



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“GUÍA GASTRONÓMICA PARA LA DINAMIZACIÓN DEL
TURISMO EN EL CANTÓN PIÑAS, PROVINCIA DEL ORO, 2018”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Autor: GUSTAVO DANIEL ROGEL JARRÍN

Tutor: Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.

RIOBAMBA – ECUADOR

2018

©2018, GUSTAVO DANIEL ROGEL JARRÍN

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

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado tipo etnografías **“GUÍA GASTRONÓMICA PARA LA DINAMIZACIÓN DEL TURISMO EN EL CANTÓN PIÑAS, PROVINCIA DEL ORO, 2018”** del Sr., Gustavo Daniel Rogel Jarrín ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Elsa Ordoñez B, Ing. Mg.Sc.
DIRECTORA

Lcdo. Roger Paredes.
MIEMBRO

CERTIFICACIÓN

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

Elsa Ordóñez B, Ing. Mg. Sc.
DIRECTORA

Lcdo. Roger Paredes.
MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Gustavo Daniel Rogel Jarrín declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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

Riobamba 2018

Gustavo Daniel Rogel Jarrín

C.C.070488225-7

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El Tribunal de Trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el: **“GUÍA GASTRONÓMICA PARA LA DINAMIZACIÓN DEL TURISMO EN EL CANTÓN PIÑAS, PROVINCIA DEL ORO, 2018”** de responsabilidad del señor Gustavo Daniel Rogel Jarrín, ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Ing. Elsa Ordoñez B
**DIRECTORA DE TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Lcdo. Roger Paredes.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Rafael Inty Salto Salto Hidalgo
DOCUMENTALISTA SISBIB ESPOCH

Yo, GUSTAVO DANIEL ROGEL JARRÍN soy de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

GUSTAVO DANIEL ROGEL JARRÍN

DEDICATORIA

Mi madre Cecibel de Jesús, por darme la vida, quererme mucho, creer en mí y porque siempre me apoyaste. Mamá gracias por darme una carrera para mi futuro, todo esto te lo debo a ti, eres el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

A mi hermano, Andrés Bolívar, quien ha sido la guía y el camino para poder llegar a este punto de mi carrera, que con su ejemplo, dedicación y palabras de aliento nunca bajo los brazos para que yo tampoco lo haga aun cuando todo se complicaba.

Todos mis amigos, Mateo, Rubén, Jorge y David, por compartir los buenos y malos momentos, muchas gracias por estar conmigo en todo este tiempo donde he vivido momentos felices y tristes, gracias por ser mis amigos y recuerden que siempre los llevare en mi corazón.

A mis maestros, Elsa Ordoñez B Ing. Mg. Sc, por su gran apoyo y motivación para la culminación de mis estudios profesionales y para la elaboración de esta tesis.

AGRADECIMIENTO

Yo agradezco a mi madre que han dado todo el esfuerzo para que yo ahora este culminando esta etapa de mi vida y darle las gracias por apoyarme en todos los momentos difíciles de mi vida tales como la felicidad la tristeza.

A mi hermano por ser un gran amigo para mí, que junto a sus ideas hemos pasado momentos inolvidables y uno de los seres más importantes en mi vida.

A mis tías que han destinado tiempo para enseñarme nuevas cosas, para brindarme aportes invaluable que servirán para toda mi vida.

A mis amigos, que sin ellos no existiría hoy esta tesis y no existiría esta amistad que tenemos, entre risas, bromas y enojos, e culminado con éxito este gran proyecto.

Le agradezco la confianza, apoyo y dedicación de tiempo a mis tutores por haber compartido conmigo sus conocimientos y sobre todo su amistad.

Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

TABLA DE CONTENIDO

CERTIFICADO	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iii
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
TABLA DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	xvi
JUSTIFICACIÓN	2
OBJETIVOS.....	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL – CONCEPTUAL	4
1.1. Marco teórico.....	4
1.1.1. Etnografía.....	4
1.1.1.1 Características de la Etnografía.....	5
1.1.2. Tipos de Etnografía.....	6
1.1.3. Guía Gastronómica	7
1.1.3.1. Guías Gastronómicas más famosas	8
1.1.4. Gastronomía	9
1.1.4.1. Historia de la Gastronomía.....	10

1.1.4.2.	Turismo gastronómico	11
1.1.4.3.	Cultura gastronómica	12
1.1.5.	<i>Origen del Cantón Piñas.....</i>	13
1.1.5.1.	Historia del Cantón Piñas.....	15
1.1.5.2.	Ubicación Geográfica.....	16
1.1.5.3.	Clima	18
1.1.5.4.	Celebraciones Cantonales	18
1.1.5.5.	Tradiciones.....	20
1.1.5.6.	Literatura y Poesía.....	20
1.1.5.7.	Arte Pictórico	21
1.1.5.8.	Producción y economía del Cantón Piñas	21
1.1.5.9.	La agricultura	22
1.1.5.10.	La Ganadería	22
1.1.5.11.	Atractivos Turísticos	23
1.1.5.12.	Gastronomía del Cantón Piñas	25
1.2.	Marco Conceptual.....	30
1.3.	Marco Legal.....	31
1.3.1.	<i>Constitución de la República del Ecuador</i>	31
1.3.2.	<i>Plan Nacional del Buen Vivir.....</i>	31
1.3.3.	<i>Ley de Turismo.....</i>	31
2.	MARCO METODOLÓGICO.....	33
2.1.	Localización	33
2.2.	Temporalización.....	33
2.3.	Variables	34
2.3.1.	<i>Identificación.....</i>	34
2.3.2.	<i>Descripción de las Variables.....</i>	34
2.3.3.	<i>Operacionalización.....</i>	36

2.4.	<i>Diseño y tipo de investigación.....</i>	36
2.5.	<i>Grupo de estudio.....</i>	39
2.6.	<i>Diagrama de procesos</i>	42
2.7.	<i>Descripción de Procedimientos.....</i>	42
3.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	45
3.1.	Análisis de encuestas aplicadas al grupo muestral.....	45
3.2.	Análisis de entrevistas aplicadas al grupo muestral.....	55
3.3.	Registro de las preparaciones más representativas del cantón Piñas, identificadas en la investigación	62
4.	PROPUESTA.....	108
4.1.	Justificación	108
4.2.	Objetivos	109
4.2.1.	<i>Objetivo general:</i>	109
4.2.2.	<i>Objetivos específicos:</i>	109
4.3.	Factibilidad de aplicación.....	110
4.4.	Descripción.....	111
4.5.	Estructura de la guía gastronómica.....	111
4.6.	Desarrollo de la Propuesta	112
	CONCLUSIONES.....	120
	RECOMENDACIONES.....	121
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de las variables	36
Tabla 2-2: Segmentación por edades	40
Tabla 3-2: Distribución de encuestas	40
Tabla 4-2: Distribución de entrevistas	41
Tabla 1-3: Edad del encuestado	45
Tabla 2-3: Género del encuestado.....	47
Tabla 3-3: Platos que se preparaban con frecuencia	48
Tabla 4-3: Platos que se preparan con frecuencia.....	49
Tabla 5-3: Recetas de los platos típicos	50
Tabla 6-3: Nutrientes que aportan las preparaciones	51
Tabla 7-3: Cambios en la gastronomía tradicional del cantón.....	52
Tabla 8-3: Gastronomía del cantón es parte del desarrollo turístico.....	53
Tabla 9-3: Elaboración de guía gastronómica para fomentar el turismo	54
Tabla 10-3: Impacto de la gastronomía del cantón a nivel nacional.....	55
Tabla 11-3: Comidas típicas que se mantienen en el cantón	56
Tabla 12-3: Platos típicos populares entre los turistas	57
Tabla 13-3: Gastronomía del cantón como parte del turismo	58
Tabla 14-3: Medios de comunicación utilizados para publicitar la gastronomía del cantón	59
Tabla 15-3: Difusión de la gastronomía del cantón	60
Tabla 16-3: Guía gastronómica para impulsar el turismo del cantón	61
Tabla 17-3: Molloco	62
Tabla 18-3: Tigrillo.....	65
Tabla 19-3: Tamales	68
Tabla 20-3: Caldo de gallina criolla.....	72

Tabla 21-3: Arvejas con cuero	75
Tabla 22-3: Locro de yuca con carne	78
Tabla 23-3: Repe.....	81
Tabla 24-3: Arroz Mixto con maní	84
Tabla 25-3: Carne seca con huevo	87
Tabla 26-3: Seco de gallina criolla	90
Tabla 27-3: Alfeñiques	93
Tabla 28-3: Bizcochuelo	96
Tabla 29-3: Chimbos.....	99
Tabla 30-3: Pan de molde	102
Tabla 31-3: Torta dulce.....	105

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2: Diagrama de Procesos	42
Gráfico 1-3: Edad del Encuestado	45
Gráfico 2-3: Género del encuestado.....	47
Gráfico 3-3: Platos que se preparaban con frecuencia	48
Gráfico 4-3: Platos que se preparan con frecuencia.....	49
Gráfico 5-3: Recetas de los platos típicos	50
Gráfico 6-3: Nutrientes que aportan las preparaciones	51
Gráfico 7-3: Cambios en la gastronomía tradicional del cantón.....	52
Gráfico 8-3: Gastronomía del cantón es parte del desarrollo turístico.....	53
Gráfico 9-3: Elaboración de guía gastronómica para fomentar el turismo	54
Gráfico 10-3: Impacto de la gastronomía del cantón a nivel nacional.....	55
Gráfico 11-3: Comidas típicas que se mantienen en el cantón	56
Gráfico 12-3: Platos típicos populares entre los turistas	57
Gráfico 13-3: Gastronomía del cantón como parte del turismo	58
Gráfico 14-3: Medios de comunicación utilizados para publicitar la gastronomía del cantón	59
Gráfico 15-3: Difusión de la gastronomía del cantón	60
Gráfico 16-3: Guía gastronómica para impulsar el turismo del cantón	61

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1: Guía gastronómica de la revista Condé Nast Traveler.....	7
Figura 2-1: Guía Repsol 2018.....	8
Figura 3-1: Guía Michelin de Gran Bretaña e Irlanda 2016	9
Figura 4-1: Costumbres gastronómicas de la Grecia clásica	10
Figura 5-1: Patrimonio gastronómico de América Latina	11
Figura 6-1: Piñas cuando tan solo era un caserío.....	14
Figura 7-1: La plaza del pueblo, punto de reunión de piñasienses	14
Figura 8-1: Municipalidad de Piñas en la antigüedad.....	15
Figura 9-1: Edificio actual del GADM de Piñas.....	16
Figura 10-1: División política del cantón Piñas.....	17
Figura 11-1: Pregón en celebración de los 75 años de cantonización de Piñas	18
Figura 12-1: Presentación artística por cantonización de Piñas.....	19
Figura 13-1: Busto de Haraldo Gallardo, autor del himno a Piñas	20
Figura 14-1: Obra “Ensueño” por Luis Moscoso Gallardo	21
Figura 15-1: Colibrí en su nido, Reserva ecológica Buenaventura.....	23
Figura 16-1: Cascada natural La Florida	24
Figura 17-1: Seco de gallina	25
Figura 18-1: Empanadas de verde	26
Figura 19-1: Tigrillo	27
Figura 20-1: Molloco	27
Figura 21-1: Repe	28
Figura 22-1: Bizcochuelo.....	29
Figura 1-2: Localización y Temporalización del cantón Piñas.....	34

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tipo etnográfico tuvo como objetivo dar a conocer la gastronomía del cantón Piñas, así mismo como las costumbres y tradiciones en la elaboración y preparación de los diferentes platos que caracterizan al cantón, con la finalidad de aumentar el turismo del mismo. Para realización del proyecto se utilizó principalmente el tipo de investigación no experimental, ya que se observaron los fenómenos tal y como acontecieron y no se intercedió en el desarrollo más bien se observó los acontecimientos y consecutivamente fueron analizados. Se utilizaron dos tipos de instrumentos para la recolección de información, de los cuales fueron encuestas y entrevistas, de los mismos que fueron aplicados a 86 habitantes y dueños de restaurantes de la localidad, de los cuales los resultados obtenidos fueron determinantes para conocer las preparaciones típicas que dan variedad a la gastronomía de la localidad y que son muy apetecibles por los turistas. Con la finalidad de la investigación se realizó una guía gastronómica que mostrara diversas imágenes acerca de los platos tradicionales, y además una especificación de ingredientes y elaboración de cada uno de ellos, de tal manera que los futuros turistas, tengan una especificación concreta de cada uno de los platos. La importancia de este proyecto es fomentar la cultura gastronómica del área, debido a que, existen personas que desconocen de la variedad de los platos típicos que existen en esta zona.

Palabras clave: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <COSTUMBRES Y TRADICIONES>, < TURISMO>, <PREPARACIONES TÍPICAS>, <GUIA GASTRONOMICA>, <PIÑAS (CANTÓN)>.

ABSTRACT

The current work of ethnographic type had like objective to give to know the gastronomy of Piñas canton, as well the customs and traditions in the elaboration and the preparation of the different dishes that characterize it, with the purpose of increasing the tourism of this. For the realization of the project, the type of non-experimental research was mainly used, observing the phenomena as the event and not interceded in the development, but the events were observed and analyzed consecutively. Two types of instruments were used for the collection of information, which were surveys and interviews, which were applied to 86 inhabitants and owners of restaurants in the town, which results were decisive for the knowledge of the typical preparations that the variety of the gastronomy the locality and that are very palatable by tourists. With the purpose of the investigation, a guide was made that showed a certain approach of the traditional dishes, and also a specific specification of each of the dishes. The benefit of this project creates improvements in the commercial field of the area, it is also important since there are people who do not know the variety of typical dishes that exist in this area.

Keywords: <TECHNOLOGIES AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <CUSTOMS AND TRADITIONS>, <TOURISM>, <TYPICAL PREPARATIONS>, <GASTRONOMIC GUIDE>, <PIÑAS (CANTÓN)>.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El cantón Piñas se encuentra ubicado en la parte alta de la provincia de El Oro, en las estribaciones occidentales de la Cadena Montañosa Andina. Su realidad geográfica le permite tener una gama de microclimas subtropicales y con una temperatura cálida. Dada la ubicación geográfica al encontrarse entre las regiones Sierra y Costa, existen una gran gama de productos que han permitido la obtención de varios platos típicos.

Su gastronomía ha ido evolucionando a lo largo de los años con el uso de nuevas técnicas e influencias nacionales e internacionales, ocasionando que la comida tradicional, que por costumbre y tradición se han realizado, se vaya desatendiendo. Además, dentro de los hogares, las amas de casa han perdido el hábito de cocinar este tipo de platos originales, que son un deleite al paladar, cuyas enseñanzas han sido trasferidas en décadas por sus ancestros. En la actualidad las familias prefieren consumir comidas elaboradas en los restaurantes de la localidad, los cuales se caracterizan por preparar cocina internacional.

Se considera que la falta de difusión de la comida típica piñasiense ha ocasionado que no exista a nivel nacional locales representativos que brinden dichos manjares. Si bien es cierto existen ciudades que ofrecen platos similares en nombre y sabor, pero al momento de elaborarlos son distintas técnicas e ingredientes inigualable a los que se preparan en dicha localidad.

Una de las oportunidades que tienen las personas a nivel local e internacional de descubrir la gastronomía de un lugar son las guías gastronómicas, puesto que en ellas se encuentra la información que permite descubrir los platos típicos o tradicionales del sector; su forma de preparación, sin dejar de lado su historia e ingredientes utilizados, datos que recogen la tradición y las formas antiguas de cocina.

JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo investigativo es de gran interés dentro del cantón Piñas puesto que se considera de vital importancia obtener información sobre la gastronomía ancestral, que por años ha venido empleándose en beneficio de los habitantes de este rincón oreño; con el propósito de difundirla a futuras generaciones.

El proyecto es factible de ser logrado ya que se cuenta con los recursos humanos, técnicos, logísticos y económicos para llevarlo a cabo. El producto final del trabajo de investigación, la Guía gastronómica del cantón Piñas, aumentará principalmente en los ciudadanos y turistas el interés en la gastronomía del cantón, brindando muestras del valor de esta cocina, dando a conocer los distintos manjares que se pueden elaborar, abriendo las puertas para que esta gastronomía típica trascienda no solo en el Ecuador, sino también en otros países. La difusión de la Guía Gastronómica ayudará a incrementar el turismo dentro del cantón, ya que las personas vendrán atraídas por los exquisitos platos típicos que en este lugar se preparan.

En tal virtud las personas beneficiadas con la investigación no sólo serán los ciudadanos del cantón Piñas sino también de todo el país ya que se presentará comida típica ancestral, que servirá como material bibliográfico para mantener y preservar nuestra cultura gastronómica.

OBJETIVOS

Objetivo General

Elaborar una guía gastronómica para la dinamización del turismo en el cantón Piñas, Provincia de El Oro, 2018

Objetivos Específicos

- Identificar la gastronomía ancestral y actual de la ciudad de Piñas, costumbres y tradiciones de sus habitantes.
- Definir los platos más representativos del cantón Piñas.
- Diseñar una guía gastronómica del cantón Piñas.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL – CONCEPTUAL

1.1. Marco teórico

1.1.1. *Etnografía*

Según (Arnal, Del Rincón, Latorre, 1992) la etnografía es el procedimiento más común para analizar y enfatizar las cuestiones representativas y expositivas de un ámbito sociocultural concreto, ha sido extensamente utilizada en los estudios de la antropología social y la educación, tanto que puede ser apreciada como uno de los métodos de estudio más relevantes dentro de la investigación.

Inclán (1992) señala que el enfoque etnográfico en educación tiene sus antecedentes en la antropología y la sociología. Considera que en México se han presentado dos variantes de investigación educativa: la antropológica y la etnográfica. La peculiaridad de la etnografía educativa es que busca indagar en los significados de las situaciones cotidianas que se presentan en las escuelas. Por tal motivo hace énfasis en el estudio de lo micro, en el análisis cualitativo y en la recuperación del sujeto. Para acercarse a la realidad empírica, los investigadores delimitan un universo de estudio, realizan observaciones por periodos prolongados que describen completa y detalladamente, y efectúan entrevistas estructuradas y no estructuradas. Estas técnicas de investigación, considera Inclán, se emplean simultáneamente, pero la observación directa es el medio privilegiado. Piña, Osorio, Juan Manuel. Consideraciones (Inclán, 1992 citado Piña, 2006: p. 7).

1.1.1.1 *Características de la Etnografía*

Entre los rasgos más característicos que cuenta la etnografía pueden distinguirse:

- Tiene un carácter fenomenológico o émico: con este tipo de investigación el investigador puede obtener un conocimiento interno de la vida social dado que supone describir e interpretar los fenómenos sociales desde la perspectiva de los participantes del contexto social. Es importante saber la distinción entre los términos émico, que se refiere a las diferencias que hay dentro de una misma cultura, y ético, que se refiere a la visión u orientación desde el exterior (Murillo & Martínez Garrido, 2010).
- Permanencia relativamente persistente por parte del etnógrafo en el grupo o escenario objeto de estudio por dos razones: para ganarse la aceptación y confianza de sus miembros y para aprender la cultura del grupo (Murillo & Martínez Garrido, 2010).
- Es holística y naturalista. Un estudio etnográfico recoge una visión global del ámbito social estudiado desde distintos puntos de vista: un punto de vista y una perspectiva (Murillo & Martínez Garrido, 2010).
- Tiene un carácter inductivo. Se basa en la experiencia y la exploración de primera mano sobre un escenario social, a través de la observación participante como principal estrategia para obtener información. A partir de aquí se van generando categorías conceptuales y se descubren regularidades y asociaciones entre los fenómenos observados que permiten establecer modelos, hipótesis y posibles teorías explicativas de la realidad objeto de estudio (Murillo & Martínez Garrido, 2010).
- Sigue un modelo cíclico, los procedimientos etnográficos tienden a superponerse y ocurrir simultáneamente. La información recolectada y las teorías emergentes se usan para reorientar la recolección de la nueva información. El trabajo de campo es la característica distintiva de la metodología etnográfica (Murillo & Martínez Garrido, 2010).

