



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

**“ESTUDIO DE LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN
EL TAMBO COMO PARTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA
PROVINCIA DE CAÑAR, 2017”**

Trabajo de titulación
Tipo: ETNOGRAFÍAS

Trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR(A): María Vicenta Pichazaca Guamán

TUTOR: Lcda. Jessica Robalino

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

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

CERTIFICADO

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo etnografías TITULADO: “ESTUDIO DE LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DEL CANTÓN EL TAMBO COMO PARTE DE LA IDENTIDAD CULTURAL DE LA PROVINCIA DE CAÑAR, 2017”, de responsabilidad de la señorita MARÍA VICENTA PICHAZACA GUAMÁN, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, que dando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Jessica Alexandra Robalino Vallejo. DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcda. Andrea Fierro. MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo. DOCUMENTALISTA	_____	_____

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido minuciosamente revisado y autoriza su presentación.

Lcda. Jessica Alexandra Robalino Vallejo

DIRECTOR

Lcda. Andrea Fierro.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, MARÍA VICENTA PICHAZACA GUAMÁN soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación tipo Etnografías y el patrimonio intelectual de este pertenece a Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

María Vicenta Pichazaca Guamán

DEDICATORIA

El presente trabajo le dedico a Dios por haberme regalado la vida, por permitirme llegar hasta este momento tan importante de mi formación académica, a mi familia por ser el pilar importante y demostrar su cariño y apoyo incondicional a mis compañeros y amigas sin esperar nada a cambio compartieron su conocimiento, ayuda, alegría y tristeza y a todas aquellas personas que durante todos estos años me estuvieron apoyando para lograr este objetivo.

Pichazaca María

AGRADECIMIENTO

En primera instancia quiero agradecer a esta noble institución por haber permitido cursar y culminar con mi estudio, a mis formadores, personas de gran sabiduría quienes con gran esfuerzo han logrado otorgar sus conocimientos, a mis queridos padres por su apoyo económico y moral e incondicional

Pichazaca María

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iv
TABLA DE CONTENIDO.....	vii
Resumen	xiii
Abstrac	xiv
Introducción	15
CAPÍTULO I	16
1. OBJETIVOS	16
1.1 Objetivo General	16
1.2 Objetivo Específico	16
CAPÍTULOS II	17
2 MARCO TEÓRICO	17
2.1 Etnografía	17
2.1 Cultura	18
2.2 Identidad cultural	18
2.3 Diversidad cultural	19
2.4 Tradición	19
2.5 Tradiciones culturales	20
2.6 Fiestas y celebraciones	20
2.7 Costumbres y tradiciones	20

2.9 Gastronomía	21
<i>2.9.1 Cultura gastronómica</i>	21
<i>2.9.2 Historia de la gastronomía en el mundo</i>	22
<i>2.9.3 Clasificación de gastronomía</i>	22
<i>2.9.5 Gastronomía del Cantón El Tambo</i>	23
2.10 Cantón	25
<i>2.10.1 Origen</i>	25
2.10.2 Breve reseña histórica	25
<i>2.10.3 Ubicación geográfica</i>	26
<i>2.10.4 División política</i>	26
<i>2.10.5 Demografía</i>	26
<i>2.10.6 Clima</i>	26
<i>2.10.7 Atractivos turísticos</i>	26
CAPITULO III	29
3 METODOLOGÍA	29
3.1 Localización Y Temporalización	29
<i>3.2.1 Identificación</i>	30
<i>3.2.2.1 Diversidad Gastronómica.</i>	30
3.3 Tipo y diseño de estudio	32
<i>3.3.1 Investigación bibliográfica</i>	32
<i>3.3.2 Investigación descriptiva.</i>	32

3.3.3 <i>La investigación de corte transversal.</i>	32
4.3.4 <i>Investigación no experimental.</i>	32
3.4 Métodos y técnicas	33
3.4.1 <i>Teórico.</i>	33
3.4.2 <i>Empírico.</i>	33
4.5 Grupo de estudio	33
4.6 Diagrama de procedimiento	34
4.7 Descripción de procedimientos	34
4.7.1 <i>Recopilación bibliográfica de cultura y tradiciones</i>	34
4.7.3 <i>Aplicación de instrumentos</i>	35
3.7.4 <i>Procesamiento de la información recolectada</i>	35
3.7.5 <i>Discusión y análisis de resultados</i>	35
3.7.6 <i>Presentación de resultados</i>	35
3.7.7 <i>Elaboración de revista.</i>	35
3.7.8 <i>Presentación de la revista</i>	35
CAPITULO IV	36
4.1 Resultados	36
<i>A Referentes teóricos.</i>	36
<i>B Identificación de la diversidad gastronómica del cantón El Tambo</i>	39
4.2 Entrevista	56
Propuesta	¡Error! Marcador no definido.

Conclusiones y recomendaciones 98

Bibliografía

Anexos

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3: Operacionalización.....	31
Tabla 1-4: Referentes teóricos.....	36
Tabla 2-4 Platos típicos del Cantón	41
Tabla 3-4 Platos tradicionales.....	43
Tabla 4-4 Fiestas tradicionales.....	45
Tabla 5-4 Bebidas tradicionales	47
Tabla 6-4 Método de cocción	49
Tabla 7-4 Utensilios de cocina.....	51
Tabla 8-4 Principales atractivos turísticos	53
Tabla 9-4 Respuesta de preparaciones tradicionales	55

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1-3: Localizacion del canton El Tambo.....	29
Gráfico 1-4: Conoce la gastronomía.....	39
Gráfico 2-4: Platos tipicos	41
Gráfico 3-4: Platos tradicionales.....	43
Gráfico 4-4: Fiestas tradicionales	45
Gráfico 5-4: Bebidas Tradicionales	47
Gráfico 6-4: Métodos de cocción.....	49
Gráfico 7-4: Utensilios antiguos	51
Gráfico 8-4: Atractivos turísticos.	53
Gráfico 9-4: Preparaciones Tradicionales.....	55

RESUMEN

La presente etnografía tiene como objetivo estudiar la diversidad gastronómica del cantón El Tambo como parte de la identidad cultural de la provincia del Cañar. El cantón El Tambo está ubicada en el Austro del Ecuador. Para este estudio se usó técnicas de investigación bibliográfica, descriptiva, corte transversal y no experimental, El Tambo posee una gran cantidad de riqueza arqueológica, cultural y natural. Una vez aplicados los instrumentos, de entrevistas y encuestas se obtuvo como resultados los platos típicos más conocidos como son: Mote pata con él 27,47%, yanushca 20,88% y con el 15,38% mote pillo, por otro lado se ha determinado a la vez los platos tradicionales como son: las papas con cuy con el 25,27%, caldo de gallina criolla 20,88%, sopa de haba remojada con el 13, 19%, son platos que aún se sigue manteniendo hasta la actual generación, las tradiciones gastronómicas como los platos típicos, tradicionales, las bebidas y todas las manifestaciones culturales del Cantón El Tambo forman parte de la identidad cultural de la provincia del Cañar, mencionando que es un lugar en el que aún perduran sus costumbres, al documentar la diversidad gastronómica del cantón El Tambo, mediante una revista. Se recomienda difundir dicha información a los pobladores del lugar así poder enriquecer la diversidad gastronómica del cantón El Tambo y de la provincia del Cañar.

Palabras clave: <TECNOLOGIA Y CIENCIAS MEDICAS>, < GASTRONIOMIA>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <COCINA TÍPICA>, <TIPICO, TRADICIONAL>

Abstrac

In this ethnography research the aim is study the multiplicity gastronomic of El Tambo canton as part of the cultural identity of Cañar province. El Tambo is located in the south of Ecuador. In this research were applied: bibliographical, descriptive, cross-sectional and non-experimental research techniques. El Tambo has a countless amount of archaeological, cultural and natural wealth. The result showed by the applied instruments such as: interviews and surveys let know the best typical dishes with the follow percentages: Mote pata 27.47%, yanushca 20.88% and mote pillo 15.38%, on the other hand has determined at the same time the traditional dishes such as: papas con cuy 25.27%, caldo de gallina criolla 220.88%, sopa de haba remojada 13.19% , those are dishes that are still cooked until the actual generation, gastronomic traditions such as traditional dishes, traditional drinks and all cultural manifestations of El Tambo Canton are part in the cultural identity of Cañar province, realizing that this is a place where its customs still keep on, by documenting the gastronomic diversity of El Tambo, through a magazine. It is recommended to spread that information into the inhabitants of the place so as to enrich the gastronomic diversity of El Tambo canton and Cañar province.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, < CULTURAL IDENTITY>, <TYPICAL CUISINE>, < TYPICAL>, <TRADITIONAL>.

Introducción

Ecuador posee una gran diversidad de cultural muy reconocida a nivel mundial, debido a la pluriculturalidad de sus habitantes, por sus costumbres y tradiciones; esto ha convertido al país en un destino turístico preferido por los extranjeros.

La gastronomía ecuatoriana es uno de los componentes importantes que forma parte de un país mega diverso, caracteriza a cada pueblo con sus raíces culinarias, por lo tanto le integra al individuo con la alimentación, el medio ambiente y la cultura.

Una parte de la cultura de un país es la Gastronomía, está compuesto por varios elementos y uno de ellos es el arte culinario, en el momento que se presente una separación entre la población y sus tradiciones culinarias es evidente que está perdiendo poco a poco los lazos con su cultura, es por esto que es sumamente importante analizar y definir las razones y los orígenes de desvalorización de la gastronomía, por lo que se vio importante realiza un estudio investigativo que será un aporte más dentro de la identidad cultural del cantón El Tambo, con el compromiso de salvaguardar el sentido de sus saberes, tradiciones y su diversidad gastronómica, ya que un pueblo sin cultura desaparece.

El presente estudio se enfoca en la investigación de la diversidad gastronómica como sus procedimientos de preparación de las comidas típicas y tradicionales, con el objetivo de proteger, conservar y difundir las tradiciones culinarias del cantón El Tambo y así revalorizar la cultura gastronómica autóctona Cañarí.

Se consideró muy importante e interesante la opinión de los adultos mayores de la fundación Nello Estoronny, para conocer cuáles son los platos típicos, tradicionales, bebidas y atractivos turísticos de la zona, y así diferenciarla de otros pueblos revalorizando y concientizando a los pobladores del cantón sobre la diversidad gastronómica, y se tendría que retomar el propio arte culinario y depender menos del consumo de productos preparados extranjeros, consumir productos propios de nuestro pueblo.

CAPÍTULO I

1. OBJETIVOS

1.1 Objetivo General

Estudiar la diversidad gastronómica del cantón El Tambo como parte de la identidad cultural de la Provincia del Cañar.

1.2 Objetivo Específico

- Determinar los referentes teóricos sobre las tradiciones gastronómicas del cantón El Tambo.
- Identificar la diversidad gastronómica del cantón El Tambo como parte cultural de la provincia de Cañar.
- Documentar la cultura gastronómica del cantón El Tambo por medio de una revista, por medio de una revista digital.

CAPÍTULOS II

2 MARCO TEÓRICO

2.1 Etnografía

Etnografía proviene del griego “ethnos” (tribu, pueblo) y de “grapho” (yo escribo), literalmente “descripción de los pueblos”. La etnografía es un método de investigación cualitativa que busca describir las personas, sus costumbres y su cultura. Ha sido ampliamente utilizado en los estudios de antropología social y la educación, puede ser considerada como uno de los métodos de investigación más relevantes dentro de la investigación humanístico-interpretativa. (Murillo & Martínez , 2017).

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que el individuo hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus vivencias, valores, motivaciones y como perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias, es decir “ describe las múltiples formas de vida de los seres humanos. (Murillo & Martínez , 2017).

La etnografía implica la observación participante del antropólogo durante un periodo de tiempo en el que se encuentra en contacto directo con el grupo a estudiar. El trabajo puede complementarse con entrevistas para recabar mayor información y descubrir datos que son inaccesibles a simple vista para una persona que no forma parte de la cultura en cuestión. (Pérez & Gardey, Etnografía, 2009).

Los diseños etnográficos pretenden describir y analizar ideas, creencias, significados, conocimientos y prácticas de grupos, culturas y comunidades. Incluso puede ser muy amplio y abarca la historia, geográfica y los sistemas socioeconómicos, educativo político y cultural de un sistema social (rituales, símbolos, funciones sociales, parentescos migraciones redes y un sinnfín de elementos). La etnografía implica la descripción e interpretación profunda de un grupo, sistema social o cultural.

Se considera que el propósito de la investigación etnográfica es describir y analizar lo que las personas de un sitio, estrato o contexto determinado hacen usualmente; así como al significados

que dan a ese comportamiento realizado bajo circunstancias comunes o especiales, y finalmente presentan las maneras que resalten las regularidades que implica un proceso cultural. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista , 2010)

2.1 Cultura

La cultura puede considerarse como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. (Gajardo, 2006).

La cultura es conjunto de valores, costumbres, creencias, y prácticas que constituyen la forma de vida de un grupo específico. Ha sido creada por uso de símbolos y el término es derivado desde la palabra latina colere para la labranza y el uso de la tierra, en Inglés coulter que designa a la reja del arado, así es como el primer significado de la palabra venia refiriéndose, al cultivo, agri-cultura, cultivar la tierra (Terry, 2001).

Cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. (Unesco, 2001).

2.2 Identidad cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, la identidad surge por diferenciación y como reafirmación frente al otro. Aunque el concepto de identidad trascienda las fronteras (como en el caso de los emigrantes), el origen de este concepto se encuentra con frecuencia vinculado a un territorio. “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” (Molano, 2006)

2.3 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. (Robayo, 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. (Robayo, 2016).

2.4 Tradición

Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales. 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. (Macías Reyes , 2012).

Tradición es conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por costumbres diferentes medios. Eje: Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Conservar las tradiciones de una comunidad o de un país significa practicar las costumbres, hábitos, formas de ser y modos de comportamiento de las personas. Las tradiciones y costumbres cambian con el paso del tiempo, como resultado de las nuevas experiencias y conocimientos de la sociedad. (Toledo Cueva, 2013).

2.5 Tradiciones culturales.

Tradición proviene del latín traditio, y éste a su vez de tradere, “entregar”. Es tradición todo aquello que una generación hereda de las anteriores y, por estimarlo valioso, lega a las siguientes.

Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o “sabiduría popular”.

La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Sin embargo, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, cambiando en forma y fondo (a veces profundamente) para seguir siendo útil. (Vásquez, 2013)

2.6 Fiestas y celebraciones

Se ha definido adecuadamente la fiesta como un hecho social total, en términos de Mauss; una celebración cíclica y repetitiva, de expresión ritual y vehículo simbólico, que contribuye a significar el tiempo (calendario) y a demarcar el espacio. (Martinez, 2004)

Toda fiesta se constituye a partir de un paquete de acciones y actuaciones realizadas por una colectividad en forma extraordinaria (no cotidiana), aunque generalmente periódica y más o menos codificada. Estas acciones recuerdan momentos fundamentales de la memoria común o propician situaciones esperadas por los participantes. Por tanto, entre ellos hacen circular una intensa carga simbólica, instauran un espíritu especial de emotividad compartida, exaltan la imagen de un “nosotros” y reafirman los lazos de integración social. (Pereira Valarezo , 2009)

2.7 Costumbres y tradiciones

La costumbre es una “norma de conducta creada en forma espontánea por una colectividad o grupo social y aceptada voluntariamente por los individuos que la constituyen como rectora de determinadas relaciones (familiares, contractuales, etc.) La actividad según costumbre representa, frente a una situación de hecho o a una relación social, la reiteración de comportamiento observado por los miembros de una colectividad o grupo social ante hechos o relaciones idénticos a aquellos ante los que se encuentren. (Pina , 1956)

La tradición es la comunicación de generación en generación de los hechos históricos acaecidos en un determinado lugar y de todos aquellos elementos socioculturales que se suceden en el mismo. Principalmente es la oralidad la manera en la cual se van transmitiendo y existiendo las tradiciones. Esta situación se dio especialmente en tiempos primitivos cuando la escritura no estaba desarrollada y era solamente la palabra hablada la única manera posible de comunicación.

(Definición, 2018)

Es decir, todos aquellos bienes culturales que una generación considera valiosísimos de ser rescatados y continuados a través de los tiempos, y por ende los transmite a las siguientes generaciones, constituyen la tradición de un país.

(Definición, 2018)

2.9 Gastronomía

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

La palabra gastronomía proviene del griego “gastros” que significa estómago, y “nomos” que es ley o conocimiento, haciendo referencia al arte de crear platos. A partir de ahí, han evolucionado distintas concepciones del término que hacen referencia al alimento en cuanto a su cocinado y uso nutricional. (Monedero Pardo, 2016)

De Favre defiende que “La gastronomía es el arte de regular el estómago y la técnica de entender una buena cocina”. Monselet define de forma más abstracta la gastronomía al conceptualizarla como “El arte de comer bien y el gozo de todas las situaciones y de todas las edades”. (Monedero Pardo, 2016)

2.9.1 Cultura gastronómica

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan. (Ochoa Leyva & Santamaría Gómez, 2011)

La cultura gastronómica es la relación entre la cultura y la gastronomía, al hablar de gastronomía es necesario entender que es cultura. Cultura es toda manifestación artística expresada mediante las costumbres y tradiciones de los individuos. (Ochoa Leyva & Santamaría Gómez, 2011)

2.9.2 Historia de la gastronomía en el mundo

La cocina no existe desde siempre, el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es, hasta el descubrimiento del fuego en donde se produce un cambio Gastrónomo. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007, pp. 7-9)

Gracias al fuego, el hombre da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún los conserva. A través de este método puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios. A pesar de la evolución, el hombre se conformó con elaboraciones culinarias exentas de delicadeza y con cierta tosquedad. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007, pp. 7-9)

A partir del siglo XVIII, se da a conocer una cocina más moderna, escribiéndose con letras de oro nombres como el de Careme o Savarín. Y ya en mitad del siglo XIX, se hace presente la figura del más famoso cocinero de todos los tiempos, Auguste Escoffier, inmortalizado como “Rey de cocineros, cocinero de reyes”, Escoffier generó una reforma total en la cocina de su época, llegó a propugnar la importancia que para los cocineros debía tener la digestión de los comensales. (Artacho, Artacho, & Lozano, 2007, pp. 7-9)

2.9.3 Clasificación de gastronomía

2.9.3.1 Gastronomía típica

Las comidas típicas identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto ese plato se volvió propio del sector. (Gordillo & Rodríguez, 2013, pág. 20)

2.9.3.2 Gastronomía tradicional

Un plato es tradicional cuando, este se volvió de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro sector.

- Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Llano, 2016)
- Comida particular y específica de una región o comunidad del planeta se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina popular. (García Puente, 2010)
- Modelo cultural completo del país que incluye técnicas culinarias, actividades agrarias, conocimientos prácticos, costumbres y comportamientos comunitarios ancestrales. Destaca la participación de la colectividad en todo el proceso: desde la siembra y la recogida de las cosechas hasta la elaboración culinaria y la degustación de la comida. (Castillo, 2011).

2.9.4 Gastronomía Ecuatoriana

Al ser un país pequeño, pero bendecido con un clima variable, y dueño de cuatro grandes regiones, que ha otorgado una amplia gama de alimentos, con constante producción, haciendo que se los pueda encontrar, durante todo el año. Gracias a esto Ecuador ha desarrollado desde años inmemoriales, una muy extensa gastronomía, caracterizado por productos de la zona, así adquiriendo un estilo regional muy marcado. (Ayora, 2013)

Ecuador cuenta con 4 regiones y 24 provincias con una gran diversidad de recursos y climas como hemos dado cuenta que está influenciado por la época, diferentes culturas y países que se van encontrando a través de los años se van mezclando. La de Ecuador no es la excepción ya que forma parte de ellas la influencia, culturas que llegaron en la época de la conquista y de otras que llegaron El siglo XIX y XX. (Espin , 2016)

2.9.5 Gastronomía del Cantón El Tambo

La gastronomía del Cantón son los productos que producen en la zona como el maíz, papas, melloco, oca, mashua , haba, arveja, frejol y calabaza, en combinación con la carne de res, cerdo, borrego, y cuy, que se obtiene mediante la domesticación de animales o la compra en los mercados, la bebida principal es la chicha de jora que se prepara en grandes tinajas de barro, estos alimentos

son preparados de diferentes formas dependiendo el evento que realicen, como los matrimonios, paukar raymi (taita carnaval), sepelio, etc (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

En la mayoría de las comunidades se mantienen vigentes las prácticas tradicionales como la minga para los trabajos comunitarios, presta de mano (maqui mañay), acompañamiento de condolencias y fiestas. Existe también la tradición botar granos a los muertos, llevar la comida el día del traslado con el objetivo de ayudar al doliente y que venga años de abundancia. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.9.5.1 Pampa mesa.

