



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

**“ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DE
LA COMUNIDAD PUNGAL SAN PEDRO, CANTÓN GUANO,
PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2020”**

Trabajo de titulación

Tipo: Etnografías

Presentado para optar el grado académico de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: ERIKA SARAHÍ LARA ESPINOZA

TUTOR: LCDO. EFRAÍN ROMERO

Riobamba - Ecuador

2021

©2021, Erika Sarahí Lara Espinoza

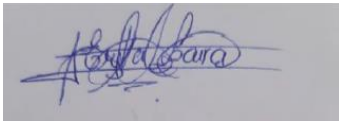
Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

Yo, Erika Sarahí Lara Espinoza declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos.

Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación. El patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 20 de Mayo del 2021

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. The signature is cursive and appears to read 'Erika Sarahí Lara Espinoza'.

Erika Sarahí Lara Espinoza
180377063-3

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

El tribunal del trabajo de titulación certifica que el trabajo de titulación: Tipo etnografía “ESTUDIO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA ANCESTRAL DE LA COMUNIDAD PUNGAL SAN PEDRO, CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2020”, de responsabilidad de la señorita: ERIKA SARAHÍ LARA ESPINOZA, ha sido revisado por los Miembros del tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizado así su presentación.

	FIRMA	FECHA
Dra. María Paulina Robalino Valdivieso PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	 Firmado electrónicamente por: MARIA PAULINA ROBALINO VALDIVIESO	20-Mayo-2021
Lic. Efraín Rodrigo Romero Machado DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	EFRAIN RODRIGO ROMERO MACHADO  Firmado digitalmente por EFRAIN RODRIGO ROMERO MACHADO Fecha: 2021.06.01	20-Mayo-2021
Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida MIEMBRO DEL TRIUBUNAL	 Firmado electrónicamente por: CARLOS EDUARDO CEVALLOS HERMIDA	20-mayo-2021

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico a mis padres Washington Lara, Teresa Murillo y a mi hermana María Belén Lara, quienes han sido la guía fundamental en este arduo camino para poder culminar esta etapa. Gracias por estar a mi lado con su amor, paciencia, entusiasmo todo este tiempo especialmente en los momentos más difíciles. Les quiero mucho.

Erika

AGRADECIMIENTO

A mi familia por el apoyo incondicional en cada paso que daba para que pudiera llegar a culminar con éxito mi etapa universitaria.

A mis profesores por la enseñanza y dedicación entregados en cada clase a lo largo de estos años.

A todos ustedes ¡Gracias!

Erika

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
RESUMEN.....	xiv
SUMMARY/ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN.....	1

MARCO TEÓRICO

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

1.1.	Antecedentes históricos.....	3
1.1.1.	Provincia de Chimborazo.....	3
1.1.1.1.	<i>Historia.....</i>	3
1.1.1.2.	<i>Ubicación geográfica.....</i>	3
1.1.2.	Cantón Guano.....	4
1.1.2.1.	<i>Historia.....</i>	4
1.1.2.2.	<i>Ubicación geográfica.....</i>	4
1.1.2.3.	<i>Cultura y tradición.....</i>	5
1.1.2.4.	<i>Fiestas y celebraciones.....</i>	5
1.1.2.5.	<i>Productos agrícolas.....</i>	6
1.1.2.6.	<i>Gastronomía.....</i>	6
1.1.3.	Comunidad Pungal San pedro.....	7
1.1.4.	Etnografía.....	7
1.1.4.1	<i>Objetivo de la Etnografía.....</i>	8
1.1.5.	Patrimonio.....	8
1.1.5.1	<i>Tipos de Patrimonio.....</i>	8
1.1.6.	Tradición.....	9
1.1.7.	Típico.....	9
1.1.8.	Costumbres.....	9
1.1.9.	Ancestral.....	9
1.1.10.	Gastronomía.....	10
1.1.10.1.	<i>Historia de la Gastronomía.....</i>	10

1.1.10.2.	<i>Importancia de la Gastronomía</i>	11
-----------	--	----

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUAL

1.3.	Marco Legal	12
1.3.1	<i>Plan Nacional Toda una Vida Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas.</i>	12
1.3.2.	<i>Plan Nacional del Buen Vivir Toda una Vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.</i> ..	12
1.3.3	<i>Ley de Turismo Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.</i>	13
1.3.4.	<i>Ley del Patrimonio Cultural del Ecuador.</i>	14