1.1.2. *Tipos de Etnografía*

En función de la unidad social que el etnógrafo investigue podemos hablar de cinco tipos de etnografías (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).

- Etnografías procesales. Describen diversos elementos de los procesos cuyo análisis puede ser, por un lado, funcional, si se explica cómo ciertas partes de la cultura o de los sistemas sociales se interrelacionan dentro de un determinado lapso y se ignoran los antecedentes históricos. Por otro, diacrónico, si se pretende explicar los sucesos como resultado de sucesos históricos (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Etnografía holística o clásica. Se enfoca en grupos amplios y sus resultados, al ser tan extensos suelen tener forma de libro (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Etnografía particularista. Es la aplicación de la metodología holística en grupos particulares o en una unidad social (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Etnografía de corte transversal. Se realizan estudios de un momento determinado de los grupos investigados (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Etnografía etnohistórica. Balance de la realidad cultural actual como producto de los sucesos del pasado (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).

Las cinco tipologías coinciden en:

- Abordar el objeto de estudio con miras a comprender e interpretar una realidad, que interactúa con un contexto más amplio (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Cumplir con la finalidad de producir conocimiento y planteamientos teóricos, más allá de la resolución de problemas prácticos (como lo podría hacer la investigación-acción, por ejemplo) (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Analizar e interpretar la información proveniente de un trabajo de campo (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).
- Utilizar datos (información verbal y no verbal) que consisten en experiencias textuales de los protagonistas del fenómeno, o de la observación realizada en el ambiente natural para comprender lo que hacen, dicen y piensan sus actores, además de cómo interpretan su mundo y lo que en él acontece (Boyle, 1994 citado en Murillo y Martínez, 2010).

Asimismo, sea cual sea el tipo de investigación etnográfica que se desarrolle, las principales dificultades de su realización es la inversión de tiempo que requiere la recolecta de datos, y el riesgo a que el etnógrafo manipule los datos recolectados al estar expuesto al ambiente y las personas.

1.1.3. *Guía Gastronómica*

Una guía es un libro de indicaciones, una lista de datos o información referente a una determinada materia, y en este caso que nos ocupa, esa información está relacionada con comida, restaurantes, regiones, países, etc. dirigido a todos los amantes de los viajes y de la gastronomía puedan hacer un buen uso de ellas (Vivanco, 2016).



Figura 1-1: Guía gastronómica de la revista Condé Nast Traveler

Fuente: <http://www.revistasari.es/conde-nast-traveler-presenta-la-guia-gastronomica-2016/>

La función de estas guías gastronómicas es más amplia que la de meramente informar, ya que también tienen como objetivo aportarnos las direcciones de establecimientos recomendados, aconsejarnos sobre los platos estrella de los restaurantes, ayudarnos a descubrir talentos emergentes del mundo de la cocina, acompañarnos en nuestros viajes e intentar orientar y educar a nuestro paladar, entre otros (Vivanco, 2016).

En la elaboración de estas guías participan diversos perfiles: desde críticos gastronómicos hasta agrupaciones de aficionados y amantes de la gastronomía, también inspectores anónimos que visitan los establecimientos y que, sin duda, es en ese anonimato donde reside la importancia de su valoración; periodistas, lectores de blogs, etc (Vivanco, 2016).

1.1.3.1. *Guías Gastronómicas más famosas*

Las guías gastronómicas son una gran ayuda para el comensal que viene de otros lugares, o si es que no se cuenta no suficiente tiempo para visitar algún lugar que resulta muy lejos. A continuación, se presenta una serie con las mejores guías gastronómicas del momento, a nivel internacional:

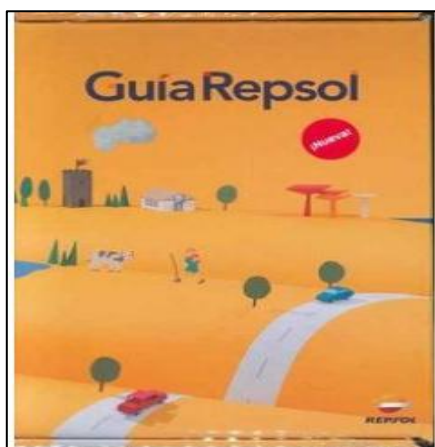


Figura 2-1: Guía Repsol 2018

Fuente: www.alibri.es/guia-repsol-2018 -2-vols

Guía Repsol (antigua Guía Campsa), es la más popular y goza de gran prestigio a nivel europeo. En esta guía se puede encontrar un listado completo de restaurantes además de un sinfín de mapas y rutas recomendadas para no perderse ningún lugar de interés durante el trayecto. También se puede encontrar en ella una selección de alojamientos y hasta un planificador de viaje que podrá ayudar a organizar todos los detalles de visitas próximas (Vivanco, 2016).

Guía Gourmetour, de gran tradición histórica, en ella intervienen profesionales de la crítica gastronómica e incluye los mejores restaurantes de nuestro país junto a una amplia lista de hoteles, tiendas, monumentos habilitados como restaurantes, etc (Vivanco, 2016).



Figura 3-1: Guía Michelin de Gran Bretaña e Irlanda 2016

Fuente: www.gastronomiaycia.republica.com/guia-michelin-de-gran-bretana-e-irlanda-2016/

Guía Michelin, sin duda una de las más conocidas y donde se recogen los hoteles y restaurantes más destacados, acompañados de la opinión y valoración de distintos profesionales del sector basados de una a tres estrellas (Vivanco, 2016).

1.1.4. Gastronomía

Gastronomía se refiere al arte culinario focalizando en sus vertientes de deleite y creatividad. Un gastrónomo es un experto creador culinario o un formado comensal con independencia del ámbito, doméstico o profesional, al que pertenezcan. Sin embargo, el concepto de restauración es más amplio. Se refiere a la actividad comercial consistente en la producción y servicio de comidas fuera del hogar. Mediante la restauración, la creación gastronómica se oferta al público en un marco empresarial en el que rigen objetivos, garantías y requisitos que complementan y van más allá del mero componente artístico (Montes , et al., 2009).

Esto nos demuestra que en la actualidad el conocimiento y práctica de la gastronomía con el aporte de la ciencia y la tecnología ha abierto nuevos caminos para su aprendizaje y aplicación en el ámbito corporativo.

1.1.4.1. *Historia de la Gastronomía*

La cocina no existe desde siempre, el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico, el hombre se convierte en cazador, pero no es, hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio astronómico (Lozano Leal, et al., 2007).

Según Martín Artacho y Lozano Leal, 2007, gracias al fuego el hombre caldea su hogar, da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún los conserva. Debido a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios.

Esto nos demuestra que con el cocinado de la carne la asimilación de las proteínas en el hombre era provechosa, por consiguiente, sus actividades cerebrales fueron desarrollándose a tal punto que mejoró su trabajo en el campo obteniendo mejores cosechas y por ende su proyección demográfica.

Con el devenir de los años los avances tecnológicos en el 4000 a.C., marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería, apareciendo los primeros platos cocinados, en los que se usan varias materias primas, siendo Egipto donde la cocina alcance un especial renombre. En esta época en Egipto, los alimentos fundamentales son los grandes y pequeños asados, el pescado, las tortas de harina, el pan, el vino y la cerveza (Lozano Leal, et al., 2007).



Figura 4-1: Costumbres gastronómicas de la Grecia clásica

Fuente: <http://www.amuraworld.com/179-gastronomia-y-en-el-mundo-antiguo>

Hacia el 1200 a.C., el esplendor es de los griegos, en la conocida Grecia clásica. Aparece un nuevo método de conservación, la salazón, destacando las factorías de Hispania y considerándose la cebada

hispánica la de mayor calidad. Es en la Grecia clásica donde conoceremos realmente la preparación y evolución de los alimentos incluso nombres de cocineros creadores de gran variedad de platos e inventor de la cocción al vapor. Apareciendo la figura de del crítico culinario. El cerdo era lo más asequible, mientras que aves, caza o cordero quedaba para clases acomodadas, siendo el pescado junto con el pan el alimento esencial de la población urbana (Lozano Leal, et al., 2007).

De esto se deduce que la historia de la gastronomía tiene correlación con la evolución del hombre, es el legado de nuestros antepasados transmitido de generación en generación. La dinámica en la elaboración de los diferentes platillos alimenticios con los ingredientes que había en ese momento es el resultado de una gastronomía ancestral que en la actualidad ha tomado auge en diferentes rincones de la patria y el mundo en general.

1.1.4.2. *Turismo gastronómico*

El impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendían una relación de las mejores posadas y restaurantes. Tales guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de gran apetito que se dedicaban a clasificar los restaurantes. El más famoso fue "Curnonsky" en Amberes, un restaurante dedicado exclusivamente a la cocina francesa (Díaz Salcedo & Pabón Méndez, 2015).



Figura 5-1: Patrimonio gastronómico de América Latina

Fuente: www.cegaho.wordpress.com/2013/07/03/retos-del-turismo-gastronomico-mundial-i/

Para Díaz Salcedo & Pabón Méndez, 2015: El turismo gastronómico en América Latina es el sector que está en pleno desarrollo; países como Perú, Chile, Argentina, México y Colombia representan una oferta realmente atractiva para el turista que les encanta el buen comer. Chefs peruanos como Gastón Acurio, de Astrid y Gastón, han actuado como embajadores de una cocina que se caracteriza por la variedad de sus productos e influencias, africana, japonesa, italiana o china, entre otras.

Por lo tanto, el Turismo Gastronómico es la oportunidad que tienen los pueblos para difundir las riquezas alimenticias de su entorno y mejorar la calidad de vida de sus habitantes, convirtiéndose en un sector de oportunidades y de crecimiento continuo; donde sobresale el patrimonio cultural que constituye un elemento diferenciador entre los productos turísticos que se ofertan dándole una característica especial.

En la actualidad la gastronomía típica de las diversas poblaciones es un importante atractivo para la inversión en turismo vacacional, de negocios, eventos, entre otros ya que el desplazamiento de personas a distintas latitudes invita a la degustación de los consabidos platos típicos y comidas criollas, lo que se convierte en una promoción de turismo gastronómico.

1.1.4.3. *Cultura gastronómica*

Según Dos Santos, 2006: A lo largo de la historia el papel de la alimentación en la vida del hombre fue cambiando y adquirió un nuevo significado. En principio el hombre buscaba alimentos sólo para satisfacer sus necesidades biológicas, luego esa búsqueda de alimentos se relacionó con elementos como el lujo, la religión, los festejos, las ofrendas, el *status* social, para finalizar en el placer y la satisfacción del ritual, este último influenciado por los franceses que hicieron de la comida un momento de placer e intensa interacción social.

Como el hábito culinario está asociado a determinados pueblos en particular, y muchos de ellos son considerados inequívocamente nacionales, se pugna frecuentemente con cuestiones relativas a la identidad. Según (Gordon, 2002) cada sociedad en particular posee su propia cultura, singular y coherente, culturas que no pueden ser juzgadas colocando una en oposición a otra.

La comida según las costumbres de los pueblos influye en el estilo de la comunidad, la familia y la personalidad; deja entrever el desarrollo histórico-cultural de la población a través del tiempo.

Con la implementación de los medios de transporte combinado con las nuevas tecnologías en la preservación de alimentos, la alimentación revolucionó la alimentación diaria. De acuerdo con (Hall, 2004) en el proceso de la globalización en que se vive las culturas nacionales donde se nace se constituyen en una de las principales fuentes de identidad cultural que son formadas y transformadas en el interior de la representación.

El hecho de que tantas personas de sociedades descriptas como extremadamente conservadoras estén dispuestas a probar comidas radicalmente diferentes a su cultura es una evidencia de que los comportamientos relativos a la comida pueden ser, al mismo tiempo, los más flexibles y los más arraigados de todos los hábitos. No obstante, la espantosa circulación global de comidas y la circulación paralela de personas plantean nuevas cuestiones sobre la comida y la etnicidad. Sería más fácil cambiar el sistema político de Rusia que hacer que abandonen el pan negro; China abandonaría el socialismo más fácilmente que el arroz. No obstante, la población de esos dos países muestra una extraordinaria disposición para experimentar nuevas comidas (Mintz, 2001).

Lo que demuestra el arraigo que existe en los pueblos en cuanto al uso y consumo de determinados alimentos que son el maná de sus habitantes desde primitivas civilizaciones. Sin embargo, los cambios están presentes y la comida tradicional ha resurgido con otros aditamentos que la hacen más exquisitas al paladar de habitantes y turistas.

1.1.5. *Origen del Cantón Piñas*

Piñas aparece en la historia como un conjunto de haciendas, de entre las cuales adquirió algunas el Bachiller Juan de Loayza, que aparece como el Primer fundador de Piñas allá por los años de 1815 a 1816, quien había sido enviado a principios del siglo XIX por el gobierno de España para que estudie las minas de Zaruma. Luego de recorrer el distrito Aurífero de Zaruma pasó su informe al Rey de España, haciendo hincapié en las grandes riquezas de éste Distrito. Una vez cumplida su comisión fundó una población precaria y se estableció definitivamente con su familia: dándole el nombre de Piñas, para perpetuar el nombre del pueblo en donde había nacido (Criollo Zumba, 2017).



Figura 6-1: Piñas cuando tan solo era un caserío

Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/01/Pi%C3%B1as_anta%C3%B1o0.png

La historia dice que el Bachiller Juan de Loayza fue oriundo del anejo *Las Piñas*, de la provincia de Cádiz, región de Andalucía en España; hay otra versión histórica, sobre el lugar natal del Bachiller Juan de Loayza, que supone que fue nativo de Piñas, de la misma España pequeña ciudad perteneciente a la Provincia de Pontevedra, en la Región de Galicia. Sin entrar a discutir cuál de las dos poblaciones españolas fue la cuna de Juan de Loayza, debemos concluir que: el fundador le dio el nombre de *Piñas* (Criollo Zumba, 2017).



Figura 7-1: La plaza del pueblo, punto de reunión de piñasienses

Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7d/Pi%C3%B1as_parque1.jpg

Por lo expuesto, existen vestigios que se encuentran desde el pie del cementerio antiguo como una base de guayacán encontrada en la parte norte del cementerio parroquial, con la siguiente inscripción 1775 – JVR y a través de este junto a una pequeña explanada, está el camino de herradura, una especie de plaza, que según los moradores fue la plaza principal de la población, donde posteriormente, se situó el primer cementerio al servicio de la comunidad.

1.1.5.1. *Historia del Cantón Piñas*

Piñas, también conocido como la “Orquídea de los Andes”, es un cantón perteneciente a la provincia de El Oro. Según Delfín Orellana, 1929, el origen de su nombre se debe a ciertos españoles que recorrieron el territorio y encontraron algunas minas de plata y por la pureza de la misma la denominaron plata de piña, y con el transcurso de los años sus moradores le adjudicaron dicho nombre que es su distintivo hasta la actualidad.

Piñas conforme lo señala Espinoza, 2006 en 1820, formaba parte de Zaruma, luego vuelve a su primitiva jurisdicción Paccha. El 21 de octubre de 1846, el barrio las Piñas es elevado a la categoría de Vice-parroquia, siempre dependiendo de la parroquia Paccha, luego de insistir en lo solicitado al Supremo Gobierno en 1845. En 1857 considera el concejo una propuesta del señor Francisco Toro para construir un camino por dicha vía. En 1862 solicitan al Concejo de Zaruma sea elevada a la categoría de parroquia. En enero 26 de 1867 se trata sobre la apertura de un nuevo camino a Santa Rosa que cruce por Moromoro. En 1862 Piñas es elevada a la categoría de parroquia civil con el nombre La Merced de Piñas, perteneciente al cantón Zaruma.

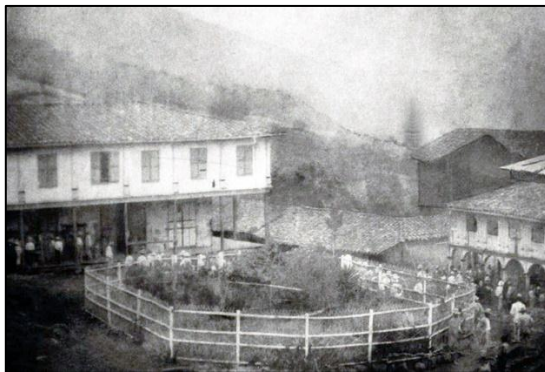


Figura 8-1: Municipalidad de Piñas en la antigüedad

Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/54/Pi%C3%B1as_anta%C3%B1o.jpg

Los habitantes de Piñas trabajaron fuertemente para lograr su cantonización, para que así la localidad fuese una ciudad libre e independiente. Sin embargo, los esfuerzos fueron en vano. En 1926 se iniciaron las gestiones para elevar a cantón la localidad de Piñas, el Dr. Juan María Loayza fue el encargado de suministrar al gobierno la documentación requerida (Valera, 2014).



Figura 9-1: Edificio actual del GADM de Piñas

Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/35/Pi%C3%B1as_municipio.jpg

En 1928 se solicitó a la asamblea nacional que tramitara la solicitud, pero solo se aprobaron dos sesiones, la tercera fue clausurada. La lucha continuó hasta que el 6 de noviembre de 1940 el congreso aprobó la elevación a cantón de Piñas, y el 8 de noviembre Carlos Alberto Arroyo del Río, presidente de Ecuador, firmó el documento de aprobación, y así Piñas pasó a ser el quinto cantón de El Oro (Valera, 2014).

1.1.5.2. *Ubicación Geográfica*

El cantón Piñas se encuentra ubicado en la parte alta de la provincia de El Oro, en las estribaciones occidentales de la cadena montañosa andina, específicamente en el Nudo de Guagrahuma (Hoya de Zaruma) al sureste de la cordillera de Chilla y Dumarí, desprendiéndose de ésta última los ramales de Chilchiles, en cuyas estribaciones se asienta la cabecera cantonal "Piñas". El territorio cantonal se halla ubicado propiamente en la antesala de la mencionada Hoya, como centinela en el umbral de la contrapuerta orográfica, que da acceso al centro del valle formado por los ríos Calera y Amarillo, custodiando ese cofre millonario de la fascinadora tentación del oro, que se esconden en bancos y playas ignoradas (Oro, 2011).

Desde la cordillera de Chilchiles que queda hacia el Norte de la ciudad, el territorio cantonal se desplaza hacia el occidente y suroeste, abarcando zonas montañosas y valles de clima subtropical (Oro, 2011).



Figura 10-1: División política del cantón Piñas

Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a8/Pi%C3%B1as_Parroquias.png

Los límites de la ciudad de Piñas son los siguientes: al norte con los Cantones Atahualpa y Santa Rosa, al sur con la provincia de Loja, al este con los cantones Portovelo y Zaruma, y al oeste con los cantones Balsas, Marcabelí y Arenillas. La superficie total es de 571.00 Km², la cabecera cantonal 105 Km², las parroquias rurales 466 Km², entre ellas: Saracay 102 Km², Moromoro 72 Km², San Roque 53 Km², Piedras 68 Km², La Bocana 94 Km² y Capiro 101 Km² (Oro, 2011).

El río Piñas es importante para el cantón, el cual nace desde la pequeña cordillera la Garganta de Piñas, engrosa su caudal por el lado izquierdo con las quebradas: Coronita y la Arada. Por el lado derecho recibe las aguas de las quebradas: Los Canutos y la Susaya. En cuanto a relieve se caracteriza por tener montañas altas, como las de Capiro, Balsas, Marcabelí y valles de producción abundante, como el de Piñas, Moromomo y San Roque. Tenemos la cordillera La Garganta de Piñas, Sanón, Chinchiles, El Almendro, Loma Larga (Orellana V. M., 2010).

1.1.5.3. *Clima*

Piñas es una ciudad encantadora, posee un clima generalmente templado-húmedo, abrigado y agradable para sus habitantes y quienes la visitan, aunque por las tardes, especialmente en época de verano, se presentan intensas neblinas que cubre todo el valle donde se está asentada la población.