Las costumbres y tradiciones ancestrales de los pueblos de la región andina se mantienen en la actualidad. La “pampa mesa” es la comida comunitaria. Todos participan y se sirven los alimentos ubicados sobre ponchos, chalinas, sábanas o manteles largos. (Marrín, 2017).

2.9.5.2 Mingas

El significado de minga para el mundo indígena es la construcción de la unidad de un pueblo buscando compartir la armonía, el buen vivir entre comuneros, las mingas se realizan en siembras, en el proceso de cultivo (deshierbe), y la cosecha. La persona que colabora en la minga tiene derecho a llevar una porción de la cosecha. (Marrín, 2017).

2.9.5.3 Método de cocción.

El método de cocción más utilizado fue el asado, hervido y fritura, en base a tres productos de la tierra como el maíz, papas y fréjol; los antiguos moradores del sector construyeron una mesa admirable ya que con el maíz lograban platos múltiples como el tostado, mote, y tortillas, los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el mote, choclo mote y se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina se elaboraba chivil y la chicha.

Las papas, por su parte, se consumían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos deliciosos como los llapingachos o los locros, este tubérculo también se acompaña con el cuy, a su vez, él fréjol se cocinaba tiernos o maduros acompañados con carne de cuy, verduras, achogchas y condimentos. La bebida especial es el chaguarmishqui obtenido de zumo de penco.

2.9.5.4 Ritual:

Esta tradición aún se mantienen vivos sus cultos, que son ceremonias milenarias de agradecimiento que se ofrece a la Pacha Mama (madre tierra) por todo el alimento que ofrece, al taita Inti (Sol) y a la Luna por guiarlos en las actividades diarias, estos rituales se realizan en cada actividad realizada como en la siembra, cosecha y en una fiesta (Raymi) comunal importante.

2.10 Cantón

2.10.1 Origen

Etimológicamente la palabra Tambo Proviene de la Raíz Kichua "Tampu", que significa lugar de descanso o posada. Este sitio servía para que la gente que iba de norte a sur o viceversa, descansase; y se estima desde los tiempos incaicos y cuando se iniciaron las actividades comerciales en las principales ciudades del Ecuador, ya hacia un "tambo", en esta población. (El Tambo Municipio comunitario, 2018).

2.10.2 Breve reseña histórica

El Tambo como parroquia eclesiástica fue creada el 05 de Junio de 1835, con el nombre de "San Juan de El Tambo", como parte de Hatun – Cañar, teniendo como límites: al norte la parroquia de Achupallas, provincia de Chimborazo; por el sur la Vicaría Foránea de Cañar; por el oriente la parroquia Taday; y por el occidente Suscal. Después de la creación como parroquia eclesiástica, el 08 de Septiembre de 1852, la Municipalidad de Cañar creó la parroquia civil de El Tambo.

En las guías comerciales, agrícolas e industriales del Ecuador de 1909, se indica que el cantón Cañar se componía de 4 parroquias: Cañar, El Tambo, Suscal y Gualleturo. En esta época la superficie de El Tambo era de 410 kilómetros cuadrados y una población de 10.000 habitantes, para aquel tiempo los límites parroquiales fueron: al norte provincia de Chimborazo; al sur cabecera cantonal de Cañar; al este la parroquia Pindilig y al oeste la parroquia Suscal. El primer intento de cantonización se dio en el año 1952. (El Tambo Municipio comunitario, 2018).

En el año de 1969, el 13 de Noviembre los moradores y las fuerzas vivas de El Tambo, reunidos en asamblea general, deciden luchar por esta causa. El 24 de Enero de 1991, el ex presidente constitucional de la república, Rodrigo Borja Cevallos, puso el ejecútase de creación del cantón "El Tambo". Tuvo sus orígenes en los tiempos del incario. (El Tambo Municipio comunitario, 2018).

2.10.3 Ubicación geográfica

El Tambo se ubica al centro norte de la provincia del Cañar, situada a 2.960 metros sobre el nivel del mar, en sus cuatro puntos cardinales limita con la jurisdicción del cantón Cañar.

Norte: con una parte de la parroquia Juncal

Sur: con la cabecera cantonal de Cañar y con una parte de la parroquia Honorato Vázquez

Este: con la parroquia Ingapirca

Oeste: nuevamente con Juncal.

(Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.4 División política

El cantón cuenta El Tambo cuenta con una parroquia y 13 comunidades

Parroquia urbana: El Tambo

Rural: trece comunidades.

(Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.5 Demografía

El cantón El Tambo cuenta con una población de 9475 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC, los cuales 4674 están en el área urbana, y el 4801 de habitantes encuentran en la zona urbana. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.6 Clima

El Tambo se caracteriza por tener un clima variable de frío a templado. Su temperatura oscila entre los 0 y 13° C., sin embargo en verano su temperatura puede alcanzar hasta los 20° C. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7 Atractivos turísticos

2.10.7.1 Los Baños del Cañari-Inca

Los baños del Inca son considerados como un lugar sagrado o un sitio en donde se hacían rituales religiosos dedicados a las diferentes deidades míticas de nuestros ancestros: la Luna, el Agua, las Montañas. Su antigüedad se remonta a la época prehistórica de la época Cañari e inca. Este complejo

se encuentra ubicado sobre una pequeña meseta inclinada al pie del cerro Yanacauri. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.2 La Ruta del Tren

Todo el recorrido ofrece un entorno impresionante donde el turista puede observar la gran variedad de paisajes, agro cultivos o agro paisajes, flora y fauna propia del lugar, vista del panorama de las montañas y sus misterios, para finalmente observar cómo el autoferro da la vuelta en el tornamesa. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.3 Museo de la ciudad

En el museo se exponen restos arqueológicos de la cultura Cañari en sus tres fases Narrio, Tacalshapa, y Cashaloma, actualmente en el Museo se exhiben un total de 2303 piezas arqueológicas, las mismas que están subdivididas en cinco colecciones (cerámicas, piedra, concha, hueso y metal), estos objetos fueron recuperados. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.4 La iglesia central.

El Parque Central lleva el nombre del Dr. José María Velasco Ibarra ex presidente de la república, está ubicada al frente de la Iglesia Matriz, como símbolo para enaltecer la belleza cantonal. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.5 El Cerro Yanacauri

Es una elevación que se halla junto al nudo del Azuay, es una montaña de esqueleto rocoso y de forma cónica, en las faldas existe un sendero antiguamente conocido como “camino del Inca”, donde se suponen pasaban las peregrinaciones. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.6 Colina Pinzhul

Pinzhul es una loma que se cree que fue construida por los Cañaris, donde fueron encontrados vestigios que daban la forma de un antiguo cementerio Cañari. En este lugar se realizaba culto y ceremonias desde la época Cañari. También desde esta loma se puede observar donde nace y donde se oculta el sol. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

2.10.7.7 Bolaloma

Es una colina que está ubicada al oeste del cantón El Tambo y permite observar el Río Cañar, este atractivo engloba gran riqueza escénica.

Flora y Fauna: Lo más sobresaliente del lugar son las clases de brómelas (wikundo), otras especies como: achupalla, tuna, lamay, atuk sara puma maqui, entre otras. En la fauna de este lugar se encuentra gavián, cóndor, venado, zorro, conejo y perdiz que hacen la originalidad propia del lugar. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).

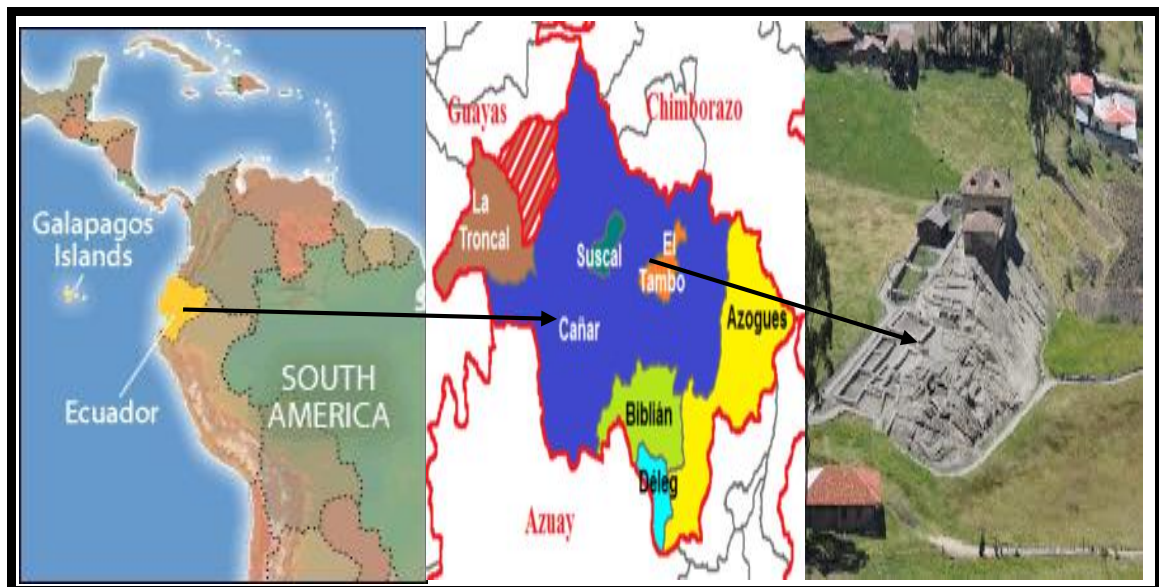
CAPITULO III

3 METODOLOGÍA

3.1 Localización Y Temporalización

La presente investigación se efectuó en el cantón El Tambo, ubicada en la zona céntrica de la provincia del Cañar, región Austral del Ecuador, la cual tuvo una duración de seis meses. En este estudio se analizó los referentes gastronómicos del cantón como parte cultural de la Provincia del Cañar.

Grafico 1-3: Localización del Cantón El Tambo



FUENTE: google earth

Elaborado: Pichazaca M (2017)

3.2 Variables

3.2.1 Identificación

Variable Independiente: Diversidad Gastronómica

Variable Dependiente: Identidad cultural

3.2.2 Definición

3.2.2.1 Diversidad Gastronómica.

La diversidad gastronómica es el estudio de costumbres, tradiciones, mitos y leyendas reflejados en sus productos gastronómicos, incorporando sabores y aromas propios y marcando el ritmo de una evolución permanente. (Gobierno Provincial del Guayas, 2007) Es el estudio de la relación entre cultura y alimento, puede ser analizada como un elemento del espacio natural y social, y puede ser percibida como un elemento relacionado con la producción y transformación del espacio regional. La gastronomía se torna un importante elemento de producción del espacio y de construcción social. Así, puede ser vista a través de sus particularidades como: elemento de reconocimiento del grupo social y puede ser utilizada como elemento representativo de la cultura de la comunidad ofrecida al visitante quien puede degustar parte de la cultura y percibir a la comunidad a través de un proceso interactivo y participativo al experimentar los platos típicos y regionales. (Mascarenhas, 2010).

3.2.2.2 Identidad cultural:

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias, “La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como en la gastronomía, la lengua, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, llegando a ser un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural como carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad”. (González Varas, 2000: 43). (Cardoza, 2010).

Tabla 1-3: Operacionalizacion

VARIABLE	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Diversidad gastronómica	Tipos de preparación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ancestral ✓ Tradicional ✓ Típica
	Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alcohólicas ✓ No alcohólicas
Identidad cultural	Festividades tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiestas de cantonización ✓ Killa Raymi ✓ Carnaval ✓ Fiestas de fin de año ✓ Fiestas de Jesús de gran poder ✓ Corpus Christi
	Tradiciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Música ✓ Danza ✓ Vestimenta ✓ Ceremonias
	Atractivos Turísticos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Colinas de pinzhull ✓ Cerro yana kauri ✓ Iglesia central ✓ Museo del cantón ✓ Baños de Cañaris Inca ✓ Rutas del tren ✓ La estación ✓ Bola loma

Elaborado por: Pichazaca M (2017)

3.3 Tipo y diseño de estudio

Para la presente etnografía se realizó:

3.3.1 Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica es la primera etapa del proceso investigativo que proporciona el conocimiento de las investigaciones ya existentes, de un modo sistemático, a través de una amplia búsqueda de: información, conocimientos y técnicas sobre una cuestión determinada. (Merino, Pintado, Sánchez, & Grande, 2015, pág. 73).

Se obtuvo datos de fuentes secundarias y primarias donde se tomó en cuenta libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar información necesaria para la investigación.

3.3.2 Investigación descriptiva.

“Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje de público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. (Heinemann, 2003, pág. 29).

Se usó técnicas de investigación bibliográfica e investigación de campo, con los que se detalló cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

3.3.3 La investigación de corte transversal.

“se recopiló una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003, pág. 29)

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, se tabularon las encuestas, se analizaron las encuestas y se presentó la investigación planteada.

3.3.4 Investigación no experimental.

“Es el tipo de investigación en el que no se hace variar intencionalmente las variables e independientes, se observan fenómenos tal y como se presentan en su texto natural, se obtiene datos y después de estos se analizan”. (Uribe, 2004, pág. 94) .

El diseño no experimental no se manipula variables, se observa fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

3.4 Métodos y técnicas

3.4.1 Teórico.

“Trata de desarrollar o profundizar las implicaciones que tiene determinada teoría; clarificar conceptos; derivar consecuencias teóricas de planteamiento más generales a través de un proceso deductivo”. (Rojas, 2002, pág. 157).

En la investigación se utilizó método teórico ya que se busca la creación de un documento propio

3.4.2 Empírico.

“Plantea fundamentalmente las relaciones causa efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realiza numerosas observaciones de la realidad circundante” (Lorenzo, 2007, pág. 291).

Los instrumentos que se utilizaron para levantar la información son:

3.4.2.1 Encuesta.

Es una técnica de obtención de información sobre la base de un objetivo, coherente y articulado de preguntas, garantiza que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población. (Grande & Abascal, 2005, pág. 14).

Se realizará una serie de preguntas referentes al tema gastronómico a los pobladores del cantón con el objetivo de conocer la diversidad gastronómica.

3.4.2.2 Entrevista

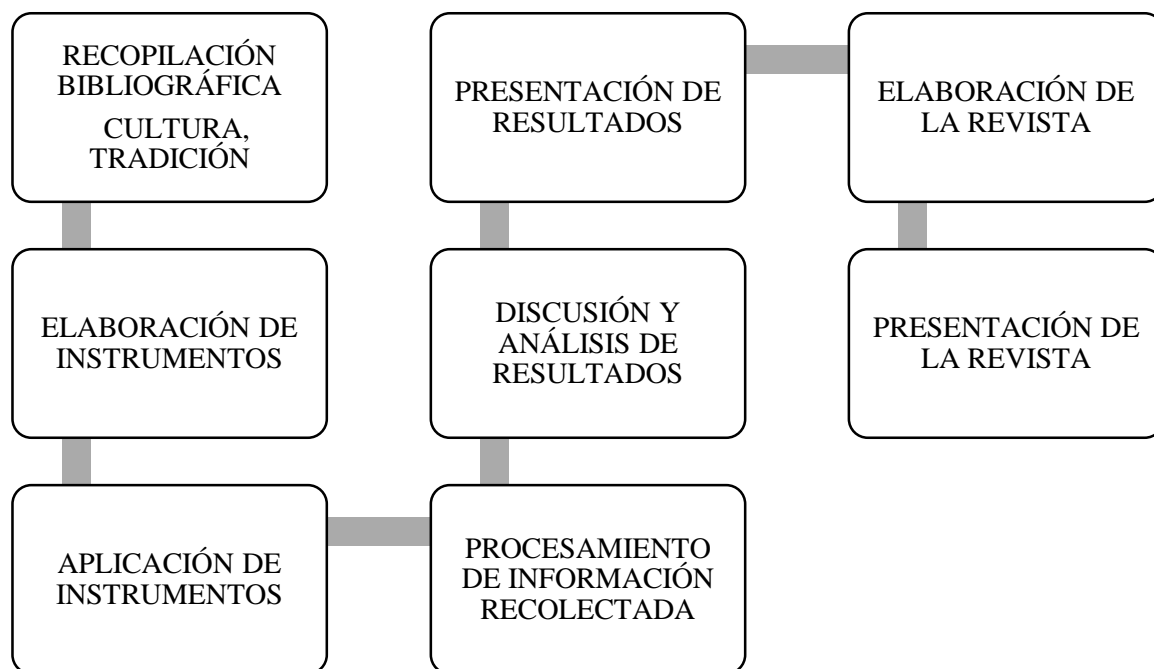
Es el modo más efectivo de asegurar que haya entendimiento y un sentido de compenetración entre dos personas, es necesario tener una idea clara de que se espera conseguir con ella. Ofrece la posibilidad de un intercambio personal y dinámico. (Shapiro, 2000, págs. 7-8)

La entrevista es un intercambio verbal, de carácter privado y cordial, donde se dialoga acerca del tema gastronómico.

4.5 Grupo de estudio

Para la investigación se determinó a 35 adultos mayores de la fundación Nello Estorony, que tienen un rango de edad de 70 a 90 años, donde se aplicó las encuestas para identificar la gastronomía, y las entrevistas se designaron a un grupo focal, quienes fueron los mayores conocedores de la tradición del cantón siendo un total de 8 personas.

4.6 Diagrama de procedimiento



Elaborado por: Pichazaca M (2017)

4.7 Descripción de procedimientos

4.7.1 Recopilación bibliográfica de cultura y tradiciones

Se recopiló información histórica, bibliográfica y cultural donde se caracteriza los saberes ancestrales y las preparaciones típicas y tradicionales de la gastronomía del cantón.

4.7.2 Elaboración de instrumento

La guía de entrevista es una herramienta básica que ayudara a recopilar la información clara, real y precisa para el estudio de la diversidad gastronómica del cantón El Tambo como parte cultural de la provincia del Cañar, con la ayuda de un grupo de personas más conocedoras del tema gastronómico.

La encuesta es para obtener información mucho más precisa sobre la cultura gastronómica, Típica y tradicional.

4.7.3 Aplicación de instrumentos

Se basó en los indicadores para poder elaborar el instrumento a utilizar, en este caso se utilizó una encuesta y entrevista con preguntas abiertas.

3.7.4 Procesamiento de la información recolectada

Obtenido los resultados de las encuestas, se tabularon las respuestas con la ayuda del programa de Excel y se reflejó mediante gráficos y descripciones.

3.7.5 Discusión y análisis de resultados

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que fueron señalados para poder evaluar e interpretar todos los resultados obtenidos tanto de la encuesta como de la entrevista.

3.7.6 Presentación de resultados

Una vez elaborado y procesado la información, se presentó la investigación obtenida de tal manera que sea entendible para aquellas personas que requieran información.

3.7.7 Elaboración de revista.

Con la información obtenida y analizada se realizó el diseño de la revista gastronómica, que se presentó en la página web del municipio del Cantón El Tambo.

3.7.8 Presentación de la revista

Material por la cual se dio a conocer la historia, tradición, cultura gastronómica, y atractivos turísticos del cantón El Tambo.

CAPITULO IV

4.1 Resultados

A Referentes teóricos.

Es la información recogida que se encuentran en los medios bibliográficos, que nos proporciona un concepto profundo y actualizado.

