierro R.

DIRECTOR TRABAJO DE TITULACIÓN

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to read "Jessica Robalino V.".

Lcda. Jessica Robalino V.

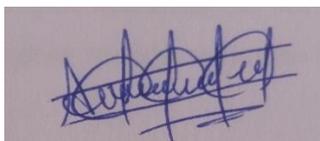
MIEMBRO TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD

Yo, Betty Avigail Caluña Ilbay con cedula de identidad N.- 180463422-6 en calidad de estudiante de la Escuela de Gastronomía, 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 autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 09 de febrero del 2017



Betty Avigail Caluña Ilbay
CC. 180463422-6

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo etnográfico a Dios por las bendiciones recibidas y que aún sigo recibiendo, por concederme la dicha de tener unos Padres extraordinarios los mismos que me han apoyado, guiado y que han hecho todo lo posible para culminar mi carrera, a mi hermano que ha sido un pilar fundamental por cada palabra de apoyo.

A mis Maestros que además de ser mis Guías han sido mis Amigos para lograr mi desarrollo Profesional y Humano.

A mis amigos y compañeros con quienes compartí momentos inolvidables los llevare siempre en mi corazón.

Betty Avigail Caluña

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a la licenciada Andrea Fierro y licenciada Jessica Robalino quien con sus conocimientos, esfuerzo, dedicación y paciencia me supieron guiar en mi trabajo etnográfico

Todo esto nunca hubiera sido posible sin el apoyo del GAD Tisaleo, Ing. Mauricio Sanchez y a todo el pueblo Tisaleño quienes me colaboraron con información y saberes importantes del cantón a mis padres, mi hermano que han estado conmigo en las buenas y en las malas les agradezco desde el fondo de mi alma.

Betty Avigail Caluña

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN.....	II
CERTIFICADO DE AUTENTICIDAD	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS	VII
ÍNDICE DE FICHAS DE INVENTARIO.....	XI
ÍNDICE DE RECETAS ESTANDAR	XIII
ÍNDICE DE TABLAS.....	XV
ÍNDICE DE MAPAS.....	XV
ÍNDICE DE ANEXOS	XV
RESUMEN.....	XVI
SUMMARY.....	XVII
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	2
A. OBJETIVO GENERAL:	2
B. OBJETIVO ESPECÍFICO:	2
III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL	3
1. ETNOGRAFÍA	3
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA	3
1.2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA.....	4
2. PATRIMONIO	4
2.1. PATRIMONIO CULTURAL	5

2.2.	PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	6
2.3.	PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL	7
2.4.	PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO.....	7
2.5.	PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL ECUADOR.....	8
2.6.	CULTURA	8
2.7.	IDENTIDAD CULTURAL.....	9
2.8.	DIVERSIDAD CULTURAL.....	10
2.9.	TRADICIÓN	10
2.10.	LAS TRADICIONES CULTURALES	11
2.11.	FIESTAS Y CELEBRACIONES	11
2.12.	COSTUMBRES.....	12
2.12.1.	RITOS, MITOS, LEYENDAS, FOLKLORE	12
2.13.	METODOLOGÍA PARA INVENTARIAR EL PATRIMONIO CULTURAL	14
3.	GASTRONOMÍA	15
3.1.	HISTORIA	15
3.2.	GASTRONOMÍA DEL ECUADOR.....	16
3.3.	GASTRONOMÍA TÍPICA.....	16
3.4.	GASTRONOMÍA TRADICIONAL	17
4.	CANTÓN TISALEO	17
4.1.	HISTORIA	17
4.2.	UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y LÍMITES	19
4.3.	DIVISIÓN POLÍTICA	19
4.4.	DEMOGRAFÍA	20
4.5.	HIDROGRAFÍA	20
4.6.	CLIMA	21

4.7.	ATRATIVOS TURÍSTICOS.....	22
4.7.1.	ATRATIVOS TURÍSTICOS NATURALES.....	22
4.7.2.	ATRATIVOS TURÍSTICOS CULTURALES.....	24
5.	FUNDAMENTACIÓN LEGAL	25
5.1.	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.....	25
5.2.	PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR.....	25
5.3.	POLÍTICA Y LINEAMIENTOS	25
6.	MARCO CONCEPTUAL	27
IV.	METODOLOGÍA.....	28
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	28
B.	VARIABLES	29
1.	IDENTIFICACIÓN.....	29
2.	DEFINICIÓN	29
3.	OPERACIONALIZACIÓN	30
C.	TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	31
1.	MÉTODO Y TÉCNICAS.....	32
D.	GRUPO DE ESTUDIO.....	34
E.	DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS	36
F.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	36
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
A.	REFERENTES TEÓRICOS.....	38
B.	REALIZAR UN INVENTARIO DE LOS PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	39
C.	DOCUMENTACIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN TISALEO	149
1.	ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	149
2.	DATOS INFORMATIVOS	149

VI.	PROPUESTA	151
VII.	CONCLUSIONES	162
VIII.	RECOMENDACIONES	163
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	164
X.	ANEXOS.....	171

ÍNDICE DE FICHAS DE INVENTARIO

Ficha de Inventario 1: Papas con Cuy	40
Ficha de Inventario 2: Ceviche de Cuy	44
Ficha de Inventario 3: Locro de Cuy	48
Ficha de Inventario 4: Fritada	52
Ficha de Inventario 5: Yahuarlocro.....	56
Ficha de Inventario 6: Papas con Cuero	60
Ficha de Inventario 7: Caldo de 31	64
Ficha de Inventario 8: Caldo de Mondongo.....	68
Ficha de Inventario 9: Morocho.....	72
Ficha de Inventario 10: Caldo de Pata	76
Ficha de Inventario 11: Dulce de Manzana.....	80
Ficha de Inventario 12: Arroz de Cebada	84
Ficha de Inventario 13: Enrollado de Cuy	88
Ficha de Inventario 14: Mellocos con Ocas dulces	92
Ficha de Inventario 15: Choclos y Habas con queso	96
Ficha de Inventario 16: Caldo de Gallina	100
Ficha de Inventario 17: Tostado con Dulce.....	104
Ficha de Inventario 18: Humas	108
Ficha de Inventario 19: Cuy al Lodo	112
Ficha de Inventario 20: Cebada Pelada.....	116

Ficha de Inventario 21: Bistec de Conejo	120
Ficha de Inventario 22: Bolas de Cuy	124
Ficha de Inventario 23: Colada Morada	128
Ficha de Inventario 24: Turrón.....	132
Ficha de Inventario 25: Helado	136

ÍNDICE DE RECETAS ESTANDAR

Receta Estándar 1: Papas con Cuy	43
Receta Estándar 2: Ceviche de Cuy	47
Receta Estándar 3: Locro de Cuy	51
Receta Estándar 4: Fritada.....	55
Receta Estándar 5: Yahuarlocro.....	59
Receta Estándar 6: Papas con Cuero.....	63
Receta Estándar 7: Caldo de 31	67
Receta Estándar 8: Caldo de Mondongo.....	71
Receta Estándar 9: Morocho	75
Receta Estándar 10: Caldo de Pata	79
Receta Estándar 11: Dulce de Manzana.....	83
Receta Estándar 12: Arroz de Cebada	87
Receta Estándar 13: Enrollado de Cuy	91
Receta Estándar 14: Mellocos con Ocas Dulces.....	95
Receta Estándar 15: Choclos y Habas con queso	99
Receta Estándar 16: Caldo de Gallina.....	103
Receta Estándar 17: Tostado con Dulce	107
Receta Estándar 18: Humas	111
Receta Estándar 19: Cuy al Lodo	115
Receta Estándar 20: Cebada Pelada	119

Receta Estándar 21: Bistec de Conejo	123
Receta Estándar 22: Bolas de Cuy	127
Receta Estándar 23: Colada Morada	131
Receta Estándar 24: Turrone s	135
Receta Estándar 25: Helado	139

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización de Variables.....	30
Tabla 2: Adultos mayores que asisten al CDH y personas que asistieron a la feria gastronómica organizada por el GAD. tisaleo	34
Tabla 3: Edad de los adultos mayores y personas de la feria gastronómica.....	34
Tabla 4: Propietarios de establecimientos de comida del Cantón Tisaleo.	35
Tabla 5: Referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica	38
Tabla 6: Matriz General de resultados de las fichas del inventario	140
Tabla 7: Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica	149

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1: Localización y Temporalización	28
-----------------------------------------------------	-----------

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo	171
Anexo 2: Ficha de inventario del INPC	172
Anexo 3: Receta Estándar.....	175
Anexo 4: Fotográfico	176

RESUMEN

La presente etnografía propone elaborar un registro de la cultura gastronómica del Cantón Tisaleo como patrimonio cultural inmaterial; documentando los referentes teóricos y la cultura gastronómica demostrando la diversidad cultural, sus atractivos turísticos, la gastronomía típica y tradicional como: sus bebidas, utensilios y productos utilizados que forman parte del patrimonio cultural del lugar. La investigación es de tipo bibliográfica, descriptiva, no experimental y de corte transversal la nos permitio realizar un levantamiento de información focalizado en el tema de estudio donde mediante la aplicación de entrevistas a los propietarios de restaurantes de comida típica y tradicional más representativa del cantón, personas que asistieron a la feria gastronómica realizada por el GAD Tisaleo; adultos mayores y vendedores en el mercado central quienes brindaron importante información que por sus años de experiencia conocen sobre su elaboración ancestral, con la información obtenida se procedió a inventariar los platos típicos, tradicionales y bebidas del Cantón Tisaleo con la utilización de la ficha del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) también se elaboró una receta estándar de los ingredientes de las preparaciones. Para concluir este trabajo de investigación, se procedió a documentar la cultura gastronómica del Cantón Tisaleo por medio de una revista en el cual constan platos típicos y tradicionales, sus ingredientes y preparación. Se concluyo que mediante esta etnografía se pretende mantener vivas las tradiciones, costumbres y manifestaciones culturales; dando a conocer a los habitantes Tisaleños que tomen conciencia de la importancia que tiene la identidad cultural que está representada en cada uno de ellos y que se va perdiendo de generación en generación.

Palabras Claves: <CULTURA GASTRONÓMICA>,<PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>,<ETNOGRAFÍA>,<TISALEO (CANTÓN)>, <RECETA ESTÁNDAR>, <PLATOS TÍPICOS>.



SUMMARY

The present ethnography proposes to elaborate a record of the gastronomic culture of the Canton Tisaleo like intangible cultural heritage; documenting the theoretical references and gastronomic culture demonstrating the cultural diversity, its tourist attractions, the typical and traditional gastronomy like: its drinks, utensils and used products that are part of the cultural patrimony of the place. The research is bibliographical, descriptive, non experimental and cross-sectional type that allowed us carry out a survey of information focused on the subject of study where, through the application of interviews with the owners of restaurants of typical and traditional food more representative of the canton, people who attended the gastronomic fair realized by the Autonomous Government (GAD) of Tisaleo; old adults and sellers in the central market who provided important information that by their year of experience know about their ancestral elaboration, with the information obtained we proceeded to inventory the typical and traditional dishes and drinks of the Tisaleo Canton with the use of the National Cultural Heritage Institute (INPC) also produced a standard recipe for the ingredients of the preparations. To conclude this research, we proceeded to document the gastronomic culture of Tisaleo Canton by means of a magazine in which typical and traditional dishes, their ingredients and preparation are presented. It was concluded that this ethnography is intended to keep alive the traditions, customs and cultural manifestations; Making known to the Tisaleo inhabitants that they are aware of the importance of the cultural identity that is represented in each one of them and that is being lost from generation to generation.

KEY WORDS: <GASTRONOMIC CULTURE>, <INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <TISALEO (CANTON)>, <STANDARD RECIPE>, <TYPICAL DISHES>.



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, las futuras Generaciones por ende cuentan con una escasa identidad Gastronómica propia más que solo la adquirida por otras culturas.

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

La presente investigación busca demostrar mediante un registro de la cultura gastronómica, la diversidad cultural y tradicional en la cual se describirá los principales productos propios de la zona utilizados para la elaboración de los platos típicos y tradicionales, logrando de esta manera mantener viva sus costumbres, y que sean reconocidas a nivel nacional haciéndonos promotores potenciales de la gastronomía del cantón Tisaleo.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL:

Registrar la cultura gastronómica del cantón Tisaleo provincia del Tungurahua, como patrimonio cultural inmaterial.

B. OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón Tisaleo provincia del Tungurahua.
- Realizar un inventario de platos típicos y tradicionales del cantón Tisaleo.
- Documentar la cultura gastronómica, del cantón Tisaleo mediante una revista.

III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL

1. ETNOGRAFÍA

Según (woods, 1987) la etnografía se propone describir creencias valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla o cambia con el tiempo de una situación de otra.

La etnografía educativa presta una especial atención para descubrir lo que acontece en la vida de cada día para ello recoge datos significativos de forma predominante descriptiva de lo que va a suceder para luego interpretarlos y poder comprender e intervenir más adecuadamente en lo que se denomina metafóricamente como nicho ecológico.

Según (Rada, 1997)El termino etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no poca confusiones.

1.1.Características de la etnografía

Según (Ortiz, 2007) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.
- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.
- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.
- Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto.
- Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita.

1.2. Metodología de la investigación etnográfica

Según (Torres, 2006) En los estudios etnográficos, el proceso de investigación es flexible y no existe un esquema rígido. En términos generales, el investigador planea su investigación sobre el objeto de estudio y se planea interrogantes acerca de la cultura del grupo objeto de estudio con la certeza que se tendrá sucesivas oportunidades de precisar, redefinir y hasta reorientar el estudio.

En ese sentido de acuerdo con (Santana D. , 2006) el rigor de los estudios etnográficos está dado por las reconstrucciones teóricas y por la búsqueda de coherencia entre las interpretaciones y la realidad estudiada.

En los estudios etnográficos, el investigador se sumerge o convive gran parte de su tiempo en el sitio de la investigación, donde comparte con las personas (grupo o comunidad) objetivo de estudio viviendo del mismo modo que ellos y donde interviene con la doble responsabilidad: por un lado la de participar espontáneamente sin distorsionar el ambiente y la forma natural de actuar del grupo; por otro la de mantener su rol de investigador para descubrir e interpretar lo más neutralmente posible los rangos característicos y la dinámica del grupo en su contexto específico. (Augusto, 2006)

La etnografía se refiere a describir costumbres, tradiciones y fiestas populares de los antepasados que se van perdiendo día a día, buscando una población específica que nos ayuda a describir e interpretar los rangos más característicos con sus antigüedades de cada lugar con una reconstrucción de datos. (Caluña, 2016)

2. PATRIMONIO

Según (Franco, 2011) 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.

Según (García, 2011) Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquella 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.

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.

2.1.Patrimonio Cultural

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según el autor (Mallarino, 2004) 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.” (UNESCO, 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.

2.2.Patrimonio Cultural Inmaterial

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. (Querol, 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)

- Tradiciones y expresiones orales.
- Artes del espectáculo.
- Usos sociales, rituales y actos festivos.
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.
- Técnicas artesanales tradicionales (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013, pág. 1)

2.3. 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, 2013, pág. 1)

2.4. Patrimonio Cultural Alimentario

Según el autor (Unigarro, 2014) 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. (Unigarro, 2014)

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.

2.5. 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, 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. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

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. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

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)

Patrimonio es un conjunto de bienes tangibles e intangibles, heredados de nuestros antepasados. También es dinámico y depende de una sola persona o colectiva son bienes o costumbres adquiridas que con el pasar del tiempo se van transformando en el cual abarca la identidad, cultura, creencias de un lugar específico, en cuanto a la alimentación es transmitida de generación en generación una característica es el placer de comer bien pero con productos nativos de una zona. (Caluña, 2016)

2.6.Cultura

Según el autor (Garcés, 2000) 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.

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)

2.7. Identidad Cultural

“La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad” (Varaz, 2000, pág. 43)

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 A. G., 2007)

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

2.8. Diversidad Cultural

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, 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, elaborado en el ámbito cultural. (Caluña, 2016)

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

La cultura es un conjunto de ideas tradicionales que se adquirieron con el pasar del tiempo y se los realizan en una nación o pueblo es por eso que la identidad cultural involucra el aprendizaje de costumbres y tradiciones, es una fuerza motriz del desarrollo no solo representa el crecimiento económico sino como vida intelectual, efectiva y espiritual. (Caluña, 2016)

2.9. Tradición

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 traspa, 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

2.10. Las 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)

2.11. Fiestas y Celebraciones

Toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta, en tal sentido esta es una promesa política, cultural, social. Pero la fiesta ha evolucionado, ha pasado de grandes carnavales públicos a pequeñas reuniones

empobrecidas y privadas, o se ha instalado como un neo-folklore, explotado por el capitalismo, en una falsa tentativa de recuperar la memoria colectiva. (Valarezo, 2009)

Si la fiesta es hoy un objeto de estudio, es gracias a la tecnología y el folklore, en virtud de esto es conveniente consultar sus trabajos para enunciar una palabra que permita una mirada psicoanalítica sobre este fenómeno. (Valarezo, 2009)

Tradición se trasmite de generación en generación mediante una enseñanza, es un conjunto de rasgos propios que perduran con el pasar de los años también es conservación de valores con mayor profundidad ya sea una fiesta específica para cada pueblo. (Caluña, 2016)

2.12. Costumbres

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos. (López J. O., 2006).

Dentro de las costumbres y tradiciones se encuentran los mitos y leyendas las cuales son creencias populares, así como también la música, literatura, vestimenta, gastronomía y todas aquellas manifestaciones populares que representan la identidad de un pueblo. (Lopez, 2006)

2.12.1. Ritos, Mitos, Leyendas, Folklore

a. Ritos

Es una palabra con origen en el término latino ritus. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito.

La celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada de acuerdo a cada sociedad o cultura. Algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne. Los rituales se llevan a cabo de acuerdo a la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad (en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes). (Parra, 2016)

b. Mitos

“El mito es considerado como una respuesta, que se le da a una explicación sobre los orígenes de todo lo que existente. Justifica la organización de personas, sus creencias, sus poderes, sus prácticas al igual que la transmisión de experiencias y enseñanzas de algo adquirido por un pueblo a lo largo de su historia, también es considerada como un símbolo de los orígenes del mundo, de la sociedad, sus tendencias. El mito se puede entender de distintas maneras.” (Letra libre, 2008)

c. Leyenda

Una leyenda es un relato de tradición popular con una base histórica más o menos reconocible que refiere hechos naturales o maravillosos. Como tal, la leyenda se sitúa en la frontera entre el mito y la realidad. La leyenda habla de dioses, semidioses y criaturas fantásticas, refiere acciones y hechos de personajes arquetípicos. (Cherrez, 2016)

d. Folklore

El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación. (Ponté, 2013, pág. 1)

El folklore como la expresión estética de la cultura tradicional es el arte verbal y coreográfico, es eminentemente el lenguaje que el hombre principalmente iletrado utiliza como instrumento de su cultura. No es simple manifestación recreativa; el hombre es hacedor de cultura; el hombre

es ser social; el folclore por ende producto social que va a reflejar el substrato de su etnia, el concepto de la colectividad. (Villafuerte, 2016)

Folklore es la ciencia social que dentro del ámbito de la cultura popular trata específicamente de las culturas de tradición oral, del legado transmitido de un pueblo a otro para ser siempre funcional y cuyo estudio permite el conocimiento de los mismos. (Tàbora, 2002)

2.13. Metodología para inventariar el Patrimonio Cultural

Uno de los aspectos que destaca de la Convención en comparación con otros textos normativos relacionados con el patrimonio, es que pide y promueve la participación del conjunto de la sociedad en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y muy especialmente la de las comunidades, grupos e individuos que mantienen vivo este patrimonio. (UNESCOCAT, 2012)

Los elementos que forman la historia y cultura locales, sobre el desarrollo sostenible, son de gran utilidad para situar los diversos elementos en su contexto; recrean y transmiten el patrimonio cultural inmaterial. Aunque la Convención atribuye a los estados la obligación de que se lleven a cabo los inventarios sobre el patrimonio cultural inmaterial, la salvaguardia de este patrimonio no afecta sólo a las administraciones públicas sino el conjunto de la sociedad. (UNESCOCAT, 2012)

2.14. Participación ciudadana

Teniendo en cuenta que, de acuerdo con la Convención, la consideración de si un elemento forma parte o no del patrimonio cultural inmaterial depende, entre otros, del sentimiento de la población implicada, su participación en el proceso de elaboración del inventario es primordial. Así pues, hay que poner todos los medios posibles para facilitar esta participación y prever y organizar canales para que se pueda hacer efectiva. (UNESCOCAT, 2012)

3. GASTRONOMÍA

La gastronomía es el arte de comer bien, no necesariamente desde el punto de vista dietético, sino sobre todo desde el estético. Implica, por tanto, todos los aspectos de la culinaria y, así, el término también denota los aspectos característicos del comer que tiene cada cultura. (López, Carabias Muñoz, & Díaz Paniagua, 2011, pág. 4)

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 autorepresentación 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)

3.1. Historia

Según los autores (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007) 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. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

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. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007)

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.

3.2. Gastronomía del Ecuador

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país. (Elizabeth, 2012)

Son muchas las variedades de platos que nos encontramos recorriendo las cocinas de Ecuador. Así todo aquel que quiera conocer la cocina ecuatoriana.