La temperatura promedio es de 22°C, a distancias menores (entre 2Km) existen cambios de temperatura. En tal razón hay microclimas, por lo tanto, cambios de vegetación. Entre 12 Km., podemos observar unas tres clases de microclimas que van de lo frío a lo templado, humedad relativa entre el 75 y el 85%. Los inviernos son lluviosos, sus promedios anuales son inferiores a los 2.000mm. Las precipitaciones se presentan durante todo el año, el período de mayor pluviosidad es de diciembre a mayo y, los meses de menor precipitación son julio y agosto (Oro, 2011).

1.1.5.4. *Celebraciones Cantonales*

Fiestas de Cantonización.



Figura 11-1: Pregón en celebración de los 75 años de cantonización de Piñas

Fuente: http://blog.espol.edu.ec/giscacri/files/2015/11/15_pregon-3.jpg

Las fiestas que se celebran en Piñas, son especialmente de carácter religioso, este aspecto queda demostrado en la fe de un pueblo mayoritariamente católico, creyente de un ser superior Dios, dador de vida, del mundo y de todo lo que poseemos; estas fiestas son en honor a la Patrona de la ciudad La Virgen de la Merced y las distintas comunidades del cantón se unen a este festejo. Además, otras celebraciones cantonales son las fiestas cívicas, las mismas que son demostraciones de amor, del pueblo a su tierra natal. De igual manera se celebran fiestas de parroquialización de los barrios más importantes de Piñas (Ortiz de Lavanda, 2015).

Fiestas de Aniversario Cantonal.

Piñas fue elevado a la categoría de cantón definitivamente el 8 de noviembre de 1940, luego de una ardua lucha para lograr este caro anhelo, derivada principalmente por la oposición de Zaruma que no quería perder una de sus más ricas y progresistas parroquias, luego de 45 años de su primera cantonización como independencia realizada en el año 1895 y en la Asamblea Nacional llevada en Cuenca 1897, que debía aprobar su cantonización fue negada con la diferencia de dos votos en contra (Mendoza, 1968).



Figura 12-1: Presentación artística por cantonización de Piñas

Fuente: http://ame.gob.ec/ec/2017/10/20/pinas-invita-vivir-fiestas-cantonizacion/img_2508/

Un evento social – cultural de mayor jerarquía es la elección de reina de Piñas; el mismo que está acompañado por espectaculares shows artísticos, con grandes exponentes de la música nacionales y extranjeros. El 8 de noviembre se lleva a cabo el Desfile Cívico – Militar, con la participación de todas las instituciones públicas y privadas, luego la sesión solemne de aniversario. La celebración de aniversario cantonal, ha trascendido fuera de los linderos patrios ya que Piñas es visitada por muchos extranjeros principalmente peruanos y colombianos, quienes se encariñan y regresan al año siguiente (Mendoza, 1968).

1.1.5.5. *Tradiciones*

Los pueblos se distinguen especialmente por sus costumbres y tradiciones hecho que forma parte de su cultura y le da su propia identidad diferenciándolos de otras comunidades del país. Podemos decir que Piñas un sector de la patria ecuatoriana que ha sido cuna de muchos compatriotas, en su suelo se han asentado personas de otras localidades quienes se adaptaron a su costumbres y tradiciones, de igual forma aportaron con las propias, Esta fusión enriqueció la cultura de sus habitantes originarios y contribuyó a su desarrollo familiar, social y económico.

Entre las costumbres que muchas de ellas se derivan de las estrategias del comercio que tienen: celebraciones del Día de la Madre, del Padre, festejos por Navidad con sus respectivos pesebres, Año Nuevo, Semana Santa donde se construye el Calvario y se dramatiza con actores la Pasión y Muerte de Jesús en la Cruz. Este evento religioso tiene mucha relevancia entre sus habitantes por su colorido y fe católica, el mismo que se lo realiza en San Roque, parroquia rural de Piñas. Otra de sus tradiciones son las serenatas con destacados músicos de la localidad piñasense, los tradicionales bailes públicos con orquestas ecuatoriana y extranjeras, el desfile cívico, el show artístico Piñas canta a Piñas; el momento cívico que se lleva a cabo en el Balcón del Pueblo.

1.1.5.6. *Literatura y Poesía.*



Figura 13-1: Busto de Haraldo Gallardo, autor del himno a Piñas

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=t32yqySP6Rs>

El acervo cultural de Piñas está presente en muchos de sus hijos que han ocupado un sitio muy importante en la literatura y poesía, entre ellos citamos a los señores: Leovigildo Loayza Loayza, Haraldo Gallardo (autor del himno a Piñas), Cristóbal Gallardo, Ramírez, Cecilia Apolo de Loayza,

Lizardo Moscoso, Letty Gallardo de Moscoso, Edwin Figueroa, Bienvenido Gallardo, Albino Aguirre Tinoco (hijo adoptivo de Piñas); todos ellos ya fallecidos; contemporáneos: Laura Calderón. Luis Enrique Córdova, Vidal Torres, Silvio Romero, Glenda Gallardo de Roa, Manuel Zambrano, y muchos otros más, entre ellos destacados jóvenes que han hecho de las letras su pasatiempo favorito y han fomentado el amor a las letras.

1.1.5.7. *Arte Pictórico*

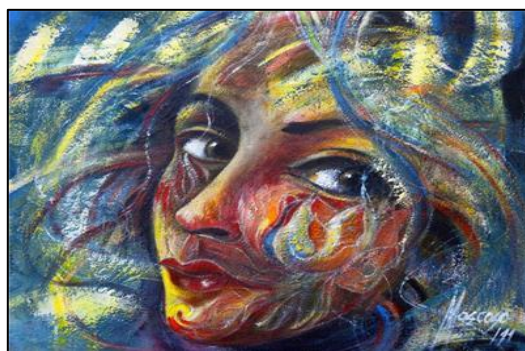


Figura 14-1: Obra “Ensueño” por Luis Moscoso Gallardo

Fuente: <https://www.latinamericanart.com/-d5ec-44de-ae8f-3a8da29259b7.jpg>

Piñas es una ciudad que hace gala del arte pictórico, con destacados exponentes cuyas obras son reconocidas a nivel nacional e internacional, entre los que mencionamos: Luis Moscoso Gallardo, Jaime Serrano, Juan Pablo Zambrano y Francisco Espinoza.

Estas expresiones artísticas constituyen un testimonio cultural de la simplicidad del ser humano, del piñasense que exterioriza sus sensaciones a través del lienzo, el mural, la madera.

1.1.5.8. *Producción y economía del Cantón Piñas*

Piñas es un cantón pujante, de hombres y mujeres valerosos-as, emprendedores-as que han logrado forjar su presente con proyección al futuro, en base al trabajo tesonero de su gente, muestra de ello es el desarrollo urbanístico de su ciudad, la expansión del comercio, el turismo que acoge a propios y extraños.

Su economía se sustenta en diversas actividades productivas entre las que citamos: agrícola, minera, pequeña industria, ganadería, avicultura, pecuaria y el comercio.

1.1.5.9. *La agricultura*

La gran riqueza de tierras que posee el Cantón Piñas, favorece la producción agrícola ya que un gran porcentaje de estas es apto para el cultivo, especialmente del café que por las condiciones climáticas del sector lo hace diferente al producido en otras áreas, pues deleita con su agradable aroma y sabor.

Además de este tipo de cultivo, existen otros que se dan en menor proporción, como la caña de azúcar de la cual producen la panela, granulado y aguardiente; productos de ciclo corto: fréjol, maní, soya, maíz, arroz, frutas, cítricos que son el sustento alimenticio de sus habitantes y también se expenden en las ferias semanales que organizan contribuyendo a la economía del hogar.

1.1.5.10. *La Ganadería*

La ganadería en el cantón Piñas constituye el centro principal de provisión de cárnicos en la provincia de El Oro y otras regiones del país. Siendo una actividad que se realiza en gran proporción, favorece el sustento diario de sus comunidades tanto por los alimentos que les prodiga y la comercialización de los mismos que son la base primordial de su economía.

Por lo expuesto se conoce que en Piñas se realiza cada año la feria agro-comercial ganadera con la participación de ganaderos cantonales de la provincia de El Oro. En estos eventos la ciudadanía y ganaderos a quienes se les informa de los diversos proyectos que el Ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca realiza en beneficio de la producción ganadera. Se exhibe el mejor ganado; los rodeos montubios son parte de la feria y, la presentación y degustación de los platos típicos forman parte del acto.

1.1.5.11. *Atractivos Turísticos*

En Piñas se puede hacer turismo, en especial en sus parroquias y en general en toda la zona alta de El Oro. En efecto hay diversas formas para que los visitantes lleguen, conozcan y disfruten de lo que ofrece la ciudad. Generalmente en cualquier temporada del año sea una etapa invernal o en verano los turistas pueden llegar a Piñas a pasar los fines de semana o unos días de vacaciones. Para ellos hay un buen montado sistema de transporte terrestre ya sea proveniente de la costa o que descienda de la serranía todos los días con turnos a escoger (Orellana, Aguilar, & Ramírez, 2011).



Figura 15-1: Colibrí en su nido, Reserva ecológica Buenaventura

Fuente: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0e/Jocotoco1002.png>

Entre los centros turísticos de alta connotación existe la reserva ecológica de Buenaventura que son 2 mil 500 hectáreas de selva virgen bajo la protección de la Fundación Jocotoco y del Gobierno Municipal, lugar donde existe una biodiversidad del ecosistema que despierta la atención y curiosidad especialmente de extranjeros que siempre visitan la zona donde son atendidos por expertos que explican en detalle la riqueza natural, incluyendo el Jardín de los Colibríes (Román, 2011).

También existen vestigios arqueológicos en San Jacinto, Curitejo, Piedra Blanca, El Carmen, Brasil, El Caucho, Tinajas y el viejo camino de herradura que conducía a Santa Rosa. Para el deleite, estudio e investigación de los visitantes existen los museos particulares del Lic. Rubén Torres, y del señor. César Torres. Otros atractivos turísticos son: El cerro Pata Grande y su Cruz, en su ascenso las

estaciones del Calvario, Mirador la Virgen de la Merced, Monumento al Arriero, urna de la Virgen del Cisne en Buenaventura, Monumento al Soldado Ecuatoriano, y las artesanías en Cerámica en San Roque y Palosolo (Orellana, Aguilar, & Ramírez, 2011).



Figura 16-1: Cascada natural La Florida

Fuente: https://www.ec.viajandox.com/uploads/Cascada%20natural%20la%20Florida_1.jpg

En la vía de ingreso a Piñas están ubicados los balnearios El Manantial, en el sitio Naranjos, Selva Alegre, en Platanillos, El Chorro Viringo, la Urna de Buenaventura en homenaje religioso a la Virgen del Cisne y al Divino Niño, la urna San José, en el sitio La Garganta, lugar neblinoso exclusivo de la zona alta de El Oro. También encontramos el centro turístico Las Bateas, las Cascadas de Saracay, Las Cascadas naturales de la Florida, en el sitio El Carmen (parroquia Piedras) y la Cascada La Bocana, en la Primavera; el cerro La Chuva; la Laguna Azul en Piñas Grande, El Paraíso, en Moromoro, Complejo Ecoturístico Tarapal en San Roque, el Museo y Orquideario de César Torres Álvarez, Galería Arqueológica y de arte autóctono del licenciado Rubén Torres. (Román, 2011).

Podemos observar que Piñas es un sector privilegiado tanto por su riqueza natural como por sus centros turísticos, que invitan a la recreación sana de sus pobladores y visitantes.

1.1.5.12. *Gastronomía del Cantón Piñas*

El cantón Piñas presenta una gastronomía de tipo urbana y rural que satisface los paladares más exigentes de su colectividad, turistas nacionales y extranjeros con una variedad de succulentos potajes tradicionales elaborados con productos originarios de la zona, que son el deleite del consumidor.

Existen restaurantes tanto en la zona céntrica como en la vereda de la vía principal que conduce a Machala y Loja. El turista puede solicitar y saborear guisos como:



Figura 17-1: Seco de gallina

Fuente: <https://www.eluniverso.com/fotos/115photo01.jpg>

Seco de Gallina Criolla, es un plato típico muy apetecido, cuyo ingrediente principal es la “Gallina Criolla”, un ave criada de forma natural en las zonas rurales de nuestro cantón y alimentada principalmente con maíz. Su sabor único e inigualable acompaña los almuerzos o cenas de las familias piñasenses. La receta es de fácil preparación, aunque la cocción tarda un poco, es por ello que se recomienda prepararlo con anticipación (Piñas, 2015).

Rompope Casero, es una de las delicias que podemos disfrutar en toda temporada, es un aperitivo dulce, sabroso, que lo podemos compartir en un ambiente festivo de las celebraciones en familia y entre amigos. Aunque cada familia tiene sus propias recetas casi secretas, hay una base igualitaria para el rompope (Piñas, 2015).

Arroz Moro es muy común en la comunidad piñasiense, su nombre se debe al color que toma la preparación al fusionarse el arroz con el agua de los fréjoles. A continuación, le presentamos la receta e invitamos a prepararla (Piñas, 2015).

Come y Bebe, la deliciosa y jugosa ensalada de frutas piñasiense, se la conoce como “COME Y BEBE”, como su nombre mismo lo indica, se trata de comer y beber, ésta nutritiva, refrescante y tradicional receta es muy fácil de preparar y los ingredientes se consiguen fácilmente. Se dice que antiguamente, el COME Y BEBE se preparaba en las escuelas como actividades de integración, en la que los estudiantes llevaban frutas de temporada e implementos de cocina para la elaboración de la misma (Peñarreta, 2017).

Pan de Casa, Piñas comenzó la tradición en la parte alta de la Provincia, del llamado “pan de casa”; que se hizo tradición y hoy tiene mucho prestigio, porque a este se han incrementado otras variedades, como los moldes o pan de cajetilla, las cemas, tostadas, roscas, enrollados, empanadas y palanquetas. Junto a estos se elaboran dulces, cocadas, suspiros, pastelillos, roscones y bizcochuelos (Peñarreta, 2017).



Figura 18-1: Empanadas de verde

Fuente: <http://www.tqma.com.ec/images/3166.jpg>

Empanadas de verde, se cocina el plátano y se muele hasta conseguir una masa manejable, luego se lo extiende sobre una superficie plana se coloca un poco de queso en el centro o si prefiere lo puede hacer con carne molida en lugar de queso y se forma la empanada, para freír se necesita que el aceite esté bien caliente, se sirve con café caliente, un lugar donde usted lo puede degustar, en las mañanas, es en el mercado municipal (Peñarreta, 2017).



Figura 19-1: Tigrillo

Fuente: https://img-global.cpcdn.com/recipes_184911_v1430198765_receta/photo.jpg

Tigrillo, exquisito plato típico preparado con plátano cocido y molido que se lo mezcla con huevo y queso, se lo sirve caliente acompañado de café filtrado, por lo general éste preparado se consume en el desayuno o en el café de la tarde (Orquidea, 2007).

Arroz Mestizo, Se procede a cocinar el arroz sin sal y se separa en dos porciones, luego se prepara una salsa de maní molido condimentada y con la misma se mezcla una de las porciones de arroz sin sal, para servir se coloca una porción de arroz sin sal y otra porción de arroz amarillo, se sirve con café caliente (Orquidea, 2007).



Figura 20-1: Molloco

Fuente: <http://blog.espol.edu.ec/banane-fourrees-recette-3.jpg>

El Molloco, este plato es muy apetecido por pobres y ricos, se lo prepara con plátano cocinado machacado, mezclado con maní molido y sal, se acompaña con huevo frito o queso y una taza de café caliente, este alimento se consume en el desayuno (Orquidea, 2007).



Figura 21-1: Repe

Fuente: <http://blog.espol.edu.ec/jmblacio/files/2012/10/repe.jpg>

Repe, Es una sopa hecha de guineo verde, papa, leche y queso, cuando el guineo y la papa están suaves se procede a batir bien hasta obtener una deliciosa crema, para finalizar se le agrega culantro picado. De esta forma también se prepara la sopa de arveja con guineo, se agregan todos los ingredientes anteriores y adicionalmente un poco de arveja cocida (Orquidea, 2007).

El café. El aromático café de altura preparado en filtro o en tintura es acompañante inseparable principalmente de desayunos y meriendas en las familias piñasienses, muy apetecido por los turistas nacionales y extranjeros que nos visitan (Universidad de Machala, Esc. Informática, 2013). El café de altura tiene, tipo arábico tiene un exquisito sabor y aroma, si a esto se agrega el punto correcto del tostado, su calidad es inigualable.

Pan de cajetilla, engrasar y enharinar el molde (suele utilizarse las latas de sardina). En un recipiente hondo colocamos la mantequilla, huevos, azúcar, levadura, royal, vainilla y leche, mezclar muy bien hasta que todos los ingredientes se integren completamente. Luego se agrega 26 la harina, mezclar hasta conseguir una masa homogénea y libre de grumos. Verter en el molde engrasado la masa obtenida, colocar dentro del horno precalentado y dejarlo allí durante 30 minutos aproximadamente. Retirarlo del horno, dejarlo enfriar a temperatura ambiente y servirlo (Municipal, Piñas G.A.D, 2015).



Figura 22-1: Bizcochuelo

Fuente: <https://mujerconsalud.com/2017/05/Receta-de-bizcocho.jpg>

Bizcochuelos, es una receta tradicional muy fácil de preparar. Colocar en recipiente hondo las claras de los huevos y con batidora dejarlos a punto de nieve, agregar poco a poco el azúcar y continuar batiendo, una vez que se haya mezclado completamente, añadir una a una las yemas de huevo sin dejar de batir. Diluir la royal en el jugo de naranja. Luego agregar poco a poco la harina y el jugo de naranja, añadir la esencia de vainilla y mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Colocar la mezcla en los moldes y hornear a temperatura moderada durante 30 o 40 minutos. Retirar del horno, dejar para servir acompañado de una rodaja de queso, una taza de café colado, leche o chocolate (Municipal, Piñas G.A.D, 2015).

1.2. Marco Conceptual

Sociocultural: hace referencia a cualquier proceso o fenómeno relacionado con los aspectos sociales y culturales de una comunidad o sociedad (Bembibre, 2009).

Holístico: la consideración de que el todo es algo más que la suma de sus partes (De Gortari, 2000).

Crítico gastronómico: un crítico gastronómico es aquel periodista especialista en vino y gastronomía, que saborea platos, prueba vinos, y determina el servicio y el entorno, además de describir los hechos, los elementos y agregar valoraciones propias (Matínez Polo, 2014).

Restauración: actividad en donde se sirve comida y bebida en un establecimiento (McGraw-Hill Companies, 2001).

Gourmet: persona que gusta de comer y beber bien (McGraw-Hill Companies, 2001).

Patrimonio cultural: el patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (Conferencia Mundial de la UNESCO sobre el patrimonio cultural, 1982; citado en García Cuetos, 2012).

Estatus social: estatus social es la posición social que una persona ocupa en la sociedad o en un grupo social de personas (Docente UNIVÍA, 2014).

Identidad: hecho de ser una persona o cosa precisamente la que se busca o supone (McGraw-Hill Companies, 2001).

Pictórico: perteneciente o relativo a la pintura (McGraw-Hill Companies, 2001).

Prodigar: disipar, gastar con exceso una cosa. Dar con profusión y abundancia (McGraw-Hill Companies, 2001).

Potaje: Caldo de olla u otro guisado. Por antonomasia, guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes (McGraw-Hill Companies, 2001).

1.3. Marco Legal

1.3.1. *Constitución de la República del Ecuador*

El desarrollo del presente trabajo se sustenta en lo que estipula la Constitución de la República del Ecuador en su Art. 21.- que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

1.3.2. *Plan Nacional del Buen Vivir*

De igual manera en el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017) en su objetivo 5 manifiesta: convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

1.3.3. *Ley de Turismo*

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

herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano.

Esto implica que el Estado Ecuatoriano está en la obligación de fomentar el turismo como parte del acervo cultural de los pueblos en todos sus campos, especialmente en lo que gastronomía se refiere dejando entrever la identidad propia de cada población según sus costumbres y tradiciones que son un referente de la riqueza gastronómica de nuestro país hacia otras latitudes del mundo.