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

2.1.	Localización	16
2.2	Temporalización	17
2.3	VARIABLES	17
2.3.1.	<i>Identificación</i>	17
2.3.2	<i>Descripción de las variables</i>	17
2.3.3	<i>Operacionalización</i>	18
2.4	Tipo y diseño de la investigación	19
2.4.1	<i>Investigación descriptiva</i>	19
2.4.2	<i>Investigación bibliográfica</i>	19
2.4.3	<i>Investigación de campo</i>	19
2.4.4	<i>Investigación no experimental</i>	19
2.4.5	<i>Investigación de corte transversal</i>	20
2.5	Método empírico-teórico	20
2.6	Métodos y técnicas	20
2.6.1	<i>Encuesta</i>	20
2.6.2	<i>Entrevista</i>	20
2.6.3.	<i>Observación</i>	20
2.6.4.	<i>Muestreo por conveniencia</i>	21
2.7	Grupo de estudio	21
2.7.1	<i>Población</i>	21
2.7.2	<i>Muestra</i>	21
2.7.3	<i>Grupo de estudio</i>	21

2.7.4	<i>Fórmula estadística</i>	22
2.7.5	<i>Grupo de muestra</i>	22
2.7.6	<i>Segundo grupo de muestra</i>	22
2.8	Diagrama de procesos	23
2.8.1	<i>Recopilación de información bibliográfica acerca de la gastronomía, características generales, cultura, patrimonio y saberes ancestrales de la comunidad Pungal San Pedro.</i>	23
2.8.2	<i>Elaboración y aplicación de los instrumentos de investigación para obtener información relacionada con la gastronomía ancestral de la comunidad.</i>	24
2.8.3	<i>Procesamiento de la información.</i>	24
2.8.4	<i>Análisis de datos</i>	24
2.8.5	<i>Presentación de resultados</i>	24
2.8.6	<i>Presentación de la página web</i>	24

SECCIÓN D: RESULTADOS

3.	RESULTADOS	24
3.1	Análisis de encuestas aplicadas para obtener información de la comunidad.	25
3.2	Introducción de entrevistas realizadas	31
4.	PROPUESTA	37
4.1	Página web	37
4.1.1	<i>Objetivo de la propuesta</i>	37
4.2.1	<i>Contenido de la página web</i>	37
4.3.1	<i>Desarrollo de la página web</i>	38

	CONCLUSIONES	46
--	---------------------------	----

	RECOMENDACIONES	47
--	------------------------------	----

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Operacionalización de variables.....	18
Tabla 2-2: Distribución de encuestas	22
Tabla 3-2: Distribución de entrevistas	23
Tabla 1-3: Edad de los encuestados	25
Tabla 2-3: Sexo de los encuestados	26
Tabla 3-3: Preparaciones propias de la comunidad.....	27
Tabla 4-3: Nombre de las preparaciones propias de la comunidad.....	28
Tabla 5-3: Productos propios de la zona.	29
Tabla 6-3: Festividades de la comunidad.....	30
Tabla 7-3: Preparaciones en las festividades de la comunidad.	30
Tabla 8-3: Productos propios de la comunidad.....	32
Tabla 9-3: Festividades y platillos.	33
Tabla 11-3: Métodos de cocción.	35
Tabla 12-3: Preparaciones propias de la comunidad.....	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1: Mapa de Chimborazo.....	3
Figura 2-1: Mapa del cantón Guano.	5
Figura 3-1: Gastronomía.....	6
Figura 4-1: Mapa de la Comunidad Pungal San Pedro.....	7
Figura 1-2: Localización y temporalización de la Comunidad Pungal San Pedro.....	17

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-2:	Diagrama de procesos.	23
Gráfico 1-3:	Porcentaje de edad.	25
Gráfico 2-3:	Porcentaje de sexo.	26
Gráfico 3-3:	Conocimiento de preparaciones propias de la comunidad.	27
Gráfico 4-3:	Nombre de las preparaciones propias de la comunidad.	28
Gráfico 5-3:	Productos propios de la zona.	29
Gráfico 6-3:	Festividades de la comunidad.	30
Gráfico 7-3:	Preparaciones en las festividades.	31
Gráfico 8-3:	Productos propios de la comunidad.	32
Gráfico 9-3:	Festividades y platillos.	33
Gráfico 10-3:	Actividades en las festividades.	35
Gráfico 11-3:	Métodos de cocción.	36
Gráfico 12-3:	Preparaciones propias de la comunidad.	37

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: VALIDACIÓN ENCUESTAS

ANEXO B: ENCUESTA

ANEXO C: ENTREVISTA APLICADA

ANEXO D: RECETAS ESTÁNDAR

ANEXO E: FOTOS DE LA COMUNIDAD

ANEXO F: FOTOS DE LA PÁGINA WEB

RESUMEN

En esta etnografía se realizó un estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Pungal San Pedro del cantón Guano perteneciente a la provincia de Chimborazo, conociendo los platillos más representativos realizados en sus festividades, una de las más importantes son las Fiestas de la comunidad Pungal San Pedro celebradas en el mes de Julio de todos los años. Para la investigación se aplicó el método cualitativo mediante el uso de encuestas y la aplicación de entrevistas a los habitantes de la comunidad para establecer los productos agrícolas, gastronomía y festividades propias y más importantes de la zona. Entre los platillos más representativos se tiene el cuy con papas, la fritada, el caldo de gallina, el pan de leña, tortillas de maíz y la chica de jora, mientras que los platillos propios de la comunidad son las tortillas de zapallo y la chica de capulí. Con este trabajo se logró crear una página web con información importante sobre la comunidad, su ubicación, recetas, festividades, productos agrícolas con el objetivo de que dicha página sea visitada por cualquier usuario y pueda conocer acerca de la misma. Se puede concluir que se logró conocer la cultura gastronómica ancestral de la comunidad mediante los platillos y las técnicas utilizadas para elaborar los mismos y se recomendó difundir este estudio para aportar mayor información para realizar más investigaciones sobre la comunidad