Tabla 1-4: Referentes teóricos

Autor	Definición
Leonardo Romero Fierro	La Gastronomía Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. (...) la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Romero, 2016)
Rene Toruño Martinez. Dania Massiell Lanuza. Oscar Stanley Rodríguez. Javier Ruiz Salvatierra.	“La identidad cultural De un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como en la gastronomía, la lengua, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, llegando a ser un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural como carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad”. (Reneé, Lanuza, Rodrigues, & Ruiz, 2010)

<p>UNESCO</p>	<p>La cultura</p> <p>Se considera actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos.</p>
<p>Julián Pérez Porto</p> <p>Ana Gardey</p>	<p>Tradición</p> <p>Del latín traditio, la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (Pérez & Gardey, https://definicion.de/tradicion/, 2010)</p>
<p>Guamicet, El Tambo</p>	<p>Etimológicamente la palabra Tambo Proviene de la Raiz Kichua "Tampu" , que significa lugar de descanso o posada. Este sitio servía para que la gente que iba de norte a sur o viceversa, descansa; y se estima desde los tiempos incaicos y cuando se iniciaron las actividades comerciales en las principales ciudades del Ecuador, ya hacia un "tambo", en esta población. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).</p> <p>El Tambo como parroquia eclesiástica fue creada el 05 de Junio de 1835, con el nombre de "San Juan de El Tambo", como parte de Hatun – Cañar, teniendo como límites: al norte la parroquia de Achupallas, provincia de Chimborazo;</p>

	<p>por el sur la Vicaría Foránea de Cañar; por el oriente la parroquia Taday; y por el occidente Suscal. Después de la erección como parroquia eclesiástica, el 08 de Septiembre de 1852, la Municipalidad de Cañar creó la parroquia civil de El Tambo. (Gobierno autónomo descentralizado el Tambo, 2014).</p>
--	--

B Identificación de la diversidad gastronómica del cantón El Tambo

Se presenta los resultados obtenidos de las encuestas y entrevistas aplicadas a los adultos mayores, de la fundación Nello Estorony.

Encuesta

1 ¿Conoce usted acerca de la gastronomía tradicional del Cantón El Tambo?

SI NO

Tabla 2-4: Gastronomía tradicional del Cantón El Tambo

INDICADOR	F:A	F:R
SI	35	100%
NO	0	0%
TOTAL	35	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado: Pichazaca, M (2017)

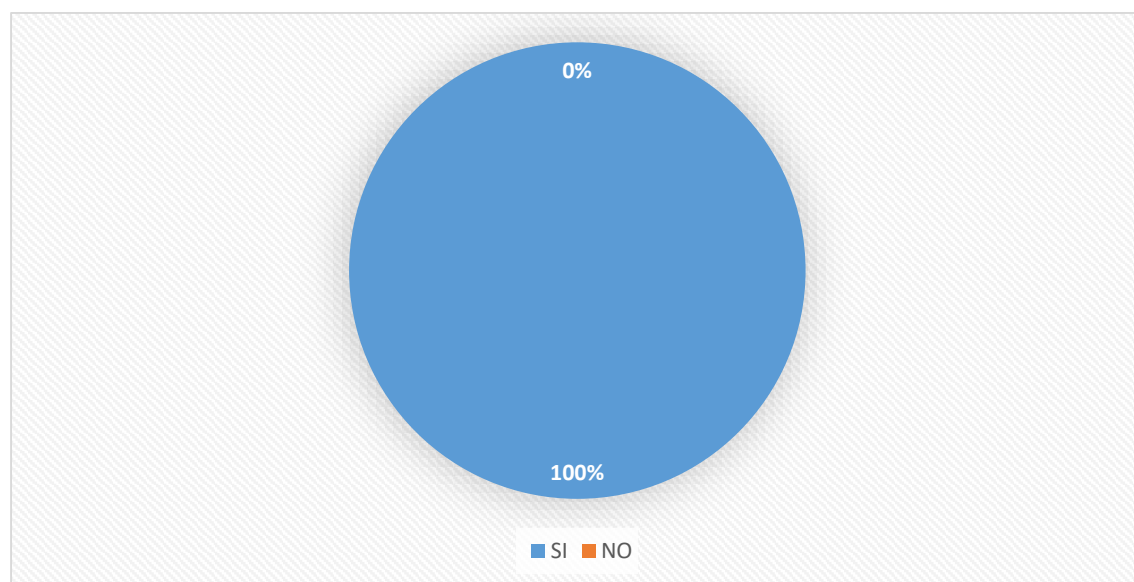


Gráfico 1-4: Conoce la gastronomía

Elaborado: Pichazaca, María (2017)

Análisis

La gastronomía tradicional de cada lugar es el resultado de amplios procesos históricos y colectivos, que mantienen latentes gracias a la trasmisión oral de las preparaciones culinarias; de una generación a otra siendo recreadas por las comunidades en función al entorno que los rodea, las tradiciones, la historia y su interacción con la naturaleza. (Catujamba, 2017)

Del total de los encuestados el 100% afirma que tienen conocimiento de la gastronomía tradicional, heredadas de sus ancestros, demostrando así, que la mayoría de los adultos son conocedores facilitando de esta manera la recopilación de información para este tipo de investigación.

2 ¿Los platos típicos son los platos propios y representativos de un lugar, enumere los platos típicos que usted más conoce del Cantón El Tambo?

Tabla 1-4: Platos Típicos del Cantón

PLATOS TIPICOS	F:A	F:R
Seco de trigo	2,7	7,69%
locro de cuy	1,54	4,40%
Locro de habas con carne seca de res	3,46	9,89%
Mote pillo	5,39	15,38%
Mote pata	9,61	27,47%
Yanushca	7,3	20,88%
Ají de quesillo con papas y achiote	5	14,29%
Total	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, María (2018).

Fuente: Encuesta.

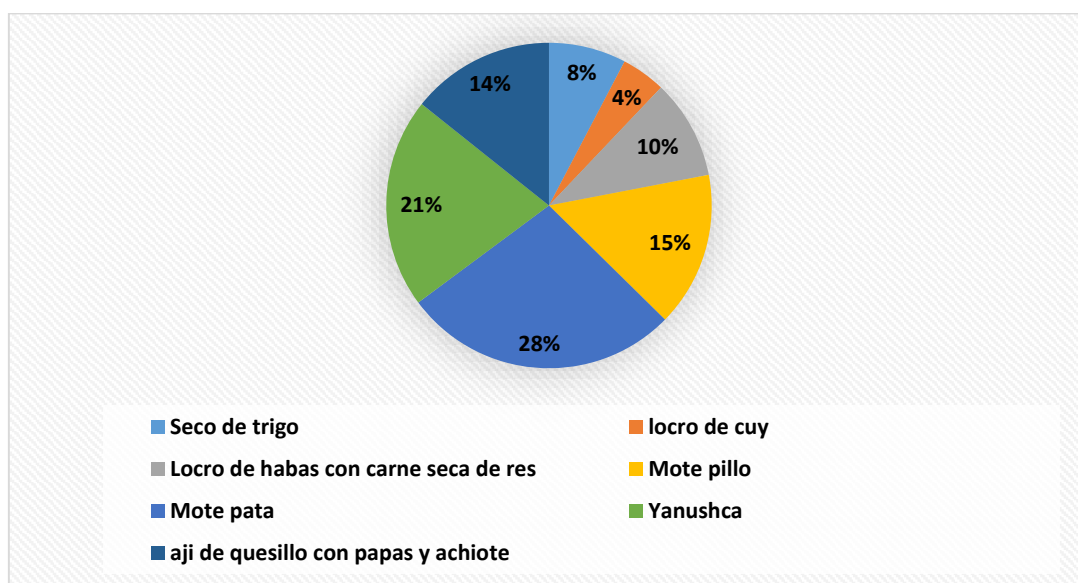


Gráfico2-4: Platos típicos.

Elaborado por: Pichazaca María (1017)

Análisis

Plato Típico, se define a los platos que se preparan con las características locales y las técnicas de cocción tradicionales de un determinado lugar; además la cocina típica representa a lo que se distingue a un país de otro. (Gualpa, 2017).

El plato típico más conocido y consumido en el cantón es el mote pata con 27,43%, seguido con el 20,88% Yanushca es un plato muy sencillo rico en sabor y poder alimenticio y con el 15.38% el mote pillo es una de las gramíneas principales que no falta en la mesa, consumir mote es un producto clave en la alimentación de los Tambences, además que el maíz es uno de los productos que se cultiva más en la zona y se comercializa en los mercados, en si existen varios platos típicos dentro del cantón, cada preparación tiene su importancia así como, las papas con quesillo igual que el maíz es uno de los platos preferidos que no falta en las cosechas, locro de haba con carne seca de res, el locro de cuy, seco de trigo , estos platos consumidos en mayor cantidad antiguamente por los pobladores, actualmente estos platos ya muy poco conocidos por el paladar de las personas no son muy exigentes a estas preparaciones se orientan por otros platillos.

3¿Un Plato tradicional es parte de la cultura que son transmitidas de generación en generación, que perduran en el tiempo, enumere los platos tradicionales que conoce del cantón El Tambo?

Tabla 2- 4: Platos tradicionales.

Platos Tradicionales	F:A	F:R
Sopa de trigo con carne de res	2,69	7,69%
Papas con cuy	8,85	25,27 %
sopa de haba Remojada	4,62	13,19 %
Caldo de patas	3,46	9,89 %
Sopa de quinua con carne de cerdo	3,85	10,99 %
Seco de arroz de cebada	3,46	9,89%
Caldo de gallina criolla	7,31	20,88 %
Caldo de borrego	0,77	2,20%
Total	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2018).

Fuente: Encuesta.

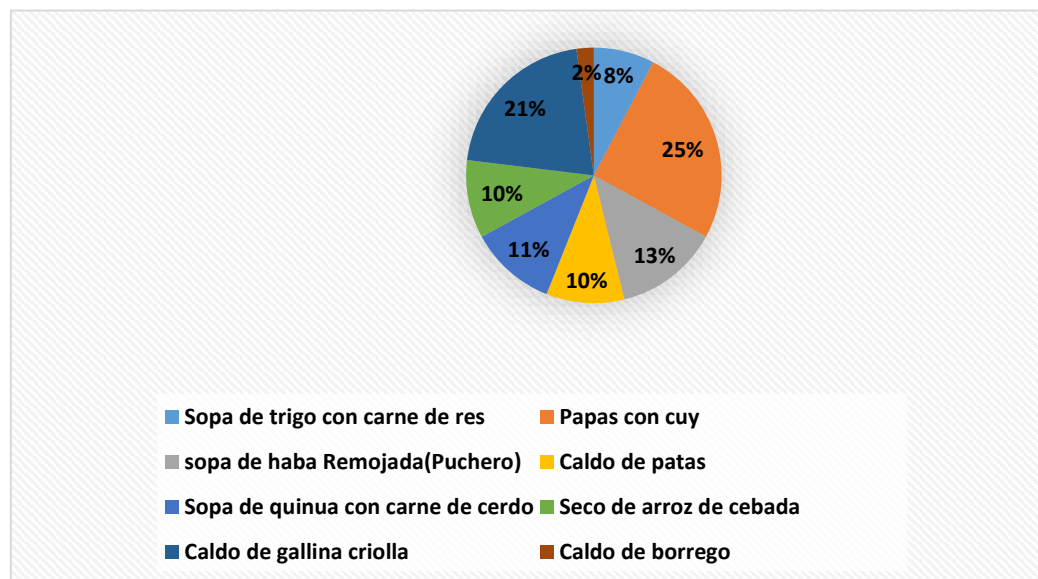


Gráfico 3-4: Platos tradicionales.

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

Lo tradicional, en este sentido, alude el conjunto de costumbres, prácticas, valores, saberes y creencias que son transmitidos de generación en generación y que hacen parte de la cultura de una comunidad humana. (Significado, 2018)

Las papas con cuy con él 25,27% es uno de los platillos más tradicionales en el cantón El Tambo, un tanto exótico para quienes visitan, se ven atraídos por su exquisito sabor, seguidamente el plato más nutritivos caldo de gallina criolla con 20,88% y en tercer lugar con el 13,19% la sopa de haba remojada, uno de los platillos que lleva múltiples ingredientes, el caldo de patas, el seco de arroz de cebada, caldo de borrego y la sopa de quinua con carne de cerdo son platos tradicionales que son consumidas en mínimas cantidades, estos, platos son proteínicos y nutritivos, trasmitidas de padres a hijos, que no puede faltar en las fiestas especiales, faenas agrícolas y ceremonias, en la actualidad algunos platos ya poco conocidos por falta de conocimiento de los pobladores del cantón.

4 ¿Señale las fiestas tradicionales del Cantón?

Tabla 3-4: Fiestas tradicionales.

INDICADOR	F:A	F:R
Killa Raymi	4,62	13,19%
Carnaval (paukar raymi)	8,46	24,18%
Fiestas de cantonización	10,38	29,67 %
Fiestas de fin de año	4,62	13,19%
fiestas Jesús de gran poder	6,15	17,58%
Otros(Corpus Chisti)	0,77	2,198%
TOTAL	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, María (2018).

Fuente: Encuesta.

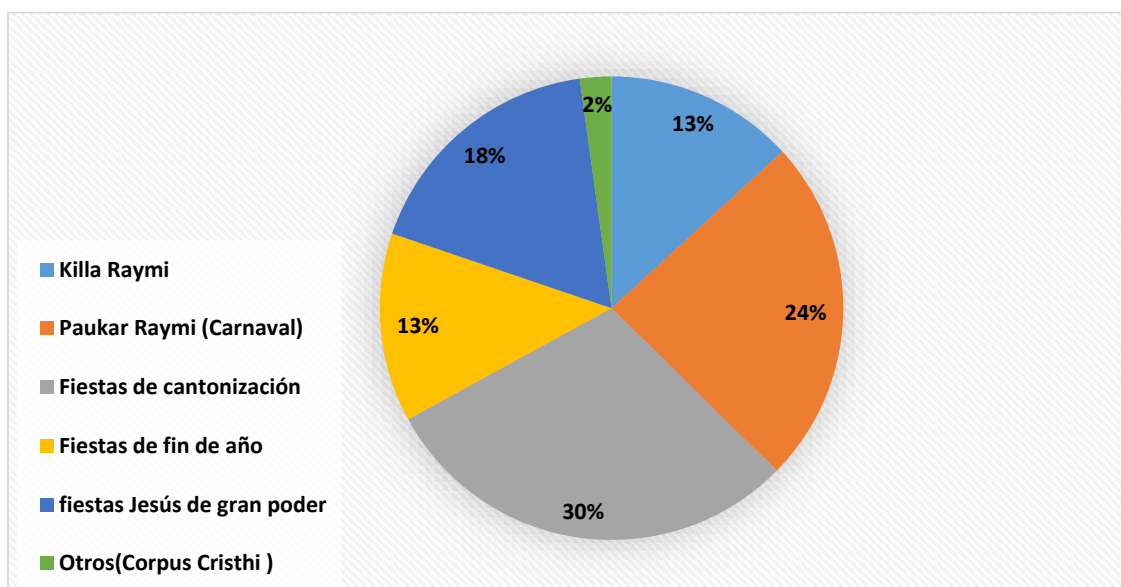


Gráfico 4-4: Fiestas tradicionales.

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

Las fiestas tradicionales, son consideradas como el espacio donde se celebra y se conmemora una práctica propia de cada comunidad; en ella se refleja la identidad, la forma de vivir, se denota la alegría, folklore, la gastronomía y la música, se celebran una tradición que se lleva en la memoria y se transmite de generación en generación. (Palacios , 2013)

La celebración más importante de los Tambences es la fiesta de cantonización con un 29,67% donde comparten la interculturalidad, seguido con el 24,18% las fiestas de carnaval(paukar raimy) celebran la época de florecimiento, mencionan que es la fecha especial para agradecer a la tierra, agua y a Dios, y también entre las más populares está la fiesta religiosa en honor al Señor de Gran Poder con el 17,58%, otra de las fiestas tradicionales celebradas es el Killa Raymi(fiesta de la luna) celebrada en el mes de septiembre ,fin de año y Corpus Christi que forman parte también parte de la cultura Tambence.

5 ¿Indique las bebidas más representativa del Cantón El Tambo?

Tabla 4-4: Bebidas tradicionales

Bebidas Tradicionales	F:A	F:R
Arroz de cebada con leche	8,08	23,08 %
Colada de machica	3,46	9,89 %
Chicha de Quinoa	6,54	18,68 %
Chicha de jora	9,62	27,47 %
Chaguar mishki(sumo de penco)	3,85	10,99 %
Colada morada	3,46	9,89 %
TOTAL	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2017).

Fuente: Encuesta.

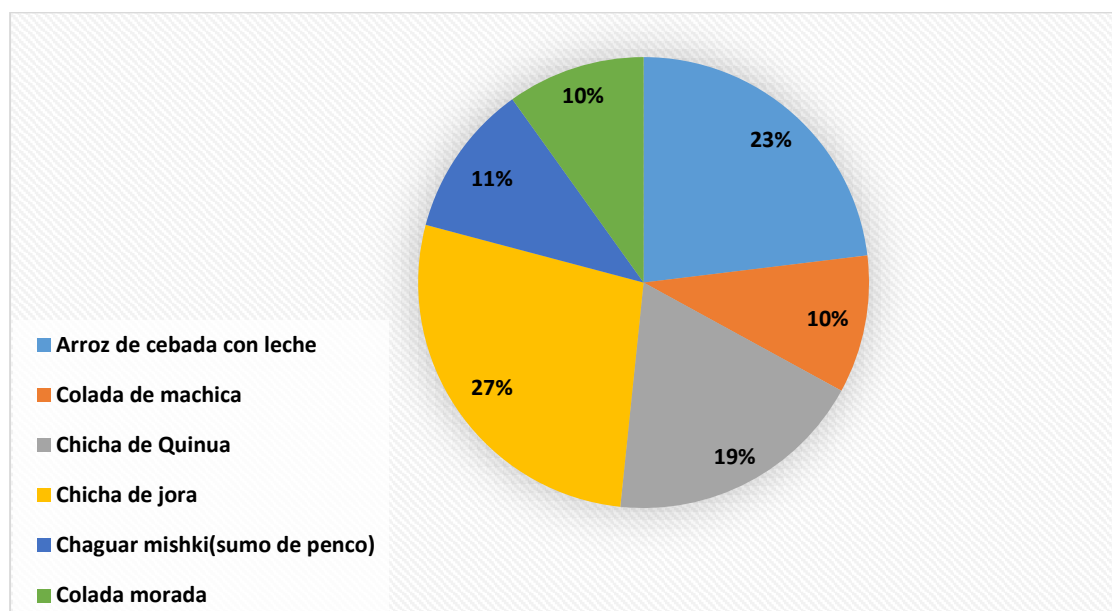


Gráfico 5-4: Bebidas Tradicionales.

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

La palabra bebida es una palabra de uso común que se refiere a todo tipo de líquidos (naturales o artificiales) que puedan ser utilizados para el consumo humano. Desde el agua potable hasta los productos líquidos más exóticos pueden ser considerados bebidas siempre y cuando su consumo esté permitido para el hombre. (abc, 2007),

El total de los encuestados mencionan con el 27,47% la chicha de jora , considerado antiguamente como una bebida sagrada utilizado en actos ceremoniales, actualmente es la más consumida en zonas rurales, con el 23,08% arroz de cebada con leche esta bebida servida durante el desayuno, seguidamente el 18,68% la chicha de quinua explican esta bebida se utiliza por que no se fermenta rápido y por poseer un sabor único, posteriormente el chaguar mishki, manifiestan que es considerado una bebida curativa y un suplemento alimenticio para los pobladores, sin dejar atrás las bebidas como la colada de machica y la colada morada, que también forman parte de la tradición del cantón El Tambo.

6 ¿Cuáles son los métodos de cocción que utilizaba usted para preparar los platos tradicionales?

Tabla 5-4: Método de cocción.

Indicador	F:A	F:R
Cocina de Gas	15,38	43,96 %
Cocina de Leña	8,46	24,18 %
Cocina de Horno	5,38	15,38 %
Cocina de Micronondas	5,77	16,48 %
Total	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2017).

Fuente: Encuesta.