CAPÍTULO II

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1. Localización

La actual investigación se desarrolló en cantón Piñas, provincia de El Oro, ubicada en la región sur de Ecuador.

2.2. Temporalización

El presente trabajo de titulación se dio por el lapso de aproximadamente 6 meses, tiempo en el cual se recolectó la información necesaria en el aspecto teórico que justifique la pertinencia de un estudio que permita robustecer las costumbres gastronómicas del cantón Piñas, para posteriormente evidenciar las tradiciones gastronómicas.

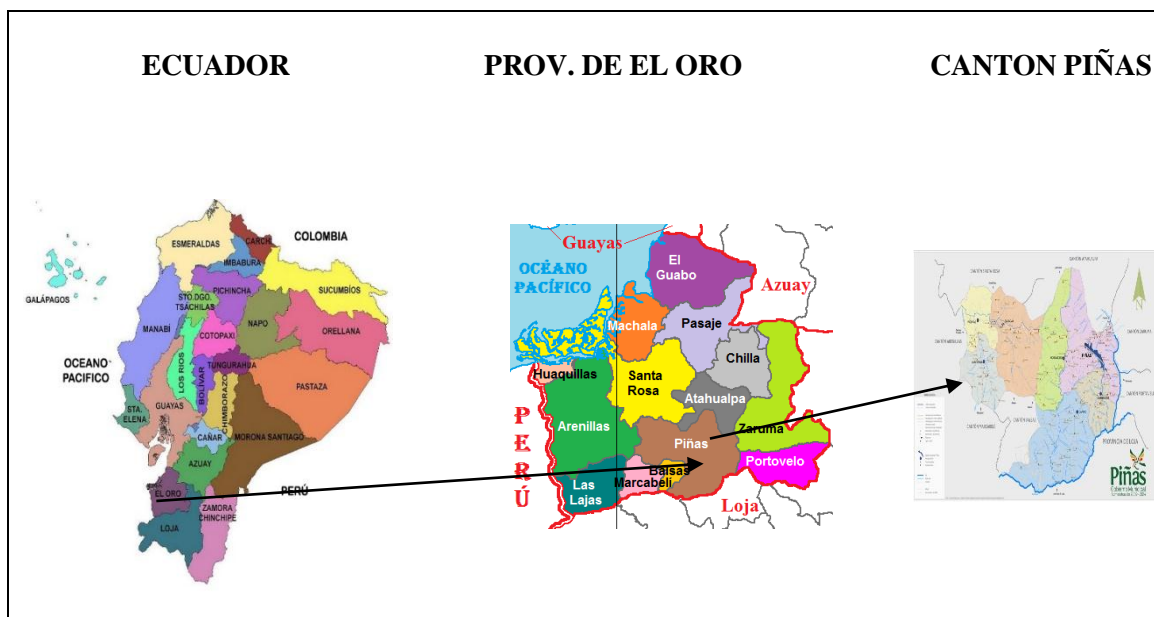


Figura 1-2: Localización y Temporalización del cantón Piñas

Fuente: https://www.google.com.ec/search?biw=1600&bih_QalmqCQBA&q=mapa+del+canton+pi%C3%B1as&oq=mapa+del+cant

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

2.3. Variables

2.3.1. Identificación

- **Variable independiente:** Guía gastronómica
- **Variable dependiente:** Dinamización del turismo

2.3.2. Descripción de las Variables

- **Guía gastronómica:**

Desde la antigüedad la cocina tradicional ha ido evolucionando para el deleite de las personas que visitan las diferentes ciudades de nuestro país, a tal punto que ha sido necesario para la presentación de los diversos platos típicos que se elaboran, se utilice como herramienta informativa una guía gastronómica que oriente a los individuos a degustar las exquisiteces tradicionales que se preparan en una determinada región.

El principio básico de la realización de una guía es que ésta ha de servir para conducir al que la utiliza, por el camino de la búsqueda de un criterio acertado en la elección del servicio o destino que se desee. Por tanto, hemos de deducir que el colectivo más importante estará formado por los que consultan la publicación, que tratan de formar su criterio para el disfrute del destino gastronómico más acertado (Zarauz, 2006).

- **Dinamización del Turismo:**

La puesta en valor de un bien patrimonial, se dirige a la conservación y adecuación para su uso y disfrute de lugareños y turistas. Por ello la adecuación de los espacios es fundamental, destacando la señalización y creación de recorridos por el bien en cuestión, su difusión, así como el acondicionamiento de su entorno para su accesibilidad. La importancia en la dinamización de esos espacios es piedra angular para la vertebración de un turismo rural de calidad, sostenible en el tiempo y capaz de generar modelos de emprendimiento efectivo (Manzano, 2016).

Consiste en la elaboración de un plan gastronómico que tiene como objetivo desarrollar el turismo en determinado sector o región que contribuyan a su desarrollo socioeconómico, conservando su patrimonio cultural. Para lograr este propósito, es necesario desplazarse a la zona objeto del proyecto que permita determinar los requerimientos propios de cada ayuntamiento con los que se trabajará. De igual forma precisar las estrategias aplicables a la recuperación del turismo que se ajuste a las necesidades del proyecto.

2.3.3. Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de las variables

VARIABLES	CATEGORÍA ESCALA	INDICADOR
Guía gastronómica	<ul style="list-style-type: none">• Gastronomía• Lugar o punto de interés	<ul style="list-style-type: none">• Platos típicos• Recetas• Historia• Establecimientos• Atractivos turísticos• Cultura e historia
Dinamización del Turismo	<ul style="list-style-type: none">• Oferta y demanda• Establecimientos de comida típica	<ul style="list-style-type: none">• Frecuencia de consumo• Sitios más frecuentados• Descripción de platos principales o más característicos

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

2.4. Diseño y tipo de investigación

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se utilizaron los siguientes métodos de investigación:

Investigación descriptiva. – Este tipo de investigación se realiza en el tratamiento de un problema, y pueden establecerse relaciones o vínculos entre los elementos que se ponen en juego. Los trabajos descriptivos realizan diagnósticos respecto de algún tema en particular (Ackerman & Com, 2013, pp. 38-39).

A través de este método se pudo conocer cómo se desarrollan las actividades gastronómicas en el cantón Piñas, utilizando técnicas de investigación bibliográficas y de campo, en las cuales se describió los procesos según el objetivo propuesto.

Investigación exploratoria. – Es el tipo de investigación que pretende dar una visión general para aproximarnos a nuestro objeto. Estas investigaciones suelen plantearse cuando no hay trabajos que antecedan al nuestro, por lo que el tema o el objeto de investigación resulta una novedad, en sí mismo o por el abordaje al que se somete, y no hay mucha información disponible sobre la que apoyarse (Ackerman & Com, 2013, pp. 38-39).

Con la aplicación de esta técnica se puede profundizar sobre un tema de conocimiento general que conlleve al planteamiento de futuras investigaciones y escrudiñar el arte tradicional culinario del cantón para familiarizarnos en la preparación de los alimentos que se producen en la zona.

Investigación no experimental. – Es la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de estudios donde no hacemos variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables (Hernández Sampieri, et al., 2010).

Este tipo de investigación ha permitido observar cómo se han presentado los procesos sin intervenir en su desarrollo.

Investigación de Corte Transversal. – Es la investigación donde se realizan estudios en un momento determinado de los grupos que se investigan y no procesos interaccionales o procesos a través del tiempo (Hernández Sampieri, et al., 2010).

Durante esta investigación realizada en un periodo de tiempo se recolecto toda la información necesaria, para su posterior tabulación, discusión y presentación de los resultados finales.

Métodos y técnicas

Los métodos técnicos aplicados a esta investigación fueron:

Método teórico. – Permiten descubrir en el objeto de investigación las relaciones esenciales y las cualidades fundamentales, no detectables de manera senso-perceptual. Por ello se apoya básicamente en los procesos de abstracción, análisis, síntesis, inducción y deducción (Martínez Perez & Rodríguez, 2012).

Para el desarrollo de esta investigación se utilizó el método teórico con la finalidad de generar un documento real sobre el tema de estudio.

Método empírico. - Los métodos de investigación empírica con llevan toda una serie de procedimientos prácticos con el objeto y los medios de investigación que permiten revelar las características fundamentales y relaciones esenciales del objeto; que son accesibles a la contemplación sensorial (Jesús, 2010).

Permite a través de la observación determinar las relaciones causa-efecto; conocer las falencias que subsisten en el sector y tener un conocimiento solido del asunto que se investiga.

En la presente investigación se utilizaron los siguientes instrumentos:

Entrevista. - Una entrevista es una conversación entre un entrevistador y un entrevistado (que puede estar solo o acompañado) y que tiene como objeto la búsqueda en común de la adecuación entre el perfil del puesto y el perfil del candidato (Puchol Moreno, 2002).

El instrumento en mención estuvo orientado a un grupo determinado de moradores de esta localidad con la finalidad de interactuar y conocer el desarrollo de la gastronomía tradicional que se ofrece a turistas y habitantes.

Encuestas. – La encuesta es un instrumento de la investigación que consiste en obtener información de las personas encuestadas, mediante el uso de cuestionarios diseñados en forma previa para la obtención de información específica (Thompson, 2010).

A través de esta encuesta se pretende identificar el tipo de gastronomía que aún se oferta en el cantón Piñas. De igual manera potenciar este arte culinario para mayor atracción turística y progreso socio-económico de sus habitantes.

2.5. *Grupo de estudio*

El cantón Piñas cuenta con una población de 23000 habitantes según los datos registrados por el censo de población y vivienda del INEC en el 2010.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron los dueños de los principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales del cantón Piñas, además un grupo de personas entre 65 años y 69 años, quienes colaboraron para determinar la comida típica y tradicional del cantón.

Por lo tanto, la recolección de datos es extremadamente importante, es por esto que se determinó el tamaño de la muestra para obtener una información válida y confiable, a continuación, se aplicó la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra.

Dónde:

- N = Tamaño de la muestra
- Z= 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

Primer grupo de la muestra

Personas entre 65 y 69 años.

Tabla 2-2: Segmentación por edades

Población del cantón Piñas por edad	Hombre	Mujer	Total
65	98	104	202
66	82	62	144
67	55	60	115
68	53	48	101
69	36	34	70
Población total de la muestra	324	308	632

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

Tabla 3-2: Distribución de encuestas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas entre 65 y 69 años	632	Encuestas	66

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{632 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (632 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{632 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 631 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{115.27}{1.57 + 0.18}$$

$$n = \frac{115.27}{1.75}$$

$$n = 66 \text{ Encuestas}$$

Segundo grupo de muestra

Principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales del cantón Piñas.

Tabla 4-2: Distribución de entrevistas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Principales restaurantes	27	Entrevistas	20

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{27 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (27 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{27 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 26 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{4.92}{0.065 + 0.182}$$

$$n = \frac{4.92}{0.247}$$

$$n = 20 \text{ Entrevistas}$$

2.6. Diagrama de procesos

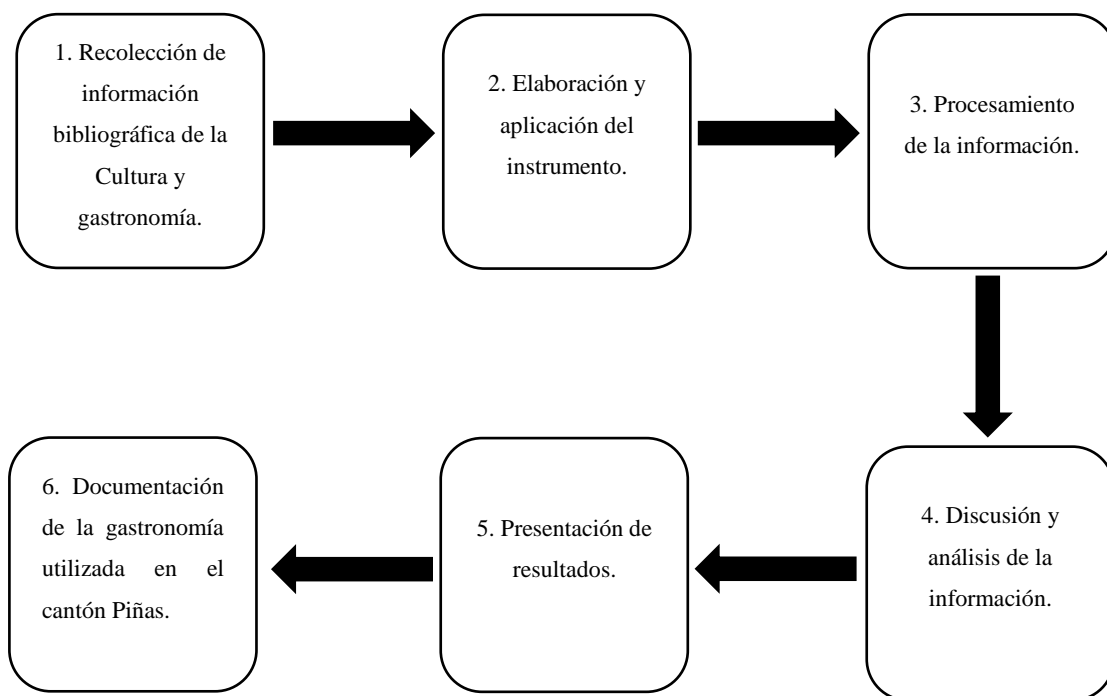


Gráfico 1-2: Diagrama de Procesos

Elaborado por: Rogel Gustavo. (2018)

2.7. Descripción de Procedimientos

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación, se describe a continuación los recursos que se aplicaron en la recolección de la información, el procesamiento así como el análisis de resultados de acuerdo a los objetivos específicos planteados.

1. Recolección de información bibliográfica de la Cultura y gastronomía.

Con la finalidad de obtener información de la cultura gastronómica del cantón Piñas, se hizo la respectiva revisión de textos tanto digitales como impresos. También las fotografías, grabación de video, observación e investigación.

Con los datos recolectados se especificarán las características propias de las preparaciones que tradicionalmente son parte de la cultura gastronómica de este concurrido sector.

2. Elaboración y aplicación del instrumento.

En esta fase se aplicó una entrevista y un cuestionario previamente elaborados con la finalidad de recabar información directa tanto de sus habitantes como de los dueños de restaurantes, hoteles, paraderos, de mayor aceptación para los nativos y turistas que visitan el cantón utilizando los siguientes instrumentos: una entrevista (Anexo N°2) y una encuesta (Anexo N°1) considerando siempre su entorno y el proceso que está en observación.

3. Procesamiento de la información.

Durante este proceso se clasificó y codificó la información obtenida según los instrumentos aplicados de acuerdo a los objetivos planteados. En este sistema de procesamiento se utilizó la estadística descriptiva y el programa Microsoft Office Excel que nos permitió crear tablas y gráficos estadísticos, con el propósito de realizar un análisis comprensible de los datos obtenidos.

4. Discusión y análisis de la información.

Durante este proceso se realizó la revisión crítica de la información recabada, es decir limpieza de aquella información defectuosa, incompleta, no pertinente entre otras. Luego se procedió al ordenamiento y sistematización de la misma con su respectiva tabulación y cálculo mediante gráficos que permitieron conocer la realidad gastronómica tradicional del cantón Piñas.

5. Presentación de resultados.

Concluida las etapas anteriores y acorde con los resultados obtenidos en la entrevista y el cuestionario estructurados por 7 preguntas cerradas y cada una enfocadas en los aspectos relevantes a analizar. Se contabilizó y codificó la información presentada en los cuadros, gráficos y tablas con su respectiva interpretación.

6. Documentación de la gastronomía utilizada en el cantón Piñas.

La documentación que tradicionalmente es utilizada en el cantón Piñas, se remite a recetarios que aún conservan habitantes del sector, información que se obtuvo mediante las guías de la entrevista y cuestionario destinadas a personas de edad adulta quienes aún conservan ese acervo cultural. Con sus aportaciones permitieron recolectar recetas de los platos ancestrales y parte de su historia. También se recurrió a datos bibliográficos obtenidos de internet y textos que facilitaron la investigación.

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de encuestas aplicadas al grupo muestral

1. Edad

Tabla 1-3: Edad del encuestado

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
65	34	51,52
66	3	4,55
67	2	3,03
68	6	9,09
69	21	31,82
Total	66	100,00

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

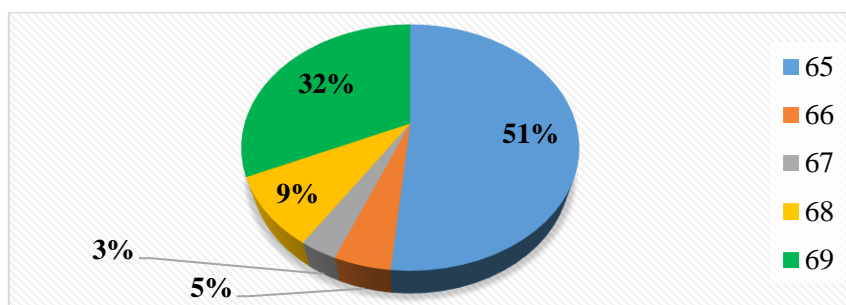


Gráfico 1-3: Edad del Encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

De acuerdo a la edad de habitantes encuestados del cantón Piñas, 34 personas (65 años) representan el 51,52%, mientras 21 (69 años) el 31,82%; 6 (68 años) 9,09%, 3 (66 años) 4,55% y 2 (67 años) 3,03%.

Esto demuestra que la edad generacional de los encuestados fluctúa en su mayoría por los 65 años en relación a los otros encuestados.

2. Género

Tabla 2-3: Género del encuestado

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Masculino	43	65,15
Femenino	23	34,85
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

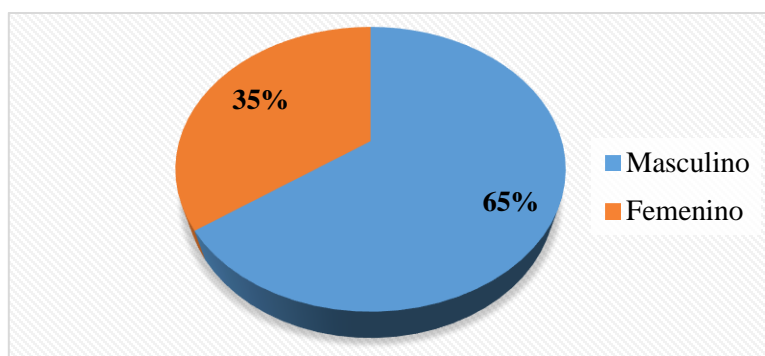


Gráfico 2-3: Género del encuestado

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Con relación al género de las personas inmersas en la investigación, 43 habitantes pertenecen al género masculino con un 65,15% y 23 al género femenino que representan el 34,85%.

Está muy claro que la mayoría de encuestados durante el trabajo de investigación corresponden al sexo masculino.

3. ¿Cuáles eran las comidas típicas ancestrales que se preparaban con mayor frecuencia en los hogares piñasienses?

Tabla 3-3: Platos que se preparaban con frecuencia

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Molloco	35	22,73
Tigrillo	34	22,08
Come y bebe	12	7,79
Repe	39	25,32
Otros	34	22,08
Total	154	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

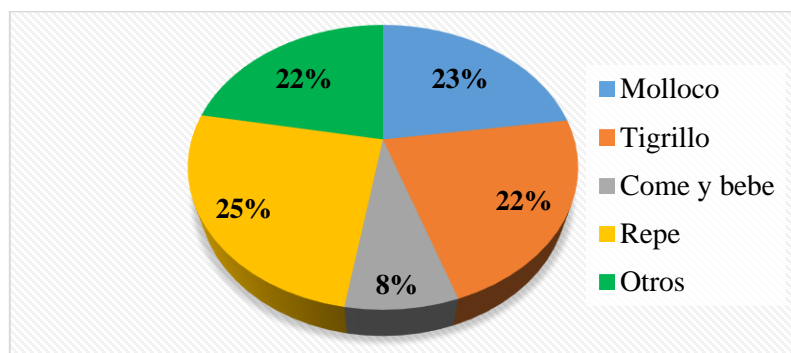


Gráfico 3-3: Platos que se preparaban con frecuencia

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

De acuerdo a la información obtenida de los habitantes del sector sobre los platos típicos ancestrales que se preparaban con frecuencia se tiene que: 39 (25,32%) indican el repe, 35 (22,73%) molloco, 34 (22,08%) tigrillo y otros; mientras 12 (7,79%) come y bebe.