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <CULTURA>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <ANCESTRAL>, <CHIMBORAZO (PROVINCIA)>, <GUANO (CANTÓN)>



Firmado electrónicamente por:
JHONATAN RODRIGO
PARREÑO UOUILLAS



24/06/2021

0220-DBRAI-UPT-2020

SUMMARY/ABSTRACT

Through the ethnographic classification, a study of the ancestral gastronomic culture of the Pungal Community was carried out located in San Pedro of the Guano Canton, Chimborazo Province, knowing the most representative dishes made in their activities. San Pedro is one of the most important parties that take place in the Pungal Community in July of each year. In the research, the qualitative method was applied through surveys and interviews with the inhabitants of the Community to establish the agricultural products, gastronomy and the most important festivities of the area, among the most representative dishes: guinea pig with potatoes, pork fry, chicken soup, bread in the wood oven, corn tortillas, and Jora chicha, while the Community's dishes are pumpkin tortillas and capulí chicha. It was possible to create a web page with important information about the Community, its location, recipes, and festivities, agricultural products with the aim that this page is visited by any user and can learn about it. It can be concluded that it was possible to learn about the ancestral gastronomic culture of the Community through the dishes and the techniques used to prepare them. And it was recommended to disseminate this study to provide more information to carry out more research on the Community.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMIC CULTURE>, <ETHNOGRAPHY>, <ANCESTRAL KITCHEN>, <CHIMBORAZO (PROVINCE)>, <GUANO (CANTÓN)>

INTRODUCCIÓN

La comunidad Pungal San Pedro, Cantón Guano, Provincia de Chimborazo cuenta con una gran variedad de tradiciones gastronómicas y culturales que no son conocidas de manera adecuada y respetuosa porque no se han realizado estudios profundos acerca de estas tradiciones gastronómicas.

Por la misma razón, poco a poco han ido desapareciendo por la falta de transmisión de generación a generación como sus costumbres, tradiciones, cultura y forma de vivir propio.

Con la variedad de productos propios de la zona la gente se adaptando a los procesos actuales de la elaboración de alimentos, por lo que hoy en día las nuevas generaciones no los valoran de la mejor manera.

Entre sus tradiciones se encuentran las festividades como la Siembra y la Cosecha del Capulí, las Fiestas del Patrón de San Pedro, Entrada de San Pedro y sus juegos tradicionales como el palo encebado, ollas encantadas, gallo enterrado, entre otros que poco a poco se han ido dejando de practicar por los jóvenes de las nuevas generaciones.

En esta zona habitan personas mayores de 65 – 80 años las cuales aún tratan de mantener sus tradiciones, costumbres y culturas gastronómicas. Su conocimiento es muy grande el cual puede ayudar a tener un nuevo enfoque sobre el tema.

Con esta investigación se pretende tener datos específicos que nos permita aclarar del porqué de la falta de conocimiento cultural y gastronómico ancestral de la zona.

OBJETIVOS:**GENERAL:**

Estudiar de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Pungal San Pedro, Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.

ESPECÍFICOS:

- Investigar la historia de la cultura gastronómica de la comunidad y estandarizar las preparaciones más representativas.
- Identificar los métodos de cocción, técnicas culinarias y productos agrícolas de la comunidad.
- Difundir la cultura ancestral mediante una página web.

MARCO TEÓRICO

SECCIÓN A: ANTECEDENTES HISTÓRICOS

1.1.1. *Provincia de Chimborazo*

1.1.1.1. *Historia*

La provincia de Chimborazo fue creada el 25 de junio de 1824 de acuerdo con la Ley de División Territorial de Colombia expedida por el Gral. Francisco de Paula Santander. (Avilés Pino)

Inicialmente comprendía también los territorios de la actual provincia de Bolívar, extensión que mantuvo hasta el 23 de abril de 1884, en que el gobierno del Dr. José María Plácido Caamaño creó la nueva provincia. (Avilés Pino)

Antes de que se produzca la conquista incásica esta región estaba poblada por la nación Puruhá que estaba compuesta de parcialidades distintas. Según el historiador González Suárez, había Puruhaes legítimos y otros mitimaes en número muy considerable. Tenían tradiciones de sus antepasados y una de ellas conservaba el recuerdo del país de donde habían venido sus mayores que era la región amazónica, por la garganta formada en la cordillera oriental, en el cauce del río Pastaza. (ViajandoX, 2018)

1.1.1.2. *Ubicación geográfica*

La provincia de Chimborazo se encuentra ubicada en el centro sur de la región interandina o sierra del Ecuador.