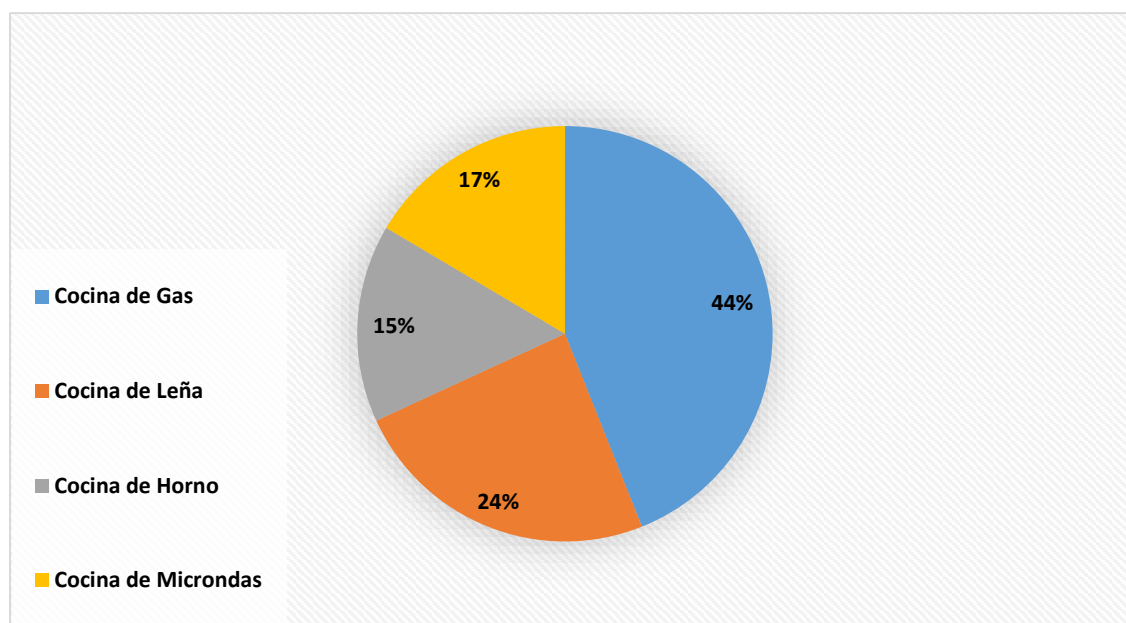


Gráfico 6-4: Métodos de cocción

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

La cocción es un método que mediante el calor ablanda los alimentos y los vuelve comestibles; los nutrientes y jugos son más accesibles; coagula la albúmina y espesa el almidón, de esta forma se aprovecha mejor los nutrientes, además destruye los microbios y mejora el sabor de estos alimentos. (Becerril, 2016).

Los encuestados mencionan con el 43,96% realizan sus preparaciones en cocina a gas debido a que es más fácil y rápida de preparar los alimentos sin embargo con el 24,18% conservan la técnica ancestral lo que utilizaban los antepasados, en las zonas rurales aún mantienen este método para la preparación del mote, chicha ext ya que le dan un sabor único y exquisito al plato, otra de las ventajas es ayuda a economizar y guardar la comida caliente por más tiempo, con el 16,48% cocina de microondas y la cocina de horno es un método de cocción moderno debido a su comodidad.

7 ¿cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utilizaba o utiliza Ud. Para sus preparaciones?

Tabla 6-4: Utensilios de cocina.

INDICADOR	F:A	F:R
Cuchara de palo	13,46	38,46%
Vasija de barro	3,85	10,99 %
Bateas de madera	0,38	1,10 %
Pilchi	0	0%
Olla de barro	3,85	10,99 %
Piedra de moler	11,54	32,97 %
Paila de bronce	1,92	5,49 %
Otros		
Total	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2017).

Fuente: Encuesta.

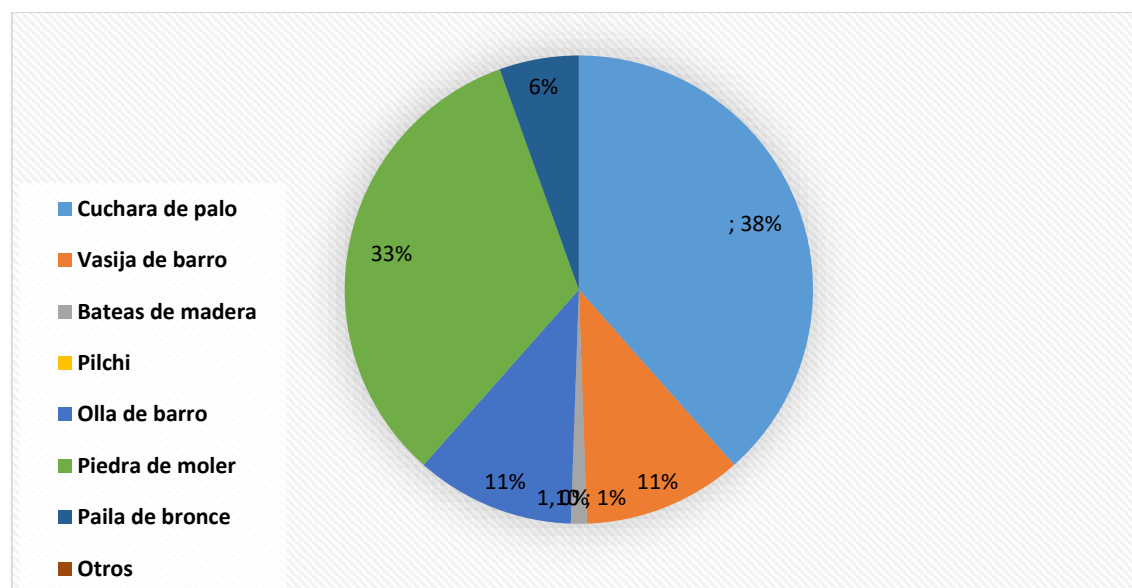


Gráfico 7-4: Utensilios antiguos.

Elaborado por: Pichazaca María M (2017)

Análisis

En la prehistoria se preparaba la comida sobre una hoguera sirviéndose de utensilios muy rudimentarios como un cuenco de piedra para calentar líquidos, un mortero y el almirez para pulverizar hierbas y sal y piedra de sílex para cortar la carne, que posteriormente se pinchaba en un espiedo para poder girarla sobre el fuego. Con el tiempo llegaron los utensilios de madera, más tarde los de hierro y más recientemente los de plástico. Por último, la era eléctrica y electrónica, que permite automatizar y acelerar muchos de los procesos de preparación culinaria. (EcuRed, 2017).

El total de los encuestados el 38,46% utilizaban la cuchara de palo siendo el símbolo de la cocina casera se sigue manteniendo aun ya que es uno de los utensilios que no trasmite calor, se le puede encontrar con mayor facilidad en el mercado, posteriormente con el 32,97% la piedra de moler utilizaban para machacar los granos y extraer la harina de trigo, maíz y cebada, actualmente es utilizada por algunas personas para preparar el ají, con el 10,99% la vasija y la olla de barro utilizada para guardar y preparar bebidas, y por último la paila de bronce utilizada para preparar fritadas y teñir las prendas de vestir, el pilchi utilizado para beber la chicha, actualmente es remplazado por tazas.

8 ¿Señale con una x cuál cree usted que es el principal atractivo turístico del Cantón El Tambo?

Tabla 7-4: Principales atractivos turísticos.

INDICADOR	F:A	F:R
Baños del inca	15,38	43,96 %
La Ruta de tren	5,77	16,48 %
La iglesia central	1,92	5,49 %
Bola Loma	2,69	7,69 %
Museo de la ciudad	1,92	5,49 %
Serro Yana Kauri	4,62	13,19 %
Colina de Pinzhul	2,69	7,69 %
TOTAL	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2017).

Fuente: Encuesta.

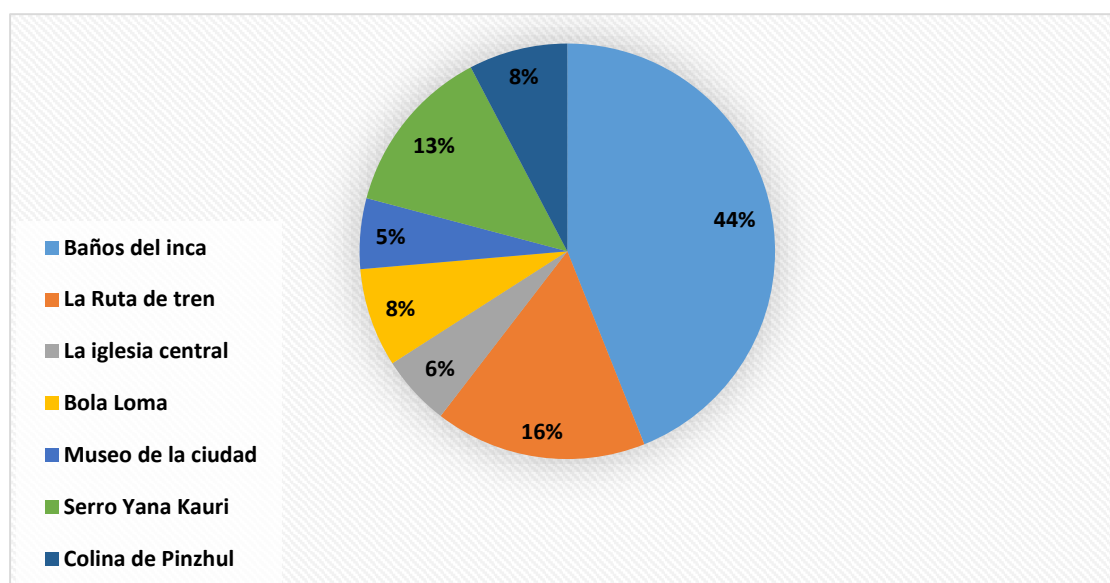


Gráfico 8-4: Atractivos turísticos.

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

Son conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características, propias o de ubicación en un contexto, atraen el interés de un visitante. (Maldonado, 2010).

Los baños del Inca con el 43,96% es el sitio con mayor atractivo turístico, son considerados como un lugar sagrado o un sitio en donde se realizaba rituales religiosas dedicadas a las diferentes deidades míticas de nuestros ancestros como la Luna, el Agua y las Montañas, La ruta de tren con 16,48% considerado también un lugar visitado por los turistas donde puede observar la flora y la fauna del Cantón, seguido con el 13,19% el cerro yana Kaury considerado un lugar sagrado, la iglesia central es característico de la belleza cantonal, y otros como Bola Loma, Colina de Pinzhull y el cerro Yana cauri considerados como miradores que enorgullecen al cantón.

9¿Cree usted que se sigue manteniendo las preparaciones tradicionales en el cantón?

Tabla 8-4: Respuesta de preparaciones tradicionales.

Indicador	F:A	F:B
Siempre	5,77	16,48%
Algunas veces	29,23	83,52%
nunca	0	0
Total	35	100%

Realizado Por: Pichazaca, M (2017).

Fuente: Encuesta.

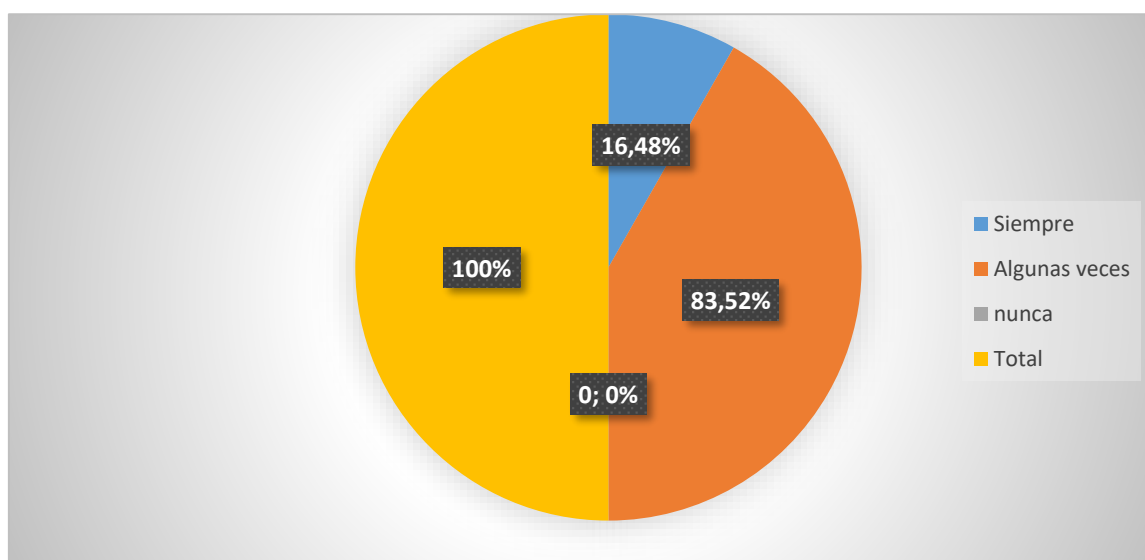


Gráfico 9-4: Preparaciones Tradicionales.

Elaborado por: Pichazaca María (2017)

Análisis

Las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que pasaron a formar parte de lo cotidiano, generando nuevas necesidades que surgieron como consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos. (SCIELO, 2007).

El 83,52% mencionan que algunas veces se practica la tradición, este cambio de alimentación dada por la influencia de otras culturas, afectando de forma directa la migración y la tecnología y con el 16,48% indican q siempre se practican sus costumbres valorando lo propio, sin perder sus tradiciones.

4.2 Entrevista

La entrevista se basó mediante un taller, específicamente con un grupo de personas de la tercera edad que están asilados, para esto se tomó en cuenta a las personas más conocedoras de la gastronomía del cantón El Tambo.

En la cual dio de conocer, la diversidad gastronómica, festividades y atractivos turísticos del cantón.

Plato típico?	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Mote Pata	Pata de chanco, mote pelado, cebolla blanca, hierbita, sal, perejil	Cocer la pata de chanco durante 24 horas en leña junto con ajo, sal, cebolla, agregar el mote, agregar las especias y la leche. Servir	Cocción a leña	Este plato se servía durante las fiestas de carnaval.	Olla de barro, cuchara de palo, vasijas de barro y bateas	Chicha de jora	E301 Teresa Garzón	75 Años
En la actualidad								
Mote Pata	Costilla de chanco, cascara, maíz blanco pelado y cocinado, comino, pimienta orégano Cebolla.	Hervir el agua con cebolla y ajo, agregar la carne de cerdo y sal. Hacer el refrito con cebolla, ajo, pimienta, orégano y agregar mote y mezclar. Unir la sopa y el mote agregar leche hierbitas y servir.	Cocción a gas	Este plato se prepara específicamente durante el carnaval.	Ollas de aluminio, cucharas de acero inoxidable Bandejas plásticas.	Refrescos Gaseosas	Teresa Garzón	75

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato típico	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Yanushca	Choclo, papas, haba, frejol, camote, melloco, arveja, mote, pepa de zambo, queso, cuy, carne seca de res.	Lavar y pelar todos los ingredientes, cocer todos los granos, añadir sal al gusto. Aliñar el cuy y asar, cocer la carne con cebolla colorada, ajo, y apio. Agregar un refrito de cebolla blanca, ajo, apio, perejil y culantro.	Cocción a leña Carbón Deshidratada.	Este plato se sirve después de sepelio, en las mingas y festejando las fiestas de la Luna (killa Raymi).	Ollas de hierro, ollas de barro, Vasija de barro.	Salsa de zambo, Salsa de queso Ají elaborado a base de mortero de piedra. Cuy asado Carne cocida. Chicha de jora	Jesús Falcón	83
En la Actualidad								
Yanushca	Choclo, papas, oca, melloco, haba. Cuy, pepa de zambo, calabaza, chicharrón y ají	Cocer los granos por separado. Mezclar todos los tubérculos. El ají de horneado, pollo, carne de res.	Cocción en cocina. Cocción en leña.	Este plato se sirve durante la cosecha de papas.	Ollas de aluminio. Ollas de vidrio	Ají procesado Pollo, horneado y carne de res Gaseosas	Jesús Falcón	83

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato típico	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Mote Pillo	Maíz blanco, Huevo, cebolla blanca, manteca de chanco, aguacate, tomate y lechuga.	Cocer el maíz, colocar en una paila, manteca de chanco y añadir el mote con leche; agregar un refrito de cebolla y culantro. añadir el huevo batido, mecer y servir	Cocción a leña	Este plato se sirve durante el desayuno	Ollas de barro Paila de bronce	Agua aromática Arroz de cebada en leche	Alberto Padrón	90
En la actualidad								
Mote pillo	Maíz pelado (mote), leche, cebolla blanca, cilantro, aceite aguacate, tomate y lechuga.	Hacer el refrito, añadir el mote y dejar cocer, añadir la leche hasta que absorba el mote, batir el huevo y añadir la cebolla y cilantro.	Cocción en gas. Cocción en olla de presión.	Este plato se sirve durante el desayuno.	Ollas de aluminio. Ollas de vidrio Ollas de loza	Aguacate Lechuga Tomate	Jesús Falcón	83

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato típico	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Locro de haba con carne seca de res.	Harina de haba, sal, cebolla blanca, ajo, carne de res, manteca de chanco y leche.	Cocer la carne de res junto con la cebolla, ajo y sal. Tamizar la harina junto con la leche y colocar en una olla y mecer, unir con la preparación anterior y mecer, hervir hasta que le dé una consistencia espesa.	Cocción a leña	Este plato se servía en las fiestas de Corpus Christi	Olla de barro	Chicha de jora.	Jesús Falcón	89
En la Actualidad								
Locro de haba con carne seca de res	Harina de haba, Papas, Comino, orégano, cebolla, ajo, cilantro y queso.	Hacer un refrito con cebolla, ajo y cilantro. Agregar la harina de haba.	Cocción en cocina.	Este plato es servido durante el almuerzo.	Ollas de aluminio. Ollas de vidrio Ollas de loza	Queso Mote Bebidas Refrescantes	Jesús Falcón	83

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato típico	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Seco de trigo	Trigo pelado Sal, cebolla blanca, ajo, carne de res, cebolla colorada, tomate , pimiento Manteca de chanco	Remojar el trigo por 24 horas, pelar el trigo, hervir el trigo con la cebolla, ajo, hasta que la gramínea este en su punto, colocar en una olla de barro con la manteca de chanco y secar. Cocer la carne con cebolla, ajo, y pimiento. Hacer un refrito con cebolla, ajo, pimiento, tomate y manteca de chanco, ha esto se agrega la carne ya cocida y se sirve con trigo.	Cocción a leña	Este plato lo acompañaban con carne de res seca se servían en las cosechas.	Olla de barro Tiesto	Chicha de jora	Luis Padrón	80 Años
En la Actualidad								
El trigo es el cereal que tiene múltiples usos como harina, sémola, cerveza y una importante variedad de alimentos, este producto se preparaba antiguamente como sopas y secos, actualmente este plato se ha visto remplazado por el arroz, es por ello que ya no es consumida.								