Se evidencia que la comida de mayor preferencia desde épocas ancestrales es el repe porque el producto principal en su alimentación ha sido fundamentalmente el guineo verde.

4. ¿De los mencionados platos típicos, cuáles cree usted qué continúan preparándose en la actualidad?

Tabla 4-3: Platos que se preparan con frecuencia

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Molloco	33	25,00
Tigrillo	48	36,36
Come y bebe	5	3,79
Repe	26	19,70
Otros	20	15,15
Total	132	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

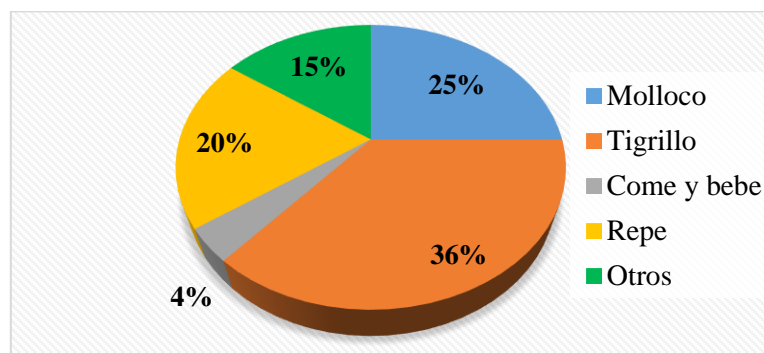


Gráfico 4-3: Platos que se preparan con frecuencia

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Con respecto a los platos típicos que aún se preparan en los hogares piñasienses, 48(36,36%) tigrillo, 33(25,00%) molloco, 26(19,70%) repe, 20(15,15%) otros y 5(3,79%) come y bebe.

De lo expuesto se deduce que las familias piñasienses preparan en su mayoría los platos típicos enunciados a excepción del come y bebe que se ha ido perdiendo su tradición por la escasez y costo de los productos.

5. ¿Usted está al tanto de cuáles son las recetas de los platos mencionados?

Tabla 5-3: Recetas de los platos típicos

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	41	62,12
No	25	37,88
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

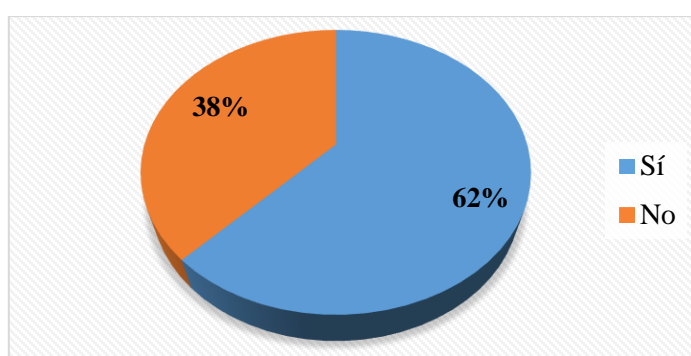


Gráfico 5-3: Recetas de los platos típicos

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Según los encuestados 41(62,12%), indican conocer los ingredientes y preparación de los platos que se creaban antiguamente, en cambio 25(37,88%) desconocen las recetas que se utilizan en la elaboración de estos alimentos.

De la información obtenida deducimos que un gran porcentaje de moradores del cantón Piñas saben elaborar este tipo de alimentos que se ha transmitido de generación en generación valiéndose los recursos naturales que se cultivan en la zona.

6. ¿Conoce usted los nutrientes que aportan cada una de las preparaciones?

Tabla 6-3: Nutrientes que aportan las preparaciones

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	10	15,15
No	56	84,85
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

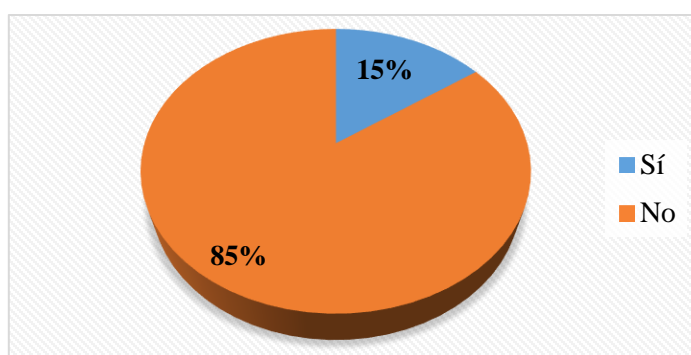


Gráfico 6-3: Nutrientes que aportan las preparaciones

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

De las 66 personas encuestadas, 56(84,85%) manifiestan desconocer los nutrientes que proporcionan estos platos típicos y 10(15,15%) afirman conocer el aporte que estos generan al cuerpo humano.

Lo señalado nos demuestra que los pobladores de la zona ignoran en su mayoría la calidad de nutrientes que tienen los productos de consumo habitual y los han venido preparando por costumbre familiar; por lo tanto, considero que debe informárseles al respecto para que conozcan los beneficios que estos proporcionan.

7. ¿Considera usted que se han generado cambios en la gastronomía tradicional del Cantón?

Tabla 7-3: Cambios en la gastronomía tradicional del cantón

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	48	72,73
No	18	27,27
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

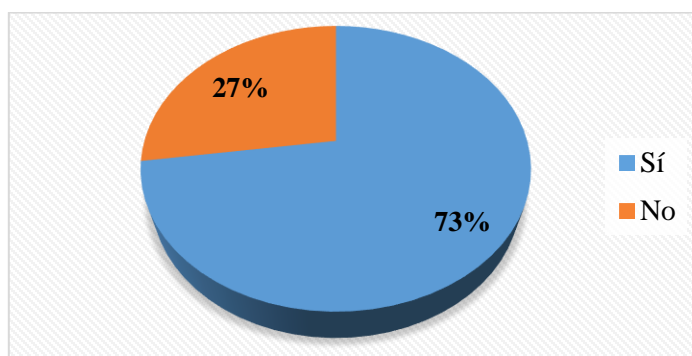


Gráfico 7-3: Cambios en la gastronomía tradicional del cantón

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Respecto a si se han generado cambios en la gastronomía del cantón de los encuestados que Sí 48 (72,73%) y 18 (27,27%) que No.

Los resultados de la encuesta reflejan en un alto porcentaje los cambios generados en la cultura gastronómica, indicando que actualmente se aplican tecnicismos que contrarrestan la forma de preparación ancestral ya que actualmente utilizan otros ingredientes que reemplaza el sabor y presentación del producto.

8. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional es parte del desarrollo turístico del Cantón?

Tabla 8-3: Gastronomía del cantón es parte del desarrollo turístico

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	63	95,45
No	3	4,55
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

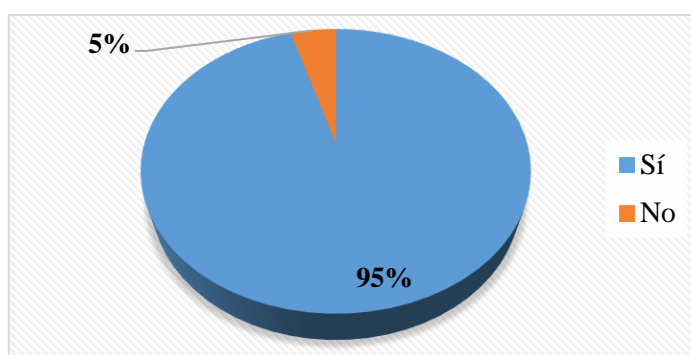


Gráfico 8-3: Gastronomía del cantón es parte del desarrollo turístico

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Con los resultados obtenidos relativo a si la gastronomía tradicional es parte del desarrollo turístico del Cantón, 63 (95,45%) de los encuestados reconocieron que su gastronomía permite una mayor afluencia turística y 3(4,55%) indicaron que No.

Se colige que en los pueblos donde aún se mantiene la gastronomía tradicional es visitada por personas de otras ciudades que gustan este tipo de preparaciones; ayudando de esta forma al desarrollo socio-económico de los habitantes y mejor calidad de vida.

9. ¿Considera usted que la elaboración de una guía dinamizará el turismo del Cantón y dará mayor afluencia turística?

Tabla 9-3: Elaboración de guía gastronómica para fomentar el turismo

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	66	100,00
No	0	0,00
Total	66	100

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

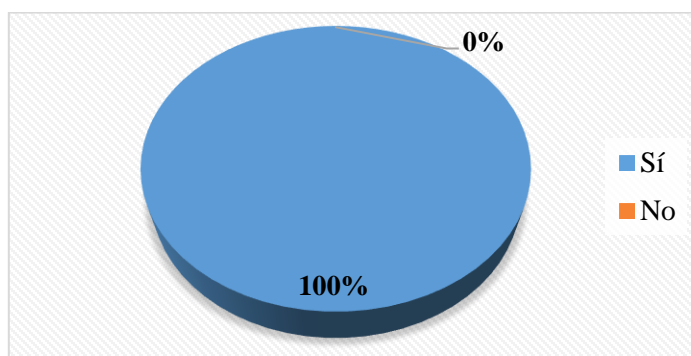


Gráfico 9-3: Elaboración de guía gastronómica para fomentar el turismo

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Por los resultados alcanzados en las encuestas aplicadas a los habitantes del cantón Piñas, se demuestra en un total de 66 (100,00%), estar de acuerdo en la elaboración de una guía gastronómica.

Está muy claro que una guía gastronómica dinamizará el turismo en el cantón Piñas consolidando su gastronomía típica y la difusión de la misma a nivel local y nacional.

3.2. Análisis de entrevistas aplicadas al grupo muestral

1. ¿Cree usted que la gastronomía del cantón ha tenido impacto a nivel nacional?

Tabla 10-3: Impacto de la gastronomía del cantón a nivel nacional

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	18	90,00
No	2	10,00
Total	20	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

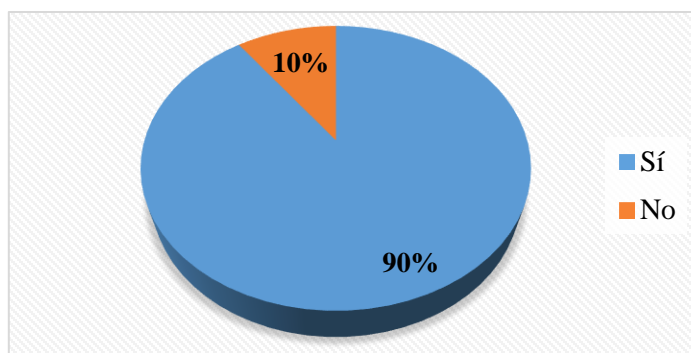


Gráfico 10-3: Impacto de la gastronomía del cantón a nivel nacional

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Con relación a si la gastronomía piñasiense ha tenido impacto a nivel nacional, 18 personas que representan el 90% manifiestan que SÍ y 2 con un 10% consideran que NO.

Ante lo expuesto, es notorio que la gastronomía piñasiense se ha difundido de manera informal hacia otros lugares debido a que ciertos habitantes han emigrado a diferentes zonas del país.

2. ¿Cuáles son las comidas típicas que se mantienen en el Cantón?

Tabla 11-3: Comidas típicas que se mantienen en el cantón

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Molloco	15	24,59
Tigrillo	18	29,51
Guatita	8	13,11
Repe	8	13,11
Otros	12	19,67
Total	61	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

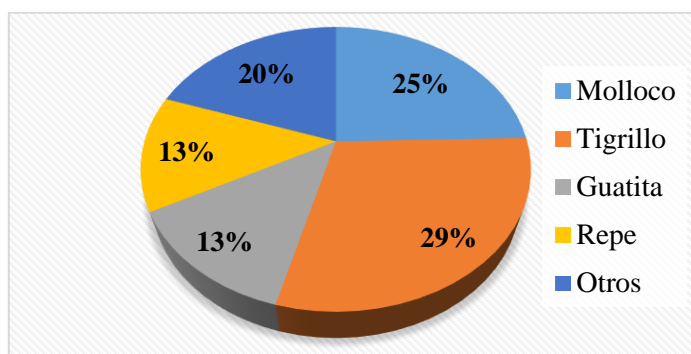


Gráfico 11-3: Comidas típicas que se mantienen en el cantón

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Según versiones de los gerentes propietarios de los diferentes restaurantes las comidas típicas que se mantienen en el cantón son: el tigrillo con un 29,51%, molloco con 24,59%, otros con 19,67% y guatita y repe cada uno con 13,11% respectivamente.

3. ¿Cuáles son los platos típicos de mayor aceptación entre los turistas?

Tabla 12-3: Platos típicos populares entre los turistas

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Molloco	11	21,57
Tigrillo	17	33,33
Guatita	7	13,73
Repe	4	7,84
Otros	12	23,53
Total	51	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

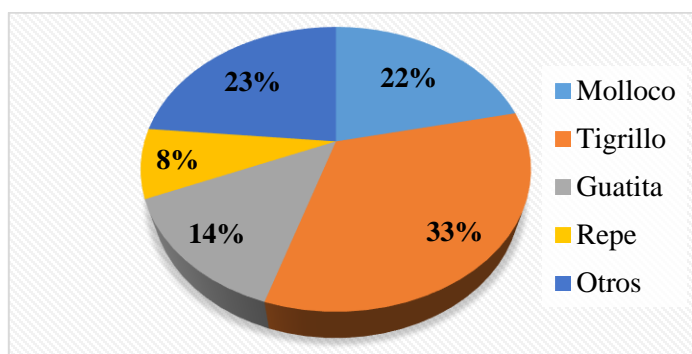


Gráfico 12-3: Platos típicos populares entre los turistas

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Según los encuestados los platos típicos de mayor aceptación entre los turistas son: el tigrillo que representa el 33,33%, otros con 23,53%, el molloco un 21,57%, la guatita 13,73% y el repe con 7,84%.

Es evidente que el plato típico que más se consume en los restaurantes del cantón Piñas, es el tigrillo por su preparación y exquisitez, de igual manera el molloco y otros como la arvejita con cuero que son solicitados por los turistas.

4. ¿Considera usted que la gastronomía del cantón es parte de la afluencia turística del mismo?

Tabla 13-3: Gastronomía del cantón como parte del turismo

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	19	95,00
No	1	5,00
Total	20	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

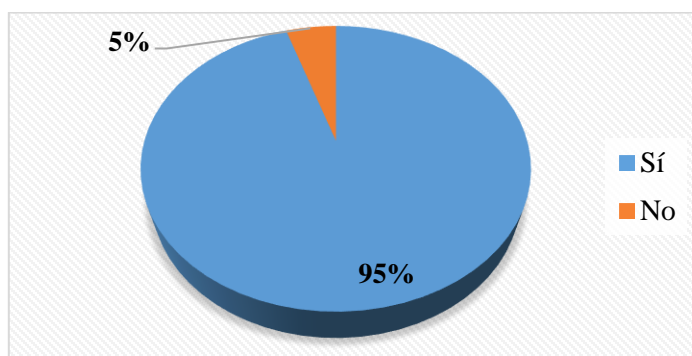


Gráfico 13-3: Gastronomía del cantón como parte del turismo

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

De acuerdo a si la gastronomía del cantón es parte de la afluencia turística del mismo, los entrevistados en un número de 19(95,00%), respondieron que SÍ y 1(5,00%) manifestó que NO.

Con la información suministrada, se concibe que una de las razones que promueve el turismo del cantón Piñas es el tipo de gastronomía tradicional que oferta a los visitantes por su variedad y modo de preparación.

5. ¿Qué medios de comunicación ha utilizado el Municipio del Cantón para difundir la gastronomía Piñasiense?

Tabla 14-3: Medios de comunicación utilizados para publicitar la gastronomía del cantón

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Internet	6	22,22
Televisión	3	11,11
Agencias de viaje	0	0,00
Revistas y periódicos	1	3,70
Redes Sociales	1	3,70
Otros	9	33,33
Ninguno	7	25,93
Total	27	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

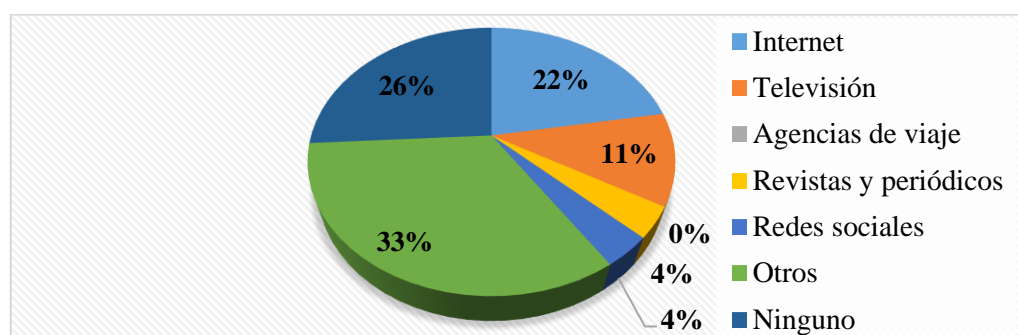


Gráfico 14-3: Medios de comunicación utilizados para publicitar la gastronomía del cantón

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Los entrevistados indican que los medios de comunicación utilizados para publicitar la gastronomía del cantón son: Otros (radio) con un 33,33%, ninguno que representa 25,93%, la internet con un 22,22%, la televisión un 11,11%, revistas, periódicos y redes sociales un 3,70% cada uno respectivamente y agencias de viaje 0%.

Las opiniones vertidas nos demuestran que el medio más utilizado para publicar la gastronómica típica del cantón es la radio y con poca frecuencia internet y en mucho de los casos no se difunde lo que deja entrever la necesidad de crear otra forma de promover la comida típica del cantón y mejorar la afluencia turística.

6. ¿Cómo cree usted que debe difundirse la cultura gastronómica del cantón?

Tabla 15-3: Difusión de la gastronomía del cantón

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Internet	13	30,23
Televisión	11	25,58
Agencias de viaje	2	4,65
Revistas y periódicos	4	9,30
Redes Sociales	6	13,95
Otros	7	16,28
Total	43	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

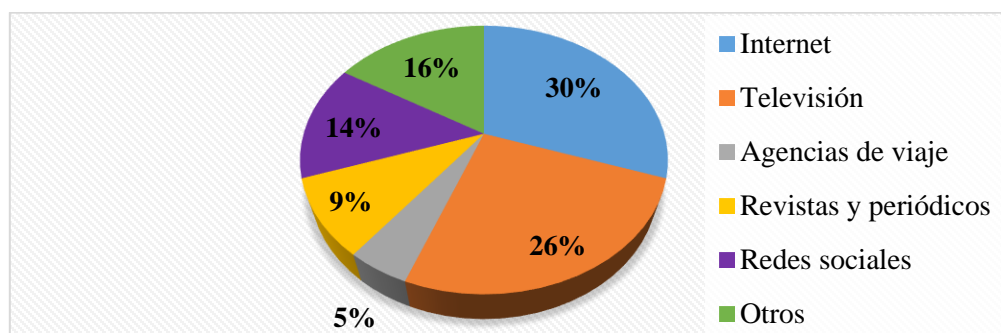


Gráfico 15-3: Difusión de la gastronomía del cantón

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

De acuerdo a los medios de comunicación que permiten la difusión de la cultura gastronómica del cantón, los entrevistados respondieron en un 30,23% internet, 25,58% televisión, 16,28% otros medios, 13,95% redes sociales, 9,30% revistas y periódicos y 4,65% agencias de viaje.

Con relación a lo señalado, observamos que las personas entrevistadas consideran que la alcaldía del cantón debe preocuparse por utilizar medios como internet, televisión, entre otros a fin de difundir de forma más persuasiva la cultura gastronómica de su jurisdicción

7. ¿Cree que la elaboración de una guía gastronómica con los platos típicos del cantón, beneficiaría a su desarrollo turístico?