Entre los productos más utilizados por los cocineros del país se encuentran los frijoles, la patata y el maíz que son elementos primordiales en los menús diarios de los ecuatorianos para vivir sanos y fuertes. (Elizabeth, 2012).

3.3. Gastronomía Típica

Según él (Aristos, 2000) se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa.

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.

3.4. Gastronomía Tradicional

Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad. Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana L. , 2004)

Según el autor (Becerril, 2014) la cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la de la gran cocina norteamericana industrializada.

La base de la alimentación es el maíz en sus diversas variedades desde tortillas a rellenos, y este alimento está destinado a otro uso y es que como grasa para cocinar no se utiliza el aceite de oliva si no el del maíz y de grasa de cerdo principalmente. (Becerril, 2014)

La sierra ecuatoriana y la zona de Quito es la región más tradicional presenta grandes altitudes y está asociada a una cocina tradicional que se vincula con los antiguos pueblos indígenas. (Becerril, 2014)

4. CANTÓN TISALEO

El Cantón Tisaleo es una municipalidad de la provincia de Tungurahua. Su población es de 12.137 habitantes (INEC, 2010), tiene una superficie de 59km² (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.1. Historia

Antes de Cristo, los Tisaleos como nacionalidad estaban conformados por las tribus Quinchicotos, Alobambas, Andignatus, Pilahuines, Apatus, Miñarica, Chilquipambas, Unidnas,

Yanzapusanes, Chibuleos y Pataloes. Geográficamente sus límites estaban hasta Sigchos y Salinas de Guaranda. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

- 1500 – 1534.- Guerra contra los Puruhaes frente a la conquista Inca y frente a Huáscar.
- Los Pucarás.- Sitio estratégico para la defensa frente a los invasores del sur.
- 1534.- Resistencia aborígen por el Cacique Tisaleo y Zopozopangui de Mocha, Trompas de Rumiñahui 12000 soldados aborígenes defensores de la conquista del reino de Quito, Benalcázar con 11000 Cañarís, 200 Españoles.
- El 9 de junio de 1534 erupcióna el Volcán Tungurahua.
- 1535.- Mueren asesinados el Cacique Tisaleo y Zopozopangui de Mocha a mano de los españoles. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)
- El 29 de septiembre de 1570 fue fundado Tisaleo por Antonio de Clavijo y los caciques de este pueblo Allio y Zumba, fue bautizado como San Miguel de Tisaleo (Sitio en el que en la actualidad se le conoce como Santa Lucia Centro).
- El 13 de diciembre de 1584 llegada de la escultura de la imagen de Santa Lucia desde España traída por Segundo Sevilla y entregada al párroco Dr. Benito de Gutiérrez y por ende al pueblo de Tisaleo. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)
- 1584.-la primera fiesta del Culto a Santa Lucia 8 dias los blancos y 8 dias los aborígenes, hoy fiesta ancestral del Inga Palla Culto a Santa Lucia realizada con fe y devoción.
- 1820.- el 12 de noviembre Independencia de los pueblos Ambato, Tisaleo, Santa Rosa, Pillaro y Patate
- 1698.- Terremoto y hundimiento del Carihuayrazo, desaparecen Tisaleo y Ambato.
- 1968.- nuevo asentamiento de Tisaleo en el sitio actual.
- El 17 de noviembre de 1987 cantonización deTisaleo. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Tisaleo significa pueblo del cacique según la casa de la cultura de Guayaquil (vocablo Panzaleo). (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.2.Ubicación Geográfica y Límites

- Al norte con el Cantón Ambato
- Al sur con el cantón Mocha
- Al este con el Cantón Cevallos
- Al oeste con el Cantón Ambato (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.3.División Política

El cantón Tisaleo posee en su territorio una superficie de 533 Km², se encuentra dividido de la siguiente manera:

El cantón Tisaleo se encuentra conformado por una parroquia urbana Tisaleo y una parroquia rural Quinchicoto.

a. Parroquia Tisaleo

La cabecera cantonal Tisaleo limita con el cantón Ambato por el norte y occidente; y, al sur y oriente con Mocha y Cevallos, la comunidad asentada es en la localidad es eminentemente rural y el centro más cercano es la ciudad de Ambato, de igual manera se comunica fácilmente con los demás cantones por medio de vías asfaltadas y con varios accesos hacia ellos. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

La superficie es de 58.7km². En el casco central habitan 2372 habitantes de acuerdo al censo poblacional del año 2010 está constituido por las siguientes comunidades:

- Comunidad Alobamba
- Comunidad San Juan
- Comunidad San Diego
- Comunidad San Luis
- Comunidad Santa Lucia Bellavista

- Comunidad Santa Lucia Centro
- Comunidad Santa Lucia La Libertad
- Comunidad El Chilco
- Comunidad El Calvario
- Comunidad San Francisco (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

b. Parroquia Quinchicoto

La Parroquia Quinchicoto cuenta con un total de 562 Ha de las cuales son ocupadas 234.3 en pastos que corresponden a pasto natural representando por el 41.7%, y el restante es ocupado para sembríos de alfalfa, vicia, avena, grama, etc.

La Parroquia Quinchicoto se subdivide en 3 caseríos que son:

- Caserío Santa Marianita
- Caserío La Unión
- Caserío San Vicente (Gobierno Municipal del Cantón Tisaleo, 2012)

4.4.Demografía

Tiene 12.137 habitantes, (INEC, 2010), de los cuales 2382 viven en el casco urbano y 9755 en el sector rural, posee una densidad poblacional de 179,3 habitantes por Km². Según los datos obtenidos del censo realizado en el 2015 la población de Tisaleo representa el 2.4% del total de la provincia de la provincia de Tungurahua, se caracteriza por ser una población joven ya que el 42,5% son menores de 20 años. (Gobierno Municipal del Cantón Tisaleo, 2012)

4.5.Hidrografía

El territorio del cantón se encuentra bañado por diferentes cuencas y micro cuencas, las mismas que facilitan el desarrollo del mismo y ayudan a la producción agrícola de la zona, existen vertientes tanto de la cordillera central como accidental, que mantienen en las zonas altas

páramos ricos en el preciado líquido, lamentablemente en las últimas décadas se han empezado a degradar principalmente los páramos de la zona Occidental por el cultivo de especies exóticas principalmente el pino, causando el decrecimiento de la correntía de agua en la zona y los consecuentes efectos. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Estas cuencas están delimitadas al oeste por una cadena montañosa cuyos nevados (Chimborazo 6.310 m.s.n.m. el punto más alto de la cuenca, Carihuayraza) alimentan la red hidrológica de la Provincia de Tungurahua y Chimborazo. La cuenca se cierra cerca de Ambato, al desembocar el río Ambato en el Río Patate, a 2.200 m.s.n.m. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Hidrografía del Cantón Tisaleo

- Rio Pachanlica
- Rio Alajua
- Rio Tambalo
- Rio Talatag (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.6.Clima

Promedio anual entre 17 grados centígrados.

a. Frío árido

Se distribuye en las comunidades de la zona baja San Luis, San Juan, parte de Alobamba en el rango de alturas de 2.920 msnm a 3.120 msnm, comprende el piso térmico frío, con temperaturas que oscilan entre los 12 y 14° C. Precipitación promedio < 500 mm anuales; ocupa un área de 389.9 hectáreas que corresponden al 6.9% del área total del cantón. La cobertura vegetal predominante son los frutales siendo los más representativos la mora, claudia, fresa. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

b. Frío semiárido

Se distribuye en las comunidades de la zona baja San Diego, Alobamba y Santa Lucía la Libertad en el rango de alturas de 2.920 msnm a 3120 msnm, comprende el piso térmico frío, con temperaturas que oscilan entre los 10 y 12° C. Precipitación promedio 550 mm anuales; ocupa un área de 413.4 hectáreas que corresponden al 7.2% del área total del cantón. La cobertura vegetal predominante son los frutales y cultivos de ciclo corto. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

c. Frío semihúmedo

Se distribuye en las comunidades de la zona media San Francisco, centro Cantonal, Santa Lucía Centro, Quinchicoto Bajo, el rango de alturas de 3.120 msnm a 3.320 msnm, comprende el piso térmico frío, con temperaturas que oscilan entre los 10 y 12° C. Precipitación promedio 700 mm anuales; ocupa un área de 1156.2 hectáreas que corresponden al 20.1% del área total del cantón. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.7. Atractivos Turísticos

“Son el conjunto de lugares, bienes costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante. Esta misma metodología clasifica los atractivos turísticos por categoría, (sitios naturales y manifestaciones culturales) y varios tipos y subtipos.” (MINTUR, 2007)

4.7.1. Atractivos Turísticos Naturales

Son todos los elementos de la naturaleza con determinada atracción que motiva al sujeto a dejar su lugar de origen por un determinado tiempo, con la finalidad de satisfacer necesidades de recreación y esparcimiento como lo son: los bosques, playas, lagos, lagunas, aguas termales, entre otros. Clasificación Atractivos geomorfológicos: formados por la acción de la naturaleza durante la evolución del planeta. (MINTUR, 2007)

- Litorales: rocas e islas, playas, acantilados y desembocaduras de ríos; Depósitos de agua: lagos y lagunas
- Corrientes de agua : superficiales (cañones y cascadas) y subterráneas (manantiales, grutas y cenotes);
- Atractivos Biogeográficos: aquellos con manifestaciones de vida animal o vegetal
- Agrupaciones vegetales: selvas, bosques, desiertos, tundras, campos de flores, especies vegetales raras.
- Agrupaciones animales: zonas con fauna silvestre, zonas de caza y especies raras. (MINTUR, 2007)

Algunos lugares turísticos

Mirador Turístico Cerro Puñalica: Volcán de origen estromboliano, de figura simétrica posee un cono freático de un km de diámetro y un cráter de 300m. Esta montaña es un mirador natural de la Avenida de los Volcanes. El camino hacia este atractivo se encuentra bien señalizado por ello se mantiene con la misma Jerarquía. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Pampas de Salasaca: Basta y solitaria planicie que se extiende sobre el cráter del volcán apagado Carihuayrazo. Los caminos se encuentran bien señalizados es por ello que se mantiene la misma Jerarquía. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Nevado Carihuayrazo: Volcán que domina el paisaje Tisaleño ubicado a 25 km. Al sur oeste de la capital provincial, este coloso presenta 3 cumbres Mocha, Central y Josefinos siendo además un límite natural entre los cantones Tisaleo. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Laguna Malenda: Debido a los deshielos producidos del Carihuayrazo y a las lluvias se han formado se han formado lagunas de considerable tamaño como esta se mantiene su categoría debido a que se encuentra bien preservada. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

4.7.2. Atractivos Turísticos Culturales

Se destacan aquellas manifestaciones, elementos o espacios creados o transformados por el ser humano que pudieran funcionar como atractivos para los visitantes del área. Se seleccionan y ordenan.

Algunos atractivos turísticos culturales

Fiestas de Cantonización: Llevadas a cabo antes de las festividades de San Miguel, con solo una semana de diferencia la una de la otra debido a que se sigue con esta tradición se mantiene la jerarquía por ello está cambiando de características. (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Fiestas del Inga Palla: Escenifican la batalla de resistencia del Cacique Tisaleo en defensa de su pueblo, contra el avance de los españoles se mantiene la Jerarquía (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

5. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

5.1. Constitución de la República del Ecuador

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) (Constitución de la Republica del Ecuador, 2008)

5.2. Plan Nacional del Buen Vivir

La presente investigación está respaldada principalmente por el plan del buen vivir que enuncia es su objetivo 5 “El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible”. (Senplades, 2013)

Con un mayor interés para el desarrollo de esta investigación y entre los objetivos que abordará la Licenciatura en Gestión Gastronómica en función del Plan Nacional del Buen Vivir - PNBV, se anotan los siguientes:

5.3. Política y Lineamientos

Objetivo 5.- Preservar, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión. (Senplades, 2013)

- a. Fomentar el diálogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos. (Senplades, 2013)

- b. Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones. (Senplades, 2013)

- c. Fortalecer los mecanismos de protección de los bienes culturales patrimoniales a través de incentivos y regulación, motivando la corresponsabilidad social, el empoderamiento y ciudadanía de los patrimonios. (Senplades, 2013)

5.4. Ley de Turismo

Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza: Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico.- El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico.

Las declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano. (Ley de Turismo, 2008)

6. MARCO CONCEPTUAL

Patrimonio: Según (Franco, 2011) Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), es constituido por las propias personas.

Gastronomía típica: se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc. (Aristos, 2000)

Gastronomía tradicional: La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. (Becerril, 2014)

Cultura: Según el autor (Garcés, 2000, pág. 7) La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales.

Folklore: como la expresión estética de la cultura tradicional es el arte verbal y coreográfico (Villafuerte, 2016)

Costumbres: Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos. (López J. O., 2006).

Leyendas: Una leyenda es un relato de tradición popular con una base histórica más o menos reconocible que refiere hechos naturales o maravillosos. (Cherrez, 2016)

Ritos: Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. (Parra, 2016)

Gastronomía: La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Patiño, 2015)

IV. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en el Cantón Tisaleo, perteneciente a la Provincia de Tungurahua, localizada en la región sierra del Ecuador.

Esta investigación tuvo un tiempo de duración de 400 horas durante este tiempo se recolectó la información del Cantón Tisaleo: costumbres, tradiciones, mitos, leyendas, etc. Seguidamente se investigó la gastronomía típica y tradicional, ancestral de la zona y se finalizó con la documentación de un registro de la cultura gastronómica como patrimonio cultural inmaterial a través de una revista.

Mapa 1: Localización y Temporalización



Elaborado: Caluña. B. (2016)

Fuente: <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/9314-mapa-del-ecuador-con-sus-provincias.>, <http://www.galapagos-reise.com/PDA-Pilahuin/Mapa-Tungurahua-Cantones.html>, <http://www.viajandox.com/tungurahua.htm>

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable Independiente: Cultura Gastronómica.

Variable Dependiente: Patrimonio Cultural Inmaterial.

2. Definición

Cultura gastronómica.- 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.

Patrimonio Cultural Inmaterial.- Según (Querol M. Á., 2010, pág. 252), 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.

3. Operacionalización

Tabla 1 Operacionalización de variables

VARIABLE	ESCALA	INDICADOR
Cultura gastronómica	<p>Productos agrícolas.</p> <p>Utensilios utilizados</p> <p>Métodos de preparación.</p> <p>Gastronomía</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melloco • Chochos • Papas • Morocho • Fresas • Mora • De bronce • Madera • cobre • Aluminio • Moderna • Ancestral • Mixta • Típica • Tradicional
Patrimonio Cultural Inmaterial	<p>Fiestas tradicionales</p> <p>Atractivos turísticos</p> <p>Atractivos Culturales</p> <p>Folklore/creencias</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fiesta de cantonización • Fiesta en honor a San Vicente • Fiestas en honor a Santa Lucia • Fiestas de Quinchicoto • Pampas de salasaca • El Puñalica • Laguna Malenda • Vista del Carihuairazo • Museo San Vicente • Museo JR • Tradicional palla • Mitos • Leyendas

Fuente: (GAD. Municipalidad de Tisaleo, 2016)

Elaborado: Betty Caluña (2016)

C. TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación es de tipo bibliográfica, descriptiva, exploratoria, no experimental y de corte transversal.

Investigación Bibliográfica.- Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007)

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

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 Tisaleo, 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 & Malhotra, 2004).

Según el autor (Mediano, 2014) 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.

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 manipulo 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.

1. MÉTODO Y TÉCNICAS

Los métodos técnicos que se utilizó en esta investigación fueron:

Método Teórico.- Según el autor (Sánchez, 2004-2011) 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.

Método Estadístico.- Estudia el conjunto de datos numéricos obtenidos de la realidad a través de cualquier procedimiento. Consiste en la agrupación de los datos obtenidos para mediante determinadas reglas, efectuar comparaciones y sacar conclusiones. (Peinado, 2013)

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, 2007)

Entrevista: Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)

Fichas de inventario: La ficha del inventario del Patrimonio Inmaterial se refiere a los pueblos, comunidades que han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural, y la información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales (Pazmiño, Instructivo para fichas de Registro e Inventario, 2011).

D. GRUPO DE ESTUDIO

Para establecer los métodos de preparación, los utensilios, condimentos, ingredientes e historia de cada uno de los platos que se elaboran y se expenden en el cantón Tisaleo, se realizó entrevistas a los propietarios de los principales establecimientos de comida donde preparan y expenden los platos típicos y tradicionales así también a los adultos mayores del centro Gerontológico del cantón y personas que asistieron a la feria gastronómica organizada por el GAD. Tisaleo, con un rango de edad de 40 a 90 años, quienes fueron de gran ayuda para la recopilación de la información necesaria para conocer lo antes mencionado.

Tabla 2: Adultos mayores que asisten al CDH y personas que asistieron a la feria gastronómica organizada por el GAD. Tisaleo

GÉNERO	NÚMERO
Hombres	43
Mujeres	38
TOTAL	81

Fuente: Entrevista

Elaborado: Betty Caluña (2016)

Tabla 3: Edad de los adultos mayores y personas de la feria gastronómica.

EDADES	NÚMERO
40 - 50	26
51 - 60	18
61 - 70	16
71 - 80	13
81 - 90	8
TOTAL	81

Fuente: Entrevista

Elaborado: Betty Caluña (2016)

Según el departamento de catastros del Municipio de Tisaleo, cuenta con 25 establecimientos que se dedican a esta rama de alimentos y bebidas, de los cuales unos 9 son los que expenden gastronomía típica y tradicional ya que son los mas antiguos localizados en el Cantón.

Tabla 4: Propietarios de establecimientos de comida del cantón Tisaleo.

Nº	Nombre propietario (entrevistado)	Nombre del establecimiento	Dirección del establecimiento
1	Sra. Marisol Fiallos Sra. Mónica Fiallos	Fritadas Mamá Fanny	Junto a la panamericana sur, sector Alobamba Km 11 via Ambato - Tisaleo
2	Sr. Luis Silva	Tentadero el Carmen	Via Ambato – Riobamba panamericana sur, Km 15 sector San Carlos
3	Sra. Luzmila Armendariz	Paradero Maria Joaquina	Km 13,5 via a Riobamba
4	Sra. Mercedes Guaman	Asadero Doña Rosana	Km 4,5 panamericana sector San Francisco
5	Sra. Marisol Tayupanta	El Leñador	Sta. Lucía Bellavista
6	Sr. Isaias Mejía	Rancho Tío Pepe	Panamericana sur, Km 12 via a Riobamba
7	Sra. Anita Sánchez	Restaurante Casa del Sol	Tisaleo centro calle Juan B. Vela 266 y 20 de Octubre
8	Sr. Joselo Rodriguez	Helados Junior	Panamericana sur, entrada a Quinchicoto
9	Sr. Antonio Paninboza	Dulces Don Gregory	Sector San Juan via Alobamba calle vencedores

Fuente: Entrevista

Elaborado: Betty Caluña (2016)

E. DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS

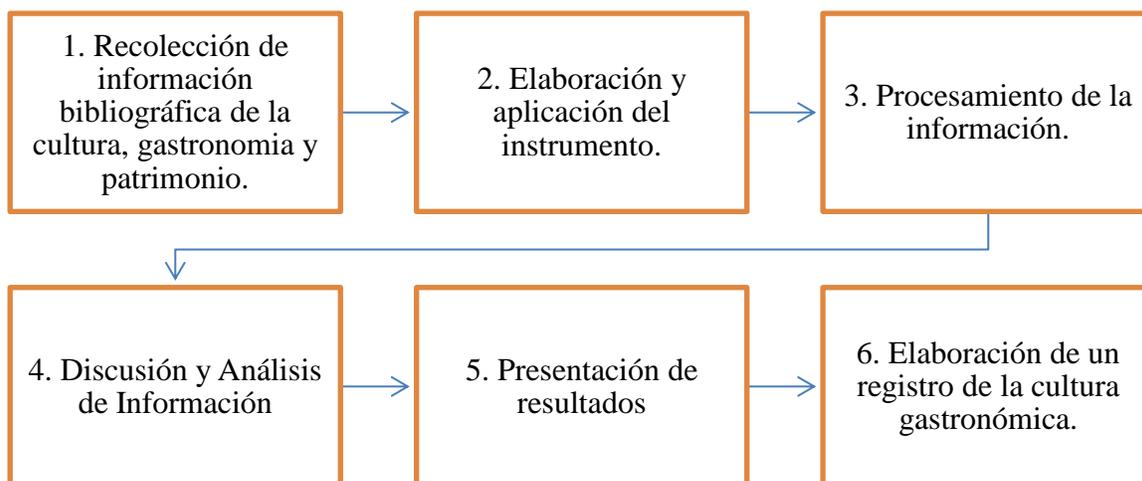


Figura 1: Diagrama de procesos.

Elaborado: Betty Caluña (2016)

F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- 1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO.-** 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 sustentar el trabajo.
- 2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.-** En este caso se aplicó entrevistas para obtener información mucho más precisa. Acerca de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los platos típicos y tradicionales del cantón Tisaleo.
- 3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.-** Una vez obtenidos los resultados de las entrevistas, se llenó las fichas de observación 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 en las 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. **ELABORACIÓN DE UN REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.-** 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 la cultura gastronómica del Cantón Tisaleo 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

A. REFERENTES TEÓRICOS

Tabla 5: Referentes teóricos que justifican la elaboración de un registro de la cultura gastronómica

AUTOR	DEFINICIÓN
Rada, Velasco y Diaz	Etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no poca confusiones.
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.
Lilian Garcés	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.
Mateo Pino	Tradición es 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.