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Papas con cuy	Cuy, papas, ajo, manteca de chanco, achote cebolla blanca, culantro, perejil.	Preparar el aliño en la piedra de moler agregando ajo, cebolla, culantro, perejil. , Aliñar el cuy. Asar el cuy al carbón, Cocer las papas con cebolla y sal.	Cocción a leña Carbón	Es el plato más servido como: las fiestas especiales, carnaval, siembras y fiestas de fin de año.	Olla de barro Paila de bronce	Servida con la chicha de jora y la chicha de quinua. Ají de pepa de zambo machacada en la piedra.	Ana Quillay	89
En la actualidad								
Papas con cuy	Condimento procesado, ajo, aceite, achote, cuy y papas. Maní pelado, cebolla blanca, achiote, leche, culantro	Aliñar el cuy, cocer al horno, pelar las papas, cocer con sal, cebolla y ajo. Ecurrir las papas añadir el achote servir con cuy junto con las demás guarniciones. Preparar la salsa de maní; refrito de cebolla blanca con ajo, licuar el maní con leche y agregar, dejar reducir.	Cocción en cocina. Cocción en horno.	Este plato tradicional que no puede faltar en una fiesta especial.	Parrillas de acero inoxidable. Ollas de aluminio	Chicha de jora, ensaladas como el tomate, pepinillo, lechuga.	Ana Quillay	89

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Caldo de gallina criolla	Gallina, zanahoria, arveja, choclo, ajo, cebolla, culantro.	Cocer la zanahoria, arveja y el choclo. Añadir la carne de gallina. Agregar un refrito de ajo, cebolla y culantro.	Cocina a leña Cocina a gas	Fiestas especiales, reuniones familiares, Es considerado como un alimento nutritivo.	Olla de barro, Cuchara de palo	Mote con cáscara.	Celso López	90
En la actualidad								
Caldo de gallina criolla	Gallina, apio, cebolla, fideos y papas.	Colocar la presa de pollo en una olla y hervir, agregar fideos, cebolla, apio cubitos de gallina y papas hervir por 10 minutos. Servir	Cocina a gas	Es considerado como un alimento nutritivo para recuperar la salud.	Olla de aluminio. Platos de loza Cucharas de acero inoxidable.	Mote con cáscara. Canguil.	Celso López	90

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Sopa de quinua con carne de cerdo	Quinua, papas, arveja, carne de cerdo, sal Cebolla ajo culantro.	Lavar la quinua y cocer agregar un refrito de cebolla ajo, cilantro. Luego incorporar las papas, arveja y sal a gusto. Servir.	Cocción de leña	Alimentación diaria	Olla de barro Cuchara de palo	Mote con cáscara	Pastora coronel	90
En la actualidad								
Sopa de quinua con carne de cerdo	Quinua, carne de cerdo, aceite, cebolla, comino, cilantro, ajo y pimiento.	Hacer un refrito, añadir la carne de cerdo mecer bien hasta que se selle la carne. Agregar el agua hervida durante 40 minutos agregar la quinua cocida, papas y arveja, rectificar sabores y servir.	Cocina a gas	Alimentación que es consumida en muy pocas ocasiones debido al desconocimiento y por qué ya no cultivan la planta mencionada.	Olla de aluminio. Platos de loza Cucharas de acero inoxidable.	Mote con cáscara.	Pastora coronel	90

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Seco de arroz de cebada.	Cebada, cebolla blanca, sal, manteca de chanco.	Tostar la cebada y moler. Se obtiene el arroz de cebada y cocer. Agregar la cebolla, ajo. Destilar y agregar la manteca de chanco, dejar secar.	Cocción de leña	Alimentación en épocas de cosechas.	Olla de barro Tiesto	Leche Carne	Teresa Garzón	75 Años
En la actualidad								
Seco de arroz de cebada.	Arroz de Cebada. Papas, cebolla blanca, aceite, comino, orégano.	Se sirve como sopas. Hacer el refrito, agregar arroz de cebada junto con la carne, hervir hasta que se ablande la carne y colocar las papas y sal a gusto. Rectificar sabores y servir.	Cocción en gas	Alimentación que se consume en momentos del almuerzo	Olla de aluminio Sartén de aluminio	Carne Mote Refrescos. Este plato ahora se sirve como sopas ya no como secos.	Teresa Garzón	75 Años

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Caldo de pata de res	Patas de res, arveja, trigo, frejol, habas, cebolla, ajo, cilantro.	Hervir el agua, agregar las patas de res y los granos secos añadir sal, ajo, cebolla. Hervir por 24 horas. Rectificar sabores y servir.	Cocción a leña	Este plato se servía celebrando la pascua, y recibiendo el nuevo año.	Olla de barro	Mote Chicha de quinua.	Roberto Rodríguez	80
En la actualidad								
Caldo de pata de res	Patas de res, yuca, cebolla blanca, leche, cilantro, ajo, apio.	Cocer las patas en olla de presión junto con sal, cebolla, ajo, apio. Cocer la yuca aparte. Mezclar la patas de res, la yuca y agregar la leche la sal y la cebolla. Rectificar sabores y servir con una porción de mote.	Cocción en olla de presión. Cocción a gas	Este plato se sirve en año nuevo.	Olla de aluminio Olla de presión	Mote s Refrescos Agua aromáticas.	Roberto Rodríguez	80

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Sopa de haba remojada.	haba, col, papas, arveja y carne de cerdo.	Tostar, remojar y moler el haba Cocer el haba. Agregar la col, las papas, y la arveja.	Cocina ha leña	Consumido como entrada en matrimonios.	Tiesto Olla de barro Cuchara de palo	Mote Machica	Piedad Castillo	89
En la actualidad								
Sopa de haba remojada. Este plato tradicional se ha perdido ya no está en la costumbre de los Tambeños han optado por consumir otros platos, esto se ha dado por la influencia de otras culturas.								

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Plato tradicional	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se prepara este plato?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos y bebidas se acompaña este plato?	Informante	Edad
Sopa de trigo con carne de res	Trigo, carne de res, papas, cebolla blanca, ajo, culantro, manteca de chanco y achote	Remojar el trigo, Cocer el trigo añadir la carne de res, agregar un refrito de cebolla y ajo rectificar sabores y servir.	Cocción a leña	Este plato se servía como almuerzos en las faenas agrícolas.	Ollas de barro Cuchara de palo Platos de barro	Chicha de jora Chaguar mishki	Ana Garzón	77
En la actualidad								
Sopa de trigo con carne de res	Trigo, cebolla, papas, cilantro, ajo, comino, orégano.	Remojar el trigo, Hervir el agua y colocar el refrito junto con el trigo y la carne cocer uno 45 minutos hasta que la carne se ablande.	Cocción en gas	Se sirve durante el almuerzo pero ya en pocas ocasiones, por lo que este plato se va desapareciendo.	Platos de aluminio, loza y vidrio, ollas de aluminio, cucharas de acero inoxidable.	Gaseosas Refrescos Aguas aromáticas	Ana Garzón	77

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Bebidas	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se sirve esta bebida?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos le acompaña la bebida?	Informante	Edad
La chicha de jora	Maíz de jora, cebada, Panela Especias(clavo de olor, ishpingo, canela, pimienta dulce, anís de estrellado)	Tostar el maíz y la cebada moler. Colocar el agua en una paila añadir la jora junto con la panela. Agregar las especias para dar sabor. Dejar hervir por 12 horas, enfriar y poner en una vasija; dejar fermentar por 2 a 4 días.	Cocción a leña	Carnavales Para realizar siembras y cosechas.	Paila de bronce Cantaros de barro tazas de barro(shilas)	Papas con cuy.	Roberto Rodríguez	80
En la actualidad								
La chicha de jora	Maíz Panela Piña	Colocar el agua, añadir la jora y hervir. Añadir la panela hasta que se derrita. Tamizar, y colocar en un recipiente para que se enfríe añadir la piña.	Cocción en gas.	Carnavales, siembre de papas y matrimonios.	Ollas de aluminio, envases de plástico.	Papas con cuy. Cualquier alimento que contenga carbohidrato.	Roberto Rodríguez	80

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Bebidas	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se sirve esta bebida?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos le acompaña la bebida?	Informante	Edad
Arroz de cebada con leche	Cebada, leche, panela, canela.	Tostar la cebada, moler en una piedra, aventar la cebada, retirando las impurezas. Colocar en una cacerola agua y añadir la cebada cuando hierve por 20 minutos agregar la leche, canela y la panela hasta que se cocine por completo. Servir	Cocción en leña.	Esta bebida utilizada durante el desayuno.	Olla de barro, piedra de moler, cucharas de palo.	Esta bebida acompañaba con machica, con tortillas de trigo.	Ana Garzón	77
En la actualidad								
Esta bebida actualmente se consume con avena, la cebada ya no es consumida debido que su preparación y cocción toma mucho tiempo, es por ello se ha buscado una comodidad.								

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Bebidas	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se sirve esta bebida?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos le acompaña la bebida?	Informante	Edad
Chaguar mishki	Zumo de penco negro, arroz de cebada, azúcar morena.	Hervir el zumo, agregar arroz de cebada, mecer hasta que de una consistencia espesa. Adicionar el azúcar y servir	Cocción en leña	Esta bebida más consumida en los desayunos, todos los días.	Ollas de barro, Tazas de vidrio	Esta bebida le acompañaba con máchica.	Ana Garzón	77
En la actualidad								
Chaguar mishki.	Zumo de penco, Azúcar	Esta bebida es consumida cruda sin hervir.	Cocción en gas	. Consumida como una dieta alimenticia.	Ollas de aluminio, Tazas de vidrio	Pan	Ana Garzón	77

Realizado por: María Pichazaca

Fuente: Investigación Propia

Bebidas	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué métodos o técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se sirve esta bebida?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos le acompaña la bebida?	Informante	Edad
Colada morada	Harina de maíz negro, mora, naranjilla frutilla, piña, mortiño, pimienta dulce, ishpingo y panela.	Hervir el agua con las especias y las hierbas y la panela, tamizar. Agregar la mora y la frutilla cocinada y licuada al agua de las especias. Picar en brunoise la piña, la frutilla. Aparte cocinar la harina fermentada, agregar las preparaciones anteriores.	Cocción en leña	Esta bebida tradicional es servida en los difuntos	Ollas de barro, Jarros	Esta bebida le acompañaba con panes	Ana Garzón	77
En la actualidad								
Colada morada	Harina morada, especias, fresas, mora.	Tamizar la harina, agregar la harina en el agua fría y mecer, añadir las especias junto con la mora y la fresa, hervir hasta que esté en su punto. Servir	Cocción en gas	Difuntos.	Ollas de aluminio, Tazas de vidrio	Pan de huahua	Ana Garzón	77




Realizado por: María Pichazaca (2017)

Fuente: Investigación Propia

Análisis de la Entrevista

Se puede determinar a los entrevistados tienen un mayor conocimiento del tema gastronómico, Jesús Falcón detalla que antiguamente El Tambo fue considerado como el granero del Austro por ser los primeros productores de trigo, cebada y maíz; es por ello que la alimentación se daba a base de cereales, tubérculos y legumbres que eran cultivados sin productos químicos, razón por la cual sus platos típicos son reflejados a base de gramíneas como el mote pata, yanushca, mote pillo, locro de haba y seco de trigo. Con relación como empezaron a preparar los platos han seguido con la tradición de sus antecesores hasta la actualidad, con la diferencia de que actualmente ya no se le prepara los platos como hacían antiguamente son remplazados por alimentos refinados de fácil y rápida cocción, el plato que ya no se prepara actualmente el seco de trigo debido a que ya no se cultiva en mayor cantidad el trigo como se hacía antiguamente se ha visto sustituida por arroz, mencionan también que los productos cultivados actualmente son la mayoría fumigadas. Con relación al método de cocción aún se sigue manteniendo en algunos platos gastronómicos como el cuy asado, ya que la leña como el carbón es algo que no se puede cambiar al momento de cocción, el caldo de patas, la chicha de jora y quinua siguen conservando la tradición de realizar en cocina a leña, el mismo que ayuda dar un sabor especial al plato y un sabor característico y único que distingue de los demás, pero por lo tanto han optado por cocción en gas ya que se permite mayor facilidad y no económico, es decir se utiliza un tipo de cocción mixto. En las demás preparaciones se utiliza métodos de cocción moderna como la cocina de gas, sin embargo en la antigüedad fue utilizada la ancestral, debido a cambios en los métodos de cocción y la forma de preparar ya se han ido adaptando a los cambios modernos que existen en la actualidad. También se ha dado el cambio en utensilios de cocina, pero aún se sigue conservando algunos como la cuchara de palo, piedra de moler, bateas, paila de bronce ya que son objetos importantes necesarios para la elaboración de unos platos autóctonos del cantón El Tambo.

4.3 Receta estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR 							
NOMBRE DE RECETA: Mote Pata						FECHA DE ELABORACION:	# Pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	x			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
C-001	Pata de cerdo	500	Gr	Lavar.	Troceado	Ebullición	Producto final
NP-001	Maíz blanco pelado	500	Gr	Lavar y remojar			
AL-001	Ajo	50	Gr		Brunoise		
AL-002	Comino molido	10	Gr				
AL-003	Pimienta	10	Gr		Brunoise		
FS-001	Pepas de zambo	250	Gr	Tostar y hervir			Licuada
LG-001	Arveja	250	Gr	Lavar			Hervido
LC-001	Leche	10	Ml				
AL-004	Orégano seco	80	Gr				
V-001	Cebolla blanca	25	Gr	Hervido	Brunoise		
GR-001	Manteca de cerdo	25	Gr	Refrito			
GR-002	Achiote	10	Gr	Refrito			
MONTAJE							
TÍPICO							
							
Realizar un fondo de vegetales con cebolla blanca, ajo y sal							
En una cacerola se hace un refrito de cebolla blanca, pimienta, comino y sal.							
Se agrega el mote (maíz) que debe estar bien cocida, se mezcla con el refrito y se une con el fondo, mover constantemente hasta que espese.							
Aparte se tuesta la pepa de zambo, se sopla las impurezas, esta se licua con un poco de fondo, hasta que quede muy fina, agregar la leche y remover							
Al final un poco antes de servir se une la pepa de zambo, mecer y agregar las patas y aromatizar con orégano.							

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Yanushca. **FECHA DE ELABORACION:** **# Pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X		congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
LG-001	Choclo	2500	Gr	Lavar y pelar		Ebullición	Producto final
TB-001	Papas	900	Gr	Lavar con cascara	Torneada	Ebullición	Producto final
LG-002	Haba	100	Gr			Ebullición	Producto final
LG-002	Frejol	100	Gr			Ebullición	Producto final
TB-003	Camote	100	Gr	Lavar y pelar		Ebullición	Producto final
TB-004	Meloco	100	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final
LG-003	Arveja	100	Gr			Ebullición	Producto final
LG-001	Mote	100	Gr	Lavar y remojar		Ebullición	Licuada
FS-002	Pepa de zambo	250	Gr	Tostar		Ebullición	Licuada
LC-001	Queso de meza	300	Gr	Rallar		Ebullición	Rallado
CR-001	Cuy asado	1200	Gr	Asado		Asado	Troceado
CR-002	Carne de res	454	Gr	Cocido	Fileteado		

MONTAJE

Típico



Cocer todos los granos y añadir sal a gusto.

Cocer la carne con cebolla, ajo y apio

Al cuy partir en 6 pedazos y reservar.

Emplatar en un recipiente de madera o de barro.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Mote Pillo **FECHA DE ELABORACION:** **# pax:**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		X		congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
NP-001	Maíz blanco	100	Gr	Tamizar		Ebullición	Cocido
PP-001	Huevos	100	Gr	Batir			
V-001	Cebolla blanca	15	Gr	Lavar	Bronoise		Refrito
GS-001	Manteca de cerdo	15	Gr				
V-002	Aguacate	2	Gr	Lavar y pelar	Small dice		Guarnición
V-003	Tomate	15	Gr	Lavar	Concase		Guarnición
V-004	Lechuga	100	Gr	Lavar	chifonade		Guarnición
LC-001	Leche	60	Ml				

MONTAJE

Típico



Cocer el maíz blanco, colocar en un sartén la manteca de chanco y añadir mote junto con la leche

Agregar el refrito de cebolla y añadir el huevo batido, mecer y servir

Preparar la ensalada aguacate, tomate y lechuga y servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Locro de haba **FECHA DE ELABORACION:** # pax: 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	x			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
HR-001	Harina de haba	680	Gr			Ebullición	Espesante
V-001	Cebolla blanca	50	Gr	Cortada	Brunoise	Refrito	Refrito
V-002	Ajo	40	ml		Brunoise	Refrito	Refrito
CR-001	Carne de res	400	Gr		Troceada	Ebullición	Fondo
GS-001	Manteca de cerdo	20	Gr				
AL-001	Sal	c/n	c/n				
LC-001	Leche	60	ml				

MONTAJE

Típico



Cocer la carne de res junto con la cebolla, ajo, manteca de chanco y sal.

Tamizar la harina, agregar en una cacerola junto con la leche y mecer.

Añadir la carne cocida y mecer.

Hervir hasta que de una consistencia espesa y servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Seco de trigo **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		X		congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
FS-001	Trigo pelado	1135	Gr	Remojar y pelar		Hervido	Pre cocido	
VG-001	Cebolla Blanca	40	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Refrito	
AL-001	Ajo	30	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Refrito	
GS-001	Manteca de cerdo	30	Gr	Lavar				
CR-001	Carne de res (seco)	908	Gr	Lavar		Ebullición		
VG-002	Cebolla colorada	20	Gr	Lavar	Brunoise		Guarnición	
VG-003	Tomate	15	Gr	Lavar	Media luna		Guarnición	
AL-OO2	Pimiento	20	Gr	Lavar	Juliana		Guarnición	
AL.003	Sal	c/n	c/n					

MONTAJE

Típico



Remojar el trigo, por 24 horas, pelar el trigo, hervir junto con cebolla, ajo y sal hasta que esté bien cocido

Tamizar y colocar en una olla de barro con la manteca de chancho y secar

Lavar la carne y cocinar junto con ajo, cebolla y pimiento.

Realizar un refrito con manteca de chancho, cebolla, ajo, pimiento y la carne ya cocida, servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



**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:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CR-001	Cuy	1200	Gr	Pelar y lavar	Dados grandes	Asado	Producto final
TB-001	Papa chola	500	Gr	Lavar	Dados medianos	Cocido	Producto final
LC-001	Leche	60	MI				
VG-001	Cebolla blanca	30	Gr	Lavar	Brunoise		
GS-001	Achiote	10	Gr	Lavar			
AL-001	Ajo	10	Gr	Lavar	Brunoise		
AL-002	Orégano	20	Gr				
VG-002	Apio	15	Gr		Brunoise		
AL-001	Sal	c/n	c/n				

MONTAJE

Típico



Lavar las papas, pelar y realizar el corte en dados grandes.

Realizar un refrito orégano, ajo, apio, sal y achiote, agregar el cuy hasta sellar la carne.

Agregar un fondo y las papas, y dejar hervir hasta que esté en su punto.

Rectificar sabores y servir con mote.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



**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:** **# pax:** 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		x		congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CR-001	Cuy	2600	Gr	Limpiar y lavar	Trocear	Asado	Cortado
VG-001	Cebolla Blanca	50	Gr	Lavar	Brunoise	Sofreir	Refrito
AL-001	Ajo	20	Gr	Lavar	Brunoise	Sofreir	Refrito
TB-001	Papas	300	Gr	Lavar	Dados grandes	Cocidas	
GR-001	Manteca de cerdo	10	Gr				Adobo
GR-002	Achiote	20	MI				Refrito
VG-002	Cilantro	15	Gr	Lavar	Brunoise	Sofreir	Refrito
VG-003	Perejil	10	Gr	Lavar	Brunoise	Sofreir	Refrito
AL-002	Sal	c/n	c/n				

MONTAJE

Tradicional



Preparar el aliño en piedra de moler agregando, cebolla blanca, ajo, cilantro y perejil, aliñar el cuy

Dejar en reposo durante 12 horas.

Asar al cuy al carbón hasta que esté en su punto.

Cocer las papas con el aliño ya preparado.

Servir con una guarnición de ensalada o mote.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Caldo de gallina criolla **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	x			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CR-001	Gallina	4540	Gr	Limpiar y lavar	Trocear	Ebullición	Producto final
VG-001	Zanahoria	60	Gr	Lavar	Dados pequeños	Ebullición	Picada
LG-001	Arveja	80	Gr	Lavar y desgranar		Ebullición	
LG-002	Choclo	300	Gr	Lavar	Brunoise	Ebullición	Cortada
VG-002	Cebolla blanca	10	Gr	Lavar	Brunoise		Cortada
AL-001	Ajo	10	Gr	Lavar	Brunoise		Cortada
VG-003	Culantro	10	Gr				
AL-002	Sal	c/n	Gr				

MONTAJE

Tradicional



Cocer la zanahoria, arveja y choclo, junto con ajo y cebolla.
 Añadir la carne de gallina hervir hasta que esté en su punto.
 Servir con mote y añadir al plato la yerbita.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Sopa de haba remojada **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	x			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PN-001	Haba seca	908	Gr	Remojar y moler		Ebullición	Producto final
CR-001	Carne de cerdo	800	Gr	Lavar	Fileteado	Ebullición	Producto final
LG-001	Col	100	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final
TB-001	Papas	100	Gr	Lavar	Brunoise	Ebullición	Producto final
VG-001	Cebolla blanca	10	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Cortada
AL-001	Ajo	10	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Cortada
VG-002	Cilantro	10	Gr	Lavar	Brunoise		Cortada
AL-002	Sal	c/n	c/n				

MONTAJE

Tradicional



Tostar el haba, dejar remojar por 12 horas, moler y sacar las impurezas.

Agregar el agua en una cacerola y añadir el haba y dejar hervir 30 minutos, agregar la carne de cerdo y el refrito.

Finalmente agregar la col, papas y la arveja hervir hasta que esté en su punto.

Rectificar sabores y servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Sopa de Quinua **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente	X			congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
PN-001	Quinua	454	Gr	Remojar y lavar		Ebullición	Producto final	
TB-001	Papas	300	Gr	Lavar	Dados pequeños	Ebullición	Producto final	
LG-001	Arveja	80	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final	
CR-001	Carne de cerdo	300	Gr	Lavar	Troceados	Ebullición	Producto final	
VG-001	Cebolla blanca	100	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Cortada	
AL-001	Ajo	10	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Cortada	
VG-002	Culantro	10	Gr	Lavar	Brunoise		Cortada	
AL-001	Sal	c/n	c/n					

MONTAJE

Tradicional



Lavar la quinua y cocer junto con la carne.

Agregar el refrito y sal a gusto.

Incorporar la arveja, papas y dejar cocer bien.