Tabla 16-3: Guía gastronómica para impulsar el turismo del cantón

Categorías	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	20	100,00
No	0	0,00
Total	20	100

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

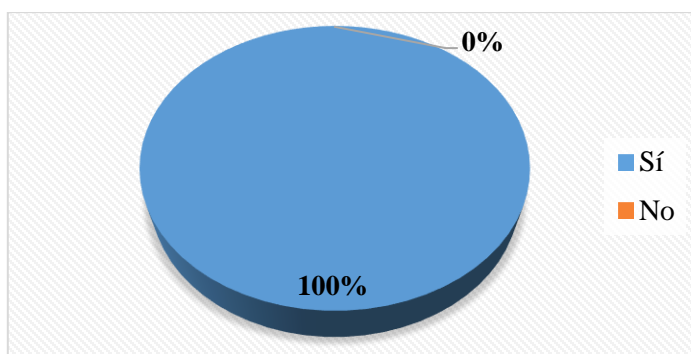


Gráfico 16-3: Guía gastronómica para impulsar el turismo del cantón

Fuente: Entrevistas aplicadas a dueños de restaurantes de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

Análisis:

Según las entrevistas realizadas sobre si la elaboración de una guía gastronómica con los platos típicos del cantón, beneficiaría a su desarrollo turístico, en un total de 20 (100%), expone que SÍ.

Es obvio que los dueños de restaurantes requieren de otros mecanismos que permitan la difusión de la cultura gastronómica del cantón porque se obtendría mayor afluencia turística y por ende el desarrollo socio-económico del cantón. Por lo tanto, se considera que es imprescindible la elaboración de una guía gastronómica.

3.3.Registro de las preparaciones más representativas del cantón Piñas, identificadas en la investigación

a. Molloco

Tabla 17-3: Molloco

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas		Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Molloco					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		

Breve reseña					
Este plato es muy apetecido por pobres y ricos, se lo prepara con plátano cocinado machacado, mezclado con maní molido y sal, se acompaña con huevo frito o queso y una taza de café caliente					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Plátano verde Maní Agua Sal PREPARACIÓN: En una cacerola colocar agua con sal, añadir el plátano y cocinar. Cocinados los plátanos verdes comenzar a majarlos, cuando se haya formado una masa fina agregar la pasta de maní y sal. Realizar una bola y aplanarla.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el desayuno.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Este alimento es degustado a nivel provincial por habitantes de la provincia y turistas.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Juan Vaca	68	Habitante	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					




Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión			
Padres- hijos x	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.			
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del molloco se mantiene, pues el verde se puede obtener en toda la provincia de El Oro.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Juan Vaca	N/A	N/A	Masculino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Molloco		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

b. Tigrillo

Tabla 18-3: Tigrillo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas		Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tigrillo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Llamado también sopeado, es un exquisito plato típico preparado con plátano cocido o frito, se hace una especie de refrito con cebolla, una pisca de sal y se revuelve con huevos y 21 queso en una sartén, se lo sirve caliente y acompañado de café filtrado

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Plátano verde
Huevo
Agua
Queso criollo
Manteca de cerdo
Leche
Sal

PREPARACIÓN:

En una olla llenar con agua y agregar sal, para cocinar el plátano verde. Una vez cocinados los plátanos aplastar, formar una masa fina y dejar reposar hasta que tome la temperatura ambiente y desmenuzar. En una sartén calentar la manteca de cerdo, freír los huevos y revolverlos, incorporar la masa de verde desmenuzada, el queso, la leche, y sal.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el desayuno o la tarde.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este alimento es degustado a nivel provincial por habitantes de la provincia y turistas.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Carlos Jiménez	65	Habitante	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					




Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x		La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del tigrillo se mantiene, pues el verde se puede obtener en toda la provincia de El Oro.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Carlos Jiménez	N/A	2974-415	Masculino	65
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Trigillo		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

c. Tamales

Tabla 19-3: Tamales

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piedras	Urbana	Rural	x		
Localidad: El Zapote					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tamales					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piedras			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Siendo los productos tradicionales los más apetecidos por la ciudadanía los mismos que por su sabor y calidad llegaron a satisfacer el buen gusto de ciudadanos. Con el pasar del tiempo se fue convirtiendo en una exquisitez para extranjeros dando como resultado un destino turístico.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Hojas de plátano
Maíz amarillo
Carne de res
Ajo
Arveja
Zanahoria
Pimiento verde
Cebolla paiteña
Cebolla blanca
Manteca de cerdo
Achiote
Comino
Pimienta
Sal

PREPARACIÓN:

Cocinar el maíz con una llama alta, luego escurrir y después moler en el molino. Realizar un fondo con la carne de res, cebolla, ajo, comino, sal, pimienta, una vez que la carne este suave retirar del fondo y dejar enfriar para después desmenuzar la carne. En una bowl majar la masa de maíz con fondo, manteca de cerdo y sal. Cocinar las arvejas tiernas y la zanahoria en brunoise, y retirar del agua una vez cocidas. Proceder a realizar el refrito con manteca de cerdo, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca. Después agregar las arvejas tiernas, zanahoria, carne desmenuzada y salpimentar. Formar una bolita de masa de maíz de aproximadamente 80g, y rellenar con 40 g de la preparación anterior. Envolver en hoja de plátano verde y aplastar ligeramente. Cocinar los tamales en una olla a vapor aproximadamente por 45 minutos.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este alimento se consume en ocasiones especiales debido al tiempo que toma en realizar toda la preparación.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este alimento es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad			
Individuos	Pedro Zapata	66	Comerciante	N/A	El Zapote			
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia					
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.					
Maestro- aprendiz								
Centro de capacitación								
Otro								
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión					
Padres- hijos x			La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.					
Maestro- aprendiz								
Centro de capacitación								
Otro								
6. VALORACION								
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD								
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.								
SENSIBILIDAD AL CAMBIO								
	Alta	La preparación de los Tamales se mantiene, debido a que generalmente es realizado en conjunto con toda la familia en ocasiones especiales.						
X	Media							
	Baja							
7. INTERLOCUTORES								
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD			
Pedro Zapata		N/A	0981417835	Masculino	66			
8. ELEMENTOS RELACIONADOS								
CODIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito				
Tamales			Gastronomía	Gastronomía Nativa				

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo			
Inventariado por: Gustavo Rogel			
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes			
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel			

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

d. Caldo de gallina criolla

Tabla 20-3: Caldo de gallina criolla

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR		Código: 004
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas		
Parroquia: Piñas	Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas				
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667				
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas		N/A		
Grupo social		Lengua (s)		
Mestizo		Español		
Subámbito		Detalle del Subámbito		
Gastronómico		Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña				
Es una sopa a base de gallina criolla, cuya carne es más sabrosa y dura en comparación con el pollo de crianza intensiva en galpones industriales. Se acompaña con picadillo de cebolla larga, culantro y/o perejil. Es un caldo contundente por lo que se considera también plato fuerte.				

4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Gallina criolla Agua Cebolla blanca Ajo Zanahoria Pimiento verde Cebolla paiteña Culantro Achiote Comino Pimienta Sal					
PREPARACIÓN: En una cacerola grande, calentar el achiote para hacer un refrito con la cebolla paiteña, cebolla blanca, comino, pimiento, ajo cocinar por 5 minutos revolviendo frecuentemente. Agregar agua y esperar hasta que hierva. Incorporar las presas y dejar cocinar por 20 minutos, luego agregar la zanahoria, que cocine por 30 minutos a fuego bajo, hasta que estén tiernas. Retirar del fuego, y agregarle el culantro picado. Agregar sal si es necesario.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Es comúnmente consumido en los almuerzos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Este alimento es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Víctor Zambrano	66	Gerente de local	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		


Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	x	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Debido a la facilidad de la preparación de este plato, es realizado comúnmente en hogares y restaurantes.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Víctor Zambrano	N/A	N/A	Masculino	66
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tamales		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

e. Arvejas con cuero

Tabla 21-3: Arvejas con cuero

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas		Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Arvejas con cuero					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					
Sopa que se caracteriza por usar la arveja seca o vieja y que en su preparación incluye plátano verde y pedazos de cuero.					

4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Arveja Guineo verde Cuero de cerdo Cebolla blanca Cebolla colorada Ajo Cilantro Agua Manteca de cerdo Achiote Comino Pimienta Sal PREPARACIÓN: Remojar las arvejas en agua, la noche anterior a su preparación. Cocinar las arvejas (previamente remojadas) en una olla con agua y sal, hasta que hierban. Realizar un refrito con manteca de cerdo, achiote, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, comino, y pimienta. Incorporamos el refrito a las arvejas, junto con el cuero de cerdo para q se cocine, una vez que el cuero de cerdo este suave lo retiramos y lo cortamos en cuadros. Agregar los guineos a la preparación, y dejar cocinar hasta que esté todo suave. Agregar culantro picado y rectificar la sal.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este alimento es preparado en establecimientos restauranteros apetecidos por turistas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Este alimento es degustado a nivel provincial por habitantes de la provincia y turistas.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luis Andrade	69	Habitante	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido atraves de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		




Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Las arvejas con cuero es una preparación que se ha mantenido durante varias generaciones.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Luis Andrade	N/A	N/A	Masculino	69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Arvejas con cuero		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

f. Locro de yuca con carne

Tabla 22-3: Locro de yuca con carne

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 006
11. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: La Bocana		Urbana	Rural	x	
Localidad: Las Pampas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
12. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Locro de yuca con carne					
13. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia La Bocana			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Existen variantes regionales y locales, su principal característica es llevar yucas muy cocidas o disueltas mezcladas con yucas menos cocidas y más duras, dando una combinación de consistencias muy característica.

14. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Yuca
Carne de res
Culantro
Agua
Cebolla colorada
Cebolla blanca
Ajo
Papa
Manteca de cerdo
Achiote
Comino
Pimienta
Sal

PREPARACIÓN:

Realizar un refrito con la manteca de cerdo, achiote, sal, pimienta, cebolla colorada, ajo, comino, y la carne dejarla cocinar por 10 minutos. Añadimos agua caliente junto con la yuca, papa, dejar cocinar hasta que la yuca este suave. Rectificar la sal Y finalizar con cebolla blanca, culantro finamente picado.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es comúnmente consumido en los almuerzos.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Este alimento es degustado a nivel local por habitantes de la provincia y turistas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

15. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sara Rodríguez	65	Ama de casa	N/A	Las Pampas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		




Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
16. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El loco de yuca con carne es una preparación que se ha mantenido durante varias generaciones.		
	Media			
X	Baja			
17. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Sara Rodríguez	N/A	N/A	Femenino	65
18. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Locro de yuca con carne		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
19. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
20. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

g. Repe

Tabla 23-3: Repe

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Moromoro		Urbana	Rural	x	
Localidad: Buenaventura					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Repe					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Moromoro			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Es una sopa hecha de guineo verde, leche y queso, cuando el guineo y está suave se procede a batir bien hasta obtener una deliciosa crema, para finalizar se le agrega culantro picado en trocitos.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Guineo verde

Queso fresco

Leche

Agua

Cilantro

Sal

PREPARACIÓN:

Colocar en una olla agua y cocinar los guineos verdes. Cuando el guineo esté suave, retirar de la olla los guineos y triturarlos con la ayuda de un mortero. Luego con la ayuda de un batidor de madera, batimos la preparación hasta que se obtenga una crema densa. Procedemos agregar la leche, queso desmenuzado, rectificamos la sal y finalizamos con el culantro.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el almuerzo y meriendas.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este alimento es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel López	68	Ama de casa	N/A	Buenaventura
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					




Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos x		La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del repe se mantiene, pues el verde se puede obtener en toda la provincia de El Oro.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Isabel López	N/A	N/A	Femenino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Repe		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

h. Arroz mixto con maní

Tabla 24-3: Arroz Mixto con maní

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Moromoro		Urbana	Rural	x	
Localidad: Buenaventura					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Arroz mixto con maní					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Moromoro			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

El arroz mixto con maní es un manjar para los pobladores del cantón piñas, pero es mayormente disfrutado por los habitantes de las zonas rurales, que les aporta energía para sus labores diarias.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Arroz Maní Achiote Agua Aceite Cebolla paiteña Ajo Comino Sal PREPARACIÓN: Cocinar el arroz sin sal en agua, sembrando a un risotto. En una sartén realizar un refrito con manteca de cerdo, cebolla paiteña, comino, ajo, sal, achiote, maní y agua formando una salsa. Añadir una parte de arroz a la salsa de maní. Al servir la preparación en un extremo se servirá arroz blanco y en otro extremo arroz con la salsa de maní.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el desayuno y almuerzos.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local	Este alimento es degustado a nivel local por habitantes de la provincia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Jorge Vera	69	Agricultor	N/A	Buenaventura
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		



Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del arroz mixto con maní se mantiene, debido a la fácil adquisición de los ingredientes de las zonas urbanas del cantón.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Jorge Vera	N/A	N/A	Masculino	69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Arroz mixto con maní		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

i. Carne seca con huevo

Tabla 25-3: Carne seca con huevo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Capiro	Urbana	Rural	x		
Localidad: Palo Mocho					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Carne seca con huevo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) Denominación (es)			
Parroquia Capiro		N/A			
Grupo social		Lengua (s)			
Mestizo		Español			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronómico		Gastronomía del cantón Piñas			
Breve reseña					

Una tradición que perdura en el tiempo. La carne seca siempre estaba presente en la tonga, fiambre o entredía que llevaban los antecesores a sus trabajos, su consistencia es dura y su sabor es especial.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Carne de res Achiote Ajo Cebolla colorada Huevo Manteca de cerdo Comino Sal PREPARACIÓN: <p>Antes de secar la carne, realizar un aliño mezclando cebolla, ajo, sal, achiote, comino realizar una pasta y adobar la carne (al menos un día antes). En una parrilla asar la carne previamente secada y deshilar. En un sartén calentar la manteca de cerdo hasta que esta se haga líquida, después agregar los huevos y revolver, junto con la carne deshilarada anteriormente y finalizamos con rectificar la sal.</p>					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el desayuno.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local	Este alimento es degustado a nivel local por habitantes de la provincia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Antonio Salazar	68	Habitante	N/A	Palo Mocho
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		



Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación de la carne seca con huevo se mantiene, debido a la fácil adquisición de los ingredientes de las zonas urbanas del cantón.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Antonio Salazar	N/A	2984-173	Masculino	68
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Carne seca con huevo		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

j. Seco de gallina criolla

Tabla 26-3: Seco de gallina criolla

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas		Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Seco de gallina criolla					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Se lo suele degustar en ocasiones especiales debido a que la crianza y comercialización de este tipo de aves de corral solía ser costosa, pero su inigualable sabor hace que en las familias del terruño lo degusten.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Gallina criolla
 Agua
 Ajo
 Cebolla paiteña
 Achiote
 Pimienta
 Comino
 Sal

PREPARACIÓN:

Sazonar con pimienta, sal comino, y ajo las presas de pollo. En una olla con achiote sofreír la cebolla colorada, adicionar las presas de pollo, dejar dorar por 10 minutos. Añadir agua y dejar cocinar a fuego medio hasta que las presas estén suaves y jugosas. Rectificar la sal.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este alimento se consume generalmente en el almuerzo.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este alimento es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas nacionales e internacionales.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Laura Rojas	67	Comerciante	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					

Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos X		La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del seco de gallina criolla es una preparación que es elaborada diariamente y para ocasiones especiales debido al aporte energético que tiene.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Laura Rojas		N/A	0971751684	Femenino	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Seco de gallina criolla			Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Gustavo Rogel					
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel					

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

k. Alfeñiques

Tabla 27-3: Alfeñiques

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas	Urbana	x	Rural		
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Alfeñiques					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		

Breve reseña					
Los alfeñiques son una especie de caramelo o confitura con base en azúcar pura de la caña preparada en pasta alargada y retorcida a la que pueden sumarse otros componentes; es una confitura folclórica desde tiempos coloniales.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES:					
Panela Agua Limón Maní					
PREPARACIÓN:					
En una olla con agua hervir la panela junto con el zumo de limón hasta que la panela se diluya. Colocar la preparación en una bandeja engrasada previamente y dejar enfriar, para agregar gradualmente la pasta de maní. Estirar la preparación constantemente hasta que esta cambie a un color blanco, para luego darle la forma que se desee.					
			Detalle de la periodicidad		
		Anual	Este alimento se elabora en fechas festivas del cantón Piñas.		
		Continua			
X		Ocasional			
		Otro			
Alcance			Detalle del alcance		
		Local	Este alimento es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas nacionales e internacionales.		
		Provincial			
		Regional			
X		Nacional			
		Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Fernando Flores	65	Comerciante	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					


Otro				
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión			
Padres- hijos X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.			
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación de los alfeñiques es elaborada ocasiones especiales como las fiestas de cantonización.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Fernando Flores	N/A	0964729541	Masculino	65
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Alfeñiques		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

1. Bizcochuelo

Tabla 28-3: Bizcochuelo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas	Urbana	x	Rural		
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Bizcochuelo					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		

Breve reseña					
Los bizcochuelos son una tradición familiar. Son varias las familias realizan esta delicia, aunque su elaboración es laboriosa y quienes la efectúan la deben hacer con una técnica que la aprendieron de sus ancestros.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES:					
Huevo					
Harina					
Chuno de achira					
Naranja					
Polvo de hornear					
Azúcar					
PREPARACIÓN:					
Blanquear los huevos con el azúcar. Tamizar el chuno junto con la harina y el polvo de hornear, añadir a la anterior preparación junto con el jugo de naranja continuar con el batido hasta obtener una masa homogénea. Una vez obtenida esta masa se vierte sobre el molde enharinado o con papel manteca para facilitar su desmoldado. Hornear a una temperatura de 110 C° por 45 minutos. Dejar enfriar, desmoldar.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este alimento se elabora especialmente para la comercialización de habitantes y turistas del cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	El bizcochuelo es degustado a nivel nacional por habitantes de la provincia y turistas nacionales e internacionales.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Martínez	67	Ama de casa	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.			

Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos X		La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del bizcochuelo se lleva haciendo desde generaciones atrás y se ha mantenido hasta la actualidad.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Isabel Martínez	N/A	2974667	Femenino	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Bizcochuelo		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

m. Chimbos

Tabla 29-3: Chimbos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 013
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Piñas		Urbana	x	Rural	
Localidad: Piñas					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Chimbos					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Piñas			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Es un postre cuyo origen se remonta a la época colonial y los conventos. Es una especie de bizcochuelo hecho de yemas y remojado en almíbar.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Huevo
Agua
Chuno de achira
Clavo de olor
Canela
Azúcar

PREPARACIÓN:

Batir las claras a punto de nieve, luego añadir las yemas seguir batiendo por 10 minutos. Después agregar el chuno y mezclar de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea. Verter la preparación en un molde y hornear a una temperatura de 110 °C por 20 minutos o hasta que esté dorado. Cortar el biscocho en cuadros para luego pasarlos por miel. Para preparar el almíbar incorporamos agua, azúcar, clavo de olor y canela, y llevamos la preparación a fuego moderado hasta obtener una consistencia espesa.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este postre se lo suele realizar en ocasiones especiales por los habitantes del canton.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Los Chimbos son degustados por habitantes locales de la provincia.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Martínez	67	Ama de casa	N/A	Piñas
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos X			La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz					




Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos X		La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del bizcochuelo se lleva haciendo desde generaciones atrás y se ha mantenido hasta la actualidad.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Isabel Martínez		N/A	2974667	Femenino	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Chimbos			Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo					
Inventariado por: Gustavo Rogel					
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel					

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

n. Pan de molde

Tabla 30-3: Pan de molde

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Moromoro		Urbana	Rural	x	
Localidad: Palo Solo					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Pan de molde					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Moromoro			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Es un tipo de pan que se caracteriza por tener una textura muy blanda, suele conservarse mucho más tiempo tierno en comparación al resto de los panes. Su contenido en grasas es mayor que el pan común, ya que a diferencia de este último, acostumbra llevar mantequilla u otras grasas.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Huevo
Harina
Mantequilla
Polvo de hornear
Esencia de vainilla
Leche
Azúcar
Levadura

PREPARACIÓN:

Precalentar el horno a 180°C. Luego engrasar y enharinar el molde. En un recipiente hondo agregar mantequilla, huevos, azúcar, levadura, royal, vainilla y leche, mezclar los ingredientes hasta que se integren completamente. Luego proceder agregar la harina, mezclar hasta conseguir una masa homogénea y libre de grumos. Verter la preparación en un molde hornear a una temperatura de 120°C por 25 minutos.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	El pan de molde se lo suele vender en pequeñas tiendas de la localidad.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	El pan de molde suele ser degustado por los habitantes locales de la provincia.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Alberto Hernández	69	Habitante	N/A	Palo Solo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos		X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		




Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	El pan de molde se lleva haciendo desde generaciones atrás y se ha mantenido hasta la actualidad.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Alberto Hernández	N/A	2948439	Masculino	69
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Pan de molde		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

o. Torta dulce

Tabla 31-3: Torta dulce

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural	Código: 015
11. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia: El Oro		Cantón: Piñas			
Parroquia: Moromoro		Urbana	Rural	x	
Localidad: Palo Solo					
Coordenadas: latitud: -3.66667 longitud: -79.6667					
12. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Torta dulce					
13. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Moromoro			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Español		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronómico			Gastronomía del cantón Piñas		
Breve reseña					

Este plato pertenece a los platos de la cocina tradicional del cantón. Por regla general se consume, principalmente, durante Todo el año, y se suele servir a los comensales como Postre.

14. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Arroz
Leche
Panela
Clavo de olor
Pasas
Azúcar
Mantequilla
Huevos
Pan
Queso
Canela en polvo

PREPARACIÓN:

Cocinar el arroz por 30 minutos junto con la leche y panela. Dejar reposar el arroz. Remojar los panes con la leche, agregar al arroz una vez este frío y con el resto de los ingredientes mezclar y volver a cocinar a una temperatura media hasta que este consistente. Dejar enfriar, servir con un toque de canela.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La torta dulce suele ser consumido como un postre.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	La torta dulce suele ser degustado por los habitantes locales de la provincia y turistas.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

15. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Alberto Hernández	69	Habitante	N/A	Palo Solo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		

Padres-hijos	X	La forma de conocimiento es transmitido a través de padres a hijos que mantienen sus costumbres.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
Padres- hijos	X	La herencia de conocimiento es de transmitida de generación en generación entre los habitantes del cantón Piñas.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
16. VALORACION				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva las costumbres de los pobladores.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La torta dulce se lleva haciendo desde generaciones atrás y se ha mantenido hasta la actualidad.		
X	Media			
	Baja			
17. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Alberto Hernández	N/A	2948439	Masculino	69
18. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Pan de molde		Gastronomía	Gastronomía Nativa	
19. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
20. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo				
Inventariado por: Gustavo Rogel				
Revisado por: Ing. Elsa Ordoñez B, Mg.Sc – Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Gustavo Rogel				

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores de la localidad.

Elaborado por: Rogel Gustavo (2018).

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA

DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA PARA FORTALECER EL TURISMO EN EL CANTÓN PIÑAS, PROVINCIA DE EL ORO

4.1. Justificación

Luego de haber concluido con la aplicación de las entrevistas y encuestas tanto a gerentes propietarios como habitantes del cantón Piñas, relacionado con el grado de difusión de la cultura gastronómica del mismo, se pudo establecer que se requiere mayor proyección sobre la comida ancestral que aún se prepara en esta zona.

Debido a la escasa difusión de este tipo de preparaciones hacia otros rincones de la patria, conlleva a buscar nuevas prácticas de publicidad que permitan dar a conocer la variedad de platos típicos que vienen preparándose en este cantón de generación en generación y, por su exquisitez son apetecibles por determinados turistas que lo visitan.

Es necesario que las autoridades de turno se preocupen por buscar nuevos medios de difusión que impulsen la afluencia turística y el bienestar común de los habitantes de su jurisdicción.

Por lo expuesto considero imprescindible la aplicación de una guía gastronómica que dinamice el turismo en el cantón y coadyuve al mejoramiento de la calidad de vida de sus habitantes, a la vez sea un referente a seguir haciendo uso de la diversidad de productos que se cultivan en sus diferentes sectores.

4.2. Objetivos

4.2.1. *Objetivo general:*

- Difundir el turismo del cantón Piñas a través del diseño de una guía gastronómica.

4.2.2. *Objetivos específicos:*

- Realizar una lista de los platos típicos existentes en la comunidad Piñasiense.
- Conocer diferentes ingredientes y formas de preparación de los platos típicos.

4.3. Factibilidad de aplicación

El presente proyecto tiene como finalidad publicitar las tradicionales formas de preparación de una serie de platos típicos que se elaboran en el cantón Piñas.

Se considera factible el indicado proyecto porque tiende a promover el turismo a nivel nacional a través de una guía gastronómica, interesado en plasmar cambios para la difusión de la cultura gastronómica de esta zona cuyos beneficiarios directos son los habitantes del cantón.

Para el desarrollo del siguiente trabajo se contó con el apoyo de los gerentes propietarios de restaurantes y pobladores y los recursos necesarios para su ejecución.

El proyecto en mención está enmarcado en la Constitución de la República del Ecuador, el Reglamento General a la Ley de Turismo y el Plan Nacional del Buen Vivir, cuyo propósito fundamental es mantener el acervo cultural de los pueblos.

4.4. Descripción

La guía gastronómica se convierte en una herramienta importante para fomentar el desarrollo turístico de los pueblos; estas dinamizan las actividades culinarias, dan cabida al conocimiento en este arte y se ajustan a las necesidades e intereses de una comunidad.

La preparación de un menú permite reproducir los estereotipos de una cultura gastronómica, se constituyen platos populares de gran degustación y por lo general a un bajo costo que se ofrece a turistas de diferentes localidades de un país.

La elaboración de una guía gastronómica requiere el conocimiento del proponente para que la misma sea atractiva a quienes obtienen la información; por lo tanto, esta propuesta contiene una gama de componentes como: historia del cantón, mapa, diversidad de platos típicos, entre otros.

4.5. Estructura de la guía gastronómica

El diseño de la guía gastronómica está estructurado de la siguiente forma:

- Portada
- Introducción
- Mapa
- Gastronomía del cantón
- Presentación
- Platos típicos

4.6. Desarrollo de la Propuesta





Piñas

Piñas aparece en la historia como un conjunto de haciendas, de entre las cuales adquirió algunas el Bachiller Juan de Loayza, que aparece como el Primer fundador de Piñas allá por los años de 1815 a

1816, quien había sido enviado a principios del siglo XIX por el Gobierno de España para que estudie las minas de Zaruma.

Luego de recorrer el Distrito Aurífero de Zaruma pasó su informe al Rey de España, haciendo hincapié en las grandes riquezas de éste Distrito. Una vez cumplida su comisión fundó una población precaria y se estableció definitivamente con su familia: dándole el nombre de Piñas, para perpetuar el nombre del pueblo en donde había nacido.

La historia dice que el Bachiller Juan de Loayza fue oriundo del Anejo Las Piñas, de la Provincia de Cádiz, Región de Andalucía en España; hay otra versión histórica, sobre el lugar natal del Bachiller Juan de Loayza, que supone que fue nativo de Piñas, de la misma España pequeña ciudad perteneciente a la Provincia de Pontevedra, en la Región de Galicia. Sin entrar a discutir cuál de las dos poblaciones españolas fue la cuna de Juan de Loayza, debemos concluir que: el fundador le dio el nombre de Piñas



CALDO DE GALLINA

Método de Preparación: Hervido

Tiempo: 60 min

Número de Pax: 10

INGREDIENTES

10 uni,	Presas de gallina criolla
2200ml,	Agua
90 gr.	Cebolla blanca repicada
10 gr.	Ajo repicado
60 gr.	Cebolla paiteña brunoise
60 gr.	Pimiento brunoise
100 gr.	Zanahoria dado pequeño
15 gr.	Culantro picado finamente
20 ml.	Achiote
4 gr.	Comino molido
4 gr.	Pimienta molido
10 gr.	Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. En una cacerola grande, calentar el achiote para hacer un refrito con la cebolla paiteña, cebolla blanca, comino, pimienta, ajo cocinar por 5 minutos revolviendo frecuentemente.
2. Agregar agua y esperar hasta que hierva.
3. Incorporar las presas y dejar cocinar por 20 minutos, luego agregar la zanahoria, que cocine por 30 minutos a fuego bajo, hasta que estén tiernas.
4. Retirar del fuego, y agregarle el culantro picado.
5. Agregar sal si es necesario.



RECOMENDACIONES

- En los hogares piñasienses este plato es muy común que suela ser servido en sepelios donde los deudos dan a las personas que acompañan en el momento de dolor.



TIGRILLO

Método de Preparación: Cocción
Tiempo: 40 min
Número de Pax: 10

PREPARACIÓN

1. En una olla llenar con agua y agregar sal, para cocinar el plátano verde.

2. Una vez cocinados los plátanos aplastar, formar una masa fina y dejar reposar hasta que tome la temperatura ambiente y desmenuzar.

3. En una sartén calentar la manteca de cerdo, freír los huevos y revolverlos, incorporar la masa de verde desmenuzada, el queso, la leche, y sal.

RECOMENDACIONES

- Esta preparación se la puede servir en las mañanas como desayunos, en las tardes como entredía.
- Sus guarniciones pueden ser carne de res o cerdo frita, más una taza de café recién colado.

INGREDIENTES

1200 gr.	Plátano verde
10 und.	Huevo
1000 ml.	Agua
500 gr.	Queso criollo desmenuzado
20 ml.	Manteca de cerdo
70 ml.	Leche.
10gr.	Sal al gusto





TAMALES

Método de Preparación: Cocción
Tiempo: 120 min
Número de Pax: 10

INGREDIENTES

1	Atado de hojas de plátano lavadas
1200 gr.	Maíz amarillo lavado
600gr.	Carne de res
20 gr.	Ajo brunoise
75 gr.	Arveja lavada
75 gr.	Zanahoria
60 gr	Pimiento verde Julianne
100 gr.	Cebolla paiteña En pluma
80 gr.	Cebolla blanca Brunoise
250 gr.	Manteca de cerdo derretida
30ml.	Achiote
4gr.	Comino molido
4gr.	Pimienta molido
10gr.	Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Cocinar el maíz con una llama alta, luego escurrir y después moler en el molino.

2. Realizar un fondo con la carne de res, cebolla, ajo, comino, sal, pimienta, una vez que la carne este suave retirar del fondo y dejar enfriar para después desmenuzar la carne.

3. En una bowl majar la masa de maíz con fondo, manteca de cerdo y sal.

4. Cocinar las arvejas tiernas y la zanahoria en brunoise, y retirar del agua una vez cocidas.

5. Proceder a realizar el refrito con manteca de cerdo, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca. Después agregar las arvejas tiernas, zanahoria, carne desmenuzada y salpimentar.

6. Formar una bolita de masa de maíz de aproximadamente 80g, y rellenar con 40 g de la preparación anterior. Envolver en hoja de plátano verde y aplastar ligeramente.

7. Cocinar los tamales en una olla a vapor aproximadamente por 45 minutos

RECOMENDACIONES

- Pueden ser elaborados con diferentes tipos de relleno (carne de res, carne, cuero, cachete y oreja de cerdo, también de queso o pollo)
- Se lo sirve en los desayunos, entredía, y en ocasiones especiales es una forma de unir a las familias ya que se reúnen para elaborar esta preparación.



CARNE SECA CON HUEVO

Método de Preparación: Fritura
Tiempo: 30min
Número de Pax: 10

PREPARACIÓN

1. Antes de secar la carne, realizar un aliño mezclando cebolla, ajo, sal, achiote, comino realizar una pasta y adobar la carne (al menos un día antes).
2. En una parrilla asar la carne previamente secada y deshilachar.
3. En un sartén calentar la manteca de cerdo hasta que esta se haga líquida, después agregar los huevos y revolver, junto con la carne deshilachada anteriormente y finalizamos con rectificar la sal.

INGREDIENTES

1000 gr.	Carne de res fresca y lavada
15 ml.	Achiote en pasta
20 gr.	Ajo en pasta
40 gr.	Cebolla colorada procesada
650 gr.	Huevo
50 gr.	Manteca de cerdo
4 gr.	Comino al gusto
10 gr.	Sal al gusto

RECOMENDACIONES

- Este plato se lo puede servir acompañado de plátano verde asado o frito, en hora de almuerzo o cena.





SECO DE GALLINA CRIOLLA

Método de Preparación: Cocción
Tiempo: 40 min
Número de Pax: 10

INGREDIENTES

10 Presas	Gallina criolla
600 ml.	Agua
20 gr.	Ajo repicado
300 gr.	Cebolla paitaña
	brunoise
15 ml.	Achiote pasta
4 gr.	Cominomolido
4 gr.	Pimienta molido
10 gr.	Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Sazonar con pimienta, sal comino, y ajo las presas de pollo.
2. En una olla con achiote sofreír la cebolla colorada, adicionar las presas de pollo, dejar dorar por 10 minutos.
3. Añadir agua y dejar cocinar a fuego medio hasta que las presas estén suaves y jugosas.
4. Rectificar la sal.



RECOMENDACIONES

- Suele servirse con una porción de arroz y guineo verde cocinado.
- Se lo suele degustar en ocasiones especiales debido a que la crianza y comercialización de este tipo de aves de corral solía ser costosa, pero su inigualable sabor hace que en las familias del terruño lo degusten.



CONCLUSIONES

Una vez culminado el presente trabajo de investigación, se llegó a las siguientes conclusiones:

Se identificó la gastronomía ancestral del cantón Piñas puesto que, los habitantes encuestados y los dueños de restaurantes entrevistados están al tanto de las preparaciones antiguas y actuales de esta zona las mismas que se elaboran con productos cultivados en la población. A esto se suma las técnicas, procedimientos e ingredientes utilizados en el ayer y en la actualidad.

Entre los encuestados y entrevistados se tuvo una clara idea de cuáles son los platos típicos del cantón, en cuanto a sus ingredientes y elaboración, lo que nos permite definir que los platos llamados típicos que tienen mayor distinción entre los habitantes y turistas son: las arvejas con cuero, el repe, molloco, tigrillo, humitas, entre otros.

Se concluye con el diseño de una Guía Gastronómica, de Comidas Típicas del cantón Piñas, la misma que dinamizará el turismo gastronómico y fomentará la transferencia de conocimiento de estos platos a futuras generaciones para mantener vivo este patrimonio cultural que conlleva al progreso de la región y mejora la calidad de vida de sus pueblos.

RECOMENDACIONES

Las autoridades del cantón deben interesarse por impulsar el turismo a través de la gastronomía típica del cantón para lograr la afluencia de turistas en los lugares más concurridos de la ciudad como fuera del cantón, utilizando diversas estrategias publicitarias y obtener una ventaja turística frente a otros cantones.

Es congruente una reunión con los dueños de restaurantes que conlleve a intensificar el turismo mediante la preparación de platos típicos con alimentos frescos que garanticen la calidad de la alimentación.

Debe planificar y realizar ferias gastronómicas que motiven a los turistas que los visitan a degustar de la diversidad de platos típicos que se preparan y mantienen en la localidad, logrando fortalecer de esta manera la identidad cultural de sus pueblos y la preservación de sus tradiciones.

Se recomienda la elaboración de la Guía Gastronómica para que sea distribuida en los restaurantes y diferentes eventos que se realizan por las festividades tanto cantonales como en otras fechas del año, donde por lo general se presenta diversidad de platos tradicionales que están a disposición de propios y extraños lo que constituye un referente para la afluencia de nuevos turistas.

BIBLIOGRAFÍA

- Docente UNIVÍA.** (2014). *Sociología*. Recuperado el 31 de Marzo de 2018, de <https://sociologiaunivia.wordpress.com/2014/03/04/organizacion-social-rol-social-estatus-y-estructura-social/>
- Ackerman , S. E., & Com, S. L.** (2013). Los distintos tipos de investigación. En *Metodología de la investigación* (págs. 38-39). Buenos Aires: Ediciones del Aula Taller.
- Bembibre, C.** (2009). *Definición ABC*. Recuperado el 29 de Marzo de 2018, de <https://www.definicionabc.com/social/sociocultural.php>
- Bolaños, X. M.** (2013). *Rescate del Turismo Gastronómico*.
- Criollo Zumba, C.** (25 de Mayo de 2017). *Piñas, "Ciudad Orquídea de los Andes" Ciudad amable y acogedora*. Obtenido de <http://blog.espol.edu.ec/giscacri/historia/>
- De Gortari, E.** (2000). Diccionario de la Lógica. En M. M. Contreras (Ed.). México: Plaza y Valdes.
- Diaz Salcedo, J. J., & Pabón Méndez, A. D.** (2015). TURISMO GASTRONÓMICO. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 1.
- Dos Santos, C. N.** (16 de Diciembre de 2006). *Scientific Electronic Library Online*. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000200006
- Elisalde, K., & Fuentes , G.** (12 de 07 de 2012). *repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/81/1/FRUTIPAN.pdf*. Obtenido de repositorio.iti.edu.ec/bitstream/123456789/81/1/FRUTIPAN.pdf: <http://repositorio/FRUTIPAN.pdf>
- García Cuetos, M. P.** (2012). El Patrimonio Cultural: conceptos básicos. En P. U. Zaragoza (Ed.). Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Gordon, M.** (2002). Cultura global e Identidade Individual: à procura de um lar no supermercado cultural. *Edusc Bauru*, 9-70.

- Hall, S.** (2004). A identidade cultural na pós-modernidade. *DP & A*, 1.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. D.** (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta ed.). Mexico: INTERAMERICANA EDITORES.
- Jesús, F.** (2010). *Conceptos Básicos de la Metodología de la Investigación*. Recuperado el 09 de Abril de 2018, de <http://metodologia02.blogspot.com/p/metodos-de-la-investigacion.html>
- Lozano Leal, R., Martín Artacho, A., & Martín Artacho, J. A.** (2007). *Procesos de Cocina (Aspectos Generales)*. Madrid: Vision Libros.
- Manzano, J.** (2016). *Almanatura*. Recuperado el 09 de Abril de 2018, de <http://almanatura.com/2016/03/maneras-potenciar-turismo-pueblo-con-poco-dinero/>
- Martínez Perez, R., & Rodríguez, E.** (23 de Julio de 2012). *Infomed Red de Salud de Cuba*. Recuperado el 09 de Abril de 2018, de http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/cielam/manual_de_metodologia_deinvestigaciones_1.pdf
- Matínez Polo, L.** (22 de Octubre de 2014). 20 términos muy 'perrateados' en el medio gastronómico. *El Tiempo*, pág. 1.
- McGraw-Hill Companies.** (2001). *Diccionario Enciclopédico McGRAW-HILL Ilustrado* (Primera ed.). México D.F.: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Mintz, S.** (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 31-34.
- Molina.** (1993). *Retablos de la Historia*. Piñas: Imprenta Machala.
- Montes , E., Lloret, I., & López, M.** (2009). *Diseño y Gestión de Cocinas (2º Edicion)*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Murillo, F. J., & Martínez Garrido, C.** (2010). *Investigación*. Madrid: Universidad Autonoma de Madrid.