Figura 1-1. Mapa de Chimborazo

Realizado por: Lara E. 2020

Limita:

Norte: provincia de Tungurahua. (Sultana de los Andes, 2002)

Sur: provincia de Cañar. (Sultana de los Andes, 2002)

Este: provincia de Morona Santiago. (Sultana de los Andes, 2002)

Oeste: provincias de Guayas y Bolívar. (Sultana de los Andes, 2002)

1.1.2. Cantón Guano

1.1.2.1. Historia

El territorio entre Guano y Chimbunga fue poblado por pueblos originarios conocidos como Puruhaes durante la época preincaica. Estos territorios fueron anexados al Imperio Incaico durante su expansión a finales del siglo XV. (Canton Guano, 2019)

La Mitología Andina sostiene que todo este valle, "...fue alguna vez un gran lago en el que habían grandes peces y que aquí estuvo el edén bíblico, que las vírgenes solían sacrificarse en el Elenpata...". Conquistados por los Incas, fueron parte del Tahuantinsuyo; y en la Colonia fue uno de los principales centros de Obraje y mortandad aborígen, porque como dice la tradición, del Obraje del Elen "quienes entraban allí no volvían a salir". (Canton Guano, 2019)

Se cree que la fecha de fundación de este emplazamiento urbano es en 1572, tiempo en que el Obispo Fray Pedro de la Peña, quien se ampara en la Ordenanza de Felipe II del 15 de junio de 1572, determina la organización de los pueblos. (Canton Guano, 2019)

De acuerdo al decreto de la Gran Colombia sobre la división territorial, el 25 de junio de 1824, Guano fue declarado por primera vez como cantón de la Provincia de Chimborazo junto a Riobamba, Ambato, Guaranda, Alausí y Macas, pero este decreto no llegó a ejecutarse. El decreto definitivo en el cual se eleva a la categoría de Cantón a Guano se da el 17 de diciembre de 1845 en la Convención Nacional realizada en Cuenca bajo la presidencia de Vicente Rocafuerte, el ejecútese a este decreto se dicta el 20 de diciembre del mismo año. (Canton Guano, 2019)

1.1.2.2. Ubicación geográfica

Limita:

Norte: Provincia de Tungurahua.

Sur: Cantón Riobamba y una pequeña parte de la Provincia de Bolívar.

Este: Río Chambo.

Oeste: Cantón Riobamba y una pequeña parte de la Provincia de Bolívar.



Figura 2-1. Mapa del cantón Guano.

Realizado por: Lara E. 2020

1.1.2.3. *Cultura y tradición*

En Guano cada una de las costumbres y tradiciones que existen fueron heredadas igual que los vestuarios. (DocTV Ecuador, 2018)

El Tradicional Pase del Niño, recorre por la calle García Moreno con más de 20 delegaciones participantes, bandas de músicos, disfraces, danzas y adultos muy querendones a su santo. (DocTV Ecuador, 2018)

Cada personaje tiene distintivos de la zona, pero lo que más atrae es la careta de la lata, que representa al Diabolo y el traje de Jorge. (DocTV Ecuador, 2018)

Guano es un pueblo eminentemente católico, el cual trae consigo parámetros de defensa y salvaguardia de la cultura. (DocTV Ecuador, 2018)

1.1.2.4. *Fiestas y celebraciones*

Fiestas de Santa Fe de Galán

Reconocida como Parroquia Rural del Cantón Guano el 21 de enero de 1988, los habitantes celebran el importante acontecimiento de esta fiesta popular. Actos sencillos pero vivificantes, que fortifican el trabajo tesonero de los dirigentes parroquiales con las autoridades municipales, y el desfile folclórico-cívico matizan la jornada. Luego se efectúa la Sesión Solemne con la presencia del alcalde y otros dirigentes. (GoRaymi, 2019)

Fiestas patronales de “San Francisco de Asís”

El 4 de octubre son estas fiestas que duran 3 días, las autoridades y pobladores preparan diversas actividades como; misa en honor a su patrono, rodeo, corrida de toros, entrada de chamizas, carreras de motos y más. (GoRaymi)

Fiestas de San Isidro de Patulú

El 15 de mayo es el onomástico de San Isidro Labrador, por lo cual en este mes se celebran las fiestas en homenaje al Santo Patrono de este sector del Ecuador. (GoRaymi, 2019)