UNESCO	La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora.
Manuel Apolo	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.
Juan Pablo Patiño	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.
Gobierno Autónimo Descentralizado Municipal del Cantón Tisaleo	Historia del cantón Tisaleo antes de cristo, los Tisaleos como nacionalidad estaban conformados por las tribus Quinchicotos, Alobambas, Andignatus, Pilahuines, Apatus, Miñarica, chilquipambas, Unidnas, Yanzapusanes, Chibuleos y Pataloes. Geográficamente sus límites estaban hasta Sigchos y Salinas de Guaranda.

Elaborado: Betty Caluña (2016)

B. REALIZAR UN INVENTARIO DE LOS PLATOS TÍPICOS Y TRADICIONALES

Para la elaboración del inventario se determinó mediante entrevistas realizadas a las personas oriundas del Cantón Tisaleo así como también sus restaurantes ancestrales, los cuales preparan y expenden platos típicos y tradicionales.

Ficha de Inventario 1: Papas con Cuy

 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 1
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Tisaleo – San Luis			
Coordenadas: Latitud: -1.36423184		Longitud: -78.65043668	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Papas con cuy			
Código fotográfico: 1			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – San Luis		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>Las papas con cuy es un plato consumido por los antepasados indígenas esto se lo realizaba como ritual para la fertilidad. Esta receta es para rendir un homenaje muy especial al invitado. También para formalizar el compromiso de boda, la llegada del primogénito al hogar, bautizo, matrimonios, las siembras y cosechas de productos agrícolas, fiestas patronales. Se sirve papas con zarza una presa de cuy asado y lechuga.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			

- Cuy
- Papas peladas enteras
- Cebolla blanca picada
- Aliños (ajo, cebolla colorada y apio)
- Achiote
- Lechuga
- Sal al gusto

Preparación:

1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo lava y aliña dejándolo reposar por toda la noche.
2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un asador cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados
3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros con maní, se añade sal y finalmente un poco de achiote.
4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la sarza, una presa de cuy y una hojita de lechuga.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Plato típico las papas con cuy asado se elaboran en periodos ocasionales especialmente en las fiestas de la palla.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia regional que visitan el lugar.
	Provincial	
X	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 Capuz	-	Habitante	Tisaleo	San Luis
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 oral tradicional son transmitidos de		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					

Otro		padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	<input checked="" type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>			
Centro de capacitación	<input type="checkbox"/>			
Otro	<input type="checkbox"/>			
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. Además facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	La poca ayuda gubernamental con proyectos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes especialmente jóvenes y por tanto la pérdida de las tradiciones y manifestaciones culturales.		
	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Mariana Capuz	Tisaleo-san Luis		Femenino	59 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Papas con cuy	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica y festiva	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	<input checked="" type="checkbox"/>			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 1: Papas con Cuy

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

NOMBRE DE RECETA: Papas con Cuy						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	DE # pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
P.C	Cuy	454	g	Limpio y aliñado	En piezas	A leña	45 min.
	Papas	454	g	Cocinadas	Enteras	Mixta	5 min.
	Cebolla blanca	100	g	Picado	Brunoise		
	Achiote	100	ml	-	-		
	Lechuga	50	g	Deshojada	Chiffonade		
	Sal	15	g	-	-		
	Aliños						
	Ajo	50	g	lavar - licuar	Mirepoix		
	Cebolla colorada	100	g	lavar - licuar	Mirepoix		
	Apio	25	g	lavar - licuar	Mirepoix		
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							

NOTAS IMPORTANTES:

Fuente: Ficha de Inventario 1

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 2: Ceviche de cuy

 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 2
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo - Centro			
Coordenadas: Latitud: -1.3643184		Longitud: -78.65043668	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Ceviche de cuy			
Código fotográfico: 2			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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			
<p>El ceviche de cuy es importante, fácil de realizar, se sirve frío y la preparación tiene como ingrediente principal el cuy, el mismo es un animal emblemático en la cocina de los pueblos indígenas de la serranía, además el ceviche de cuy también se sirve acompañado de canguil, tostado y chifles esto ayuda a probar otra diversidad de comida. Los campesinos y mestizos el cuy constituía el alimento obligado en las comidas de fiestas y homenaje.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Cuy
- Chocho
- Cebolla
- Tomate
- Hierbitas
- Limones
- Sal

Preparación:

1. Pelar, adobar y asar el cuy al carbón, preparar una ensalada a base de cebolla y tomate.
2. Con un poco de agua licuar tomates para la salsa.
3. Cortar el cuy en trozos pequeños, mezclar la cebolla, el tomate y el cuy.
4. Agregar el licuado de tomate, limón y sal.
5. Servir acompañado de canguil y tostado

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Es un plato Típico que se lo elabora en todas las ocasiones especiales como en exposiciones y se sirve frio	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
X	Local	Los que gustan esta preparación son de procedencia local por su rapidez en su elaboración y su sabor	
	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. Rosa Caguana	-	Habitante	Tisaleo	Centro
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			Los conocimientos de este plato lo aprendieron de un centro de capacitación que hace el ministerio y que invita a la población.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		La transmisión de saberes culinarios ha sido de manera práctica en centros de capacitación.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación	X			
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				
X	Alta	Los proyectos emprendedores son permitidos en el cantón y muchas personas son el medio de sustento de sus familias ya que es su medio de vida.		
	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Caguana Rosa	Tisaleo – Centro		Femenino	42 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Ceviche de cuy	Conocimientos y usos relacionados con la creatividad	Gastronomía	Gastronomía ocasional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 2: Ceviche de Cuy

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



NOMBRE DE RECETA: Ceviche de Cuy						FECHA ELABORACION: 25-09-16	DE	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
C.C.	Cuy	150	g	Deshuesado y desmenuzado	Deshuesado	Horneado a leña	45 min.	
	Chochos	225	g	-				
	Cebolla	200	g	Corte pluma	Corte pluma			
	Tomate	100	g	Cocinado, Licuado		Cocinado	10 min.	
	Hierbitas	10	g	Picada	Repicado			
	Limonas	25	g	Zumo				
	Sal	15	g					
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 2
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 3: Locro de Cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</small>	
	DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
				3
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo		
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		Rural
Localidad: Tisaleo – Centro				
Coordenadas: Latitud: -1.33395181		Longitud: -78.64296841		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Locro de cuy				
Código fotográfico: 3				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
Tisaleo – Centro		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>El locro de cuy es una sopa que contiene carbohidratos que aportan las papas y son una excelente fuente de energía. La carne de cuy es muy apreciada nutricionalmente por la cantidad de proteínas y vitaminas que contiene. El cuy es muy típico de Tisaleo porque la mayoría de su población se dedica a la crianza y comercialización del cuy, esta receta utiliza ingredientes de la localidad y fáciles de encontrar en el mercado.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
Ingredientes:				

- cuy
- papas Cecilia
- cebollas blancas
- cebolla paiteña
- ajo
- orégano
- comino
- achiote
- culantro

Preparación:

1. Pelar las papas y picar, pelar, lavar y picar el ajo y la cebolla.
2. Hacemos un refrito con el achiote a fuego medio. Agregar el ajo y la cebolla y refreír incorporando las especias como orégano y comino.
3. Colocamos el cuy y la papa dejamos cocinar.
4. Agregar la leche y servir.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato típico se elabora de forma continua en restaurantes y en las fiestas cantonales
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los que degustan la preparación son de procedencia nacional ya sea turistas nacionales
	Provincial	
	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. Dina Peralta	5 años	Habitante	Tisaleo	Centro
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos se lo van transmitiendo de padres a hijos ya que su madre Josefa aprendió la receta y la enseñó a su hija Dina		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X			
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		La transmisión de los saberes gastronómicos es de manera continua para degustación.		
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La receta realizan para sostenibilidad familiar a partir del expendio de productos propios de la zona y de la venta de los platos típicos y los ingresos son para beneficio de la comunidad.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Nos ayuda a que la gente no emigre a otros países y se pierda la cultura gastronómica es un medio en el cual se puede ganar dinero.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Dina Peralta	Tisaleo – centro		Femenino	46
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Locro de cuy	Conocimiento adquirido de su madre y va transmitiendo.	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 3: Locro de Cuy

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

NOMBRE DE RECETA: Locro de Cuy						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
L.C.	Cuy	250	g	Pelado y desvicerado	En piezas		
	Papa Cecilia	454	g	Pelada			
	Cebolla blanca	50	g	Picada			
	Cebolla paitaña	25	g	Picada			
	Ajo	25	g	Brunoise			
	Orégano	25	g	-			
	Comino	5	g	-			
	Achiote	50	ml	-			
	Sal	15	g	Al gusto			
	Hierbitas	10	g	Picada			
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 3
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 4: Fritada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
CÓDIGO					
4					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: Tungurahua			Cantón: Tisaleo		
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		Rural	
Localidad: Tisaleo – Caserío Alobamba					
Coordenadas:		Latitud: -1.33395181		Longitud: -78.64296841	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Fritada					
Código fotográfico: 4					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra(s) denominación (es)		
Tisaleo – Caserío Alobamba			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>La fritada es uno de los platos más emblemáticos por su delicioso sabor y es muy apetecido por turistas nacionales y extranjeros, las fritadas Mamá Fanny se han convertido en una verdadera tradición desde hace varias décadas su secreto se basa en la alimentación que consumen los cerdos. El cerdo se comen todas sus partes en diferentes formas como: fritada, chicharrón, hornado, pernils, salchicha, chorizo y morcillas.</p>					
4. DESCRIPCIÓN					
Ingredientes:					

- Carne de cerdo
- Plátanos maduros
- Papas
- Mote cocido
- Ajo
- Cebolla blanca
- Sal
- Cebolla paiteña
- Tomate

Preparación:

1. Sazonar la carne de chanco con ajo machacado, sal.
2. Poner la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila de bronce y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
3. Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se quemé. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
4. En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.
5. Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato se elabora continuamente los días viernes, sábado, domingo, lunes, martes esto permite a los consumidores una más afluencia y calidad en el servicio	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otros		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Los clientes que visitan el restaurante, son de procedencia nacional ya que se encuentra en un punto estratégico, considerado como un intercambiador de transporte.	
	Provincial		
	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. Marisol Fiallos	20 años	Dueña	Tisaleo	Alobamba
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X	Los conocimientos de este plato típico le han sido transmitidos desde su madre quién le	
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		transmitió todas las técnicas y procedimientos para su elaboración y uno que otro truquito que lo diferencie.		
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir que los saberes gastronómicos se han transferido de padres a hijos, es decir que la propietaria actual de la fritadería.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales vivo en la memoria viva de las actuales generaciones.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La fritadería al dar un servicio de alimentación se enfrenta a cambios moderados ya que hoy por hoy los ávidos turistas y las autoridades competentes exigen calidad en la prestación de los servicios de alimentación.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Marisol Fiallos	Tisaleo - Alobamba	0997939736	Femenina	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Fritada	Conocimiento transmitido de generación a generación	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 4: Fritada

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

NOMBRE DE RECETA: Fritada						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
F.	Carne de cerdo	454	g	Cortada en cubos	En cubos	Frita	20 min.
	Plátanos maduros	200	g	-	Enteros	Fritos	10 min.
	Papas	100	g	Cocinadas		Cocidas	5 min.
	Mote	100	g	Cocido			
	Ajo	100	g	Repicado	Repicado		
	Cebolla blanca	100	g	-			
	Sal	15	g	Al gusto			
	Cebolla paitaña	100	g	Corte pluma	Corte en pluma		
	Tomate	100	g	En cubos	En cubos		
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 4
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 5: Yahuarlocro

 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 5
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo - Centro			
Coordenadas: Latitud: -1.24354418		Longitud: -77.65467935	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Yahuarlocro			
Código fotográfico: 5			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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>El locro viene del kichwa “lugru”, que significa hacer locro o sopas. La palabra yahuar en kichwa es sangre, por lo tanto, yahuarlocro es un locro de sangre de borrego y es muy apreciado por el nivel de proteína de esta preparación es bastante alto además la utilización de las vísceras da un aporte de hierro debido a la hemoglobina animal. La utilización del maní aguacate y papas le dan una adición de carbohidratos y una mejor presentación.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Leche
- Papa chola
- Sangre
- Tomate
- Panza de borrego con sus tripas
- Ajo
- Orégano
- Achiote
- Cebolla blanca
- Cebollas paiteñas
- Culantro
- Aguacate

Preparación:

1. Cocinar la panza y las tripas en abundante agua con cebolla paiteña, ajos y cebolla blanca, hasta que esté muy blanda.
2. Reservar el agua de la cocción. Picar las tripas y la panza en cuadrados pequeños y resévalas. Pelar y picar las papas.
3. Picar la cebolla paiteña en finas rodajas, reservar la mitad y el resto picar muy fino.
4. Hacer un refrito con achiote y cebolla blanca, ajo, agregar el orégano. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas.
5. Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas.
6. Luego, poner el resto de las papas y la leche. Al gusto, agregar sal, pimienta y culantro muy fino.
7. Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del plato es continua porque se prepara para diferentes tipos de personas que comercializan en el mismo lugar y es muy consumido
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen el plato son procedencia regional del mismo medio y pocas personas de otras zonas adelaneas al lugar de su preparación
	Provincial	
X	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. Rosa Anilema	10 años	Dueña	Tisaleo	Centro
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Aprendió la receta de sus abuelos y le vio viable la preparación y el medio de ganar dinero.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación, los saberes son adquiridos.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar y también por la receta que se transmite y su sabor tiene bastantes consumidores					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Este plato que tiene una sensibilidad media al cambio debido a que contiene grasa por las generaciones presentes ya que el nuevo mercado ofrece productos procesados menos saludables pero agradables para los nuevos consumidores.			
X	Medi a				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Rosa Anilema		Tisaleo - centro	0976467437	Femenino	70 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Yahuarlocro	Conocimiento transmitido de generación a generación	Gastronomía	Gastronomía típica		
9. ANEXOS					
Texto	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					
Inventariado por: Betty Caluña					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino					
Registro Fotográfico: Betty Caluña					

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 5: Yahuarlocro

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

NOMBRE DE RECETA: Yahuarlocro						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Y.	Panza de borrego y sus tripas	454	g	Lavadas		Cocidas	20 min.
	Papa chola	300	g	Cortada en cubos	Cubos		
	Leche	50	ml	-			
	Sangre	50	g	Cocinada		Cocinada	15 min.
	Tomate	100	g	Cortada en cubos	Cubos		
	Ajo	100	g	Repicada	Repicado		
	Orégano	25	g	-			
	Achiote	50	ml	-			
	Cebolla blanca	50	g	Picada	Brunoise		
	Cebolla paitaña	25	g	Corte pluma	Corte pluma		
	Hierbitas	10	g	Repicada	repicado		
	Aguacate	100	g	En rodajas	En rodaja		
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 5

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 6: Papas con Cuero

 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
			6
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – San Carlos			
Coordenadas: Latitud: -138878739		Longitud: -78.64935726	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Papas con cuero			
Código fotográfico: 6			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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>Rodeada de nevados como el Carihuairazo en el cantón Tisaleo un grupo de mujeres emprendedoras decidieron arrancar con un pequeño negocio teniendo en cuenta que la mayoría de los ingredientes se los cosechaba en el sector, para lo cual se crea el plato llamado “papas con cuero”, convirtiéndose en la actualidad en uno de platos típicos más nombrados de la región.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			

- Cuero de chanco
- Papas peladas
- Cebolla blanca picada
- Maní
- Leche
- Achiote
- Mantequilla
- Para acompañar: salsa de cebolla blanca y ají criollo

Preparación:

1. Se debe cocinar las papas con sal, Luego cocinar el cuero sin sal.
2. Para acompañar se debe preparar una salsa de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote, mantequilla y sal al gusto.
3. Finalmente se sirve las papas con uno pedazos de cuero y rosea sobre ellos un poco de salsa y queso
4. Si el cliente prefiere puede agregar ají criollo

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de lunes a sábado de 8am a 5pm. Cada plato tiene un costo de 2.00
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los consumidores de este plato son personas locales, provinciales e internacionales.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Luis Silva	40 años	Dueño	Tisaleo	San Carlos
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres – hijos	X	La Sra. Carmen aprendió a preparar este plato por su madre, quien también le recomendó que le enseñara a su hija quien le ha ayudado en el negocio.
Maestros – aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		Los conocimientos de la preparación de este plato no se han transmitido a la tercera generación ya que han desarrollado habilidades en las profesiones que han estudiado distintas a las del negocio familiar.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro	X			
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio por que la continuidad del negocio puede culminar con las actuales dueñas, en vista de que sus hijos tienen profesiones distintas a las del negocio familiar y trabajan en ellas		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sr. Luis Silva	Tisaleo	0998632128	Masculino	65 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Papas con cuero	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 6: Papas con Cuero

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

NOMBRE DE RECETA: Papas con Cuero						FECHA	DE	# pax: 4
						ELABORACION: 25-09-16		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación			Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
P.C.	Cuero de chanco	200	g		Pedazo	Cocido	15 min.	
	Papas	300	g	Peladas	Enteras	Cocidas	10 min.	
	Cebolla blanca	100	g	Picada	Brunoise			
	Maní	150	g	Licuado				
	Leche	50	ml	-				
	Achiote	50	ml	-				
	Mantequilla	10	g	-				
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								
NOTAS IMPORTANTES:								

Fuente: Ficha de Inventario 6
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 7: Caldo de 31

 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
			7
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – Centro			
Coordenadas: Latitud: -1.38878635		Longitud: -78.53763456	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de 31			
Código fotográfico: 7			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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>El caldo de 31 se denomina porque los albañiles y obreros del sector cobraban cada 31 y es por eso que ese mismo día consumían dicho platillo es en donde nace el nombre de caldo de 31 el mismo que contiene vísceras de res, el corazón, la panza e incluso el nervio. Explicó se lava muchas veces con limón y sal, se pone en remojo por unas cuatro horas hasta que desaparezca por completo la sangre y queden blancas las vísceras.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Tripa de res
- Panza de res
- Cebolla blanca
- Cebolla paiteña
- Ajo
- Picadillo: cilantro y cebolla picada

Preparación:

1. En una olla hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto.
2. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar el agua y enseguida poner las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas.
3. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves.
4. Al momento de servir esparcir el picadillo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La elaboración del plato se lo realiza en la actualidad continuamente en restaurantes y sábados y domingos en lo que se refiere a los mercados del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los que degustan la preparación son de un medio regional ya sea por su precio o también porque tiene una gran aceptabilidad en el mercado gastronómico			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Elvia Rengel	20 años	Dueña	Tisaleo	Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	La señora aprendió el plato típico de sus padres por su valor nutritivo y también por un bajo costo y aceptación del consumidor		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		

Padres – hijos	X	La transferencia de saber hacer este plato fue evolucionando con la práctica de la Sra. En su puesto de ventas.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera ingresos para el sustento familiar. Rescata una tradición gastronómica propia de las culturas ancestrales quienes degustaban estas recetas en épocas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las generaciones actuales tienen preferencia por los nuevos sabores fusionados de otros países y que son publicitados en el nuestro.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Elvia Rengel	Tisaleo – centro		Femenino	53 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Caldo de 31	Conocimiento adquirido de sus padres	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 7: Caldo de 31

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

NOMBRE DE RECETA: Caldo de 31						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
C.31.	Tripa de res	250	g	Cortada	En rodajas	Cocinada	15 min.		
	Panza de res	250	g	Picada	En rodajas	Cocinada	15 min.		
	Cebolla blanca	50	g	Picada	Brunoise				
	Cebolla paitaña	25	g	Picada	Brunoise				
	Ajo	100	g	Repicado	Repicado				
	Hierbitas	10	g	Repicado					
	Sal	15	g						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 7
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 8: Caldo de Mondongo

 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
			8
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – comunidad el Chilco			
Coordenadas: Latitud: -1.35675474		Longitud: -78.53763526	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de Mondongo			
Código fotográfico: 8			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – comunidad el Chilco		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			
<p>El caldo de mondongo era uno de los platos más sabrosos de la gastronomía Tisaleña, pero en la actualidad ya casi no se conoce debido a la falta de consumo de platos ancestrales. El mondongo es el estómago o panza de la res, según los antepasados era comida que los amos blancos no comían y les daban de comer a sus esclavos. El caldo de mondongo es una tradición andina por qué contiene choclo y achiote.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- mondongo
- cebolla blanca
- pimiento
- ajo
- choclo
- zanahoria
- col
- leche
- comino
- sal

Preparación:

1. una vez q este limpio el mondongo lo ponemos en la olla a hervir con suficiente agua, con cebolla blanca, el ajo y comino.
2. cuando este suave, le agregamos la zanahoria, dejamos hervir unos minutos y agregamos el choclo y la col, sal al gusto
3. cuando este suave lo ingredientes agregamos un poco de leche, nos debe quedar una masa suave y manejable y reservamos.
4. sacamos el mondongo y cortamos en trozos y reservamos, cuando el caldo esté listo servimos en un pondo de barro.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	En la actualidad se ha perdido la tradición de cocinar algo antiguo así que esta preparación ya se va perdiendo poco a poco porque ya no se consume
	Continua	
	Ocasional	
X	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Lo consumían las personas de la localidad pero en la actualidad ya se ha desaparecido la tradición
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Maria Guaman	40 años	Dueña	Tisaleo	El Chilco
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		