- Oro, L. P.** (21 de Agosto de 2011). *La Provincia de el Oro*. Obtenido de <http://laprovinciadeloro.blogspot.com/2011/08/cantones.html>
- Orquidea, C.** (11 de Julio de 2007). *Ciudad Orquidea Revista Digital*. Obtenido de <http://ciudadorquidea.com/content/view/19/50/>
- Peñarreta, G.** (13 de Abril de 2017). *Visita El Oro*. Obtenido de <http://visitaeloro.com/informacion/el-oro/pinas/gastronomia-y-restaurantes/>
- Piña Osorio, J. M.** (2006). Consideraciones sobre la etnografía educativa. México: Red Perfiles Educativos.
- Piñas, G. A.** (03 de Agosto de 2015). *Piñas GAD Municipal*. Obtenido de <http://pinas.gob.ec/turismo/2015-07-03-04-38-07.html>
- Provincial, G.** (2009). *Guía Turística de la Provincia de El Oro*. Machala: Gobierno Provincial.
- Puchol Moreno, L.** (2002). *El libro de la entrevista de trabajo* (Segunda ed.). Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Thompson, I.** (2010). *Portal de Mercadotecnia*. Recuperado el 09 de Abril de 2018, de <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestas-definicion.html>
- Valera, J.** (15 de Octubre de 2014). *LHistoria*. Obtenido de <http://www.lhistoria.com/ecuador/canton-pinas>
- Vivanco.** (27 de Julio de 2016). *Vivanco: Cultura de vino*. Recuperado el 23 de Marzo de 2018, de <https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/07/27/guias-gastronomicas/>
- Zarauz, I.** (2006). *Afuegolento*. Recuperado el 09 de Abril de 2018, de <http://www.afuegolento.com/articulos/2592/las-guias-gastronomicas>
- Basurto, E. y Loayza C.** (2016) Análisis Gastronómico del Cantón Piñas, Provincia de El Oro, recuperado el 07 de 03 de 2018, repositorio.ug.edu.ec/.../TESIS

ANEXOS

Anexo A: Modelo de encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Encuesta dirigida a los habitantes del Cantón Piñas con el objetivo de recopilar información sobre su gastronomía tradicional para la aplicación de una guía gastronómica.

Instrucciones: Sírvase a marcar con una “X” las preguntas que a continuación se formulan.

1. Edad: _____
2. Género:
Masculino _____ Femenino _____ Otros _____
3. ¿Cuáles eran las comidas típicas ancestrales que se preparaban con mayor frecuencia en los hogares piñasenses?
Molloco _____ Tigrillo _____ Come y Bebe _____ Repe _____ Otros _____
4. ¿De los mencionados platos típicos, cuáles cree usted que continúan preparándose en la actualidad?
Molloco _____ Tigrillo _____ Come y Bebe _____ Repe _____ Otros _____
5. ¿Usted está al tanto de cuáles son las recetas de los platos mencionados?
Sí _____ No _____
6. ¿Conoce usted los nutrientes que aportan cada una de las preparaciones?
Sí _____ No _____
7. ¿Considera usted que se han generado cambios en la gastronomía tradicional del Cantón?
Sí _____ No _____
8. ¿Cree usted que la gastronomía tradicional es parte del desarrollo turístico del Cantón?
Sí _____ No _____
9. ¿Considera usted que la elaboración de una guía dinamizará el turismo del Cantón y dará mayor afluencia turística?
Sí _____ No _____

“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”

Anexo B: Modelo de entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Entrevista dirigida a los habitantes del Cantón Piñas con el objetivo de recopilar información sobre su gastronomía tradicional para la aplicación de una guía gastronómica.


Como estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, agradezco la información que usted se sirva proporcionarme en relación a la gastronomía del cantón Piñas, esto permitirá realizar un análisis de este aspecto y la creación de una guía gastronómica que oriente a quien lo necesite sobre la comida típica del cantón.

1. ¿Cree usted que la gastronomía del cantón ha tenido impacto a nivel nacional? ¿Por qué?
Sí _____ No _____
¿Por qué? _____
2. ¿Cuáles son las comidas típicas que se mantienen en el Cantón?
Molloco _____ Tigrillo _____ Guatita _____ Repe _____ Otros _____
3. ¿Cuáles son los platos típicos de mayor aceptación entre los turistas?
Molloco _____ Tigrillo _____ Guatita _____ Repe _____ Otros _____
4. ¿Considera usted que la gastronomía del cantón es parte de la afluencia turística del mismo?
Sí _____ No _____
5. ¿Qué medios de comunicación ha utilizado el Municipio del Cantón para difundir la gastronomía Piñasiense?
Internet _____ Televisión _____ Agencias de Viaje _____ Revistas y periódicos _____
Redes Sociales _____ Otros _____
6. ¿Cómo cree usted que debe difundirse la cultura gastronómica del cantón?
Internet _____ Televisión _____ Revistas y periódicos _____ Agencias de Viaje _____
Radio _____ Otros _____
7. ¿Cree que la elaboración de una guía gastronómica con los platos típicos del cantón, beneficiaría a su desarrollo turístico?
Sí _____ No _____
¿Por qué? _____


“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”

Anexo C: Recetas estándar de los platos típicos del cantón Piñas

1. Molloco

Nombre de la preparación:	Molloco		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Plátano verde	1200	g.	
Maní	400	g.	En pasta
Agua	1000	ml.	Para cocinar el plátano verde
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<div>1. En una cacerola colocar agua con sal, añadir el plátano y cocinar.</div> <div>2. Cocinados los plátanos verdes comenzar a majarlos, cuando se haya formado una masa fina agregar la pasta de maní y sal.</div> <div>3. Realizar una bola y aplanarla.</div>			
Recomendaciones:			
<div>• Este plato se lo suele servir con guarniciones como: huevo frito, queso criollo, carne de cerdo frita, bistec de hígado.</div> <div>• Además este plato es practico ya que se suele comer en el desayuno y almuerzo.</div>			


2. Tigrillo

Nombre de la preparación:	Tigrillo		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Plátano verde	1200	g.	
Huevo	10	und.	
Agua	1000	ml.	Para cocinar el plátano verde
Queso criollo	500	g.	Desmenuzado
Manteca de cerdo	20	ml.	Liquida
Leche	70	ml.	
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">En una olla llenar con agua y agregar sal, para cocinar el plátano verde.Una vez cocinados los plátanos aplastar, formar una masa fina y dejar reposar hasta que tome la temperatura ambiente y desmenuzar.En una sartén calentar la manteca de cerdo, freír los huevos y revolverlos, incorporar la masa de verde desmenuzada, el queso, la leche, y sal.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">Esta preparación se la puede servir en las mañanas como desayunos, en las tardes como entredía.Sus guarniciones pueden ser carne de res o cerdo frita, más una taza de café recién colado.			


3. Tamales

Nombre de la preparación:	Tamales		
Tiempo de preparación:	120 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Hojas de plátano	1	Atado	Lavadas y secas
Maíz amarillo	1200	g.	Lavado
Carne de res	600	g.	
Ajo	20	g.	Brunoise
Arveja	75	g.	Lavada
Zanahoria	75	g.	Macedoine
Pimiento verde	60	g.	Julianne
Cebolla paitaña	100	g.	En pluma
Cebolla blanca	80	g.	Brunoise
Manteca de cerdo	250	g.	Derretida
Achiote	30	ml.	
Comino	4	g.	Molido
Pimienta	4	g.	Molido
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Cocinar el maíz con una llama alta, luego escurrir y después moler en el molino.2. Realizar un fondo con la carne de res, cebolla, ajo, comino, sal, pimienta, una vez que la carne este suave retirar del fondo y dejar enfriar para después desmenuzar la carne.3. En una bowl majar la masa de maíz con fondo, manteca de cerdo y sal.4. Cocinar las arvejas tiernas y la zanahoria en brunoise, y retirar del agua una vez cocidas.5. Proceder a realizar el refrito con manteca de cerdo, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca. Después agregar las arvejas tiernas, zanahoria, carne desmenuzada y salpimentar.6. Formar una bolita de masa de maíz de aproximadamente 80g, y rellenar con 40 g de la preparación anterior. Envolver en hoja de plátano verde y aplastar ligeramente.7. Cocinar los tamales en una olla a vapor aproximadamente por 45 minutos.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Pueden ser elaborados con diferentes tipos de relleno (carne de res, carne, cuero, cachete y oreja de cerdo, también de queso o pollo)• Se lo sirve en los desayunos, entredía, y en ocasiones especiales es una forma de unir a las familias ya que se reúnen para elaborar esta preparación.			


4. Caldo de gallina criolla

Nombre de la preparación:	Caldo de gallina criolla		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Gallina criolla	10	Presas	Lavadas y porcionadas
Agua	2200	ml.	Temperatura ambiente
Cebolla blanca	90	g.	Repicada
Ajo	10	g.	Repicado
Cebolla paiteña	60	g.	Brunoise
Pimiento	60	g.	Brunoise
Zanahoria	100	g.	Dado pequeño
Culantro	15	g.	Picado finamente
Achiote	20	ml.	
Comino	4	g.	Molido
Pimienta	4	g.	Molido
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. En una cacerola grande, calentar el achiote para hacer un refrito con la cebolla paiteña, cebolla blanca, comino, pimiento, ajo cocinar por 5 minutos revolviendo frecuentemente.2. Agregar agua y esperar hasta que hierva.3. Incorporar las presas y dejar cocinar por 20 minutos, luego agregar la zanahoria, que cocine por 30 minutos a fuego bajo, hasta que estén tiernas.4. Retirar del fuego, y agregarle el culantro picado.5. Agregar sal si es necesario.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• En los hogares piñasienses este plato es muy común que suela ser servido en sepelios donde los deudos dan a las personas que acompañan en el momento de dolor.			


5. Arvejas con cuero

Nombre de la preparación:	Arvejas con cuero		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Arveja	500	g.	Limpias
Guineo verde	250	g.	Dado medio
Cuero de cerdo	250	g.	En cuadros
Cebolla blanca	30	g.	Brunoise
Cebolla colorada	50	g.	Brunoise
Ajo	10	g.	Brunoise
Culantro	10	g.	Repicado
Agua	1250	g.	
Manteca de cerdo	25	g.	
Achiote	5	g.	Pasta
Comino	10	g.	Molido
Pimienta	10	g.	Molido
Sal	20	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Remojar las arvejas en agua, la noche anterior a su preparación.2. Cocinar las arvejas (previamente remojadas) en una olla con agua y sal, hasta que hierban.3. Realizar un refrito con manteca de cerdo, achiote, ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, comino, y pimienta.4. Incorporamos el refrito a las arvejas, junto con el cuero de cerdo para q se cocine, una vez que el cuero de cerdo este suave lo retiramos y lo cortamos en cuadros.5. Agregar los guineos a la preparación, y dejar cocinar hasta que esté todo suave.6. Agregar culantro picado y rectificar la sal.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Se sabe que en la hermana ciudad de Loja a este plato lo conocen como Repe Lojano, con la diferencia que no le ponen cuero de cerdo sino utilizan queso fresco y leche.			

6. Locro de yuca con carne

Nombre de la preparación:	Locro de yuca con carne		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Hervido		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de res	500	g.	Picada en cubos
Yuca	300	g.	Dado medio
Culantro	10	g.	Repicada
Agua	2000	ml.	
Cebolla blanca	70	g.	Brunoise
Cebolla colorada	70	g.	Brunoise
Ajo	15	g.	Repicado
Manteca de cerdo	30	g.	
Papa	75	g.	Dado medio
Achiote	5	ml.	Pasta
Comino	5	g.	Molido
Pimienta	5	g.	Molido
Sal	15	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Realizar un refrito con la manteca de cerdo, achiote, sal, pimienta, cebolla colorada, ajo, comino, y la carne dejarla cocinar por 10 minutos.2. Añadimos agua caliente junto con la yuca, papa, dejar cocinar hasta que la yuca este suave.3. Rectificar la sal Y finalizar con cebolla blanca, culantro finamente picado.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Puede ser servido acompañado de aguacate picado en trozos y si se desea, acompañado con arroz.			


7. Repe

Nombre de la preparación:	Repe		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Guineo verde	1300	g.	Limpio y pelado
Queso fresco	400	g.	Desmenuzado
Leche	200	g.	
Papa	350	g.	Dado medio
Cilantro	10	g.	Repicado
Agua	1000	g.	
Sal	15	g.	Al gusto
Preparación:			
<div>1. Colocar en una olla agua y cocinar los guineos verdes.</div> <div>2. Una vez cocinados agregamos la papa y seguir cocinando.</div> <div>3. Cuando el guineo y la papa estén suaves, retirar de la olla los guineos y la papa y triturarlos con la ayuda de un mortero.</div> <div>4. Luego con la ayuda de un batidor de madera, batimos la preparación hasta que se obtenga una crema densa.</div> <div>5. Procedemos agregar la leche, queso desmenuzado, rectificamos la sal y finalizamos con el culantro.</div>			
Recomendaciones:			
<div>• Servido con aguacate o huevo duro funciona como un estupendo reconstituyente ya que el plátano es energía pura.</div> <div>• No tiene unas fechas específicas para degustarlo ya que es de las sopas que regularmente se suelen hacer.</div>			

8. Arroz mixto con maní

Nombre de la preparación:	Arroz mixto con maní		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Arroz	1000	g.	Lavado
Maní	450	g.	Pasta
Achiote	10	ml.	
Agua	1500	ml.	
Aceite	15	ml.	
Cebolla paiteña	60	g.	Brunoise
Ajo	10	g.	Repicado
Comino	3	g.	Al gusto
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Cocinar el arroz sin sal en agua, semejando a un risotto.2. En una sartén realizar un refrito con manteca de cerdo, cebolla paiteña, comino, ajo, sal, achiote, maní y agua formando una salsa.3. Añadir una parte de arroz a la salsa de maní.4. Al servir la preparación en un extremo se servirá arroz blanco y en otro extremo arroz con la salsa de maní.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Sus guarniciones pueden ser queso fresco o carne de cerdo seca y asada.			


9. Carne seca con huevo

Nombre de la preparación:	Carne seca con huevo		
Tiempo de preparación:	30 min.		
Método de preparación:	Fritura		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Carne de res	1000	g.	Fresca y lavada
Achiote	15	ml.	En pasta
Ajo	20	g.	En pasta
Cebolla colorada	40	g.	Procesada
Huevo	650	g.	
Manteca de cerdo	50	g.	
Comino	4	g.	Al gusto
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Antes de secar la carne, realizar un aliño mezclando cebolla, ajo, sal, achiote, comino realizar una pasta y adobar la carne (al menos un día antes).2. En una parrilla asar la carne previamente secada y deshilar.3. En un sartén calentar la manteca de cerdo hasta que esta se haga liquida, después agregar los huevos y revolver, junto con la carne deshilachada anteriormente y finalizamos con rectificar la sal.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Este plato se lo puede servir acompañado de plátano verde asado o frito, en hora de almuerzo o cena.			


10. Seco de gallina criolla

Nombre de la preparación:	Seco de gallina criolla		
Tiempo de preparación:	40 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Gallina criolla	10	Presas	Frescas y limpias
Agua	600	ml.	
Ajo	20	g.	Repicado
Cebolla paitaña	300	g.	Brunoise
Achiote	15	ml.	Pasta
Comino	4	g.	Molido
Pimienta	4	g.	Molido
Sal	10	g.	Al gusto
Preparación:			
<div>1. Sazonar con pimienta, sal comino, y ajo las presas de pollo.</div> <div>2. En una olla con achiote sofreír la cebolla colorada, adicionar las presas de pollo, dejar dorar por 10 minutos.</div> <div>3. Añadir agua y dejar cocinar a fuego medio hasta que las presas estén suaves y jugosas.</div> <div>4. Rectificar la sal.</div>			
Recomendaciones:			
<div><div>• Suele servirse con una porción de arroz y guineo verde cocinado.</div><div>• Se lo suele degustar en ocasiones especiales debido a que la crianza y comercialización de este tipo de aves de corral solía ser costosa, pero su inigualable sabor hace que en las familias del terruño lo degusten.</div></div>			

11. Alfeñiques

Nombre de la preparación:	Alfeñiques		
Tiempo de preparación:	90 min.		
Método de preparación:	Cocción		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Panela	500	g.	Troceada
Agua	125	ml.	
Limón	10	ml.	Zumo
Maní	300	g.	Pasta
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla con agua hervir la panela junto con el zumo de limón hasta que la panela se diluya. 2. Colocar la preparación en una bandeja engrasada previamente y dejar enfriar, para agregar gradualmente la pasta de maní. 3. Estirar la preparación constantemente hasta que esta cambie a un color blanco, para luego darle la forma que se desee. 			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none"> • Guardar en bolsas de papel o plástico en lugar fresco y seco. • Se pueden hacer adornos navideños o para otras ocasiones especiales. 			


12. Bizcochuelo

Nombre de la preparación:	Bizcochuelo		
Tiempo de preparación:	90 min.		
Método de preparación:	Horneado		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Huevo	600	g.	Limpios y frescos
Harina	150	g.	Tamizada
Chuno de achira (almidón)	600	g.	Tamizada
Naranja	50	g.	Zumo
Polvo de hornear	10	g.	Tamizado
Azúcar	300	g.	
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Blanquear los huevos con el azúcar.2. Tamizar el chuno junto con la harina y el polvo de hornear, añadir a la anterior preparación junto con el jugo de naranja continuar con el batido hasta obtener una masa homogénea.3. Una vez obtenida esta masa se vierte sobre el molde enharinado o con papel manteca para facilitar su desmoldado.4. Hornear a una temperatura de 110 C° por 45 minutos.5. Dejar enfriar, desmoldar.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• En el cantón Piñas se suele acompañar con una taza con leche caliente.• Para conservar el bizcocho (hasta 10 días), se debe envolver con film transparente y conservarlo en la nevera.			


13. Chimbos

Nombre de la preparación:	Chimbos		
Tiempo de preparación:	60 min.		
Método de preparación:	Horneado		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Huevos	800	g.	Frescos y limpios
Chuno de achira (almidón)	400	g.	Tamizada
Agua	200	g.	
Azúcar	400	g.	
Clavo de olor	5	g.	
Canela	5	g.	
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Batir las claras a punto de nieve, luego añadir las yemas seguir batiendo por 10 minutos.2. Después agregar el chuno y mezclar de forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.3. verter la preparación en un molde y hornear a una temperatura de 110 °C por 20 minutos o hasta que esté dorado.4. Cortar el biscocho en cuadros para luego pasarlos por miel.5. Para preparar el almíbar incorporamos agua, azúcar, clavo de olor y canela, y llevamos la preparación a fuego moderado hasta obtener una consistencia espesa.			

14. Pan de molde

Nombre de la preparación:	Pan de molde		
Tiempo de preparación:	90 min.		
Método de preparación:	Horneado		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Huevo	200	g.	Frescos y limpios
Harina	600	g.	Tamizada
Mantequilla	100	g.	
Azúcar	200	g.	
Polvo de hornear	5	g.	
Esencia de vainilla	15	ml.	
Leche	200	ml.	Tibia
Levadura	15	g.	Granulada
Preparación:			
<div>1. Precalentar el horno a 180°C.</div> <div>2. Luego engrasar y enharinar el molde.</div> <div>3. En un recipiente hondo agregar mantequilla, huevos, azúcar, levadura, royal, vainilla y leche, mezclar los ingredientes hasta que se integren completamente.</div> <div>4. Luego proceder agregar la harina, mezclar hasta conseguir una masa homogénea y libre de grumos.</div> <div>5. Verter la preparación en un molde hornear a una temperatura de 120°C por 25 minutos.</div>			
Recomendaciones:			
<div>• Para poder cortar bien las rebanadas, se debe utilizar un cuchillo de sierra una vez que haya enfriado para evitar que se desmigue.</div>			

15. Torta dulce

Nombre de la preparación:	Torta dulce		
Tiempo de preparación:	90 min.		
Método de preparación:	Horneado		
Numero de pax:	10 pax		
Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Arroz	400	g.	
Leche	1300	ml.	
Panela	300	g.	Triturada
Clavo de olor	10	g.	
Pasas	100	g.	
Azúcar	100	g.	
Mantequilla	100	g.	
Huevos	4	unid.	Limpios
Pan	200	g.	
Queso	300	g.	Desmenuzado
Canela en polvo	10	g.	
Preparación:			
<ol style="list-style-type: none">1. Cocinar el arroz por 30 minutos junto con la leche y panela.2. Dejar reposar el arroz.3. Remojar los panes con la leche, agregar al arroz una vez este frio y con el resto de los ingredientes mezclar y volver a cocinar a una temperatura media hasta que este consistente.4. Dejar enfriar, servir con un toque de canela.			
Recomendaciones:			
<ul style="list-style-type: none">• Se puede meter a la nevera y consumirlo frío para darle una textura diferente.			