Debido a esto se realiza varios actos y uno de ellos es la tradicional bajada de los toros a pie, este evento se lo hace el último fin de semana de este mes y consiste en la reunión de los chagras de la serranía Ecuatoriana en los páramos del Igualata, donde recogen el ganado bravo para luego atravesar por los campos y comunidades donde hay la creencia que por donde pasan pisoteando el ganado bravo con los montados el próximo año San Isidro Labrador les dará unas excelentes cosechas, luego de atravesar por los campos de la parroquia hacen su entrada triunfal encabezando con la sagrada imagen de San Isidro seguida por los montados y el ganado arriado, luego ingresan con mucha alegría y algarabía los priostes con la ganadería brava a lidiarse en este día que tradicionalmente son las llamadas mano a mano con las mejores ganaderías ecuatorianas. (GoRaymi, 2019)

1.1.2.5. Productos agrícolas

La provincia es una zona de gran cultura artesanal y un sector de mucho desarrollo turístico. La artesanía está muy desarrollada, sobre todo en la zona del Cantón Guano, donde las manufacturas con lanas, cueros y textiles constituyen las principales actividades económicas y por ende la riqueza de esta región. En este cantón se cultiva cebada, maíz, frijón, trigo, cacao, plátano y papa. (EcuRed, s.f.)

1.1.2.6. Gastronomía



Figura 3-1. Gastronomía

Realizado por: Lara E. 2020

Fritada: el un platillo cuyo ingrediente principal es el cerdo cuyo el secreto lo lleva en la preparación, además se debe añadir únicamente aliños naturales, el ajo y demás ingredientes son molidos en piedra, el que genera un sabor más autóctono y originario. (COMIDA TIPICA DE GUANO, s.f.)

Chicha Huevona: La que es preparada con el fermento del maíz, huevo, cerveza, un poco de agua ardiente y azúcar, entre otros ingredientes cabe recalcar que esta bebida es muy apetecida por los visitantes. (COMIDA TIPICA DE GUANO, s.f.)

Cholas de Guano: Son panecillos, elaborados con harina de trigo, panela y otros ingredientes que son la delicia del paladar. Nadie que va a Guano se puede quedar sin saborearlas. (Anonimo, ViajandoX Ecuador, 2018)

Dulce de leche: Se elabora con leche, azúcar y esencia de vainilla. El dulce original se hace con leche de vaca. (Anonimo, ViajandoX Ecuador, 2018)

Chorizo: Acompañado de mote, papas cocinadas, lechuga, cebolla, tomate, tostado y el ají molido en piedra. Como bebida ancestral la chicha huevona (que consiste en chicha de jora, mezclada con huevos, azúcar y cerveza). (Anonimo, ViajandoX Ecuador, 2018)

1.1.3. *Comunidad Pungal San Pedro*

La Comunidad Pungal San Pedro perteneciente al cantón Guano se encuentra ubicada en la Provincia de Chimborazo en el centro del Callejón Interandino del Ecuador.

Se ubica en el km 12 de la vía Riobamba – Penipe.

Limita:

Norte: Pungal Grande

Sur: Pungal Santa Marianita

Este: Río Chambo

Oeste: Guano

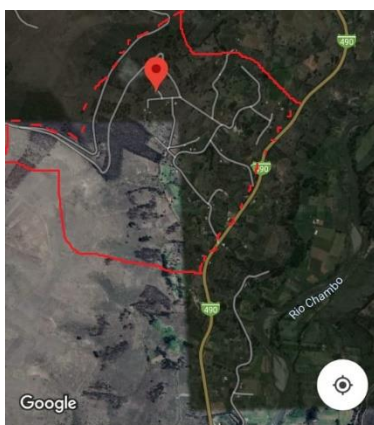


Figura 4-1. Mapa de la Comunidad Pungal San Pedro

Realizado por: Lara E. 2020

1.1.4. *Etnografía*

Se entiende por etnografía, también referida como la “ciencia de los pueblos”, al estudio de manera sistemática de las personas y las culturas, sobre todo a través de la observación de sus prácticas culturales y sociales. Más que una ciencia en sí misma, se la considera usualmente una rama de la antropología social, cuando no una herramienta o método de investigación. (Restrepo, 2018)

1.1.4.1 Objetivo de la Etnografía

La etnografía se propone realizar una descripción objetiva de las dinámicas, las estructuras y los procesos que se dan en el seno de un grupo humano determinado. Esto con el fin de construir un propio objeto de estudio, recopilando e interpretando los datos obtenidos. Quien la ejercita cumple el rol de observador, pero también de analista, en el sentido de que debe comparar lo observado con algo para que tenga sentido: ese algo son las propias estructuras, procesos y dinámicas de la sociedad de la que viene. (Aguirre, 1993)

1.1.5. Patrimonio

Patrimonio procede del latín *patrimonium* y hace mención al conjunto de bienes que pertenecen a una persona, ya sea natural o jurídica. La noción suele utilizarse para nombrar a lo que es susceptible de estimación económica, aunque también puede usarse de manera simbólica. (Perez J. , 2010)

1.1.5.1 Tipos de Patrimonio

Patrimonio Natural: El patrimonio natural lo constituyen las reservas de la biosfera, los monumentos naturales, las reservas y parques nacionales, y los santuarios de la naturaleza. (Patrimonio natural y Patrimonio histórico, s.f.)