Maestros – aprendiz		La receta fue transmitida de generación en generación pero ya se ha perdido por la falta de consumo		
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión de generación en generación pero ya se va perdiendo con el tiempo		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar y poder degustar un plato realizado antiguamente.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las presentes generaciones están cambiando sus gustos por la comida rápida.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Maria Guaman	Tisaleo – El Chilco		Femenino	75 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Caldo de mondongo	Conocimientos muertos no sigue tradición	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 8: Caldo de Mondongo



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



NOMBRE DE RECETA: Caldo de Mondongo						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
C.M	Mondongo	454	gr	Lavado	Lavado	Cocido	30 min.		
	Cebolla blanca	454	gr	Picado	Brunoise				
	Pimiento	100	gr	-	Brunoise				
	Ajo	100	gr	-	Brunoise				
	Choclo	200	gr	-	-				
	Zanahoria	100	gr	Cubos	Cubos				
	Col	50	gr	-	Chiffonade				
	Sal	15	gr	-					
	Comino	15	gr	-					
	Leche	100	ml	-					
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 8
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 9: Morocho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			
				CÓDIGO
				9
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo		
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		Rural
Localidad: Tisaleo – comunidad Alobamba				
Coordenadas: Latitud: -1.37857635 Longitud: -79.64354235				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Morocho				
Código fotográfico: 9				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
Tisaleo – comunidad Alobamba		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>El morocho es una bebida típica explican que se lo conoce desde hace unos 30 años por la unión de morocho y leche y se dieron que era diferente a las que preparaba coladas que preparaban es en donde se empieza a la venta al público con los siguientes ingredientes leche, maíz morocho, panela y canela, tiene y muchos prefieren acompañar esta bebida con empanadas de harina con queso y viento.</p>				

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Morocho
- Leche
- Canela
- Azúcar al gusto o panela

Preparación:

1. En un molino se muele el morocho en grano grueso, se remoja hasta el día siguiente, eliminando toda la pluma.
2. En un recipiente se pone el agua y se lleva al fuego, cuando ésta hierve se agrega el morocho remojado con el agua del remojo y se cocina revolviéndolo para evitar que se pegue al fondo de la olla hasta que el grano esté suave, aproximadamente por el tiempo de una hora.
3. Cuando el morocho está cocinado, se agrega la leche y la canela y se sigue cocinando hasta que tome la consistencia de colada.
4. Para servirse se acostumbra endulzar con azúcar o acompañado con panela.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las personas que realizan el Morocho lo hacen solo en época festiva es decir una vez al año y en lo que respecta a sus hogares no pierden la costumbre lo siguen realizando.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los degustadores del Morocho son personas locales y nacionales, la tradición es realizada por algunas familias y también por la entidad gubernamental que invita año tras año a degustar de esta bebida.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Monica Fiallos	20 años	Dueña	Tisaleo	Alobamba
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de esta bebida han sido de generación en generación		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La preparación de esta bebida se ha pasado de padres a hijos, al igual que lo promueve una de las entidades gubernamentales en conjunto con las escuelas gastronómicas quienes tratan de rescatar estas recetas ancestrales.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones quienes realizaban bebidas ricas en vitaminas y muy coloridas característica de una alegría cultural.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Esta bebida tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales influenciadas en tradición y opta por productos procesados.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Monica Fiallos	Tisaleo – Alobamba		Femenino	40 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Morocho	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 9: Morocho

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

NOMBRE DE RECETA: Morocho						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
M.	Morocho	454	g	Cocinado	Molido	Cocinado	25 min.		
	Canela	10	g	-					
	Azúcar	200	g	-					
	Leche	750	ml	-					
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 9
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 10: Caldo de Pata

 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 10
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – comunidad Santa Lucia Bellavista			
Coordenadas : Latitud: -1.37762165		Longitud: -78.75243149	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de pata			
Código fotográfico: 10			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – comunidad Santa Lucia Bellavista		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>El caldo de pata es una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados del tradicional mote. Esta sopa es uno de aquellos platos que no a muchas personas les gusta. Pero hay que consumir platos realizados especialmente con ingredientes no tan comunes y propios. A pesar de eso hay algo reconfortante acerca del caldo de patas de res que es una de esos platos que basta con sentir el aroma del caldo caliente y te transporta a la cocina de tu mamá.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Patas de res
- Cebolla blanca
- Pimiento verde
- Ajo
- Mote cocido
- sal
- pimienta
- leche

Para el picadillo

- Cebolla blanca
- Cilantro

Preparación:

1. Cocinar las patas en abundante agua con cebolla blanca y ajo.
2. Retirar el hueso de las patas, cortarlas en trozos pequeños y cernir el caldo.
3. Llevar nuevamente al fuego las patas y el caldo, agregar el mote con parte del líquido de su cocción.
4. Dejar hervir, sazonar con sal y pimienta.
5. Picar la cebolla blanca y cilantro, mezclarlos y servirlos sobre cada plato

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Quienes degustan de estas delicias lo hacen de forma continua, los días lunes de cada semana de 17:30 pm a 20:00 pm. Los clientes pagan alrededor de \$1.50 por plato.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los clientes son generalmente de procedencia local.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Marisol Tayupanta	20 años	Dueña	Tisaleo	Alobamba
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		

Maestros – aprendiz		Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de este plato los transmitió su mamá.		
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La elaboración del caldo de pata se lo está enseñando a todas sus hijas.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las presentes generaciones están cambiando sus gustos por la comida rápida.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Marisol Tayupanta	Tisaleo – santa Lucia Bellavista	0997939736	Femenina	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Caldo de pata	Conocimiento transmitido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 10: Caldo de Pata

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

NOMBRE DE RECETA: Caldo de Pata						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
C.P	Pata de res	500	g	Limpia	En rodaja	Cocido	35 min.		
	Cebolla blanca	454	g	Picado	Brunoise				
	Ajo	100	g	-	Brunoise				
	Mote cocido	454	g	-		Cocido	30 min.		
	Sal	45	g	-					
	Pimienta	10	g	-	Brunoise				
	Hierbitas	10	g	Repicado	Repicado				
	Leche	15	ml	-					
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 10
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 11: Dulce de Manzana

 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 11
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – comunidad San Francisco			
Coordenadas: Latitud: -1.36525542		Longitud: -79.83635451	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Dulce de Manzana			
Código fotográfico: 11			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – comunidad San Francisco		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			
<p>Dulce de manzana se utiliza fruta sanas y limpias además debe tener un color vivo, olor y sabor fresco. La cocción debe realizarse en un recipiente de hierro de fondo grueso, se tiene que remover constantemente la mezcla con una cuchara de madera para evitar que se pegue en el fondo. La manzana es una fruta que se puede encontrar en todo el año de calidad y lista para ser consumida.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Manzanas ya peladas y descorazonadas
- Azúcar
- Canela
- Limón

Preparación:

1. Pelamos todas las manzanas y las cortamos en trozos pequeños.
2. Los vamos poniendo en una olla, Ponemos al fuego mediano con agua, el zumo de limón y el palo de canela.
3. Lo dejamos cocer moviendo que no se pegue. Cuando esté cocida la fruta la incorporamos el azúcar, evitar que se pegue al fondo.
4. Poco a poco irá espesando, ya estará preparado el dulce de manzana. Tendrá que tener el aspecto de una crema espesa.
5. La vertemos en una fuente rectangular.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El dulce de manzana se lo realiza ocasional porque no toda el año se produce el ingrediente principal así que se lo realiza dependiendo la temporada.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen el producto son de procedencia provincial por su sabor y el valor muy económico.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Mercedes Guaman	20 años	Dueña	Tisaleo	San Francisco
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Las personas que visitan este local lo hacen de forma ocasional.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres – hijos	X	Se transmite de generación en generación de padres a hijos la receta.			
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Mantiene viva la memoria gastronómica de las generaciones pasadas.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La receta presenta una sensibilidad baja al cambio, la aceptación de los servicios que siga viva la tradición gastronómica de antaño.			
X	Medi a				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Mercedes Guaman		Tisaleo –san Francisco		Femenino	63 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
Dulce de manzana	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía tradicional		
9. ANEXOS					
Texto	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					
Inventariado por: Betty Caluña					
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino					
Registro Fotográfico: Betty Caluña					

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 11: Dulce de Manzana

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

NOMBRE DE RECETA: Dulce de Manzana						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
D.M.	Manzanas	500	g	Peladas y descorazonadas	En cubos	Cocidas	15 min.
	Azúcar	300	g	-			
	Canela	10	g	-			
	Limón	25	ml	Zumo			
	Agua	½	-	-			
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 11
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 12: Arroz de Cebada

 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 12
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – El Chilco			
Coordenadas: Latitud: -1.47326526		Longitud: -79.76445553	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Arroz de Cebada			
Código fotográfico: 12			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra(s) denominación (es)		
Tisaleo – El Chilco	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Breve reseña			
<p>Arroz de cebada según los antepasados es recomendable consumir ya que nos ayuda a la digestión de los carbohidratos, favorece a las madres en lactancia y aumentar la leche para amamantar a sus hijos esto se da debido a su excelente propiedad nutricional, para la elaboración de la sopa, el arroz de cebada es sometida a un proceso de limpieza externo del grano el cual queda brillante y luego se lo deja en remojo.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Arroz de cebada
- Carne de cerdo cortada en trozos
- Papas peladas
- Ajo
- Cebolla blanca
- Achiote
- Cilantro

Preparación:

1. Poner a hervir agua, lave el arroz de cebada en abundante agua hasta que quede completamente blanco.
2. Sazonar la carne de cerdo con sal, freír utilizando el achiote hasta que esté dorada, luego agregar el ajo y la cebolla.
3. Añadir agua hirviendo. Cuando la carne esté cocida agregar el arroz de cebada, dejar hervir unos minutos, agregar la col.
4. Dejar que se cocinen y agregar las papas, hasta que estas estén suaves.
5. Finalmente, añadir las hierbitas, Servir caliente.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La preparación se lo realiza de forma continuamente en los hogares Tisaleños y también en los restaurantes de la localidad para los consumidores.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Los consumidores de esta receta se los realiza para los locales y también para los comerciantes de la localidad			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Narcisa Buenaño	10 años	Dueña	Tisaleo	El chilco
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		

Maestros – aprendiz		La elaboración de la receta se transmite de generación en generación es decir de padres a hijos.		
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	Los saberes culinarios se los desarrollan con la práctica.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Rescata la valoración de los platos típicos y tradicionales de la serranía ecuatoriana.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El arroz de cebada presenta una sensibilidad alta al cambio, el poco apoyo gubernamental para la difusión de esta receta ha hecho que exista una mínima preferencia por las generaciones.		
X	Mediana			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Narcisca Buenaño	Tisaleo – el chilco		Femenino	60 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Arroz de cebada	Conocimientos empíricos mediante la práctica	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 12: Arroz de Cebada

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

NOMBRE DE RECETA: Arroz de Cebada						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
A.C.	Arroz de cebada	454	g	Lavada			
	Carne de cerdo	454	g	Picada	Cubos	Cocido	20 min.
	Papas	300	g	Peladas	Cubos	Cocido	10 min.
	Ajo	100	g	Repicado	Repicado		
	Cebolla blanca	100	g	Picado	Brunoise		
	Achiote	50	ml	-			
	Hierbitas	10	g	Repicado	Repicado		
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 12
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 13: Enrollado de Cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
				13
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo		
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana		Rural
Localidad: Tisaleo – Centro				
Coordenadas: Latitud: -1.34627468		Longitud: -78.64352533		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Enrollado de cuy				
Código fotográfico: 13				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación (es)		
Tisaleo – Centro		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				
<p>El enrollado de cuy es consumido por su elevada fuente de proteína y por el bajo contenido de grasa en comparación con otras carnes esto se debe a la alimentación herbívora que tiene el animal mejorando así la calidad del producto y su valor biológico, posee un sabor extraordinario y único su elaboración es deshuesar al cuy colocar todos los ingredientes, luego envolverlas con hilo pita y al horno.</p>				

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Cuy
- Ajo
- Verduras(arveja, zanahoria, cebolla)
- Sal

Preparación:

1. Limpiar y deshuesar el cuy.
2. Una vez listo estirar la pulpa de carne de cuy y colocar las verduras picadas, enrollarlo y de ser posible amarrarlo con hilo.
3. Una vez que está listo colocar el enrollado en el horno.
4. Dejar cocinar a fuego lento hasta que se cocine la carne.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de este plato ya va transmitiendo por parte de autoridades que se preocupan por la gastronomía del cantón.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta receta se elabora ya de una forma más actual con diferentes tipos e ingredientes más adecuados para la preparación
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Clara Escobar	10 años	Dueña	Tisaleo	Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			Se transmite el saber mediante capacitaciones que elaboran las personas que no quieren que se pierda la gastronomía		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
X					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos					

Maestros – aprendiz		Esta receta seguirá de generación en generación porque es más actual el proceso de elaboración o realización		
Centro de capacitación	X			
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad alta al cambio debido a las condiciones de la prestación del servicio, la higiene del local y empleados.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Clara Escobar	Tisaleo – centro	0968457678	Femenino	60 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Enrollado de cuy	Conocimientos transmitidos y perfeccionados con la practica	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 13: Enrollado de Cuy

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

NOMBRE DE RECETA: Enrollado de Cuy						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
E.C.	Cuy	500	g	Desviserado y aliñado	Enrollado	Horneado a leña	45 min.		
	Ajo	100	g	Repicado	Repicado				
	Arveja	200	g	-	-				
	Zanahoria	100	g	Juliana	Juliana				
	Cebolla	50	g	Brunoise	Brunoise				
	Sal	120	g						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 13
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 14: Mellocos con Ocas Dulces

 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 14
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Quinchicoto Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Quinchicoto – La Unión			
Coordenadas: Latitud: -1.37414375		Longitud: -78.65101404	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Mellocos con ocas Dulces			
Código fotográfico: 014			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra(s) denominación (es)		
Quinchicoto – La Unión	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			
<p>Las ocas y los mellocos eran muy consumidos ya que nos aporta con fibra y vitamina A. indispensable para nuestro organismo, también sirve para curar problemas infecciosos producidos por virus y bacterias, alivia los problemas estomacales como la úlcera gástrica, se lo sirve con ají criollo. El zumo de las hojas de la planta se usa en infusiones para desinflamar los genitales masculinos y el dolor de los oídos.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Mellocos
- Ocas
- Ají

Preparación:

1. Cocinar los mellocos en una olla.
2. Cocinar las ocas.
3. Preparar el ají colocando cebolla, tomate de árbol, sal, aceite y hierbitas al gusto
4. Mezclar los mellocos y las ocas y servir con ají al gusto

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación ya casi no se la realiza con el tiempo va perdiendo la costumbre gastronómica y con ella se pierde su cultura
	Continua	
	Ocasional	
X	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	La receta los consumían los de procedencia local para ellos era algo nuevo en el mercado gastronómico
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Ritha Lema	15 años	Habitante	Tisaleo	Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	La receta se procede de padres a hijos mediante una práctica continua		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	La transmisión es de padres a hijos pero en ciertas ocasiones ya no les importa la gastronomía ancestral.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					

Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones que se caracteriza de una alegría cultural.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Esta bebida tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Ritha Lema	Quinchicoto - La Unión		Femenino	69 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Mellocos y ocas dulces	Conocimiento de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 14: Mellocos con Ocas Dulces

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

NOMBRE DE RECETA: Mellocos con Ocas Dulces						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
M.O.D	Mellocos	454	g	Cocidas		Cocida	15 min.
	Ocas dulces	454	g	Cocidas		Cocidas	15 min.
	Ají	30	g				
	Cebolla	10	g	Picado	Corte pluma		
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 14
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 15: Choclos y habas con queso

 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
		15
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo
Parroquia: Quinchicoto		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Quinchicoto - San Vicente		
Coordenadas: Latitud: -1.36423184		Longitud: -78.65043668
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Choclos y habas con queso		
Código fotográfico: 015		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) denominación (es)	
Quinchicoto – San Vicente	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>Choclos y habas son productos que se debe tomar en cuenta su tamaño, color, suavidad y uniformidad. Es muy consumida por el elevado aporte calórico las habas son manantial de hierro, fosforo, magnesio y zinc. El choclo es rico en vitaminas (B1, B7, B9 y E). Ayudan a resolver los problemas de estreñimientos son muy apropiadas para el mantenimiento de las energías del cuerpo, se lo sirve con una rodaja de queso.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		

Ingredientes:

- Habas
- Mazorcas de choclo tierno
- Queso
- Ají criollo

Preparación:

1. Lavar las habas y colocarlas en una olla grande.
2. Sacar las hojas y pelo de las mazorcas de choclo para luego lavarlas.
3. Luego de colocar todos los ingredientes en la olla se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad.
4. Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato típico se sirve principalmente en temporada de cosecha de habas y choclos además en eventos especiales como las fiestas Corpus Christi y las fiestas de parroquialización.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Esta receta oral es muy apetecida por la mayoría de los habitantes locales.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Lourdes Mejía	30 años	Habitante	Tisaleo	San Vicente
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	El consumo de este plato típico en reuniones familiares o reuniones colectivas, ha permitido que este patrimonio alimentario se ha transmitido de padres a hijos de forma empírica.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La receta oral de este plato se transmite de generación en generación, es decir todas las técnicas y conocimientos son compartidos en los distintos núcleos familiares en la mayoría de las expresiones culturales desarrolladas.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de los productos agroalimentarios en esta comunidad permite que trascienda en el tiempo tanto su producción como el aprovechamiento de los mismos para la alimentación local, permitiéndoles así revalorar el patrimonio cultural gastronómico intangible.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	Uno de los factores de cambio es la migración que está causando un alto impacto en la comunidad, limitando el consumo de este plato típico debido a que existe una aculturación en la gastronomía y las tendencias de consumo pueden cambiar considerablemente por otros alimentos conocidos como alimentos chatarra o comida rápida.		
	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Lourdes Mejía	Quinchicoto – San Vicente		Femenino	74 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Habas con choclo y queso	Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 15: Choclos y Habas con Queso



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



NOMBRE DE RECETA: Choclos y Habas con Queso						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
C.H.Q.	Habas	454	g			Cocinada	15 min.		
	Choclo tierno	454	g			Cocinado	15 min.		
	Queso	200	g			En rodaja			
	Ají	30	g						
	Cebolla	10	g		Cortada	En pluma			
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 15
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 16: Caldo de gallina

 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
			16
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Quinchicoto Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Quinchicoto – San Vicente			
Coordenadas: Latitud: -1.36423184		Longitud: 78.65043667	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina			
Código fotográfico: 016			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra(s) denominación (es)		
Quinchicoto – San Vicente	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
Mestiza	L1	Español	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
Gastronomía	Gastronomía típico		
Breve reseña			
<p>Caldo de gallina Es una sopa que contiene gallina de campo como ingrediente principal es considerada como un remedio casero contra enfriamientos y catarros. Tiene un elevado contenido alimenticio debido a la proteína que contiene la carne de gallina de campo por la alimentación que tiene el ave y la adición de legumbres como la arveja y zanahoria es recomendable para contrarrestar las bajas temperaturas.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Gallina cortado en presas
- Arveja
- Zanahoria
- Papanabo
- Apio
- Ajo
- Arrocillo
- Cebolla blanca
- Perejil
- Orégano

Preparación:

1. En el agua hirviendo ponemos la gallina al igual que la arveja, zanahoria, papanabo, ajo picado, arrocillo, sal, apio.
2. dejamos cocinar luego ponemos, el orégano y lo hervimos hasta que todos los ingredientes estén completamente suaves.
3. Si gusta puede agregar un poquito de leche en el caldo antes de sacarlo.
4. En un plato aparte debemos tener la cebolla blanca y las hierbitas.
5. Servimos el caldo caliente con una presa y ponemos un poco de picadillo en cada plato. Si gusta también puede acompañarlo con una papa cocinada

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La receta se lo realiza continuamente por su grado de aceptabilidad que tiene este plato también por el sabor que tiene la gallina de campo			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los que consumen este plato tradicional son de procedencia provincial			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Cintia Ilbay	30 años	Empleada	Tisaleo	San Vicente
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	La procedencia de este plato es de generación a generación		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión se lo realiza mediante una práctica continua en su local.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar y poder degustar un plato realizado antiguamente.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El plato presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las presentes generaciones están cambiando sus gustos por la comida rápida.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Cintia Ilbay	Tisaleo – San Vicente		Femenino	47 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Caldo de gallina	Conocimientos adquiridos con el pasar del tiempo	Gastronomía	Gastronomía típico	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 16: Caldo de Gallina



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



NOMBRE DE RECETA: Caldo de Gallina						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.G	Pollo	500	gr		En piezas	Cocidas	15 min.
	Arveja	100	gr				
	Zanahoria	200	gr		Juliana		
	Ajo	100	gr		Brunoise		
	Apio	10	gr		Juliana		
	Papa nabo	25	gr				
	Arrocillo	100	gr		Brunoise		
	Cebolla blanca	100	gr		Picado		
	Perejil	5	gr		Repicado	Repicado	
	Hierbitas	10	gr		Repicado	Repicado	
	Orégano	10	gr				
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 16
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 17: Tostado con dulce

 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
			17
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – San Francisco			
Coordenadas: Latitud: -1.37889723		Longitud: -78.53526521	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tostado de dulce			
Código fotográfico: 017			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – San Francisco		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			
<p>El tostado de dulce era el alimento básico de los antepasados lo consumían tanto de sal como de dulce este alimento ayuda a contrarrestar el cansancio físico. Tostado de dulce es un postre o dulce típico de la sierra que consiste en calentar el aceite en una olla, echar el maíz y moverlo para que no se queme, cuando estén dorados se añade la panela y se revuelve para que quede homogéneo y no se pegue el maíz al fondo.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:	
<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • panela o dulce • Aceite 	
Preparación:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar en aceite en una olla de fondo grueso. 2. Añadir el maíz, revolviéndolo hasta que se dore. 3. Cuando el maíz esté dorado, incorporar el dulce o panela, manteniendo el fuego bajo y revolviendo constantemente, hasta que la miel se pegue al maíz. 4. Procurar que los granos de maíz queden separados. 	