Rectificar sabores y servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Caldo de patas **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
CR-001	Patas	2724	Gr	Remojar y lavar	Trocear	Ebullición	Producto final
LG-001	Arveja	100	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final
PN-001	Trigo	80	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final
PN-002	Frejol	100	Gr	Lavar		Ebullición	Producto final
PN-003	Haba	20	Gr	Lavar	Brunoise	Refrito	Producto final
VG-001	Cebolla blanca	20	Gr	Lavar	Brunoise		Producto final
AL-001	Ajo	20	Gr	Lavar	Brunoise		Producto final
VG-002	Cilantro	10	Gr				
AL-002	Sal	C/n	C/n				

MONTAJE

Tradicional



Hervir el agua, agregar la pata de res.

Añadir los granos secos, ajo, cebolla y sal a gusto.

Hervir por 24 horas rectificar sabores y servir.

Este plato se sirve con mote (maíz blanco).

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Seco de arroz de cebada **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente	X			congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Np-001	Arroz de cebada	950	Gr	Limpia y lavar		Ebullición	
Gs-001	Manteca de cerdo	20	Gr				
Vg-001	Cebolla blanca	20	Gr	Lavar	Brunoise		Refrito
Al-001	Ajo	5	Gr	Lavar	Brunoise		Refrito
Al-002	Sal	c/n	c/n				Refrito

MONTAJE



Tostar la cebada, moler, sacar las impurezas y dejar remojar por 12 horas.
Colocar en una cacerola agua y cebada, añadir cebolla, ajo y dejar hervir hasta que esté en su punto.
Destilar, dejar secar, agregar la manteca de chanco y servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Chicha de jora **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	BEBIDA	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente			X	c		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
PN-001	Maíz	250	Gr	Remojar y germinar		Ebullición	Espesante	
PP-001	Panela	500	Gr			Ebullición	Endulzante	
ES-001	Clavo de olor	5	Gr	Lavar		Ebullición	Saborizante	
ES-002	Canela	5	Gr	Lavar		Ebullición	Saborizante	
ES-003	Pimienta dulce	5	Gr			Ebullición		
ES-004	Anís estrellado	5	Gr					

MONTAJE

Tradicional



Dejar germinar el maíz, moler en molino de mano
 Colocar en una cacerola el agua y agregar la jora molida y mecer hasta hervir.
 Añadir las especias junto con la panela y dejar hervir por 12 horas.
 Servir

Elaborado por: Pichazaca María(2018)



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



NOMBRE DE RECETA: arroz de cebada con leche.						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	BEBIDA	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente			X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PN-001	Arroz de cebada	200	Gr	Limpia y lavar		Ebullición	Espesante
LC-001	Leche	4000	MI				
PP-001	Panela molida	60	Gr				Endulzante
ES-001	Canela	10	Gr				Saborizante
MONTAJE							
Tradicional							
Tostar, moler, quitar las impurezas.							
Colocar en una cacerola el agua, añadir la cebada, hervir por 20 minutos							
Añadir la leche, panela, canela, hervir por 15							
Servir.							

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Chicha de quinua **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	BEBIDA	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
PN-001	Quinua	454	Gr	Limpia y lavar		Ebullición	Producto final	
PP-001	Panela	500	Gr	Lavar		Ebullición	Endulzante	
ES-001	Ishpingo	60	Gr			Ebullición	Saborizante	
ES-002	Clavo de olor	10	Gr			Ebullición	Saborizante	
ES-003	Canela	10	Gr			Ebullición		
ES-004	Pimienta dulce	10	Gr			Ebullición		

MONTAJE

Tradicional



Moler la Quinua, colocar en una cacerola el agua, agregar la harina y mecer.

Añadir la panela y las especias y dejar hervir durante 12 horas.

Tamizar la chicha y colocar en un recipiente, en un lugar fresco.

Servir.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Chaguar Mishki						FECHA DE ELABORACION:	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	BEBIDA	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente			X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PP-001	Penco negro	2500	MI	Tamizar		Ebullición	
PN-001	Arroz de cebada	230	Gr			Ebullición	
PN-002	Azúcar morena	80	Gr			Ebullición	Endulzante
MONTAJE							
Tradicional							
Tamizar el zumo, hervir, agregar arroz de cebada y mecer.							
Adicional el azúcar y dejar hervir hasta que de una consistencia espesa.							
Servir							

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Colada de Machica **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PN-001	Machica	230	Ml	Tamizar		Ebullición	Espesante
LC-001	Leche	2500	Gr			Ebullición	
ES-001	Canela	5	Gr			Ebullición	Saborizante
PN-001	Azúcar morena	50	Gr				Endulzante

MONTAJE

Tradicional



Colocar en una cacerola la machica, la leche y mecer
 Añadir azúcar y la canela.
 Dejar hervir hasta que esté bien cocido
 Servir

Elaborado por: Pichazaca María (2018)



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



NOMBRE DE RECETA: Colada Morada **FECHA DE ELABORACION:** **# pax: 10**

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	BEBIDA	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	ENTRADA
CONSERVACIÓN	ambiente			X	congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
PN-001	Harina de maíz negro	454	gr	Limpia y lavar		Ebullición	Espesante
FR-001	Mora	454	gr			Ebullición	Colorante
FR-002	Naranja	50	gr			Ebullición	
FR-003	Frutilla	80	gr			Ebullición	
FR-004	Piña	500	gr			Ebullición	
PP-001	Mortiño	10	gr			Ebullición	Saborizante
ES-001	Pimienta dulce	10	gr			Ebullición	Saborizante
PP-002	Panela	500	gr			Ebullición	Endulzante
ES-002	Ishpingo	10	gr			Ebullición	

MONTAJE

Tradicional



Hervir el agua con las especias y las hierbas y la panela, tamizar.
 Agregar la mora y la frutilla, cocida y licuada al agua de las especias.
 Picar la piña, frutilla eh incorporar
 Aparte cocinar la harina fermentada eh incorporar las preparaciones anterior.

Elaborado por: Pichazaca María (2018)

C Revista sobre la cultura gastronómica del cantón El Tambo

Antecedentes

El trabajo de investigación realizado sobre la “diversidad gastronómica, mediante la elaboración de una revista donde será plasmado la comida típica, tradicional y atractivos turísticos del cantón El Tambo, como parte cultural de la provincia de Cañar, no existe información documental ni páginas web que ayuden dar a conocer la cultura gastronómica del cantón El Tambo, frente a este problema se propone a realizar un trabajo investigativo, este documento servirá como una herramienta investigativa para las futuras generaciones, beneficiara al cantón con la información.

Modelo operativo de la revista

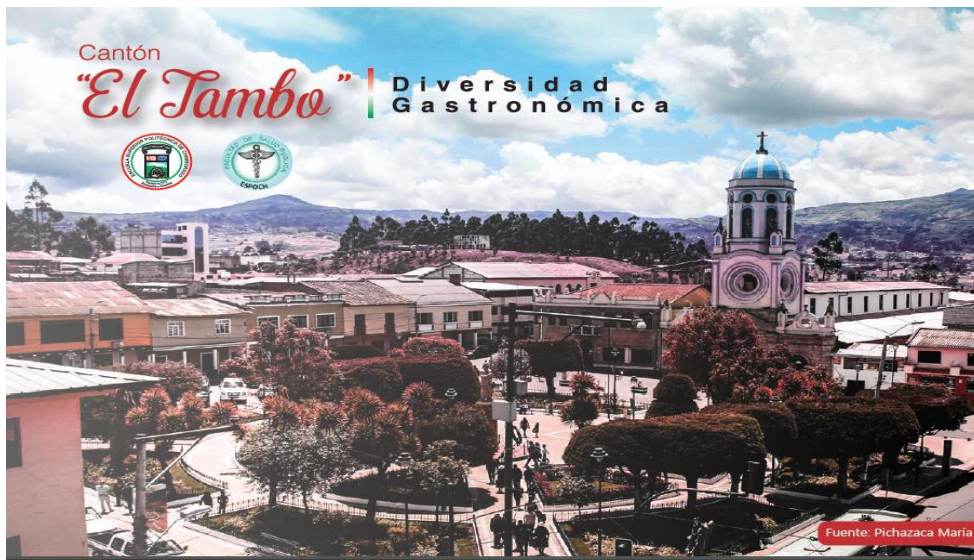
El estudio de la diversidad gastronómica del cantón El Tambo, está diseñado con una portada que representa con productos utilizados para la preparación de la gastronomía del Cantón. Está organizado por platos típicos, platos tradicionales, bebidas, festividades y atractivos turísticos que ofrece el cantón el Tambo, consta con listado de ingredientes, preparación, fotografías del plato.

Esquema de la revista Gastronómica.

Portada	Es la primera página de la revista, lleva el título completo de la revista gastronómica, nombre del cantón, diseñado para hacerle identificable, el texto para los colores de le revista se utilizaron los colores de la bandera el verde que refleja la belleza de los campos y praderas del Cantón El Tambo. Con una imagen de fondo, con el complejo baños de Inca que caracteriza al cantón. Nombre: Diversidad gastronómica del Cantón El Tambo
Anteportada	Llevar nombre de la institución, autor y tutor y miembro.
Índice	En donde está el contenido de la revista, información general de cantón, atractivos turísticos, gastronomía del cantón, junto con número de página que aparece.

Cuerpo de la obra	Es la presentación de la revista, se detalla cada uno de los platos típicos, tradicionales, bebidas y atractivos turísticos. Se describe Ingredientes, preparación y fotografías.
Fotografías	Cada plato detallado se presenta mediante una fotografía con nombre de su plato. El tamaño de la fotografía no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran más de un elemento.

4.2 Desarrollo de la propuesta.



El Tambo

Su nombre proviene del vocablo kichuwa "TAMPU", que significa "LUGAR DE DESCANSO O POSADA", sitio en el que el correo inca, viajeros y caminantes paraban al llegar el ocaso del día.

(Gad E. T., 2014)

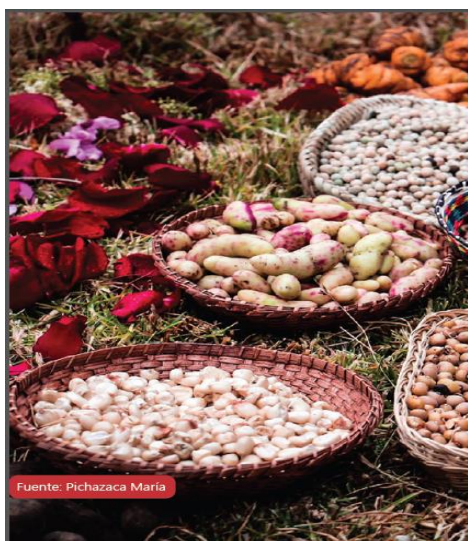
Fundada: 08 de Septiembre de 1852 como parroquia de El Tambo.

Fecha de cantonización: 24 de Enero 1991

Altitud: 2.500 m.s.n.m.

Temperatura: 12 a 22 °C.

(Gad E. T., 2014)



Índice

Introducción	1
GASTRONOMÍA DEL CANTÓN EL TAMBO	2
GASTRONOMÍA TÍPICA	3
Mote Pata	4
Yanushca	5
Mote Piño	8
Locro de haba con carne seca de res.	10
Seco Trigo	12
Locro de cuy	14
PLATOS TRADICIONALES	16
Papas con cuy	17
Caldo de gallina	19
Sopa de haba Semejada	21
Sopa de Quinoa con carne de cerdo	23
Seco de arroz de cebada	25
Caldo de patas	27
Chicha de Jora	29
Aros de cebada con Leche	31
Chicha de Quinoa	33
El chaguarmishqui	35
Cebada morada	37
ATRACTIVOS TURÍSTICOS BAÑOS DEL INCA	39
LA RUTA DE TREN	40
LA IGLESIA CENTRAL	41
El Cerro Yancauri	42
LA IGLESIA CENTRAL	43
Museo de la ciudad	44
Carnaval (Paukar Raymi)	45
JESÚS DE GRAN PODER	46
Killa Rappi	47
AGRADECIMIENTO	48

Fuente: Pichazaca María



Introducción

Una parte de la cultura de un país es la Gastronomía, está compuesto por varios elementos y uno de ellos es el arte de la cocina, en el momento que se manifiesta una separación entre la población y sus tradiciones culinarias es evidente que está perdiendo poco a poco los lazos con su cultura, es por esto que es sumamente importante analizar y definir las razones y los orígenes de desvalorización de la gastronomía, por lo que se vió importante realizar un estudio investigativo que será un aporte dentro de la identidad cultural del cantón El Tambo, con el compromiso de salvaguardar el sentido de sus saberes, tradiciones y su diversidad gastronómica, ya que un pueblo sin cultura desaparece.

Se consideró muy importante e interesante la opinión de los adultos mayores de la fundación Nello Estorony, para conocer cuáles son los platos típicos, tradicionales, bebidas y atractivos turísticos de la zona, y así diferenciarla de otros pueblos revalorizando y concientizando a los moradores del cantón sobre la diversidad gastronómica, amar nuestro arte culinario, y depender menos del consumo de productos extranjeros.

1



Fuente: tradiciones.com

GASTRONOMÍA DEL *Cantón "El Tambo"*

La gastronomía del Cantón son los productos que producen en la misma zona como el maíz, papas, melloco, oca, mashua, haba, arveja, frejol y calabaza, en combinación con la carne de res, cerdo, borrego, y cuy, que se obtiene mediante la domesticación de animales, la bebida principal es la chicha de jora que se prepara en grandes tinajas de barro, estos alimentos son preparados de diferentes formas dependiendo el evento que realicen, como los matrimonios, paukar raymi (carnaval), sepelio etc.

2



Fuente: Pichazaca María

GASTRONOMÍA *Típica*

La gastronomía típica identifica a cada cultura del mundo porque son propias de lugar, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto ese plato se volvió propio del sector.

3



Vivirecuador.com

Mote *Pata*

La palabra mote proviene del vocablo kichua "muti" que significa bien cocido. Se obtiene del maíz, conocido por los pueblos aborígenes como grano de los dioses, por sus altos niveles nutritivos, es uno de los platos típicos de las provincias de Cañar y Azuay, un exquisito platillo que no puede faltar en la mesa durante las fiestas de matrimonio y carnaval este alimento también es consumido cotidianamente por los pobladores.

4

Elaboración

- Cocinar el maíz durante 24 horas.
- Cocer las patas de chancho durante 6 a 7 horas
- Realizar un fondo de vegetales con cebolla blanca, ajo, sal.
- En una olla grande se hace el refrito con cebolla blanca, comino, pimienta, y sal, se agrega el mote (maíz) que debe estar bien cocinado, se mezcla bien con el refrito y se une el fondo, mover constantemente hasta que espese.
- Aparte se tuesta la pepa de zambo, quitar las impurezas, esta se licúa con un poco de fondo, hasta que quede muy fina. Agregar la leche mover.
- Al final un poco antes de servir se une la pepa de zambo, se mueve para que no se corte. Agregar las patas y añadir el orégano.

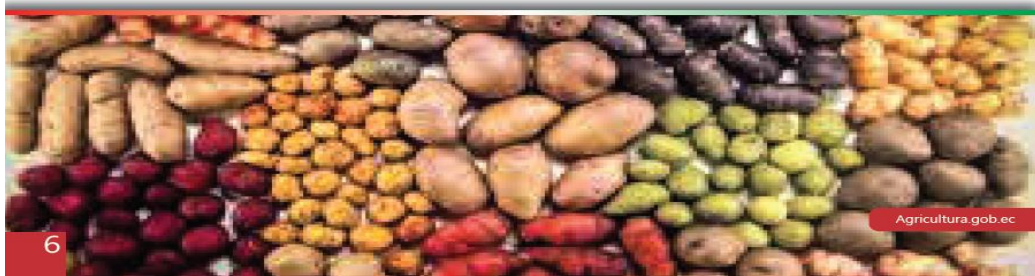
Preparación

Producto	Cantidad	Unidad
Pata de cerdo	500	Gr
Maíz blanco pelado	500	Gr
Ajo	50	Gr
Comino molido	10	Gr
Pimienta	10	Gr
Pepas de zambo	250	Gr
Arveja	250	Gr
Leche	10	MI
Orégano seco	80	Gr
Cebolla blanca	25	Gr
Manteca de cerdo	25	Gr
Achote	10	Gr

5

Yanushca

La yanushca es un alimento Cañari, un plato muy sencillo elaborado a base de tubérculos y granos tiernos que les dan un toque de gusto, considerado uno de los alimentos más ancestrales. Los habitantes del lugar lo sienten muy suyo porque se elabora con los mismos productos que se da en la zona, el plato es acompañado con aji elaborado de cuy o carne seca de res, molida en piedra para no perder su sabor característico de alimento y posteriormente mezclado con la carne, este alimento se sirve en la cosecha las papas, en los sepelios, en la fiesta comunales como el Killa Raymi consumido como pampa mesa, esta preparación prevalece hasta la actualidad.



Agricultura.gob.ec

6



Cañartelevisión.com

Elaboración

- Lavar todos los tubérculos, desgranar la arveja y preparar el chocho.
- Cocer todos los tubérculos, granos por separado y se escurra el agua.
- Emplatarse en un recipiente de madera o barro, con una porción de papas, chocho, haba, frejol, melloco y mote.
- El aji de pepa de zambo, queso, cuy o carne seca de res, mezclado con el aji picante.

Producto	Cantidad	Unidad
Chocho	2500	Gr
Papas	900	Gr
Haba	100	Gr
Frejol	100	Gr
Camote	100	Gr
Melloco	100	Gr
Arveja	100	Gr
Mote	100	Gr
Pepa de zambo	250	Gr
Queso de meza	300	Gr
Cuy asado	1200	Gr
Carne de res	454	Gr

Preparación

7



Fuente: Pichazaca María

Mote Pillo

La palabra mote proviene del vocablo kichua "muti". Se obtiene de maíz, contiene un alto valor de nutrientes. Pero, más allá de los beneficios, el mote es parte de la cultura gastronómica de la provincia de Cañar y Azuay, y esto se lo evidencia cuando una persona ingresa a una casa es recibido con un plato de mote pelado, cáscara o chocho. Napoleón Almeida, docente de la Facultad de Filosofía de la Universidad de Cuenca, expresó el mote ya cocinaban los Cañaris incas al hervir el maíz utilizando vasijas de barro y leña. Luego, con la llegada de los españoles que introdujeron una serie de productos, crearon platos típicos como mote pillo, mote sucio y mote pata que hoy son apetecidos incluso por turistas. (El Tiempo, 2016).

8



Fuente: Pichazaca María

Elaboración

- Cocer el mote, hasta que esté en su punto, y escurrir el agua.
- Hacer un refrito, con cebolla, manteca de choncho y achiote.
- Agregar el mote al refrito y seguir meciendo.
- A la mezcla agregar la leche hasta que haya sido absorbido por completo por el mote.
- Añadir el huevo uno por uno y seguir moviendo hasta cubrir el mote con el huevo.
- Añadir sal a gusto y el culantro.

Producto	Cantidad	Unidad
Maíz blanco	100	Gr
Huevos	100	Gr
Cebolla blanca	15	Gr
Manteca de cerdo	15	Gr
Aguacate	2	Gr
Tomate	15	Gr
Lechuga	100	Gr
Leche	60	MI

Preparación

9



Fuente: Pichazaca María

Locro de haba con *carne seca de res*

La palabra mote proviene del vocablo kichua "muti". Se obtiene de maíz, contiene un alto valor de nutrientes. Pero, más allá de los beneficios, el mote es parte de la cultura gastronómica de la provincia de Cañar y Azuay, y esto se lo evidencia cuando una persona ingresa a una casa es recibido con un plato de mote pelado, cáscara o choclo. Napoleón Almeida, docente de la Facultad de Filosofía de la Universidad de Cuenca, expresó el mote ya cocinaban los Cañaris incas al hervir el maíz utilizando vasijas de barro y leña. Luego, con la llegada de los españoles que introdujeron una serie de productos, crearon platos típicos como mote pillo, mote sucio y mote pata que hoy son apetecidos incluso por turistas. (El Tiempo, 2016).