Patrimonio Cultural: Es la herencia recibida de los antepasados, y que viene a ser el testimonio de su existencia, de su visión de mundo, de sus formas de vida y de su manera de ser, y es también el legado que se deja a las generaciones futuras. (Patrimonio natural y Patrimonio histórico, s.f.)

El Patrimonio Cultural se divide en dos tipos, Tangible e Intangible.

Patrimonio Tangible: Es la expresión de las culturas a través de grandes realizaciones materiales. A su vez, el patrimonio tangible se puede clasificar en Mueble e Inmueble.

Patrimonio Tangible Mueble: El patrimonio tangible mueble comprende los objetos arqueológicos, históricos, artísticos, etnográficos, tecnológicos, religiosos y aquellos de origen artesanal o folklórico que constituyen colecciones importantes para las ciencias, la historia del arte y la conservación de la diversidad cultural del país. (Patrimonio natural y Patrimonio histórico, s.f.)

Patrimonio Tangible Inmueble: El patrimonio tangible inmueble está constituido por los lugares, sitios, edificaciones, obras de ingeniería, centros industriales, conjuntos arquitectónicos, zonas típicas y monumentos de interés o valor relevante desde el punto de vista arquitectónico, arqueológico, histórico, artístico o científico, reconocidos y registrados como tales. (Patrimonio natural y Patrimonio histórico, s.f.)

Patrimonio Intangible: El patrimonio intangible está constituido por aquella parte invisible que reside en espíritu mismo de las culturas. El patrimonio cultural no se limita a las

creaciones materiales. Existen sociedades que han concentrado su saber y sus técnicas, así como la memoria de sus antepasados, en la tradición oral. (Patrimonio natural y Patrimonio histórico, s.f.)

1.1.6. Tradición

Tradición es cada una de aquellas pautas de convivencia que una comunidad considera dignas de constituirse. Después de esto sigue como una parte integral de sus usos y costumbres y se mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socioculturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven, se consoliden, se adecuen a nuevas circunstancias. (Mead, 1900)

1.1.7. Típico

Se define lo propio, peculiar, característico, específico o representativo de un tipo. Que puede reproducir con fidelidad los rasgos de un prototipo, patrón o modelo. Singular o particular de un país, región, provincia, estado, grupo, tiempo o época al que le corresponde. (Definiciona, 2020)

1.1.8. Costumbres

Costumbre es un hábito o tendencia adquirida por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de la vida cotidiana son distintas en cada grupo social conformando su idiosincrasia distintiva, que, en el caso de grupos definidos localmente, conforman un determinado carácter nacional, regional o comercial. (De Haro, 2010)

Las costumbres son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía. (De Haro, 2010)

Estas costumbres se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma de tradición oral o representativa, o como instituciones. Con el tiempo, estas costumbres se convierten en tradiciones. (De Haro, 2010)

1.1.9. Ancestral

Para la Real Academia Española su definición es: “perteneiente o relativo a los antepasados”. Entendiendo por esto uno directo como padre o madre o un progenitor de un ancestro, abuelo, bisabuelo, etc. También se utiliza para referirse a un grupo de antepasados

relacionados a un ascendiente directo como puede ser una familia, o etnia del cual desciende un grupo o un individuo. (Anonimo, DicActual, 2016)

1.1.10. Gastronomía

La gastronomía es un concepto cuyo origen etimológico deriva de la lengua griega, específicamente de los vocablos “Nomos” y “gastros”, que al ser traducido al español significan “ley” y “estómago” respectivamente. Teniendo en cuenta ello, se puede decir que se trata del estudio de la relación que se da entre una persona, el medio que lo rodea y la comida. Por tanto es recalable que esta rama no solo engloba complejas técnicas de cocción, sino también el vínculo que las personas tienen con el ambiente de dónde obtienen los alimentos y la manera en la cual los emplean. (Sanchez, 2011)

1.1.10.1. Historia de la Gastronomía

La gastronomía ha ofrecido una visión multidisciplinaria de la manera en que nos alimentamos a través de la historia. Desde que era una acción de supervivencia de raza, hasta el día de hoy que se ha convertido en un arte. (Veronica, 2019)

El descubrimiento del fuego fue, sin duda, un punto de inflexión y un acontecimiento fundamental para disfrutar de los resultados evolutivos que tenemos hoy en día. El humano pasó de comer carne cruda a empezar a prepararla e ir un paso hacia adelante. (Veronica, 2019)

Las rutas comerciales que se abrieron entre Europa y Asia hace miles de años permitió a las culturas predominantes de esa época intercambiar y experimentar con nuevos ingredientes y costumbres. (Veronica, 2019)

Según investigadores, el primer escalón importante de la gastronomía se dio en el antiguo Egipto. Esta civilización tenía grandes particularidades gastronómicas que se esparcieron e influenciaron en otras culturas cercanas. (Veronica, 2019)