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	El tostado con dulce se lo realiza ocasional porque ya se va perdiendo lo que es la tradición culinaria y el gusto x hacer las cosas
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen el producto son de procedencia provincial por su sabor y el valor muy económico.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Liliana Vargas	30 años	Dueña	Tisaleo	San francisco
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Las personas que visitan este local lo hacen de forma ocasional.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X	Se transmite de generación en generación de padres a hijos la receta.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					

Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Mantiene viva la memoria gastronómica de las generaciones pasadas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La receta presenta una sensibilidad baja al cambio, la aceptación de los servicios que siga viva la tradición gastronómica de antaño.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Genero	Edad
Sra. Liliana Vargas	Tisaleo – San Francisco		Femenino	70 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Tostado con dulce o caca de perro	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 17: Tostado con Dulce

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

NOMBRE DE RECETA: Tostado con Dulce						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
T.D.	Maíz	250	g	Lavado		Frito	20 min.		
	Dulce	250	g						
	Aceite	60	ml						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 17
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 18: Humas

 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 18
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo- San Vicente			
Coordenadas: Latitud: -135218034		Longitud: -78.64483922	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Humas			
Código fotográfico: 18			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo- San Vicente		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía típico	
Breve reseña			
<p>Las humitas son una herencia gastronómica de los antepasados ya que se lo consumía mucho tiempo atrás y que va de generación en generación, las humas pueden ser de sal o de dulce. En Tisaleo su preparación es con choclo tierno con cebolla, huevo, leche, manteca de cerdo, se le agrega queso y especias a la mezcla esto varían según la región o la tradición de cada familia, en la Sierra se envuelve en la misma hoja del choclo y se lo cocina a vapor.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Choclos
- Mantequilla
- Manteca
- Azúcar
- Huevos
- Cebollas blancas
- Leche
- Sal

Preparación:

1. Sacar las hojas de choclo, desgranar y moler el choclo
2. Colocar en algún recipiente el choclo molido
3. Realizar un refrito en un sartén colocando la cebolla blanca picada, la mantequilla, manteca, colocar los huevos y sal
4. Colocar el choclo molido al refrito y colocar la leche que debe estar diluida con el azúcar.
5. Remover la mezcla con una cuchara de palo
6. Colocar la mezcla de choclo en sus hojas, Colocar queso en la mitad de la huma y cerrar la hoja.
7. Cocinar en una olla

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas que realizan las Humitas lo hacen solo en época festiva y también en lo que son Hosterías lo realizan todos los fines de semana.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los degustadores las Humitas son personas locales y provinciales, la tradición es realizada por algunas familias y también por la entidad gubernamental que invita año tras año a degustar esta receta			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Nelly Cajamarca	10 años	Cocina	Tisaleo	San Vicente
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres – hijos	X	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración han sido de generación en generación.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La preparación de esta receta se ha pasado de padres a hijos, al igual que lo promueve una de las entidades gubernamentales en conjunto de recetas ancestrales.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones quienes realizaban bebidas ricas en vitaminas y muy coloridas característica de una alegría cultural.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Esta receta tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales influenciadas en tradición y opta por otros productos procesados.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Cajamarca Nelly	Tisaleo – San Vicente		Femenino	73
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Humitas	Conocimiento adquirido de generación en generación con practica	Gastronomía	Gastronomía típico	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 18: Humas

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

NOMBRE DE RECETA: Humas						FECHA	DE	# pax: 4
						ELABORACION: 25-09-16		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
H.	Choclos	454	gr	Molidos	Molido	Cocido	15 min.	
	Mantequilla	150	gr	Diluida				
	Manteca	150	gr	Diluida				
	Azúcar	200	gr	Diluida				
	Huevos	240	gr	Batidos				
	Cebolla blanca	100	gr	Picada	Brunoise			
	Leche	100	ml	-				
	Sal	15	gr					
MONTAJE								
TRADICIONAL					TÍPICO			
								

NOTAS IMPORTANTES:
Fuente: Ficha de Inventario 18
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 19: Cuy al Lodo

 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
			19
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – Centro			
Coordenadas: Latitud: -1.35256542		Longitud: -78.34552565	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy al lodo			
Código fotográfico: 19			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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			
<p>El cuy al lodo es un plato cuya preparación va desapareciendo. Aseguran que los pobladores antepasados realizaban largas jornadas en los campos acostumbraban alimentarse de esta forma el cuy cubierto de lodo encendían fuego y sometían el producto al calor hasta que este cocinado. Las cenizas del barro contienen una cantidad innumerable de minerales entre los que se incluye sal. Porque el cuy es preparado sin ningún aliño.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Barro
- Cuy
- Cebollas blancas
- Ajo
- Aceite
- Sal al gusto

Preparación:

1. Lo cogemos al cuy lo matamos y lo desviceramos no le pelamos, procedemos a coserlo por donde lo desviceramos.
2. Con el barro hacemos una mezcla con agua, cubrimos al cuy que quede bien cubierto.
3. Ingresamos al horno hasta q se haga una costra el barro y procedemos a retirar del horno.
4. procedemos a retirar el barro del cuy y también procedemos a descuerarle.
5. Acompañar con papas y ensalada.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de esta receta se realiza ocasionalmente ya que se demora en hacer la preparación y también por el aporte nutritivo que nos da.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los que degustan la preparación son de un medio regional ya sea por su precio o también porque tiene una aceptabilidad en el mercado gastronómico
	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Luzmila Armendáriz	12 años	Dueña	Tisaleo	Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		

Maestros – aprendiz		La señora Luzmila aprendió la receta a su madre la cual para un medio de sobresalir en adelante.		
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transferencia de saber hacer este plato fue evolucionando con la práctica de la Sra. En su puesto de ventas.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera ingresos para el sustento familiar. Rescata una tradición gastronómica propia de las culturas ancestrales quienes degustaban estas recetas en épocas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad media al cambio debido a que las generaciones actuales tienen preferencia por los nuevos sabores fusionados de otros países y que son publicitados en el nuestro.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Luzmila Armendáriz	Tisaleo		Femenino	80 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cuy al lodo	Conocimiento adquirido de sus padres y gastronomía ancestral	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 19: Cuy al Lodo

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

NOMBRE DE RECETA: Cuy al Lodo						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.L.	Cuy	250	g	Pelado y desvicerado	Entero	Horneado	25 min.
	Cebolla blanca	100	g	Picada			
	Ajo	25	g	Brunoise			
	Aceite	50	ml	-			
	Sal	45	g				
	Barro	550	g				
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							

NOTAS IMPORTANTES:
 Fuente: Ficha de Inventario 19
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 20: Cebada Pelada

 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 20
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana Rural	
Localidad: Tisaleo – San Diego			
Coordenadas: Latitud: -1.33634525		Longitud: -78.42556424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cebada Pelada			
Código fotográfico: 20			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo –San Diego		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			
<p>La cebada pelada es consumida para combatir el estrés y ansiedad, la cebada es rica en nutrientes esenciales como calcio, magnesio y potasio también es una bebida muy beneficiosa para el embarazo, la futura mamá y a su vez para el feto por sus cualidades nutritivas y relajantes. Durante la lactancia es consumida por su aporte de proteínas, minerales y vitaminas, sumamente beneficiosos para la producción de leche materna.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Cebada
- panela o dulce
- canela
- ishpingo

Preparación:

1. Cocinar en una olla la cebada con agua y la panela, la canela y el ishpingo.
2. Dejar cocinar revolviendo para que no se valla a quemar seguir aumentando agua si hace falta.
3. Dejar cocinar hasta q este suave la cebada, Servir a los consumidores es una deliciosa bebida.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La cebada pelada se lo realiza ocasional porque ya se va perdiendo lo que es la tradición culinaria y el gusto x hacer las cosas
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen el producto son de procedencia provincial por su sabor, el valor nutritivo y su precio es muy económico.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Mercedes Guamán	30 años	Dueña de la receta	Tisaleo	San Diego
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Esta receta se lo aprendió por parte de la madre ya que en la antigüedad se las enseñaba de bien pequeña.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		X			

Maestros – aprendiz		Se transmite de generación en generación de padres a hijos la receta.		
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Mantiene viva la memoria gastronómica de las generaciones pasadas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La receta presenta una sensibilidad baja al cambio, la aceptación de los servicios que siga viva la tradición gastronómica de antaño.		
	Medi a			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Mercedes Guamán	Tisaleo	0967426536	Femenino	63 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Cebeda pelada	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo
Elaborado por: Caluña, B. (2016)

Receta Estándar 20: Cebada Pelada

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

NOMBRE DE RECETA: Cebada Pelada						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.P.	Cebada	550	g	Limpia y lavada		Cocida	20 min.
	Dulce	350	g				
	Canela	10	g				
	Ishpongo	10	g				
	Agua	1/2	-				
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 20
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 21: Bistec de conejo

 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 21
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – San Juan			
Coordenadas: Latitud: -1.536647534		Longitud: -78.52357232	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Bistec de Conejo			
Código fotográfico: 21			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – San Juan		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			
<p>El bistec de conejo es un plato que se empieza a realizar por la falta de empleos y para un medio de subsistencia económica ya que en el cantón se dedican a la crianza de esta especie y tratan de innovar en nuevas preparaciones. El conejo de granja posee una cantidad de grasa superior</p>			

al de monte debido a la escasa movilidad que mantiene durante su cría, pero es muy saludable. Su sabor es suave presentando su carne un color rojo claro.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Conejo
- Cebolla paitaña
- Cebolla blanca
- Aliños (ajo, cebolla colorada y apio)
- Sal al gusto
- Tomate
- Aceite

Preparación:

1. Pelar al conejo con agua muy caliente luego se lo lava y se desvisera.
2. Picar la cebolla blanca, cebolla paitaña y tomate.
3. Refreír las cebollas y el tomate con el aliño sal y aceite
4. Luego del refrito incorporamos el conejo en piezas y colocamos agua para que se cocine.
5. Servir acompañado de arroz o papas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Plato típico el bistec de conejo se elabora en periodos ocasionales especialmente en las fiestas de la palla y también en los hogares Tisaleños se lo prepara.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otros				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que degustan este plato son de procedencia regional que visitan el lugar.			
	Provincial				
X	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. Cristina Capuz	-	Habitante	Tisaleo	San Juan
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		

Maestros – aprendiz		Los conocimientos y técnicas para la elaboración de esta receta oral tradicional son transmitidos de padres a hijos, reflejados en las prácticas de espacios públicos o cotidianos.		
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. Además facilita la demanda de cosechas locales apoyando a la biodiversidad y a la sostenibilidad a largo plazo.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
X	Alta	La poca ayuda gubernamental con proyectos que activen la economía local ha provocado una migración considerable de los habitantes especialmente jóvenes y por tanto la pérdida de las tradiciones y manifestaciones culturales.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Cristina Capuz	Tisaleo-san Juan		Femenino	45
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Bistec de conejo	Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 21: Bistec de Conejo



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



NOMBRE DE RECETA: Bistec de Conejo						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
B.C.	Conejo	1000	g	Lavado y desviserado	En piezas				
	Cebolla paitaña	400	g	Brunoise	Brunoise				
	Cebolla blanca	200	g	Brunoise	Brunoise				
	Ajo	100	g	Repicado	Repicado				
	Apio	50	g		Hojas				
	Sal	45	g		-				
	Tomate	454	g	Cubos pequeños	Cubos				
	Aceite	50	ml						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									

NOTAS IMPORTANTES:

Fuente: Ficha de Inventario 21

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 22: Bolas de Cuy

 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
			22
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana Rural	
Localidad: Tisaleo – Centro			
Coordenadas: Latitud: -1.33524562		Longitud: -78.53541261	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Bolas de cuy			
Código fotográfico: 22			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – Centro		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			
Las bolas de cuy se lo realizan desde hace años atrás también conocidas en la actualidad como bolas de papa rellena se preparan en Tisaleo por su facilidad de encontrar los ingredientes. Este plato nace por un análisis en la comunidad el chilco lugar en el cual emprendían con			

gastronomía diferente es en donde copian la idea de la realización de las bolas de papa rellena de cuy ya que en lugares subdesarrollados se los rellena con otros ingredientes como el queso, jamón.

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Papa
- Orégano
- Cuy
- Ajo
- Huevo
- Harina
- Apanadura
- Aceite

Preparación:

1. Limpiar hornear y deshuesar el cuy.
2. Cocinar las papas para aplastarlas con orégano y ajo
3. Luego se procede a hacer bolitas de la papa y rellenarlas de cuy deshuesado
4. Pasar la bola por huevo luego por harina nuevamente por huevo y luego por apanadura.
5. Procedemos a freírla a fuego lento hasta que se dore

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de este plato ya va transmitiendo por parte de autoridades que se preocupan por la gastronomía del cantón.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Esta receta se elabora ya de una forma más actual con diferentes tipos e ingredientes más adecuados para la preparación
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Corina Balladares	5 años	Dueña	Tisaleo	Centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		Se transmite el saber mediante capacitaciones que elaboran las personas que no quieren que se pierda la gastronomía		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación	X			
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos		Esta receta seguirá de generación en generación porque es más actual el proceso de elaboración o realización		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro	X			
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El local presenta una sensibilidad alta al cambio debido a las condiciones de la prestación del servicio, la higiene del local y empleados.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Corina Balladares	Tisaleo	0986363657	Femenino	74 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Bolas de cuy	Conocimientos transmitidos y perfeccionados con la practica	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 22: Bolas de Cuy

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

NOMBRE DE RECETA: Bolas de Cuy						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
B.C.	Papa	500	g	Peladas	Hecho puré	Cocida	15 min.
	Orégano	10	g				
	Cuy	250	g	Limpio y desvicerado	Des huesado y desmenusado	Al horno	30 min.
	Ajo	25	g	Brunoise	Brunoise		
	Huevos	120	g	Batido	Batido		
	Harina	200	g				
	Apanadura	200	g				
	Aceite	200	ml	-		Fritura	10 min.
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 22
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 23: Colada Morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		CÓDIGO
			23
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – San Francisco			
Coordenadas: Latitud: -1.33725322		Longitud: -79.53536724	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Colada morada o colada negra			
Código fotográfico: 23			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – San Francisco		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			
<p>La colada morada es una bebida que en la antigüedad se realizaba en las fiestas de inicio y fin de las cosechas una verdadera conciliación de la vida y la muerte. En octubre y noviembre, se usaba esta colada para celebrar el viaje de la vida. Es una deliciosa tradición de noviembre se vende durante todo el año solamente cambia su acompañado en lugar de guaguas de pan se las sirve con empanadas de viento.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			

Ingredientes:

- Maíz morado o maíz negro
- Moras
- Mortiños
- Fresas
- Piña
- Canela
- Pimienta dulce

Preparación:

1. En una olla las cáscaras de piña, la canela, pimienta dulce y la panela dejar hervir.
2. Retire y cierna, en una olla añada los mortiños y las moras, hierva durante, luego licue esta mezcla y ciérrala.
3. Agregue la mezcla las frutas licuadas y cernidas, harina morada diluida.
4. Cocine revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva.
5. Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento sirva caliente o fría
6. Antes se hacía de reservar por dos días antes de consumirla.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Las personas que la colada morada lo hacen solo en época festiva es decir una vez al año y en lo que respecta a sus hogares no pierden la costumbre lo siguen realizando.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los degustadores de la colada morada son personas locales y provinciales, la tradición es realizada por algunas familias y también por la entidad gubernamental que invita año tras año a degustar de esta bebida.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Blanca Gonzales	30 años	Dueña	Tisaleo	San francisco
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	Los conocimientos aprendidos sobre la elaboración de esta bebida han sido de generación en generación.		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La preparación de esta bebida se ha pasado de padres a hijos, al igual que lo promueve una de las entidades gubernamentales en conjunto con las escuelas gastronómicas quienes tratan de rescatar estas recetas ancestrales.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones quienes realizaban bebidas ricas en vitaminas y muy coloridas característica de una alegría cultural.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Esta bebida tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales influenciadas en tradición y opta por productos procesados.		
X	Medi a			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Blanca Gonzales	Tisaleo – San Francisco		Femenino	65 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Colada Morada	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía tradicional	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 23: Colada Morada

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

NOMBRE DE RECETA: Colada Morada						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16	# pax: 4
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C.M.	Maíz negro	250	g	Limpio			
	Moras	150	g	Lavadas			
	Mortiños	100	g	Limpios			
	Fresas	100	g	Lavadas	Cubos medianos		
	Piña	100	g	Pelada	Cubos medianos		
	Canela	15	g	-			
	Pimienta dulce	15	g	-			
	Agua	1/2	-	-			
						Cocción	30 min.
MONTAJE							
TRADICIONAL				TÍPICO			
							
NOTAS IMPORTANTES:							

Fuente: Ficha de Inventario 23
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 24: Turrón

 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
			24
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo	
Parroquia: Tisaleo		<input checked="" type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Tisaleo – San Juan			
Coordenadas: Latitud: -1.32342542		Longitud: -78.53424342	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Turrón			
Código fotográfico: 24			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s) denominación (es)	
Tisaleo – San Juan		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
Mestiza		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
Gastronomía		Gastronomía típico	
Breve reseña			
<p>Los turrónes son elaborados con miel, clara de huevos, azúcar y maní, almendras o nuez. Gregorio Panimbosa padre era un jornalero de las haciendas del sector. Miraba los colmenares y decidió adecuar, pero no sabía qué hacer con la miel. Entonces, con la ayuda de sus hijos, buscó ideas y se propuso elaborar turrónes con esta materia prima, el secreto es trabajar con miel de abeja 100% natural, la cual le da ese sabor agradable y sano.</p>			

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Claras de huevo
- Maní
- Azúcar
- Almendra
- Miel
- Agua

Preparación:

1. En una olla poner el azúcar y el agua a hervir hasta que tome punto de bolita dura, es decir que este almíbar como si fuera un caramelo.
2. Agregar el almíbar a las claras y seguir batiendo hasta que la mezcla se vaya poniendo bien espesa, luego agregar la miel, el maní tostado y pelado y la esencia de almendra.
3. Forrar un molde con papel film, rellenarlo con la mezcla, a una altura de 2 cm más o menos, o dependiendo del grosor que desees y dejar enfriar por 1 hora, desmoldar y cortar, la medida deseada.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los turrone se lo realizan continuamente ya que el dueño es el distribuidor directo para los demás expendedores.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen el producto son de procedencia provincial por su sabor y el valor muy económico.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sra. Isabel Panimboza	40 años	Dueña propietaria	Tisaleo	San Juan
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos			X		
Maestros – aprendiz					

Centro de capacitación		Las personas que visitan este local lo hacen de forma ocasional pero el dueño exporta el producto.		
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	Se transmite de generación en generación de padres a hijos la receta.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Activa la economía local y genera recursos para el sustento familiar. Mantiene viva la memoria gastronómica de las generaciones pasadas.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La receta presenta una sensibilidad media al cambio, la aceptación de los servicios que siga viva la tradición gastronómica de antaño.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sra. Isabel Panimboza	Tisaleo – San Juan		Femenino	62 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Turrones	Conocimiento adquirido de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Ficha de Inventario 25: Helado

 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
		25
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Tungurahua		Cantón: Tisaleo
Parroquia: Quinchicoto Urbana		<input checked="" type="checkbox"/> Rural
Localidad: Quinchicoto – La Unión		
Coordenadas: Latitud: -1.38878739		Longitud: -78.64935726
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Helados		
Código fotográfico: 25		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra(s) denominación (es)	
Quinchicoto – La Unión	D1	N/A
	D2	N/A
Grupo social	Lengua (s)	
Mestiza	L1	Español
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
Gastronomía	Gastronomía típico	
Breve reseña		
<p>El helado son elaboraciones frías que se emplean fundamentalmente como postre también para contrarrestar el calor. A partir de la erupción del volcán Tungurahua los tisaleños buscaron nuevas alternativas de producción que generen ingresos económicos es por eso que se reúne un grupo de personas y forman una asociación en la cual su negocio es de elaboración y expendio de helados.</p>		

4. DESCRIPCIÓN

Ingredientes:

- Esencia de vainilla
- Huevo
- Azúcar
- Leche entera
- Crema de leche
- Chocolate