10



Fuente: Pichazaca María

Seco de *Trigo*

El trigo es un cereal rico en proteínas, vitaminas y minerales, utilizada en la dieta diaria por nuestros ancestros al igual que el maíz, la cosecha de trigo y cebada antiguamente fue considerado una fiesta grande donde se servían este alimento como sopas, secos y también la harina utilizaban para realizar panes, buñuelos y tortillas, esta gramínea era consumida a diario ya que en la zona cultivaban en grandes cantidades, considerado el lugar como granero del Austro, actualmente este plato seco de trigo se ha visto remplazada por arroz.

12



google.com

Elaboración

- Dejar el trigo en agua por 24 horas, y pre cocer el trigo.
- Pelar y lavar el trigo hasta que tenga una consistencia amarilla.
- Hervir junto con cebolla, ajo y sal hasta que esté en su punto
- Tamizar y colocar en una olla de barro con la manteca de chancho y secar
- Lavar la carne y cocinar junto con ajo, cebolla y pimiento.
- Realizar un refrito con manteca de chancho, cebolla, ajo, pimiento y la carne ya cocida, servir.

Producto	Cantidad	Unidad
Trigo pelado	1135	Gr
Cebolla Blanca	40	Gr
Ajo	30	Gr
Manteca de cerdo	30	Gr
Carne de res (seco)	908	Gr
Cebolla colorada	20	Gr
Tomate	15	Gr
Pimiento	20	Gr
Sal	c/n	c/n

Preparación

13



fuelle: google.com

14

Locro de cuy

La palabra mote proviene del vocablo kichua "muti" que significa bien cocido. Se obtiene del maíz, conocido por los pueblos aborígenes como grano de los dioses, por sus altos niveles nutritivos; es uno de los platos típicos de las provincias de Cañar y Azuay, un exquisito platillo que no puede faltar en la mesa durante las fiestas de matrimonio y carnaval este alimento también es consumido cotidianamente por los pobladores.



fuelle: google.com

Elaboración

- Pelar el cuy un día antes lavar y dejar en aliño
- Realizar un refrito con cebolla, ajo y las presas de cuy ya aliñado.
- Pelar las papas, trocear y agregar a la preparación anterior.
- Cocinar al punto y agregar la leche.
- Servir este plato con mote.

Producto	Cantidad	Unidad
Cuy	1200	Gr
Papa chola	500	Gr
Leche	60	MI
Cebolla blanca	30	Gr
Achiote	10	Gr
Ajo	10	Gr
Oregano	20	Gr
Apio	15	Gr
Sal	c/n	c/n

Preparación

15

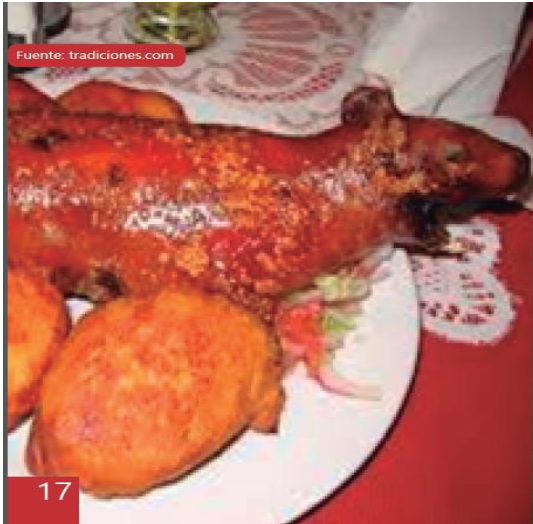


Fuente: Pichazaca María

16

PLATOS Tradicionales

Del latín traditio, la tradición es el conjunto de bienes culturales que se transmite de generación en generación dentro de una comunidad. Se trata de aquellas costumbres y manifestaciones que cada sociedad considera valiosas y las mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. (Pérez & Gardey, 2010)



Fuente: tradiciones.com

17

Papas *con cuy*

El plato tradicional de la serranía Ecuatoriana, es muy importante, no hay fiesta de un pueblo si no hay un plato de cuy, es el plato principal que no puede faltar en fiestas, cosechas y siembras, este roedor es criado por las mujeres campesinas e indígenas, su producción está destinada al consumo interno, preparada a base de carbón luego de que haya sido aliñado e introducido en un palo que sirve para sujetar y girar el cuy. Este plato se puede servir con mote, papas y haba.

Elaboración

- Matar, pelar, lavar el cuy.
- Preparar el aliño en la piedra de moler agregando ajo, cebolla, perejil. Aliñar el cuy.
- Proceder a asar al carbón.
- Pelar las papas, cocinar con cebolla, escurrir el agua y agregar el achiote.
- Servir el cuy acompañado de papas.

Preparación

Producto	Cantidad	Unidad
Cuy	2500	Gr
Cebolla blanca	50	Gr
Ajo	20	Gr
Papas	300	Gr
Manteca de cerdo	10	Gr
Achiote	20	Mil
Cilantro	15	Gr
Perejil	10	Gr
Sal	c/n	c/n

18



Fuente: google.com

19

Caldo de *gallina*

Caldo de gallina es uno de los platos tradicionales del Ecuador conocido también como caldo de gallina criolla, la diferencia que hace de cada pueblo es su preparación en El Tambo se sirve con mote con cáscara, este plato se elabora para ocasiones especiales como el bautizo, matrimonio, invitados especiales o para curaciones; se prepara de la manera cotidiana, dependiendo si disponen del animal.



Fuente: tradiciones.com

Elaboración

- Matar, pelar lavar la gallina.
- Cocer la zanahoria, arveja, choclo junto con el ajo, y cebolla.
- Añadir la carne de gallina, hervir hasta que esté en su punto.
- Este plato se sirve con mote con cascara.

Producto	Cantidad	Unidad
Gallina	4540	Gr
Zanahoria	60	Gr
Arveja	80	Gr
Choclo	300	Gr
Cebolla blanca	10	Gr
Ajo	10	Gr
Culantro	10	Gr
Sal	c/n	Gr

Preparación

20



Fuente: Revistacocina.com

Sopa de haba *Remojada*

Este plato tradicional, consumido en semana santa, se prepara como locros y sopas, se convirtió en un producto más consumido de los pueblos indígenas de la sierra Ecuatoriana, se preparaba en las fiestas especiales como: matrimonio, bautizo, carnaval y cotidianamente, actualmente se ha visto remplazada por preparaciones sencillas y rápidas.

21



Fuente: pinterest.com

Elaboración

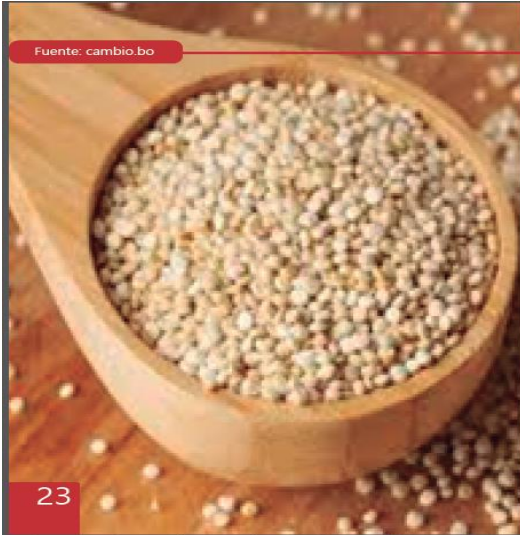
- Tostar el haba en un tiesto, moler, quitar las cáscaras y remojar durante 12 horas.
- Cocer la haba junto con la carne de cerdo, hasta que este suave.
- Agregar la col, las papas y la arveja. Hervir hasta que esté bien cocida y servir.
- Plato que se sirve con mote.

Producto	Cantidad	Unidad
Haba seca	908	Gr
Carne de cerdo	800	Gr
Col	100	Gr
Papas	100	Gr
Cebolla blanca	10	Gr
Ajo	10	Gr
Culantro	10	Gr
Sal	c/n	c/n

Preparación

22

Fuente: cambio.bo



23

Sopa de Quinoa *con carne de cerdo.*

Los Incas y Aymaras atribuían a la quinoa fuerzas mágicas, energía, valor y orígenes míticos, tanto que su siembra y su cosecha eran motivo de fiesta religiosa y se dice que los Incas "ofrecían la quinoa en un fuente de oro al Dios Inti". (El Tiempo.com.ec, 2017). La quinoa para los ancestros fue un alimento básico, se alimentaban para realizar sus jornadas y alimentar a sus hijos, ya que tiene un gran valor nutritivo, este alimento se prepara como: sopas, helados y galletas. Actualmente este plato es recomendado por los médicos por su valor nutritivo que posee.

Elaboración

- Dejar en remojo por 12 horas, y lavar.
- Tostar levente para tome un sabor y colocar en una cacerola, dejar hervir junto con la carne.
- Agregar los vegetales ya cortados.
- Cuando ya esté bien cocido, se rectifican sabores y se sirve.

Preparación

Producto	Cantidad	Unidad
Quinoa	454	Gr
Papas	300	Gr
Arveja	80	Gr
Carne de cerdo	300	Gr
Cebolla blanca	100	Gr
Ajo	10	Gr
Culantro	10	Gr
Sal	c/n	c/n

24



25

Seco de arroz *de cebada*

La cebada fue introducida por los españoles en la época de la conquista, a partir de entonces fue adoptada, es cultivada en los Andes del Ecuador, la cosecha de este producto se convierte en fiesta conocido como el Inti Raymi, el proceso antiguamente se utilizaba la piedra de moler, actualmente se realizan en molinos, cereal parecido al arroz, su preparación se realiza con dulces, sopas y bebidas.

Elaboración

- Tostar la cebada, moler y sacar las impurezas.
- Dejar en remojo durante 12 horas.
- Agregar la cebolla y ajo, destilar el agua y dejar secar y agregar la manteca de chancho.
- Servir con la carne de res o cerdo.

Preparación

Producto	Cantidad	Unidad
Arroz de cebada	950	Gr
Manteca de cerdo	20	Gr
Cebolla blanca	20	Gr
Ajo	5	Gr
Sal	c/n	c/n

26



Fuente: larevista.ec

Caldo de patas

Se prepara las patas de res, que requiere una cocción larga, este plato es considerado como el plato tradicional de todo el Ecuador, se diferencian en forma de preparar, en El Cantón El Tambo se prepara a base de granos secos hervido durante 24 horas, este plato se sirve en pascua y cuando inicia el año nuevo.

27



Fuente: larevista.ec

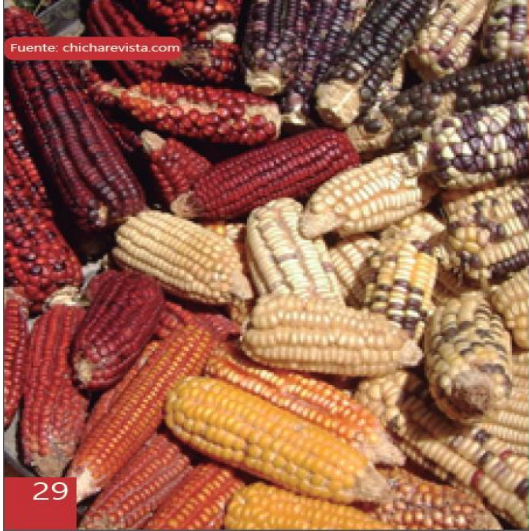
Elaboración

- Lavar las patas de res, trocear y colocar en una cacerola.
- Agregar todos los granos cuando ya haya hervido.
- Hacer un refrito la cebolla, ajo y sal, añadir la leche e incorporar a la preparación.
- Este plato es servido con mote.

Producto	Cantidad	Unidad
Patas	2724	Gr
Arveja	100	Gr
Trigo	80	Gr
Frejol	100	Gr
Haba	20	Gr
Cebolla blanca	20	Gr
Ajo	20	Gr
Cilantro	10	Gr
Sal	C/n	C/n

Preparación

28



Fuente: chicharevista.com

29

Bebidas

Chicha *de jora*

La chicha es un líquido elaborado a base de maíz, es una bebida ancestral, heredada de los antepasados. La elaboración de la chicha se halla descrita desde la conquista y la Colonia; perdura hasta la actualidad, algunos le llaman la "Chicha andina". Esta bebida elaborada en todas las fiestas, es la bebida que no puede faltar en las fiestas principales como Killa raymi, en carnaval es la bebida principal en todas las familias, porque debe ser brindado a todos que llegan de visita, constituye desde un refresco hasta una especie de vino embriagante. (Mercurio, 2012).



Fuente: Pichazaca María

Elaboración

- Dejar remojar el maíz, dejar germinar, moler en molino a mano.
- Colocar en cacerola el agua, agregar la jora ya elaborada y mecer.
- Añadir la panela y las especias y dejar hervir por un día.
- Tamizar guardar en un embace, servir.

Producto	Cantidad	Unidad
Maíz	250	Gr
Panela	500	Gr
Clavo de olor	5	Gr
Canela	5	Gr
Pimienta dulce	5	Gr
Anís estrellado	5	Gr

Preparación

30



Fuente: menusinleche.com

31

Arroz de *cebada con Leche*

Esta bebida consumida durante el desayuno, por ser rica en nutrientes, consumida cotidianamente por los ancestros antes de empezar una jornada de trabajo, fácil de conseguir sus ingredientes, ya que ellos mismo son los productores de la cebada y leche, actualmente se ha visto reemplazado por productos de fácil preparación como el té y café, desvalorizando alimentos de alto valor nutritivo.



Fuente: menusinleche.com

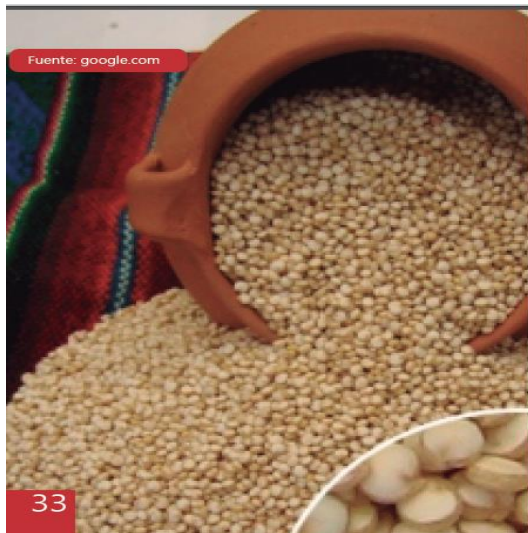
Elaboración

- Tostar la cebada, moler, sacar las impurezas, y remojar.
- Colocar en una cacerola el agua, hervir por unos 20 minutos.
- Tamizar, añadir la leche, panela, canela y agua hervir por 15 minutos.
- Servir con machica.

Producto	Cantidad	Unidad
Arroz de cebada	200	Gr
Leche	4000	MI
Panela molida	60	Gr
Canela	10	Gr

Preparación

32

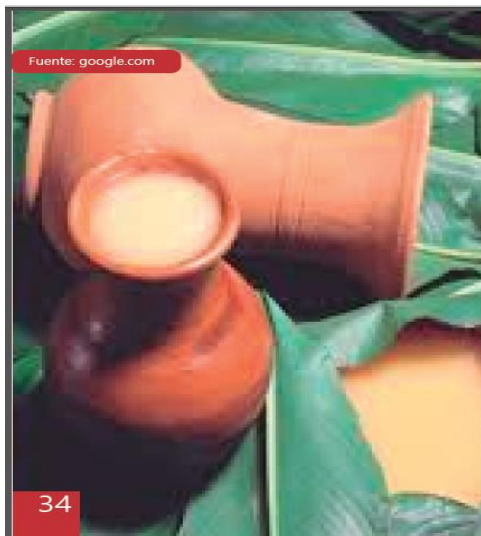


Fuente: google.com

Chicha de Quinoa

Considerado como bebida de los dioses antiguamente, este líquido preparado en la serranía y Amazonía Ecuatoriana por los pobladores indígenas. Más consumida en fiestas especiales como matrimonio, recomendada porque no se fermenta fácilmente como la chicha de maíz.

33



Fuente: google.com

Elaboración

Moler la quinoa, colocar en una cacerola de agua y mecer. Cuando ya esté su punto de ebullición se agrega la panela y las especias. Dejar hervir por unas 5 horas en fuego lento. Tamizar y agregar la piña.

Preparación

Producto	Cantidad	Unidad
Quinoa	454	Gr
Panela	500	Gr
Ishpingo	60	Gr
Clavo de olor	10	Gr
Canela	10	Gr
Pimienta dulce	10	Gr

34



Fuente: eltiempo.com.ec

Elaboración

Elegir la penca hembra y bien madura.
 Hacer un agujero cerca de la raíz.
 Cubrir con la misma hoja el agujero.
 Extraer el zumo diariamente.
 Hervir el zumo, agregar arroz de cebada
 mecer hasta que de una consistencia espesa.
 Adicionar el azúcar y servir.

Producto	Cantidad	Unidad
Penco negro	2500	MI
Arroz de cebada	230	Gr
Azúcar morena	80	Gr

Preparación

36



Fuente: 4ever.eu

Colada morada

Esta bebida realizada en el mes de noviembre en honor a los difuntos significado la ofrenda para el viaje a la eternidad en algunas culturas, esta tradición es practicada en todo el Ecuador, este alimento se acompaña con panes.

37



Fuente: lapalaabrabiera.com

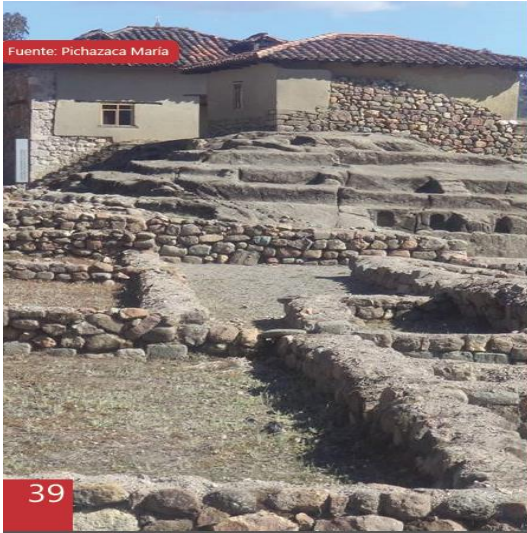
Elaboración

- Hervir el agua con las especias y las hierbas y la panela, tamizar.
- Agregar la mora y la frutilla cocinada y licuada al agua de las especias.
- Picar la piña y la frutilla y agregar.
- Aparte cocinar la harina fermentada, agregar las preparaciones anteriores.

Producto	Cantidad	Unidad
Harina de maíz negro	454	Gr
Mora	454	Gr
Naranja	50	Gr
Frutilla	80	Gr
Piña	500	gr
Mortiño	10	Gr
Pimienta dulce	10	Gr
Panela	500	gr
Ishpingo	10	gr

Preparación

38



39

ATRATIVOS TURÍSTICOS

Baños del Inca

El Complejo está formado por una Gran Cancha, la roca tallada cuenta con secciones como el Sillón del Inka, La Mesa o el Altar Kañari, las Habitaciones, y en su parte superior están las Casas de la antigua Hacienda, "tallada en la gran roca" con una función ceremonial, dedicado posiblemente a los ritos de la fertilidad y la fecundidad de los sembríos y a la tierra, este criterio se sustenta por la presencia de varias hornacinas y canales de agua como tributo a la luna y la lluvia, se presume que lo ocupa como un observatorio astronómico. (El Tambo, 2018).

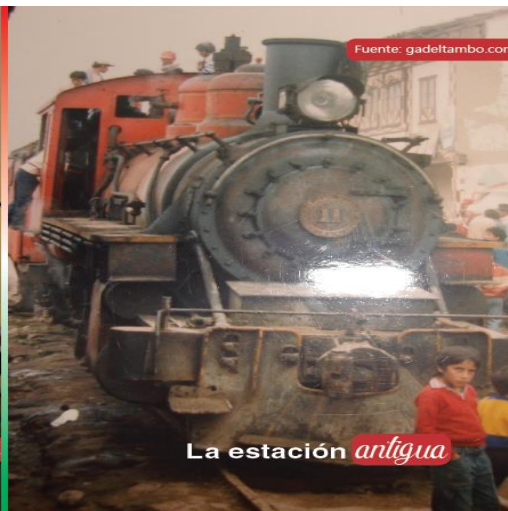


LA RUTA *De tren*

La estación del ferrocarril y su entorno romántico recuerdo de tiempos pasados, centro de tránsito de viajeros hacia el norte o hacia el sur del país, de comerciantes que transportaban mercadería, de turistas y de tantas personas que fueron las protagonistas iniciales del desarrollo económico en esta área austral del Ecuador. (El Tambo, 2018).