Se sabe que el primer pan fue elaborado y distribuido en Egipto hace más de 6 mil años. No tenemos que explicar la importancia de este alimento en la cultura gastronómica mundial. (Veronica, 2019)

Los griegos fueron los primeros en utilizar la gastronomía como una disciplina pedagógica en el siglo IV a. C. (Veronica, 2019)

En esa época se escribieron guías y documentos explicativos de cómo preparar alimentos. Estos primeros documentos fueron realizados por Arquéstrato de Gela. (Veronica, 2019)

El aporte más importante de los griegos fue el aceite de oliva y su forma de preparar el cerdo. (Veronica, 2019)

1.1.10.2. Importancia de la Gastronomía

Para poder entender lo importante que es, primero es necesario entender que consumir los alimentos es una de las necesidades básicas del ser humano, así pues, el primer hombre en habitar el planeta, adapta su menú a todo aquello que estuviera a su disposición. No obstante, hasta que esté ser no logró establecerse y se apartó de la vida nómada, no pudo tampoco desarrollar ningún tipo de costumbres relacionadas con la gastronomía, las cuales empezaron a hacer su aparición en el momento en el que los encargados de la cocina debían pensar qué alimentos cocinar para sus familiares. (Sanchez, 2011)

SECCIÓN B: MARCO CONCEPTUAL

Ancestral: Procedente de una tradición remota o muy antigua. (2019, s.f.)

Creencias: son sistemas socializados de conceptos e ideas que organizan la percepción de partes del mundo o de su totalidad en el que vive la sociedad de referencia. (FILOSOFÍA DE LA GEOGRAFÍA, s.f.)

Cultura: es una especie de tejido social que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada. (Pérez Porto, 2008)

Cuy: mamífero roedor sudamericano, estrictamente herbívoro. Pesa alrededor de un kilo, vive en áreas abiertas y utiliza hoyos y madrigueras para ocultarse y protegerse; tienen una longevidad de cuatro a seis años. Los incas domesticaron y criaron estos roedores para aprovechar su carne y su piel. (Andreu, s.f.)

Demografía: Distribución y composición de un conjunto determinado de personas según rasgos de edad, sexo, etnia o estado civil. (Heredia & Ramirez)

Diversidad cultural: Diversidad cultural es un principio que reconoce y legitima las diferencias culturales entre diversos grupos humanos, así como la existencia, convivencia e interacción entre diferentes culturas dentro de un mismo espacio geográfico. (Significados, 2019)

Gastronomía ancestral: Es transmitida por los mayores, es aquella que viene de siglos atrás donde unos pocos empezaron a tomar las calles para celebrar las llamadas carnestolendas, fiesta de la carne, antes de llegar la cuaresma. (Fraude, 2014)

Identidad cultural: conjunto de peculiaridades propias de una cultura o grupo que permiten a los individuos identificarse como miembros de este grupo, pero también diferenciarse de otros grupos culturales. (Significados.com, 2019)

Metodología: Un método es un conjunto de procedimientos que facilitan el encauzamiento del esfuerzo hacia la solución de un problema o hacia la consecución de un propósito. (Deborah, 2014)

Tradicición: Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta, históricamente formados y que se transmiten de generación a generación; elementos

del legado sociocultural que durante largo tiempo se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales. (Macías Reyes, s.f.)

1.3. Marco Legal

1.3.1 Plan Nacional Toda una Vida Objetivo 1: Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas.

La siguiente investigación está basada en los principios de la Constitución de la República del Ecuador del Plan Nacional Toda una Vida, la relación de los colectivos, pueblos y nacionalidades con su territorio (tierras, territorios ancestrales y circunscripciones) es indisoluble, como la jurisprudencia nacional e internacional ha ratificado. Población, saberes, territorio y recursos son elementos que conforman una unidad para la vigencia de los derechos colectivos, unidad a la que se añaden la consulta previa, libre e informada, el pluralismo jurídico y la conservación, desarrollo y promoción de los patrimonios. (Todo una Vida, 2017) Políticas.

1.11 Impulsar una cultura de gestión integral de riesgos que disminuya la vulnerabilidad y garantice a la ciudadanía la prevención, la respuesta y atención a todo tipo de emergencias y desastres originados por causas naturales, antrópicas o vinculadas con el cambio climático. (Todo una Vida, 2017)

1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir Toda una Vida Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.

El patrimonio cultural conjuga, por una parte, el patrimonio inmaterial, que comprende las lenguas, las tradiciones, los usos y otras formas de expresión colectiva y, por otra parte, el patrimonio material, que incluye tanto a las creaciones culturales, edificaciones, monumentos, espacios y conjuntos urbanos, como a las colecciones, archivos, bibliotecas y museos; este conjunto patrimonial debe recibir atención significativa del estado, en articulación con la academia y otras instancias. (Todo una Vida, 2017) Políticas.