Preparación:

1. Calienta en una olla la leche con el azúcar, Cuando enfríe un poco vierte sobre el huevo batido.
2. Lleva nuevamente la mezcla a la olla y cocina a fuego lento revolviendo todo el tiempo hasta que espese.
3. Añade la esencia de vainilla, revuelve y deja enfriar.
4. Bate la crema y agrégala a la mezcla, Lleva la mezcla al frezar. revuélvela hasta que tome la consistencia de un helado, con este movimiento evitarás que se cristalice
5. Luego colocar en el cono y cubrir con el chocolate.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua y con el tiempo va aumentando la costumbre gastronómica.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otros	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	La receta los consumían los de procedencia nacional e internacional.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

5. PORTADORES / SOPORTES

Tipos	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sr. Joselo Rodríguez	15 años	Habitante	Tisaleo	La Unión
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres – hijos		X	La receta se procede de padres a hijos mediante una práctica continua		
Maestros – aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres – hijos	X	La transmisión es de padres a hijos pero en ciertas ocasiones ya no les importa la gastronomía ancestral.		
Maestros – aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
Transmitir la receta oral a las nuevas generaciones rescatando las tradiciones culinarias de las pasadas generaciones que se caracteriza de una alegría cultural.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Tiene una sensibilidad media al cambio ya sea por las condiciones ambientales		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Género	Edad
Sr. Joselo Rodríguez	Quinchicoto – La Unión		Femenino	69 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
Helados	Conocimiento de generación en generación	Gastronomía	Gastronomía típica	
9. ANEXOS				
Texto	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Betty Caluña				
Revisado por: Lcda. Andrea Fierro, Lcda. Jessica Robalino				
Registro Fotográfico: Betty Caluña				

Fuente: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Receta Estándar 25: Helado

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

NOMBRE DE RECETA: Helado						FECHA DE ELABORACION: 25-09-16		# pag: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	Ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
H.	Esencia de vainilla	15	ml	Batida		Batida	1 min.		
	Huevo	60	g			Batida	5 min.		
	Azúcar	50	g			Derretida	10 min.		
	Leche entera	110	ml						
	Crema de leche	110	ml			Batida	5 min.		
	Chocolate	25	g						
MONTAJE									
TRADICIONAL					TÍPICO				
									
NOTAS IMPORTANTES:									

Fuente: Ficha de Inventario 25
 Elaborado por: Caluña. B. (2016)

Tabla 6: Matriz General de Resultados de las Fichas del Inventario

Cantón Tisaleo								
Plato Típico	Ingredientes	Preparación	Tiempo de preparación	Lugar y días de expendio	Costo	Acompañamiento	Informante	Fecha de Entrevista
Habas con queso	Habas, choclo tierno, queso, ají	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar las habas y colocarlas en una olla grande. 2. Sacar las hojas y pelo de las mazorcas de choclo para luego lavarlas. 3. Luego de colocar todos los ingredientes en la olla se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad. 4. Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo. 	30 min.	Se lo encuentra en los restaurantes	1 dólar cada plato	Se lo acompaña con queso y ají	Sra. Lourdes Mejía	22-07-2016
Humas	Choclo, mantequilla, huevos, manteca, queso, leche, sal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sacar las hojas de choclo, desgranar y moler el choclo Colocar en algún recipiente el choclo molido 2. Realizar un refrito en un sartén colocando la cebolla blanca picada, la mantequilla, manteca, colocar los huevos y sal 3. Colocar el choclo molido al refrito y colocar la leche que debe estar diluida con el azúcar. 4. Remover la mezcla con una cuchara de palo 5. Colocar la mezcla de choclo en sus hojas, Colocar queso en la mitad de la huma y cerrar la hoja. 6. Cocinar en una olla 	1 hora	Se lo encuentra en los restaurantes de Tisaleo	1.25 cada plato	Se suele acompañar con café	Sra. Nelly Cajamarca	22-07-2016

Locro de cuy	Cuy, papas Cecilia, cebollas blancas, cebolla paiteña, ajo, orégano, comino, achiote, culantro	1. Pelar las papas y picar, pelar, lavar y picar el ajo y la cebolla. 2. Hacemos un refrito con el achiote a fuego medio. 3. Agregar el ajo y la cebolla y refreír incorporando las especias como orégano y comino. 4. Colocamos el cuy y la papa dejamos cocinar. 5. Agregar la leche y servir	45 min.	Se lo encuentra en exposiciones gastronómicas y restaurantes	3 dólares cada plato	Se lo acompaña con culantro	Sra. Dina Peralta	22-07-2016
Caldo de 31	Tripa de res, panza de res, cebolla blanca, Cebolla paiteña, Ajo, cilantro	1. En una olla hacer un refrito con aceite, cebolla blanca, paiteña, ajo y sal al gusto. 2. Una vez que el refrito este bien sazonado colocar el agua y enseguida poner las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. 3. Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves. 4. Al momento de servir esparcir el picadillo.	1 hora 30 min.	Se lo encuentra en el mercado central del Cantón	1 dólar cada plato	Se acompaña con cilantro y limón	Sra. Elvia Rengel	22-07-2016
Yaguarloco	Leche, Papa chola, Sangre, Tomate, Panza de borrego con sus tripas, Ajo, Orégano, Achiote, Cebolla blanca, Cebollas paiteñas, Culantro, Aguacate.	1. Cocinar la panza y las tripas en abundante agua con cebolla paiteña, ajos y cebolla blanca, hasta que esté muy blanda. 2. Reservar el agua de la cocción. Picar las tripas y la panza en cuadrados pequeños y resérvalas. Pelar y picar las papas. 3. Picar la cebolla paiteña en finas rodajas, reservar la mitad y el resto picar muy fino. 4. Hacer un refrito con achiote y cebolla blanca, ajo, agregar el orégano. 5. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas.	1 hora	Se lo encuentra en los restaurantes de Tisaleo	1.25 cada plato	Se lo suele acompañar con aguacate y cilantro	Sra. Rosa Anilema	22-07-2016

		<p>6. Incorporar el agua de cocción del borrego y dejar cocer hasta que las papas estén blandas.</p> <p>7. Luego, poner el resto de las papas y la leche. Al gusto, agregar sal, pimienta y culantro muy fino.</p> <p>8. Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre.</p>						
Caldo de pata	<p>Patas de res, Cebolla blanca, Pimiento verde, Ajo, Mote cocido, sal, pimienta, leche</p>	<p>1. Cocinar las patas en abundante agua con cebolla blanca y ajo.</p> <p>2. Retirar el hueso de las patas, cortarlas en trozos pequeños y cernir el caldo.</p> <p>3. Llevar nuevamente al fuego las patas y el caldo, agregar el mote con parte del líquido de su cocción.</p> <p>4. Dejar hervir, sazonar con sal y pimienta.</p> <p>5. Picar la cebolla blanca y cilantro, mezclarlos y servirlos sobre cada plato</p>	1 hora	Se lo encuentra en restaurantes del Cantón y fechas festivas	1 dólar cada plato	Se lo acompaña con cilantro	Sra. Marisol Fiallos	22-07-2016
Caldo de gallina	<p>Gallina, Arveja, Zanahoria, Papanabo, Apio, Ajo, Arrocillo, Cebolla blanca, Perejil, Orégano</p>	<p>1. En el agua hirviendo ponemos la gallina al igual que la arveja, zanahoria, papanabo, ajo picado, arrocillo, sal, apio.</p> <p>2 Dejamos cocinar luego ponemos, el orégano y lo hervimos hasta que todos los ingredientes estén completamente suaves.</p> <p>3. Si gustas puede agregar un poquito de leche en el caldo antes de sacarlo.</p> <p>4. En un plato aparte debemos tener la cebolla blanca y las hierbitas.</p> <p>5. Servimos el caldo caliente con una presa y ponemos un poco de picadillo en cada plato. Si gusta también puede acompañarlo con una papa cocinada</p>	45 min.	Se lo encuentra en todos los restaurantes del cantón	1.50 cada plato	Se lo acompaña con una papa cocinada y cilantro	Sra. Clara Ilbay	22-07-2016

Papas con cuy	Cuy, peladas enteras Cebolla blanca, ajo, cebolla colorada, apio, Achiote, Lechuga	1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo lava y aliña dejándolo reposar por toda la noche. 2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un asador cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados 3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros con maní, se añade sal y finalmente un poco de achiote. 4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga	1 hora y 45 min.	Se lo puede encontrar en ferias gastronómicas y restaurantes	3 dólares cada plato	Se lo acompaña con lechuga y ají	Sra. Mariana Capuz	22-07-2016
Fritada	Carne de cerdo, Plátanos maduros, Papas, Mote cocido, Ajo, Cebolla blanca, Sal, Cebolla paiteña, Tomate.	1. Sazonar la carne de chanco con ajo machacado, sal. 2. Poner la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila de bronce y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua. 3. Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados. 4. En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada. 5. Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.	1 hora	Se lo encuentra en Fritadas “Mamá Fanny”	Varían los precios 3, 4 y 5 dólares	Se lo acompaña con tostado	Sra. Marisol Fiallos	22-07-2016
Papas con cuero	Cuero de chanco, Papas peladas, Cebolla blanca	1. Se debe las papas con sal, Luego cocinar el cuero sin sal. 2. Para acompañar se debe preparar una salsa de cebolla blanca con leche, maní, un poco de achiote, mantequilla y sal al gusto.	30 min	Se lo encuentra en los restaurantes	1 dólar	Se lo puede acompañar con salsa de cebolla blanca y ají criollo	Sr. Luis Silva	22-07-2016

	picada, Maní, Leche, Achiote, Mantequilla	3. Finalmente se sirve las papas con uno pedazos de cuero y rosea sobre ellos un poco de salsa y queso						
Morocho	Morocho, Leche, Canela, Azúcar al gusto o panela	1. En un molino se muele el morocho en grano grueso, se remoja hasta el día siguiente, eliminando toda la pluma. 2. En un recipiente se pone el agua y se lleva al fuego, cuando ésta hierve se agrega el morocho remojado con el agua del remojo y se cocina revolviéndolo para evitar que se pegue al fondo de la olla hasta que el grano esté suave, aproximadamente por el tiempo de una hora. 3. Cuando el morocho está cocinado, se agrega la leche y la canela y se sigue cocinando hasta que tome la consistencia de colada.	1 hora	Se encuentra en los restaurantes centrales	0.75 cada vaso	Se la acompaña con panela o dulce	Sra. Mónica Fiallos	22-07-2016
Turrone	Claros de huevos, Maní, Azúcar, Almendra, Miel, Agua	1. En una olla poner el azúcar y el agua a hervir hasta que tome punto de bolita dura, es decir que este almíbar como si fuera un caramelo. 2. Agregar el almíbar a las claras y seguir batiendo hasta que la mezcla se vaya poniendo bien espesa, luego agregar la miel, el maní tostado y pelado y la esencia de almendra. 3. Forrar un molde con papel film, rellenarlo con la mezcla, a una altura de 2 cm más o menos, o dependiendo del grosor que desees y dejar enfriar por 1 hora, desmoldar y cortar, la medida deseada.	1 hora	Se lo encuentra en tiendas y supermercados	Varía desde 1,2,3 dólares	Acompañado don ostias	Sra. Isabel Panimboza	22-07-2016
Helados	Esencia de vainilla, Huevo, Azúcar,	1. Calienta en una olla la leche con el azúcar, Cuando enfríe un poco vierte sobre el huevo batido.	45 min.	Se lo encuentra en las fábricas de helados y	0.20 centavos cada uno		Sr. Joselo Rodríguez	22-07-2016

	Leche entera, Crema de leche, Chocolate	2.lleva nuevamente la mezcla a la olla y cocina a fuego lento revolviendo todo el tiempo hasta que espese. 3. Añade la esencia de vainilla, revuelve y deja enfriar. 3. Bate la crema y agrégala a la mezcla, Lleva la mezcla al frezar. revuélvela hasta que tome la consistencia de un helado, con este movimiento evitarás que se cristalice 4. Luego colocar en el cono y cubrir con el chocolate.		tiendas del Cantón				
Ceviche de cuy	Cuy, Chocho, Cebolla, Tomate, Hierbitas, Limones, Sal	1. Pelar, adobar y asar el cuy al carbón, preparar una ensalada a base de cebolla y tomate. Con un poco de agua licuar tomates para la salsa. 2. Cortar el cuy en trozos pequeños, mezclar la cebolla, el tomate y el cuy. Agregar el licuado de tomate, limón y sal. 3. Servir acompañado de canguil y tostado	30 min.	Se lo encuentra en exposiciones gastronómicas	Varía desde 1,2,3 dólares	Acompañado con chifles y canguil	Sra. Rosa Caguana	22-07-2016
Mellocos con ocas dulces	Mellocos, Ocas, Ají	1. Cocinar los mellocos en una olla. Cocinar las ocas. 2. Preparar el ají colocando cebolla, tomate de árbol, sal, aceite y hierbitas al gusto 3. Mezclar los mellocos y las ocas y servir con ají al gusto	30 min.	Se lo encuentra en restaurantes ancestrales del Cantón	1 dólar	Acompañado con ají	Sra. Ritha Lema	22-07-2016
Bolas de cuy	Papa, Orégano, Cuy, Ajo, Huevo, Harina, Apanadura, Aceite	1. Limpiar hornear y deshuesar el cuy. Cocinar las papas para aplastarlas con orégano y ajo 2. Luego se procede a hacer bolitas de la papa y rellenarlas de cuy deshuesado Pasar la bola por huevo luego por harina nuevamente por huevo y luego por apanadura.	45 min.	Se lo encuentra en exposiciones gastronómicas	1 dólar	Se las acompaña con encurtido	Sra. Corina Balladares	22-07-2016

		3. Procedemos a freírla a fuego lento hasta que se dore						
Arroz de cebada	Arroz de cebada, Carne de cerdo cortada en trozos, Papas peladas, Ajo, Cebolla blanca, Achiote, Cilantro	1. Poner a hervir agua, lave el arroz de cebada en abundante agua hasta que quede completamente blanco. 2. Sazonar la carne de cerdo con sal, freír utilizando el achiote hasta que esté dorada, luego agregar el ajo y la cebolla. 3. Añadir agua hirviendo. Cuando la carne esté cocida agregar el arroz de cebada, dejar hervir unos minutos, agregar la col. 4. Dejar que se cocinen y agregar las papas, hasta que estas estén suaves.	45 min.	Se lo encuentra en restaurantes y en días festivos	0.80 centavos cada plato	Se lo acompaña con cilantro	Sra. Narcisa Buenaño	22-07-2016
Caldo de mondongo	Mondongo, Cebolla blanca, Pimiento, Ajo, Choclo, Zanahoria, Col, Leche, Comino, Sal	1. Una vez q este limpio el mondongo lo ponemos en la olla a hervir con suficiente agua, con cebolla blanca, el ajo y comino. 2. Cuando este suave, le agregamos la zanahoria, dejamos hervir unos minutos y agregamos el choclo y la col, sal al gusto 3. Cuando este suave lo ingredientes agregamos un poco de leche, nos debe quedar una masa suave y manejable y reservamos. 4. Sacamos el mondongo y cortamos en trozos y reservamos	2 horas	Receta ancestral que ya no se encuentra en el mercado gastronómico	2 dólares cada plato	Se lo acompaña con cilantro y cebolla	Sra. María Guamán	22-07-2016
Enrollado de cuy	Cuy, Ajo, Arveja, Zanahoria, Cebolla, Sal	1. Limpiar y deshuesar el cuy. 2. Una vez listo estirar la pulpa de carne de cuy y colocar las verduras picadas, enrollarlo y de ser posible amarrarlo con hilo. 3. para continuar, colocar el enrollado en el horno. 4. Dejar cocinar a fuego lento hasta que se cocine la carne.	1 hora	Se lo encuentra en exposiciones gastronómicas	2 dólares cada plato	Acompañado con papas o arroz y ensalada	Sra. Clara Escobar	22-07-2016

Cuy al lodo	Barro, Cuy, Cebollas blancas, Ajo, Aceite, Sal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lo cogemos al cuy lo matamos y lo desviceramos no le pelamos, procedemos a coserlo por donde lo desviceramos. 2. Con el barro hacemos una mezcla con agua, cubrimos al cuy que quede bien cubierto. 3. Ingresamos al horno hasta q se haga una costra el barro y procedemos a retirar del horno. 4. Procedemos a retirar el barro del cuy y también procedemos a descuerarle. 	1 hora	Se lo encuentra en exposiciones gastronómicas	3 dólares cada plato	Acompañada con papas y ensalada	Sra. Luzmila Armendáriz	22-07-2016
Bistec de conejo	Conejo, Cebolla paiteña, Cebolla blanca, Ajo, Cebolla colorada, Apio, , Sal, Tomate, Aceite	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar al conejo con agua muy caliente luego se lo lava y se desvisera. 2. Picar la cebolla blanca, cebolla paiteña y tomate. 3. Refreír las cebollas y el tomate con el aliño sal y aceite 4. Luego del refrito incorporamos el conejo en piezas y colocamos agua para que se cocine 	1 hora	Se lo encuentra en días festivos	1.50 cada plato	Acompañado con arroz y papa cocinada	Sra. Cristina Capuz	22-07-2016
Cebada pelada	Cebada, panela o dulce, canela, ishpingo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar en una olla la cebada con agua y la panela, la canela y el ishpingo. 2. Dejar cocinar revolviendo para que no se valla a quemar seguir aumentando agua si hace falta. 3. Cocinar hasta q este suave la cebada 	1 hora	Se lo encuentra en días festivos	0.60 centavos cada vaso		Sra. Mercedes Guamán	22-07-2016
Colada morada	Maíz morado o maíz negro, Moras, Mortiños, Fresas, Piña, Canela, Pimienta dulce	<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla las cáscaras de piña, la canela, pimienta dulce y la panela dejar hervir. 2. Retire y cierna, en una olla añada los mortiños y las moras, hierva durante, luego licue esta mezcla y ciérnala. 3. Agregue la mezcla las frutas licuadas y cernidas, harina morada diluida. 	50 min.	Se lo encuentra en los restaurantes	0.50 centavos cada vaso	Acompañada con guaguas de pan	Sra. Blanca Gonzales	22-07-2016

		4. Cocine revolviendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que hierva. 5. Agregue los cubitos de piña y cocine a fuego lento						
Dulce de manzana	Manzana, Azúcar, Canela, Limón	1. Pelamos todas las manzanas y las cortamos en trozos pequeños. 2. Los vamos poniendo en una olla, Ponemos al fuego mediano con agua, el zumo de limón y el palo de canela. 3. Lo dejamos cocer moviendo que no se pegue. Cuando esté cocida la fruta la incorporamos el azúcar, evitar que se pegue al fondo. 4. Poco a poco irá espesando, ya estará preparado el dulce de manzana. Tendrá que tener el aspecto de una crema espesa.	40 min.	Se lo encuentra en los restaurantes	0.50 centavos	Acompañada con pan	Sra. Mercedes Guamán	22-07-2016
Tostado con dulce	Maíz, panela o dulce, Aceite	1. Calentar en aceite en una olla de fondo grueso. 2. Añadir el maíz, revolviéndolo hasta que se dore. 3. Cuando el maíz esté dorado, incorporar el dulce o panela, manteniendo el fuego bajo y revolviendo constantemente, hasta que la miel se pegue al maíz. 4. Procurar que los granos de maíz queden separados.	30 min.	Se lo encuentra en días festivos	Varía desde 50 centavos hasta 2 dólares		Sra. Liliana Vargas	22-07-2016

Fuente: Fichas de Inventario
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

C. DOCUMENTACION DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN TISALEO

Tema: “Tisaleo alegre paraíso cultural y gastronómico”

1. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Se busca registrar la cultura gastronómica del cantón Tisaleo mediante el diseño de una revista que surgió con la finalidad de mantener viva las prácticas culturales y gastronómicas; 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 con la venida de las nuevas generaciones.

2. DATOS INFORMATIVOS

Tisaleo fue fundado por Antonio Clavijo y se cantonizó el 17 de Noviembre de 1987, por lo que es uno de los cantones más jóvenes de la Provincia de Tungurahua. Se encuentra localizado en las faldas del Carihuayrazo a 13 km de la ciudad de Ambato, siendo un lugar que aún no ha sido explotado turísticamente el mismo que conserva intacta su riqueza cultural y natural.

Tabla 7: Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica

COLORES	Cálidos	Verde: es el color de la vegetación, por esta misma razón, se le asocia con la fertilidad. Simboliza esperanza, dinero. Celeste: genera un clima agradable cuando se aplica a ambientes en donde se necesita crear situaciones. También se utilizó este color por ser una franja de su bandera.
----------------	----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Frio	Blanco: se lo usa en pocas proporciones para demostrar limpieza, por esta razón se da preferencia a este color para arma de la revista.
Portada		El Tema de la portada tenemos: “Tisaleo alegre paraíso cultural y gastronómico” .
Créditos		Es la creación tanto del autor como de la casa editorial.
Anteportada		Es el final de la revista, se muestra la imagen de la virgen de Santa Lucía protectora de la vista y para los creyentes su patrona.
Índice		Encontramos cada punto importante de la revista, con el que nos podemos ubicar con cada una de estos
Cuerpo de la obra		La presentación e información de la revista son las representaciones encontradas en cada una de las fotos: (iglesias, lugares turísticos, costumbres, tradiciones y gastronomía típica, gastronomía tradicional).