La estación *nueva*

40



La estación *antigua*



LA IGLESIA *Central*

Su nombre en honor al Apóstol Juan Bautista, en el año de 1846 llega al cantón el primer Párroco Alfonso Celleri, quien inicia los trabajos de construcción de la iglesia sobre el viejo templo, sin contar con un plano, únicamente con la habilidad de los artesanos locales, es de estilo neoclásico.

La cúpula está sostenida por una estructura de madera, la torre tiene en la base con piedra andesita tallada por los artesanos del Cantón y la otra parte de ladrillo. Restaurada en el año 1981 la parte interna y la parte externa. (El Tambo, Gad, 2018).

41





Fuente: gadeltambo.com

El Cerro *Yanacauri*

En la cima de Yanacauri existe una considerable planicie con restos de cerámica Cañari, es un mirador natural que regala una hermosa vista panorámica en todas las direcciones, donde se puede apreciar una gran variedad de flora y fauna propia de los andes ecuatorianos. (El Tambo, El Tambo municipio comunitario, 2018)

42



Fuente: gadeltambo.com

Pinzhul

Pinzhul es una loma que se cree que fue construida por los Cañaris, donde fueron encontrados vestigios que daban la forma de un antiguo cementerio Cañari. En este lugar se realizaba culto y ceremonias desde la época Cañari. También desde esta loma se puede observar donde nace y donde se oculta el sol. (El Tambo, 2018).

Bolaloma

Es una colina que está ubicada al oeste del cantón El Tambo considerado como un mirador permite observar la riqueza de la naturaleza como el río Cañar, la flora y la fauna del lugar. (El Tambo, 2018).

43



Fuente: gadeltambo.com

Fuente: Pichazaca María

Museo *de la ciudad*

En el museo se exponen restos arqueológicos de la cultura Cañari en sus tres fases Narrio, Tacalshapa, y Cashaloma, actualmente en el museo se exhiben un total de 2303 piezas arqueológicas, las mismas que están subdivididas en cinco colecciones (cerámicas, piedra, concha, hueso y metal), estos objetos fueron recuperados. (El Tambo, 2018).

Fiestas de cantonización.

El Tambo celebra sus fiestas el mes de Enero siendo los días 20 al 24 los más importantes, es la fecha que recuerdan su cantonización, sus habitantes en estas fechas comparten la interculturalidad, demostrando la amabilidad de su gente, sus costumbres, su cultura y su identidad, hacen que el cantón El Tambo sea un lugar de tradiciones que encantan, a los visitantes propios y extraños.

44

Fuente: Pichazaca María



45

Carnaval. (*Paukar Raymi*)

El carnaval es una fiesta tradicional y cultural del cantón El Tambo, vinculada con el canto, danza, vestimenta y gastronomía, el carnaval andino, por su origen, está asociado a la fertilidad de la tierra, por cuanto florecen los sembríos. Esta celebración es de agradecimiento y ofrenda a nuestra Pacha Mama o madre tierra; pero por la influencia de la cultura occidental se ha institucionalizado el taita carnaval. (Ecuaceramica , 2015)

Fuente: gadeltambo.com



JESÚS DE *Gran Poder*

Se inició en año 1967. La misa que se celebra una semana después del "Viernes Santo" en honor al patrono del cantón, por sus milagros concedidos. Gruta Jesús del Gran Poder, es una buena muestra de estos lugares de poder donde lo sobrenatural es protagonista. (Gad., 2018).

46

Fuente: Pichazaca María



Killa *Raymi*

Según referencias etnohistóricas, el Killa Raymi lo celebraban nuestros antepasados, cada año en el mes de septiembre, evento que se lleva a cabo el último fin de semana del mes de septiembre de cada año en el complejo Arqueológico de Coyoctor. Antes de la llegada de los conquistadores españoles a los Andes, las fiestas eran uno de los componentes fundamentales en la vida y cosmovisión de las sociedades aborígenes. Asociadas con frecuencia al ciclo productivo, en especial a los periodos de siembra y cosecha, las fiestas eran para los nativos, verdaderos ritos de integración del hombre con la naturaleza, de las comunidades entre sí y de las comunidades con sus dioses. (Gad., 2018).

47



Agradecimiento

Un sincero agradecimiento a todas aquellas personas que supieron colaborar de manera voluntaria con la información de de la cultura gastronómica del cantón El Tambo.

Fuente: Pichazaca María

48

Cantón

“El Tambo” | Diversidad
Gastronómica

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Conclusiones.

Al realizar la investigación bibliográfica se concluye que las tradiciones gastronómicas como los platos típicos, tradicionales, las bebidas y todas las manifestaciones culturales del Cantón El Tambo forman parte de la identidad cultural de la provincia del Cañar, mencionando que es un lugar en el que aún perduran sus costumbres.

Mediante la aplicación de entrevistas sobre la cultura gastronómica, realizada a los adultos mayores del Cantón El Tambo, se determinó los platos típicos que son: mote pata, yanushca, papas con quesillo, locro de haba seco de trigo y locro de cuy.

Los platos tradicionales más conocidos son: las papas con cuy, caldo de gallina criolla, sopa de haba remojada y caldo de patas, siendo preparaciones que caracterizan al cantón el Tambo.

Finalmente se concluye que la revista gastronómica, la cual abarca aspectos importantes como festividades, preparaciones culinarias, métodos y técnicas, así como algunos atractivos turísticos, la misma que será entregada en departamento de Turismo del cantón, como información para aquellas personas que se interesen conocer acerca del cantón, a su vez será un aporte para el fortalecimiento de la identidad cultural del Cantón El Tambo.

B. Recomendaciones.

Después del estudio realizado sobre las tradiciones gastronómicas del cantón El Tambo se puede percibir la riqueza culinaria que posee; para que resalte la diversidad gastronómica de El Tambo se recomienda realizar mayor publicidad en los locales de comida para que de esta forma den a conocer la identidad y el arte gastronómico.

Se recomienda fomentar la gastronomía del cantón exponiendo los platos típicos, tradicionales y los productos autóctonos de la localidad mediante la difusión de las fiestas ya que a través de esto se puede realizar charlas con el objetivo de dar a conocer la riqueza cultural y la diversidad gastronómica del cantón El Tambo.

Al documentar la diversidad gastronómica del cantón El Tambo, mediante una revista, se recomienda difundir dicha indagación a los pobladores del lugar y visitantes con informaciones claras y precisas que contribuyan a la dinamización de la cultura gastronómica y así dar a conocer el arte culinario de los Tambences.

BIBLIOGRAFÍA

- abc, D. (2007).** *Definicion Abc.* Obtenido de definicion abc.com:
<https://www.definicionabc.com/general/bebida.php>
- Artacho, A., Artacho, J., & Lozano, R. (2007).** *Proceso de la cocina.* Madrid, España: Vision libros.
- Ayora, L. A. (15 de 08 de 2013).** *Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica.* Obtenido de Estudio de la técnica de deconstrucción aplicada a la cocina ecuatoriana y su propuesta gastronómica:
http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Becerril, B. (16 de 12 de 2016).** <http://coloraldente.com/clasificacion-y-metodos-de-coccion/>. Obtenido de coloraldente.com: <http://coloraldente.com/clasificacion-y-metodos-de-coccion/>
- Cardoza. (01 de Septiembre 2010 de 2010).** *es.scribd.com.* Obtenido de Identidda cultural:
<https://es.scribd.com/doc/36716113/Identidad-Cultural-PDF-Ensayo>
- Castillo, M. (09 de 05 de 2011).** *Platillos para conocer la comida tradicional .* Obtenido de Platillos para conocer la comida tradicional : <https://blog.seccionamarilla.com.mx/5-platillos-para-conocer-la-gastronomia-tradicional-de-leon/>
- Catujamba, J. (2017).** <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7482/1/UDLA-EC-TLG-2017-53.pdf>. Obtenido de Udla: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7482/1/UDLA-EC-TLG-2017-53.pdf>
- Definicion, A. (2018).** *Definicionabc.* Obtenido de Definicionabc:
<https://www.definicionabc.com/social/tradicion.php>
- Ecuaceramica , R. (17 de Febrero de 2015).** *Radio Ecuaceramica .* Obtenido de Radio Ecuaceramica : <http://www.radioecuamerica.com/news/municipio-comunitario-de-el-tambo-apoya-la-celebracion-del-pawkar-raymi-taita-carnaval>
- EcuRed. (12 de 12 de 2017).** *Utensilios_de_cocina.* Obtenido de ecured.cu:
https://www.ecured.cu/Utensilios_de_cocina

- El Tambo Municipio comunitario.** (12 de 03 de 2018). *Breve reseña histórica*. Obtenido de Breve reseña histórica: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/gad/historia>
- El Tambo, G. (15 de Enero de 2018).** *El Tambo municipio comunitario*. Obtenido de El Tambo municipio comunitario: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/turi/banos-del-inca-coyoctor>
- El Tambo, G. (18 de Enero de 2018).** *El Tambo municipio comunitario*. Obtenido de El Tambo municipio comunitario: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/turi/yanacauri>
- El Tambo, Gad. (12 de Enero de 2018).** *El Tambo municipio comunitario*. Obtenido de El Tambo municipio comunitario: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/turi/iglesia-matriz-del-tambo>
- El Tiempo. (25 de Mayo de 2016).** *eltiempo.com.ec*. Obtenido de eltiempo.com.ec: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/region/12/374837/el-mote-una-parte-de-la-identidad-azuaya>
- El Tiempo.com.ec. (29 de Abril de 2017).** *El Tiempo.com.ec*. Obtenido de El Tiempo.com.ec: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/intercultural/27/412022/la-quinua-y-su-historia-en-los-platillos-andinos>
- Espin , Á. E. (25 de 03 de 2016).** *Estudio del patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta en la provincia de Manabí*. Obtenido de Estudio del patrimonio gastronómico de la ciudad de Calceta en la provincia de Manabí: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5710/1/UDLA-EC-TLG-2016-07.pdf>
- Gad, E. (2018).** *El Tambo municipio comunitario*. Obtenido de El Tambo municipio comunitario: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/turi/fiesta-killaraymi>
- Gad, E. T. (2014).** *CANTON EL TAMBO(Reseña Historica).docx*. Obtenido de CANTON EL TAMBO(Reseña Historica).docx: <https://drive.google.com/file/d/0B09RtdSSaNMEWk0zQWUyZmxscUE/edit>
- Gad., E. (2018).** *El Tambo Municipio Comunitario*. Obtenido de El Tambo Municipio Comunitario: <http://www.gadmicet.gob.ec/index.php/turi/sitio-arqueologico-jesus-del-granpoder>
- Gajardo, J. (11 de 09 de 2006).** *Definición de la Cultura*. Obtenido de Definición de la Cultura: <http://cccalafior.blogspot.com/2006/09/definicion-de-cultura-segn-la-unesco.html>

- García Puente, M. (02 de 08 de 2010).** *La gastronomía tradicional*. Obtenido de La gastronomía tradicional: <http://acceso.ku.edu/unidad2/almanaque/gastronomia.shtml>
- Gobierno autónomo descentralizado el Tambo. (2014).** *Ubicación y límites*. Obtenido de Ubicación y límites : <https://drive.google.com/file/d/0B09RtdSSaNMEOtBOcHVRLWw3MG8/edit>
- Gobierno Provincial del Guayas. (5 de 06 de 2007).** *Diversidad Gastronómica*. Obtenido de <http://www.guayas.gob.ec/turismo/attractivos/guayas-diversidad-gastronomica>: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/attractivos/guayas-diversidad-gastronomica>
- Gordillo, N., & Rodríguez, S. (12 de 07 de 2013).** *Análisis de la importancia de la gastronomía tradicional del mercado 25 de Gualaceo como apoyo a la actividad turística en su Cantón*. Obtenido de Análisis de la importancia de la gastronomía tradicional del mercado 25 de Gualaceo como apoyo a la actividad turística en su Cantón: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.pdf>
- Grande, I., & Abascal, E. (2005).** *Análisis de Encuestas*. Madrid: ESIC EDITORIAL.
- Gualpa, D. (02 de 01 de 2017).** *Udla*. Obtenido de [file:///C:/Users/delfy/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-35%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/delfy/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-35%20(4).pdf): [file:///C:/Users/delfy/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-35%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/delfy/Downloads/UDLA-EC-TLG-2017-35%20(4).pdf)
- Heinemann. (2003).** *Introducción a la estadística de la Salud* (Primera ed.). Costa Rica: Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista, M. P. (24 de 02 de 2010).** *Metodología de la Investigación Quinta Edición*. Obtenido de Metodología de la Investigación Quinta Edición: https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigacion%20C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf
- Llano, F. A. (2016).** *Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero*. Bogotá: Gedisa. Obtenido de Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero.
- Lorenzo, F. (2007).** *Temas de Filosofía del Derecho* (Cuarta ed.). Editorial Texto.
- Macías Reyes, R. (15 de 03 de 2012).** *Trabajo sociocultural comunitario*. Obtenido de Trabajo sociocultural comunitario: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/index.htm>

- Maldonado, C. (10 de 01 de 2010).** *https://es.slideshare.net/patumaldonado/que-es-un-atractivo-turistico.* Obtenido de slideshare.net:
<https://es.slideshare.net/patumaldonado/que-es-un-atractivo-turistico>
- Marrín, J. (26 de 06 de 2017).** La pampamesa, antiguo ritual con significado espiritual. *La pampamesa, antiguo ritual con significado espiritual*, pág. 4. Obtenido de cultura:
<http://www.elheraldo.com.ec/index.php?fecha=2014-12-07&seccion=Titulares¬icia=48426>
- Martinez, J. I. (26 de 08 de 2004).** *Fiesta, ritual y símbolo: epifanías de las identidades.* Obtenido de Fiesta, ritual y símbolo: epifanías de las identidades:
<http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/zainak/26/26033076.pdf>
- Mascarenhas, G. (SEP/OCT de 2010).** *scielo.org.ar.* Obtenido de estudio y perspectiva en turismo:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322010000500011&script=sci_arttext&tlng=pt
- Mercurio, E. (07 de Octubre de 2012).** *El Mercurio.* Obtenido de El Mercurio:
<https://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/>
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I. (2015).** *Introducción a la investigación de Mercados* (Segunda ed.). Madrid , España: @ ESIC EDITORIAL .
- Molano, O. L. (22 de 02 de 2006).** *Identidad Cultural un concepto que evoluciona.* Obtenido de Identidad Cultural un concepto que evoluciona: [file:///C:/Users/delfy/Downloads/1187-4220-1-PB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/delfy/Downloads/1187-4220-1-PB%20(2).pdf)
- Monedero Pardo , M. (12 de 06 de 2016).** *El turismo gastronómico: la gastronomía española en Londres .* Obtenido de El turismo gastronómico: la gastronomía española en Londres : <http://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/18023/1/TFG-N.418.pdf>
- Murillo , J., & Martínez , C. (23 de 10 de 2017).** *Investigación etnográfica.* Obtenido de Investigación etnográfica:
https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- Ochoa Leyva, K., & Santamaría Gómez, A. (11 de 04 de 2011).** *Cultura Gastronómica.* Obtenido de Cultura Gastronómica:
http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_08.pdf

- Palacios , G. (05 de 02 de 2013).** <http://www.monografias.com/trabajos94/fiestas-tradicionales-turbo/fiestas-tradicionales-turbo.shtml>. Obtenido de monografias.com: <http://www.monografias.com/trabajos94/fiestas-tradicionales-turbo/fiestas-tradicionales-turbo.shtml>
- Pereira Valarezo , J. (2009).** *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito: Ecuador. Obtenido de La fiesta popular tradicional del Ecuador: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>
- Pérez, J., & Gardey, A. (12 de 03 de 2009).** *Etnografía*. Obtenido de Etnografía: <https://definicion.de/etnografia/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2010).** <https://definicion.de/tradicion/>. Obtenido de definicion.de: <https://definicion.de/tradicion/>
- Pina , R. (1956).** *Derecho Civil Mexicano*. Mexico: Porrúa.
- Reneé, T., Lanuza, D., Rodrigues, O., & Ruiz, R. (2010 de Septiembre de 2010).** <https://es.scribd.com/doc/36716113/Identidad-Cultural-PDF-Ensayo>. Obtenido de es.scribd.com: <https://es.scribd.com/doc/36716113/Identidad-Cultural-PDF-Ensayo>
- Robayo, C. (2016).** *Registro de la cultura gastronómica del Cantón San José de Chimbo, provincia de Bolívar como patrimonio cultural inmaterial*. Riobamba: Freire. Obtenido de Registro de la cultura gastronómica del Cantón San José de Chimbo, provincia de Bolívar como patrimonio cultural inmaterial.
- Rojas, R. (2002).** *Investigación Social Teoría y Praxis* . México : Plaza y Baldéz S.A. .
- Romero, J. (2016).** *Tesis* . Ambato- Ecuador : <http://repositorio.uta.edu.ec>.
- SCIELO. (06 de 2007).** Scielo.org. Obtenido de scielo.org: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Shapiro, M. (2000).** *Como realizar una entrevista con éxito* (Primera ed.). Barcelona: Ediciones Gestion 2000 S.A .
- Significado. (12 de 01 de 2018).** [ignificados.com](http://www.significados.com). Obtenido de [ignificados.com](http://www.significados.com): <https://www.significados.com/tradicional/>
- Terry, E. (2001).** *La Idea de cultura* . Barcelona : Paidós .

Toledo Cueva, D. C. (06 de 02 de 2013). *Tradiciones y costumbres*. Obtenido de Tradiciones y costumbres: <https://es.slideshare.net/diianii1993/tradiciones-y-costumbres>

Unesco. (18 de 04 de 2001). *Diversidad cultural*. Obtenido de Diversidad cultural: <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

Uribe, F. (2004). *Diccionario de la metodología de la investigación científica* . Mexico: Limusa S.A de C.V Grupo Noriega Editores .

Vásquez, V. A. (10 de 08 de 2013). *Tradiciones culturales*. Obtenido de Tradiciones culturales: <http://misecundaria.com/Main/TradicionesCulturales>

Anexo



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

Objetivo: Recopilación de información acerca de la investigación de la diversidad gastronómica del cantón El Tambo como parte cultural de la provincia del Cañar, de esta manera se lograra conocer la gastronomía del cantón.

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible y subraye su respuesta.

Edad:

Sexo: Masculino Femenino

Me gusta

1 ¿Conoce usted acerca de la gastronomía tradicional del Cantón El Tambo?

SI NO

2 los platos son los platos propios y más representativos de un lugar,enumere los platos típicos que más conoce del Cantón El Tambo?

.....

3 Plato tradicionales son parte de la cultura que son trasmitidas de generación en generación, que perduran en el tiempo, Enumere los platos tradicionales que conoce del cantón El Tambo?

.....

4;Señale las fiestas tradicionales del Cantón?

Fiestas de Cantonización	
Paukar Raymi	
Killa raymi	
Fiestas de fin de año	
fiestas Jesús de gran poder	
Otros	(.....)

5 ¿Indique las bebidas más representativa del Cantón El Tambo?

.....

6 ¿Cuáles son los métodos de cocción que utilizaba usted para preparar los platos tradicionales?

Cocina a gas Cocina a leña Cocina Horno

Cocina micro ondas

7 ¿cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utilizaba o utiliza Ud. Para sus preparaciones?

Cuchara de palo	
Vasija de barro	
Bateas de madera	
Pilchi	
Olla de barro	
Piedra de moler	
Paila de bronce	
Otros	

8 ¿Señale con una x cuál cree usted que es el principal atractivo turístico del Cantón El Tambo?

Baños del inca	
Cerro Yana Kauri	
La Ruta de tren	
Bola Loma	
Museo de la ciudad	
La iglesia Central	
Colina de Pinzhul	



9 ¿Cree usted que se sigue manteniendo las preparaciones tradicionales en el cantón?

Siempre	
Algunas veces	
Nunca	

Matriz de entrevista

Bebidas	¿Cuáles son los ingredientes?	¿Cómo se elabora?	¿Qué técnicas de cocción se utiliza?	¿En qué ocasiones se sirve esta bebida?	¿Qué utensilios se utilizan?	¿Con qué alimentos le acompaña la bebida?	Informante	Edad
En la actualidad								

Receta estándar.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR 									
NOMBRE DE RECETA:						FECHA DE ELABORACION:		# Pax: 10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		ENTRADA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración	X	congelación			Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
MONTAJE									
TÍPICO									