Fuente: Revista Gastronómica
Elaborado por: Caluña. B. (2016)

VI. PROPUESTA

Diseño del registro

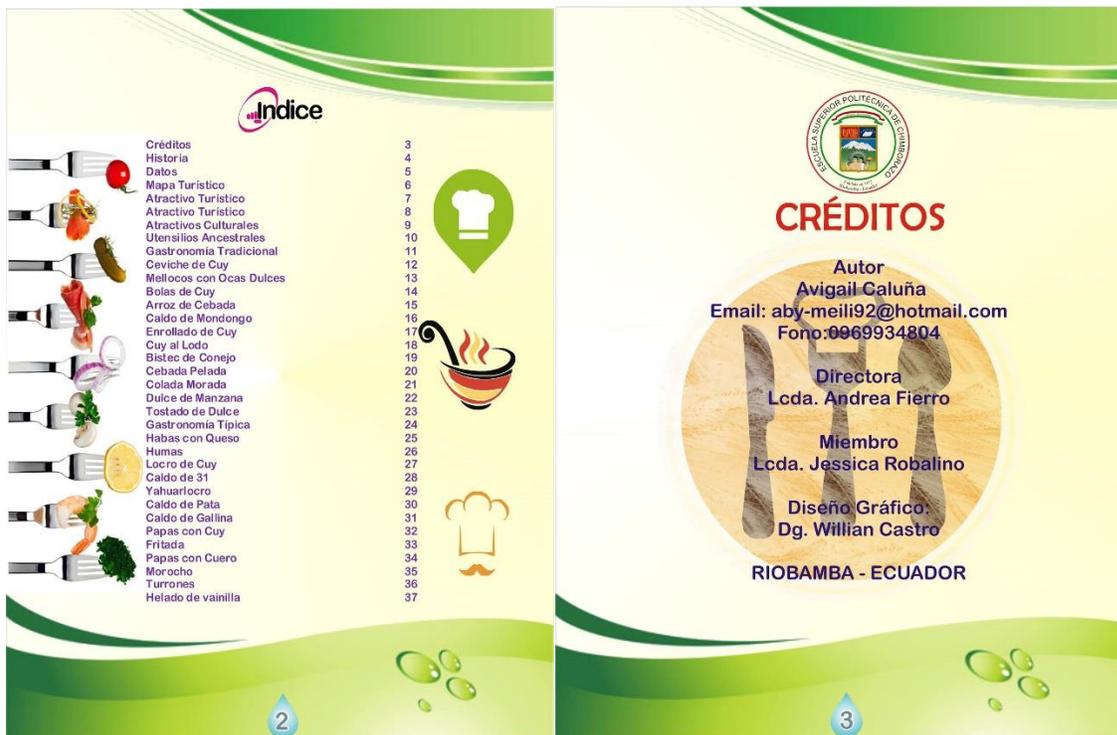
a) Portada y contraportada

Llevará colores llamativos con letras que realcen y llamen la atención que sea entendible y con imágenes que representen tanto al cantón Tisaleo como su gastronomía y patrimonio cultural inmaterial.

La contraportada lleva la imagen de santa lucía



b) Índice y créditos



c) Historia y datos del cantón Tisaleo



d) Mapa turístico y Atractivos turísticos

MAPA TURÍSTICO



6

ATRATIVOS TURÍSTICOS

COMPLEJO LACUSTRE PUÑALICA
Es un atractivo de gran valor paisajístico, conformado por lagunas comocacapón y Malenda. El entorno está rodeado de vegetación y fauna propia del páramo.





PAMPAS DE SALASACA
Ubicado a las faldas del volcán carihuayrazo, es un lugar que acoge a propios y extraños que nos permite caminar o pasear a caballo.

7

e) Atractivos turísticos y Atractivos culturales

ATRATIVOS TURÍSTICOS

VOLCÁN CARIHUAIRAZO
Carihuairazo en lengua kichwa significa viento fuerte de la nieve. Cari=Fuerte Huaira=Viento, y Rasu=Nieve constituye un volcán inactivo en donde se puede realizar caminatas paseo a caballo o acampar y observar flora y fauna del páramo.






PARAMOS TISALEÑOS
Son un determinante gracias al clima también ya que se encuentran una gran reserva de agua donde se observa plantas medicinales aves e insectos.

8

ATRATIVOS CULTURALES



MUSEO SAN VICENTE
Alberga una gran variedad de antigüedades que permite al visitante retroceder en el tiempo para conocer artículos de piedra cerámica, madera, empleados en el pasado.



RANCHOS Y TENTADEROS
Exhibición de caballos de raza y antigüedades de madera y piedra también se puede realizar actividades deportivas y cabalgatas.



GRUTA DE SANTA LUCIA
Concentración para la tradicional palladeclarada en el 2011 Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador y se caracteriza por ser una de las mayores muestras del mestizaje y sincretismo religioso entre los pueblos castellanos y precolombinos en honor a la Virgen de Santa Lucía protectora de la vista.



9

f) Utensilios ancestrales y gastronomía

Esta dividida en gastronomía típica y gastronomía tradicional también subdividida en entradas, sopas, platos fuertes, bebidas y postres.

Cultura

UTENSILIOS ANCESTRALES

Ollas de barro
Utilizaban para cocinar alimentos y decirle un mejor sabor a sus platillos



Platos de barro
Recipiente útil para diferentes usos, pero esencialmente empleado como pieza de vajilla para servir sopas.



Cucharas de palo
Se usa para recoger la comida, está compuesto de un mango y una paila cóncava que sirve para comer.



Piedras de moler
Antiguamente se utilizaba para moler granos secos como el morocho, ají, maíz, trigo, cebada.



CULTURA

10

Gastronomía

GASTRONOMÍA TRADICIONAL



Según (Aristos, 2000) se define por típico algo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa. La palabra típico en el área gastronómica hace referencia a preparaciones locales que se han hecho propias de un lugar, pero que no tienen fundamento histórico.



11

Gastronomía

ENTRADAS

CEVICHE DE CUY



El ceviche de cuy es importante, fácil de realizar, se sirve frío y la preparación tiene como ingrediente principal el cuy, el mismo es un animal emblemático en la cocina de los pueblos indígenas de la sierranía, además el ceviche de cuy también se sirve acompañado de congul, tostado y chifles esto ayuda a probar otra diversidad de comida. Los campesinos y mestizos el cuy constituía el alimento obligado en las comidas de fiestas y homenaje.

Sra. Caguana Rosa

INGREDIENTES

- Cuy
- Chochos
- Cebolla
- Tomate
- Hierbitas
- Limones
- Sal

PREPARACIÓN

- Pelar, adobar y asar el cuy al carbón, preparar una ensalada a base de cebolla y tomate.
- Licuar tomates para la salsa con un poco de agua.
- Cortar el cuy en trozos pequeños, mezclar la cebolla, el tomate y el cuy.
- Agregar el licuado de tomate, limón y sal.
- Servir acompañado de congul y tostado.

12

Gastronomía

ENTRADAS

MELLOCOS CON OCAS DULCES



Las ocas y los mellocos eran muy consumidos ya que los aporta con fibra y vitamina A, indispensable para nuestro organismo, también sirve para curar problemas intestinales producidos por virus y bacterias, alivia los problemas estomacales como la diarrea gástrica, se lo sirve con aji crujido. El sumo de las hojas de la planta se usa en infusiones para desinfectar los genitales masculinos y el dolor de los oídos.

Sra. Ritha Lema

INGREDIENTES

- Mellocos
- Ocas dulces
- Aji

PREPARACIÓN

- Cocinar los mellocos y las ocas en una olla.
- Preparar el aji con cebolla, tomate de árbol, sal, aceite y hierbitas al gusto.
- Mezclar los mellocos y las ocas, servir con aji al gusto.

13

Gastronomía

ENTRADAS

BOLAS DE CUY



Las bolas de cuy se lo realizan desde hace años atrás también conocidas en la actualidad como bolas de papa rellena se preparan en Tisaleo por su facilidad de encontrar los ingredientes. Este plato nace por un análisis en la comunidad el chitico lugar en el cual emprendían con gastronomía diferente es en donde copian la idea de la realización de las bolas de papa rellena de cuy ya que en lugares subdesarrollados se los rellena con otros ingredientes como el queso, jamón.

Sra. Corina Balladares

INGREDIENTES

- Papa
- Orégano
- Cuy
- Ajo
- Huevos
- Harina
- Apanadura
- Aceite

PREPARACIÓN

- Limpiar hornear y deshuesar el cuy, cocinar las papas majarlas con orégano y ajo.
- Procedemos a realizar bolita de papa y rellenaslas de cuy deshuesado.
- Pasar la bola por huevo, harina nuevamente por huevo y luego por apanadura.
- Freír a fuego lento hasta que se dore.

14

Gastronomía

Sopas

ARROZ DE CEBADA



Arroz de cebada según los antepasados es recomendable consumir ya que nos ayuda a la digestión de los carbohidratos, favorece a las madres en lactancia y aumentar la leche para amamantar a sus hijos esto se da debido a su excelente propiedad nutricional, para la elaboración de la sopa, el arroz de cebada es sometida a un proceso de limpieza externo del grano el cual queda brillante y luego se lo deja en remojo.

Sra. Narcisca Buenaño

INGREDIENTES

- Arroz de cebada
- Carne de cerdo
- Papas
- Ajo
- Cebolla blanca
- Achote
- Hierbitas
- Col

PREPARACIÓN

- Lavamos el arroz de cebada en abundante agua hasta que quede completamente blanco.
- Condimentar la carne de cerdo con sal, freír con achote hasta que esté dorado, luego agregamos ajo, cebolla y añadir agua hervida.
- Cuando la carne esté cocida agregar el arroz de cebada, la col, dejar cocinar y luego agregar las papas, hasta que estas estén suaves y añadir hierbitas.
- Servir caliente.

15

Gastronomía

Sopas

CALDO DE MONDONGO



El caldo de mondongo era uno de los platos más sabrosos de la gastronomía Tisaleña, pero en la actualidad ya casi no se conoce debido a la falta de consumo de platos ancestrales. El mondongo es el estómago o panza de la res, según los antepasados era comida que los amos blancos no comían y les daban de comer a sus esclavos. El caldo de mondongo es una tradición andina por qué contiene choclo y achicha.

Sra. Maria Guaman

INGREDIENTES

- Mondongo
- Cebolla blanca
- Pimiento
- Ajo
- Choclo
- Zanahoria
- Col
- Sal
- Comino
- Leche

PREPARACIÓN

- Una vez limpio el mondongo se coloca en una olla a hervir con suficiente agua, cebolla blanca, ajo y comino, cuando este suave.
- Incorporamos la zanahoria, el choclo y la col, cuando este suave agregamos leche, debe quedar una masa suave y manejable.
- Luego se procede a cortar el mondongo en trozos, cuando el caldo esté listo servimos en un plato de barro.

16

Gastronomía

Plato fuerte

ENROLLADO DE CUY



El enrollado de cuy es consumido por su elevada fuente de proteína y por el bajo contenido de grasa en comparación con otras carnes esto se debe a la alimentación herbívora que tiene el animal mejorando así la calidad del producto y su valor biológico, posee un sabor extraordinario y único su elaboración es deshuesar al cuy colocar todos los ingredientes, luego envolverlos con hilo pita y al horno.

Sra. Clara Escobar

INGREDIENTES

- Cuy
- Ajo
- Arveja
- Zanahoria
- Cebolla
- Sal

PREPARACIÓN

- Limpiar y deshuesar el cuy, estirar la carne del cuy y colocar las verduras picadas, enrollarlo y de ser posible amarrarlo con hilo.
- Cuando esté listo colocar el enrollado en el horno.
- Cocinar a fuego lento hasta que se cocine la carne.

17

Gastronomía

Plato fuerte

CUY AL LODO



El cuy al lodo es un plato cuya preparación va desapareciendo. Aseguran que los pobladores antepasados realizaban largas jornadas en los campos acostumbraban alimentarse de esta forma el cuy cubierto de lodo encendían fuego y sometían el producto al calor hasta que este cocinado. Las cenizas del barro contienen una cantidad innumerable de minerales entre los que se incluye sal. Por que el cuy es preparado sin ningún aliño.

Sra. Luzmila Armendáriz

INGREDIENTES

- Cuy
- Cebolla blanca
- Ajo
- Aceite
- Sal
- Barro

PREPARACIÓN

- Matar y desviscerar al cuy no le pelamos, coser por donde lo desvisceramos.
- Con el barro hacemos una mezcla con agua, cubrimos al cuy que quede totalmente cubierto, enviar al horno hasta que se haga una costra el barro y retirar del horno.
- Retirar el barro del cuy y descuerarle, acompañar con papas y ensalada.

18

Gastronomía

Plato fuerte

BISTEC DE CONEJO



El bistec de conejo es un plato que se empieza a realizar por la falta de empleos y para un medio de subsistencia económica ya que en el cantón se dedican a la crianza de esta especie y tratan de innovar en nuevas preparaciones. El conejo de granja posee una cantidad de grasa superior al de monte debido a la escasa movilidad que mantiene durante su cría, pero es muy saludable. Su sabor es suave presentando su carne un color rojo claro.

Sra. Cristina Capuz

INGREDIENTES

- Conejo
- Cebolla paitaña
- Cebolla blanca
- Ajo
- Apio
- Sal
- Tomate
- Aceite

PREPARACIÓN

- Lavar y desviscerar al conejo, picar cebolla blanca, cebolla paitaña y tomate.
- Refreír cebolla, tomate con ají sal y aceite.
- Luego del refrito colocar el conejo en piezas y agua para que se cocine.
- Servir acompañado de arroz o papas cocinadas.

19

CEBADA PELADA



La cebada pelada es consumida para combatir el estrés y ansiedad, la cebada es rica en nutrientes esenciales como calcio, magnesio y potasio también es una bebida muy beneficiosa para el embarazo, la futura mamá y a su vez para el feto por sus cualidades nutritivas y relajantes. Durante la lactancia es consumida por su aporte de proteínas, minerales y vitaminas, sumamente beneficiosos para la producción de leche materna.

Sra. Mercedes Guamán

INGREDIENTES

- Cebada
- Dulce
- Canela
- Ishpingo
- Agua

PREPARACIÓN

- Cocinar en una olla la cebada con agua, panela, canela, ishpingo.
- Dejar cocinar revolviendo para que no se queme seguir aumentando agua si hace falta.
- Cocinar a fuego lento hasta q este suave la cebada, Servir.

COLADA MORADA O COLADA NEGRA



La colada morada es una bebida que en la antigüedad se realizaba en las fiestas de inicio y fin de las cosechas una verdadera conciliación de la vida y la muerte. En octubre y noviembre, se usaba esta colada para celebrar el viaje de la vida. Es una deliciosa tradición de noviembre se vende durante todo el año solamente cambia su acompañamiento en lugar de guaguas de pan se las sirve con empanadas de viento.

Sra. Blanca Gonzales

INGREDIENTES

- Maíz negro
- Moras
- Mortiños
- Fresas
- Piña
- Canela
- Pimienta dulce
- Agua

PREPARACIÓN

- Colocar en una olla cáscaras de piña, canela, pimienta dulce y panela dejar hervir, retire y cierra
- Añadir mortiños y moras, luego licue esta mezcla y ciérrala.
- Agregue a la mezcla la harina morada diluida, cocine revolviendo constantemente evitando que se pegue, hasta que hierva.
- Incorporar los cubitos de piña y fresa, cocine a fuego lento.Sirva caliente o fría

DULCE DE MANZANA



Dulce de manzana se utiliza fruta sanas y limpias además debe tener un color vivo, olor y sabor fresco. La cocción debe realizarse en un recipiente de hierro de fondo grueso, se tiene que remover constantemente la mezcla con una cuchara de madera para evitar que se pegue en el fondo. La manzana es una fruta que se puede encontrar en todo el año de calidad y lista para ser consumida.

Sra. Mercedes Guamán

INGREDIENTES

- Manzanas
- Azúcar
- Canela
- Limón
- Agua

PREPARACIÓN

- Pelar las manzanas y cortar en trozos pequeños, colocar en una olla con agua.
- Incorporar zumo de limón y canela, dejar hervir cuando esté cocida la fruta colocar azúcar y mover constantemente evitando que se pegue el fondo.
- Poco a poco irá espesando debe tener un aspecto de una crema espesa.

TOSTADO DE DULCE



El tostado de dulce era el alimento básico de los antepasados lo consumían tanto de sal como de dulce este alimento ayuda a contrarrestar el cansancio físico. Tostado de dulce es un postre o dulce típico de la sierra que consiste en calentar el aceite en una olla, echar el maíz y moverlo para que no se queme, cuando estén dorados se añade la panela y se revuelve para que quede homogéneo y no se pegue el maíz al fondo.

Sra. Liliana Vargas

INGREDIENTES

- Maíz
- Dulce
- Aceite

PREPARACIÓN

- Calentar en aceite en una olla de fondo grueso. Añadir el maíz, revolviéndolo hasta que se dore, cuando el maíz esté dorado.
- Incorporar el dulce o panela, manteniendo el fuego bajo y revolviendo constantemente, hasta que la miel se pegue al maíz.
- Procurar que los granos de maíz queden separados.

GASTRONOMÍA TÍPICA



Según (Santana L., 2004) tradición es la herencia que se debe mantener y ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad. Son muestras de creatividad culinaria que vade generación en generación transmitiendo con el pasar del tiempo.



24

ENTRADAS

CHOCLO Y HABAS CON QUESO



INGREDIENTES

Habas
Choclo tierno
Queso
Aji



Choclos y habas son productos que se debe tomar en cuenta su tamaño, color, suavidad y uniformidad. Es muy consumida por el elevado aporte calórico las habas son manantial de hierro, fósforo, magnesio y zinc. El choclo es rico en vitaminas (B1, B7, B9 y E). Ayudan a resolver los problemas de estreñimientos son muy apropiadas para el mantenimiento de las energías del cuerpo, se lo sirve con una rodaja de queso

Sra. Lourdes Mejía.

PREPARACIÓN

- Lavar y colocar en una olla los choclos y las habas, se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad.
- Finalmente se sirve un plato de habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y aji criollo.

25

ENTRADAS

HUMAS



INGREDIENTES

Choclos
Mantequilla
Azúcar
Huevos
Cebolla
blanca
Leche
Sal

Las humitas son una herencia gastronómica de los antepasados ya que se lo consumía mucho tiempo atrás y que va de generación en generación, las humas pueden ser de sal o de dulce. En Tisaleo su preparación es con choclo tierno con cebolla, huevo, leche, manteca de cerdo, se le agrega queso y especias a la mezcla esto varían según la región o la tradición de cada familia, en la Sierra se envuelve en la misma hoja del choclo y se lo cocina a vapor.

Sra. Nelly Cajamarca

PREPARACIÓN

- Sacar las hojas desgranar y moler el choclo.
- Colocar en un recipiente el choclo molido.
- Realizar un refrito con cebolla blanca, mantequilla, manteca, huevos y sal.
- Incorporar el choclo molido al refrito, leche y azúcar diluida, remover la mezcla con una cuchara de palo.
- Colocar la mezcla en las hojas de choclo, en la mitad de la huma poner queso y cerrar la hoja. Cocinar en una olla tamalera.

26

Sopas

LOCRO DE CUY



INGREDIENTES

Cuy
Papa Cecilia
Cebolla blanca
Cebolla paitiña
Ajo
Orégano
Leche
Comino
Achiote
Sal
Hierbitas



El locro es una sopa que contiene carbohidratos que aportan las papas y son una excelente fuente de energía. La carne de cuy es muy apreciada nutricionalmente por la cantidad de proteínas y vitaminas que contiene. El cuy es muy típico de Tisaleo porque la mayoría de su población se dedica a la crianza y comercialización del cuy, esta receta utiliza ingredientes de la localidad y fáciles de encontrar en el mercado.

Sra. Dina Peralta

PREPARACIÓN

- Pelar, lavar, picar las papas, ajo y la cebolla.
- Realizar un refrito con achiote ajo y cebolla a fuego medio.
- Incorporamos especias como orégano y comino.
- Colocamos el cuy, la papa y cocinar. Agregar la leche, hierbitas y servir.

27

CALDO DE 31



INGREDIENTES

Tripa de res
Panza de res
Cebolla blanca
Cebolla paitaña
Ajo
Hierbitas
Sal

El caldo de 31 se denomina porque los albañiles y obreros del sector cobraban cada 31 y es por eso que ese mismo día consumían dicho platillo es en donde nace el nombre de caldo de 31 el mismo que contiene vísceras de res, el corazón, la panza e incluso el nervio. Explicó se lava muchas veces con limón y sal, se pone en remojo por unas cuatro horas hasta que desaparezca por completo la sangre y queden blancas las vísceras.

Sra. Elvia Rengel



PREPARACIÓN

- Realizar un refrito bien sazonado con aceite, cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo y sal al gusto, agregar agua
- Poner las tripas y la panza de res previamente lavada y cortada.
- Dejar cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves.
 - Al momento de servir esparcir el picadillo.

28

YAHUARLOCRO



INGREDIENTES

Panza de borrego y sus tripas
Papa chola
Leche
Sanare
Tomate
Ajo
Orégano
Achiote
Cebolla blanca
Cebolla paitaña
Hierbitas
Aguate

El locro viene del kichwa "lugru", que significa hacer locro o sopas. La palabra yahuar en kichwa es sangre, por lo tanto, yahuarlocro es un locro de sangre de borrego y es muy apreciado por el nivel de proteína de esta preparación es bastante alto además la utilización de las vísceras da un aporte de hierro debido a la hemoglobina animal. La utilización del maniguacate y papas le dan una adición de carbohidratos y una mejor presentación.

Sra. Rosa Anilema



PREPARACIÓN

- Cocinar la panza y las tripas en abundante agua con cebolla paitaña, ajo y cebolla blanca, hasta que estén blandas, retire el menudo del caldo y cortar bien pequeño.
- Realizar un refrito con achiote y cebolla blanca, ajo, orégano.
- Agregar papa picada y el refrito en el caldo de menudo y deje cocinar bien las papas.
- Añadir leche y al final agregar el menudo. Realizar un refrito con cebolla paitaña, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta para freír la sangre.
- Se sirve acompañado de sangre, cebolla paitaña y tomate en rodaja, aguacate y hierbitas.

29

CALDO DE PATA



INGREDIENTES

Pata de res
Cebolla blanca
Ajo
Mote cocido
Sal
Pimienta
Hierbitas
Leche

El caldo de pata es una deliciosa mezcla de texturas y sabores acompañados del tradicional mote. Esta sopa es uno de aquellos platos que no a muchas personas les gusta. Pero hay que consumir platos realizados especialmente con ingredientes no tan comunes y propios. A pesar de eso hay algo reconfortante acerca del caldo de patas de res que es unirse a esos platos que basta con sentir el aroma del caldo caliente y te transporta a la cocina de tu mamá.

Sra. Marisol Tayupanta



PREPARACIÓN

- Cocinar las patas en abundante agua con cebolla blanca y ajo.
- Retirar el hueso de las patas, cortarlas en trozos pequeños y cerrar el caldo.
- Llevar nuevamente al fuego las patas y el caldo, agregar el mote con parte del líquido de su cocción.
 - Dejar hervir, sazonar con sal y pimienta.
- Picar la cebolla blanca y cilantro mezclar y servir sobre cada plato.

30

CALDO DE GALLINA



INGREDIENTES

Pollo
Arveja
Zanahoria
Ajo
Apio
Papa nabo
Arrocillo
Cebolla blanca
Perejil
Hierbitas
Orégano

Caldo de gallina Es una sopa que contiene gallina de campo como ingrediente principal es considerada como un remedio casero contra enfriamientos y catarros. Tiene un elevado contenido alimenticio debido a la proteína que contiene la carne de gallina de campo por la alimentación que tiene el ave y la adición de legumbres como la arveja y zanahoria es recomendable para contrarrestar las bajas temperaturas.

Sra. Cintia Ibay



PREPARACIÓN

- En una olla con agua hirviendo colocamos piezas de gallina, arveja, zanahoria, papanabo, ajo, arrozcillo, sal, apio.
- Dejamos cocinar hasta que todos los ingredientes estén completamente suaves.
 - Agregar un poquito de leche y orégano al caldo antes de sacarlo.
 - Servimos el caldo caliente con una presa y picadillo.
- Se puede acompañarlo con una papa cocinada.

31

Plato fuerte

Gastronomía

PAPAS CON CUY



INGREDIENTES

- Cuy
- Papas
- Cebolla blanca
- Ajo
- Cebolla paiténa
- Apio
- Achiote
- Lechuga
- Sal



Papas con cuy es un plato consumido por los antepasados indígenas esto se lo realizaba como ritual para la fertilidad. Esta receta es para rendir un homenaje muy especial al invitado. También para formalizar el compromiso de boda, la llegada del primogénito al hogar, bautizo, matrimonios, las siembras y cosechas de productos agrícolas, fiestas patronales. Se sirve papas con zarza una presa de cuy asado y lechuga.

Sra. Mariana Capuz

PREPARACIÓN

- Pelar el cuy se lo lava y aliña dejándolo reposar por toda la noche. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón con una brocha colocamos achiote sobre el cuy, tenemos q virarle para que se dore por todos los lados.
- Pelar las papas y cocinarlas, se prepara una salsa a base de cebolla blanca y mani, se añade leche, sal y finalmente un poco de achiote.
- Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa, una presa de cuy y una hojita de lechuga.

32

Plato fuerte

Gastronomía

FRITADA



INGREDIENTES

- Carne de cerdo
- Plátanos maduros
- Papas
- Mote
- Ajo
- Cebolla blanca
- Sal
- Cebolla paiténa
- Tomate



La fritada es uno de los platos más emblemáticos por su delicioso sabor y es muy apetecido por turistas nacionales y extranjeros, las fritadas Mamá Fanny se han convertido en una verdadera tradición desde hace varias décadas su secreto se basa en la alimentación que consumen los cerdos. El cerdo se comen todas sus partes en diferentes formas como: fritada, chicharrón, hornado, pernils, salchicha, chorizo y morcillas.

Sra. Marisol Fiallos

PREPARACIÓN

- Colocar la carne de chanco, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila de bronce y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
- Cuando la carne empieza a dorarse con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se queme.
- Cocinar hasta que todos los trozos estén dorados. En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.
- Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.

33

Plato fuerte

Gastronomía

PAPAS CON CUERO



INGREDIENTES

- Cuero de chanco
- Papas
- Cebolla blanca
- Mani
- Leche
- Achiote
- Mantequilla



Rodeada de nevados como el Carhuairazo en el cantón Tisaleo un grupo de mujeres emprendedoras decidieron arancar con un pequeño negocio teniendo en cuenta que la mayoría de los ingredientes se los cosechaban en el sector, para lo cual se crea el plato llamado "papas con cuero", convirtiéndose en la actualidad en uno de platos típicos más nombrados de la región.

Sr. Luis Silva

PREPARACIÓN

- Pelar y cocinar las papas con sal, luego cocinar el cuero sin sal.
- Preparar una salsa de cebolla blanca con leche, mani, un poco de achiote, mantequilla y sal al gusto.
- Finalmente se sirve las papas con uno pedazos de cuero y se puede acompañar con una rodaja de queso.

34

Bebidas

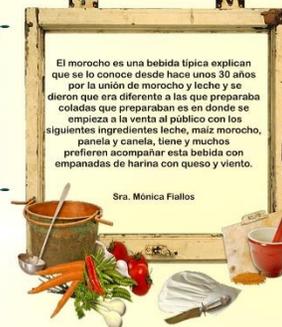
Gastronomía

MOROCHO



INGREDIENTES

- Morochu
- Canela
- Azúcar
- Leche



El morochu es una bebida típica explican que se lo conoce desde hace unos 30 años por la unión de morochu y leche y se dieron que era diferente a las que preparaba coladas que preparaban es en donde se empieza a la venta al público con los siguientes ingredientes leche, maíz morochu, panela y canela, tiene y muchos prefieren acompañar esta bebida con empanadas de harina con queso y viento.

Sra. Monica Fiallos

PREPARACIÓN

- Moler el morochu en grano grueso, se remoja hasta el día siguiente, eliminando toda la pluma.
- En una olla poner agua y llevar al fuego, cuando está hierve se agrega el morochu remojado con el agua del remojo mover constantemente evitando que se pegue el fondo, hasta que el grano esté suave.
- Cuando el morochu está cocinado, se agrega la leche y la canela y se sigue cocinando hasta que tome la consistencia de colada.
- Para servirse se acostumbra endulzar con azúcar o acompañado con panela.

35

TURRONES



INGREDIENTES

Claros de
huevo
Mani
Azúcar
Almendras
Miel
Agua

Los turrones son elaborados con miel, clara de huevos, azúcar y mani, almendras o nuez. Gregorio Panimbosa padre era un jornalero de las haciendas del sector. Miraba los colmenares y decidió adecuar, pero no sabía que hacer con la miel. Entonces, con la ayuda de sus hijos, buscó ideas y se propuso elaborar turrones con esta materia prima, el secreto es trabajar con miel de abeja 100% natural, la cual le da ese sabor agradable y sano"

Sra. Isabel Panimboza

PREPARACIÓN

- En una olla colocar azúcar y agua a hervir hasta que tome punto de almibar como un caramelo.
- Agregar el almibar a las claras batidas y seguir batiendo hasta que la mezcla se vaya poniendo bien espesa, luego agregar la miel, el mani tostado y pelado y la esencia de almendra.
- Forrar un molde con papel film, rellenarlo con la mezcla, dependiendo del grosor que desees y dejar enfriar, desmoldar y cortar, la medida deseada.

36

HELADOS DE VAINILLA



INGREDIENTES

Esencia de
vainilla
Huevo
Azúcar
Leche entera
Crema de leche
Chocolate

El helado. Los helados son elaboraciones frías que se emplean fundamentalmente como postre también para contrarrestar el calor. A partir de la erupción del volcán Tungurahua los tisaños buscaron nuevas alternativas de producción que generen ingresos económicos es por eso que se reúne un grupo de personas y forman una asociación en la cual su negocio es de elaboración y expendio de helados.

Sr. Joselo Rodríguez

PREPARACIÓN

- Calienta la leche con azúcar en una olla. Cuando enfríe un poco vierte sobre el huevo batido.
- Cocinar a fuego lento revolviendo todo el tiempo hasta que espese.
- Añade la esencia de vainilla, revuelve y deja enfriar. Bate la crema y agrégala a la mezcla, lleva la mezcla al freezer.
- Revuélvela hasta que tome la consistencia de un helado, con este movimiento evitarás que se cristalice.
- Luego colocar en el cono y cubrir con el chocolate.

37

VII. CONCLUSIONES

- Luego del estudio realizado se determina los referentes teóricos, entre libros, documentos, periódicos y sitios web con información base para realizar el registro de la cultura gastronómica del Cantón Tisaleo, dicha información existente fue complementada con historias de vida de los moradores del cantón.
- Se realiza el inventario de los platos típicos y tradicionales como parte de la cultura gastronómica del cantón Tisaleo así como sus costumbres y tradiciones dando a conocer la variedad gastronómica relacionada con festividades , tanto las preparaciones vigentes como las que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo.
- Se concluye que la gastronomía local es desconocida para muchos de los habitantes del cantón Tisaleo, así como las costumbres, tradiciones y expresiones culturales que forman su identidad, es por ello, que se propone documentar esta información mediante una revista
- Dentro de su cultura y tradición se analizó que una de las principales festividades que es el Inga Palla Culto a Santa Lucía, la única fiesta que mantienen y la festejan con mucha fé y devoción desde hace muchos años. Así mismo, se destaca dentro de la investigación uno de los problemas que afecta al cantón, como la pérdida de identidad cultural y su gastronomía ancestral, por lo que demuestra la importancia de elaborar un registro de tradiciones culinarias.

VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda una actualización de información que abarca datos históricos, como los productos que se cultivan, su gastronomía, tradiciones, expresiones culturales del Cantón Tisaleo 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.
- Se recomienda concientizar a todas las personas acerca de mantener la identidad, métodos de cocción y sabores para que llegue a ser parte de un consumo diario o continuo del cantón Tisaleo, por lo cual, somos los encargados de que la gastronomía típica y tradicional no se vea opacada con las distintas preparaciones de otros lugares y así potenciar como un lugar representativo por su gran valor turístico, tradicional, cultural y gastronómico.
- Se recomienda la utilización de los productos locales y representativos, procurar la aplicación de 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.
- Se debe aprovechar la llegada de turistas para promocionar los establecimientos gastronómicos más representativos, utilizando la publicidad como herramienta para llegar a nivel nacional, ofertando la gastronomía típicas y tradicional más importante, ayudando así a los trabajadores propios del cantón y permitiendo que la gastronomía y el turismo sean fuentes importantes del desarrollo económico actual, como es la agricultura.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alsina, M. R.** (1999). Comunicacion Intercultural. En M. R. Alsina, *Comunicacion Intercultural* (pág. 52). España: Anthropos.
- 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.
- 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.
- Aristos.** (2000). Diccionario de la real academia de la lengua.
- 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.
- Augusto, C.** (2006). *metodología de la investigación para administración, humanidades y ciencias sociales* . Mexico: Naucalpan.
- 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.
- Becerril, A. V.** (2014). Cocina Española o Internacional, Arte Culinario atraves de los Productos, Recetas e Historia . En A. V. Becerril, *Cocina Española o Internacional, Arte Culinario atraves de los Productos, Recetas e Historia* (págs. 231-232). España: Vigo.

Caluña, B. (2016). *Proyecto de titulación* . Tisaleo.

Cherrez, M. (15 de Junio de 2016). *Definición sobre Leyenda*. Obtenido de Definición sobre Leyenda.

Constitución de la Republica del Ecuador. (2008). *Registro oficial*. Quito.

Elizabeth, M. (2012). *Aprende a degustar la comida Ecuatoriana* .

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. Municipalidad de Tisaleo. (2016).

Garcés, L. B. (2000). Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy. En L. B. Garcés, *Culturas Ecuatorianas, Ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.

García, P. (2011). *El patrimonio cultural-conceptos basicos* (Primera ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.

Gobierno Municipal del Cantón Tisaleo. (2012).

Haro. (2007). *La Interculturalidad: Desafío para la Educacion*.

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 .
- INEC.** (2010). *Censo de Población y Vivienda* . Tisaleo.
- Landeau, R.** (2007). Elaboración de Trabajo de Investigación. En R. Landeau, *Elaboración de Trabajo de Investigación* (pág. 11). Venezuela: ALFA.
- Letra libre.** (2008). *el sitio de la lengua española y la literatura*. Obtenido de <http://revistaletralibre.blogspot.com/2010/10/el-mito-definicion.html>
- Ley de Turismo.** (2008). *Reglamento General a la Ley de Turismo* . Quito.
- López, A. M., Carabias Muñoz, L., & Díaz Paniagua, E.** (2011). Ofertas Gastronómicas. En A. M. López, L. Carabias Muñoz, & E. Díaz Paniagua, *Ofertas Gastronómicas* (pág. 4). Madrid, ESPAÑA: Ediciones Parainfo S.A.
- Lopez, J. O.** (2006). Folclor, Costumbres y Tradiciones Colombianas. En J. O. Lopez, *Folclor, Costumbres y Tradiciones Colombianas*. Bogota: Colombia S.A.
- 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.
- 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 Didáctica.

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). *culturaypatrimonio.gob.ec*. Obtenido de Cultura:
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario*, 2.

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

MINTUR. (2007). *DISEÑO DEL PLAN ESTRATEGICO DE DESARROLLO DE TURISMO SOSTENIBLE PARA ECUADOR, PLANDETUR 2020*. Quito.

Naresh, & Malhotra. (2004). Investigacion de Mercados en Enfoque Aplicado. En M. Naresh, *Investigacion De Mercados En Enfoque Aplicado* (pág. 39). México: Pearson Education.

Narváez, V. P. (2009). Metodología de la Investigacion Científica y Bioestadística. En V. P. Narváez, *Metodología de la Investigacion Científica y Bioestadística* (pág. 181). Santiago de Chile: RIL.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, La Ciencia y La Cultura. (2001). *Declaración universal de la diversidad cultural*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/outline/#topPage>

Ortiz, M. (2007). *Abordaje hermenáutico de la investigación 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.

Parra, J. (16 de Junio de 2016). *Definición de Ritos*. Obtenido de Definición de Ritos: Definición de rito - Qué es, Significado y Concepto <http://definicion.de/rito/#ixzz4BIU7khrW>

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_1_Oko

Pazmiño, I. (2011). Instructivo para fichas de Registro e Inventario. *Instructivo para fichas de Registro e Inventario*, 49.

Pazmiño, I. (2011). 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.

Ponté, J. d. (2013). *Portal informativo de salta*. Obtenido de Enciclopedia on-line de la provincia-Argentina: <http://www.portaldesalta.gov.ar/folklore.html>

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.

Rada, V. Y. (1997). *etnografías*.

- Rama, Á.** (2006). Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina. En Á. Rama, *Literatura, Cultura, Sociedad en América Latina* (pág. 63). Montevideo-Uruguay: Trilce.
- Ruiz, F.** (2012). Temas de Investigación Comercial. En F. J. Ruiz, *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
- 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.
- Santana, D.** (2006).
- Santana, L.** (2004). Cocina Ecuatoriana Tradicional 2. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Senplades.** (2013). Plan Nacional Buen Vivir 2013-2017. En Senplades, *Objetivo 5* (págs. 181-191). Quito: Senplades.
- Tàbora, J. M.** (2002). *Folklore y turismo*. Tegucigalpa, HONDURAS: Guaymuras.
- Torres, B.** (2006). *Metodología de la investigación para administración, humanidades y ciencias sociales* . Mexico : Naucalpan.
- UNESCO.** (1982). *Definicion Elaborada por la Conferencia mundial de la UNESCO sobre Patrimonio Cultural* . Mexico.
- UNESCOCAT.** (2012). Metodologia 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.

Ushca, O. (2012). *GATRONOMIA ECUATORIANA*. Obtenido de <http://odilaushca.blogspot.com/2012/04/concepto.html>

Valarezo, J. (2009). *La Fiesta Popular en el Ecuador*.

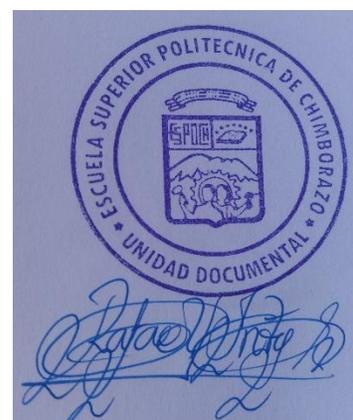
Varaz, I. G. (2000). *Conservacion de bienes culturales: teoría, historia, principios y normas*. España: CATEDRA.

Villafuerte, L. (15 de Junio de 2016). *Definición de Folklore*. Obtenido de Definición de Folklore: Definición de folklore - Qué es, Significado y Concepto <http://definicion.de/folklore/#ixzz4BIWeBfaK>

Woods. (1987). *humanización etnografica*.

Yuni, J. A. (2006). Tecnicas Para Investigar . En J. A. Yuni, *Tecnicas 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.



X. ANEXOS

Anexo 1: Entrevista aplicada a los pobladores del Cantón Tisaleo

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
Guión de Entrevista

Nombre Entrevistado:..... Ficha N°:.....

Sexo:..... Edad:..... Fecha:.....

Parroquia:

1. ¿Cuáles son los platos típicos más representativos del cantón?
2. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos del cantón?
3. ¿Cuáles son las bebidas, entradas y postres más representativos del cantón?
4. ¿Cuántos años lleva preparando la receta?
5. ¿La historia de la receta o como empezó la preparación?
6. ¿Cuál es el método de cocción que utiliza para la preparación?
7. ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación?
8. ¿Cuáles son los utensilios de la cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación?
9. ¿Cuáles son los ingredientes que se utiliza?
10. ¿Cuál es el ingrediente principal?
11. ¿Explíquenos cuál es su preparación?
12. ¿Cuál es la dificultad para su elaboración?

Gracias x su colaboración

Anexo 2: Ficha de Inventario del INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA 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
			002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		Rural	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM : X (Este) Y (Norte) Z			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
		D1	N/A
		D2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
		L1	Español
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
4. DESCRIPCIÓN			
Ingredientes:			
Preparación:			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
Anual			
Continua			
X	Ocasional		
Otros			

Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
	Provincial				
X	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					
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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					
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Género	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del	

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: ESPOCH			
Inventariado por:			
Revisado por:			
Registro Fotográfico:			

Anexo 3: Receta Estándar

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

NOMBRE DE RECETA:						FECHA ELABORACION:	DE	# pax:	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA		
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
TRADICIONAL				MONTAJE					TÍPICO
NOTAS IMPORTANTES:									

Anexo 4: Fotográfico



Foto 1: Conocimiento del cantón Tisaleo sus atractivos turísticos culturales y gastronómicos



Foto 2: entrevista realizada en la feria gastronómica de Tisaleo aquí tenemos el cuy al lodo



Foto 3: El cuy asado algo muy típico de la zona ya que se cria a los cuyes en cada hogar tisaleño.



Foto 4: Visita a la fabrica de Turrone ubicada en el cantón Tisaleo



Foto 5: Entrevista realizada a restaurantes ancestrales del cantón

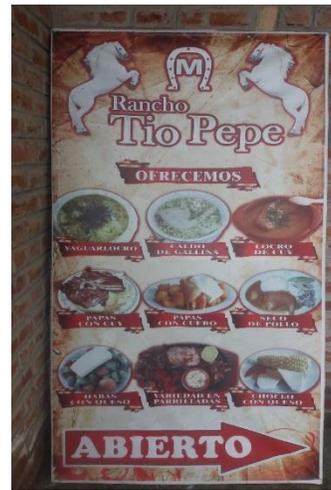


Foto 6: Menú que ofrece Rancho Tio Pepe



Foto 7: Entrevista realizada a las personas oriundas del Cantón.



Foto 8: Entrevista realizada a las personas que expenden en el mercado central



Foto 9: Presentación del cuy asado con lechuga, sarza y papas cocinadas



Foto 10: Cuy asado al carbón



Foto 11: Visita a varios restaurantes del Cantón Tisaleo



Foto 12: Visita a atractivos turísticos y culturales