2.2 Garantizar la interculturalidad y la plurinacionalidad en la gestión pública, para facilitar el goce efectivo de los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades. (Todo una Vida, 2017)

2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales. (Todo una Vida, 2017)

2.4 Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, la valoración y el desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad, estética y expresiones individuales y colectivas. (Todo una Vida, 2017)

2.5 Garantizar la preservación de las lenguas tradicionales, el multilingüismo y el sostenimiento de sistemas de educación intercultural y conocimiento de las diversidades. (Todo una Vida, 2017)

2.6 Salvaguardar los territorios ancestrales y el patrimonio intangible, el fortalecimiento organizativo comunitario, las visiones de desarrollo propio y la sostenibilidad de sus recursos, y proteger la vida y autodeterminación de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario. (Todo una Vida, 2017)

2.7 Promover la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo. (Todo una Vida, 2017)

1.3.3 *Ley de Turismo Objetivo 3: Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones.*

En un país mego diverso como el Ecuador, la calidad ambiental y los derechos de la naturaleza deben ser tratados como parte esencial de las grandes definiciones políticas, económicas y productivas en el modelo de desarrollo sostenible a largo plazo. La persistencia en el modelo tradicional, basado en la falsa concepción de la existencia de recursos infinitos, con patrones de consumo y producción no sostenibles _respecto a la deforestación y cambio de uso del suelo, pérdida de biodiversidad, reducción y contaminación de fuentes de agua, y a la erosión y desertificación de los suelos- Agudizara inevitablemente los múltiples efectos negativos del cambio climático en la sociedad, con especial perjuicio a las mujeres, la economía y biodiversidad. (Todo una Vida, 2017)

Políticas.

3.1 Conservar, recuperar y regular el aprovechamiento del patrimonio natural y social, rural y urbano, continental, insular y marino-costero, que asegure y precautele los derechos de las presentes y futuras generaciones: (Todo una Vida, 2017)

3.2 Distribuir equitativamente el acceso al patrimonio natural, así como los beneficios y riqueza obtenidos por su aprovechamiento, y promover la gobernanza sostenible de los recursos naturales renovables y no renovables. (Todo una Vida, 2017)

3.3 Precautelar el cuidado del patrimonio natural y la vida humana por sobre el uso y aprovechamiento de recursos naturales no renovables. (Todo una Vida, 2017)

3.4 Promover buenas prácticas que aporten a la reducción de la contaminación, la conservación, la mitigación y la adaptación a los efectos del cambio climático, e impulsar las mismas en el ámbito global. (Todo una Vida, 2017)

1.3.4. Ley del Patrimonio Cultural del Ecuador.

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

a) Los monumentos arqueológicos muebles e inmuebles, ruinas de fortificaciones, edificaciones, cementerios y yacimientos arqueológicos en general; así como restos humanos, de la flora y de la fauna, relacionados con las mismas épocas. (Lexis, 2004)

b) Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la colonia; las pinturas, esculturas, tallas, objetos de orfebrería, cerámica, etc., pertenecientes a la misma época. (Lexis, 2004)

c) Los manuscritos antiguos e incunables, ediciones raras de libros, mapas y otros documentos importantes. (Lexis, 2004)

d) Los objetos y documentos que pertenecieron o se relacionan con los precursores y próceres de la Independencia Nacional o de los personajes de singular relevancia en la Historia Ecuatoriana. (Lexis, 2004)

e) Las monedas, billetes, señas, medallas y todos los demás objetos realizados dentro o fuera del País y en cualquier época de su Historia, que sean de interés numismático nacional. (Lexis, 2004)

f) Los sellos, estampillas y todos los demás objetos de interés filatélico nacional, hayan sido producidos en el País o fuera de él y en cualquier época. (Lexis, 2004)

g) Los objetos etnográficos que tengan valor científico, histórico o artístico, pertenecientes al Patrimonio Etnográfico. (Lexis, 2004)

h) Los objetos o bienes culturales producidos por artistas contemporáneos laureados, serán considerados bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado a partir del momento de su defunción, y en vida, los que han sido objeto de premiación nacional; así como los que tengan treinta años o más de haber sido ejecutados. (Lexis, 2004)

i) Las obras de la naturaleza, cuyas características o valores hayan sido resaltados por la intervención del hombre o que tengan interés científico para el estudio de la flora, la fauna y la paleontología. (Lexis, 2004)

j) En general, todo objeto y producción que no conste en los literales anteriores y que sean producto del Patrimonio Cultural del Estado tanto del pasado como del presente y que por su mérito artístico, científico o histórico hayan sido declarados por el Instituto, bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural, sea que se encuentren en el poder del Estado, de las instituciones religiosas o pertenezcan a sociedades o personas particulares. (Lexis, 2004)

Art. 9.- A partir de la fecha de vigencia de la presente Ley, son patrimonio del Estado los bienes arqueológicos que se encontraren en el suelo o el subsuelo y en el fondo marino del territorio ecuatoriano sean estos objetos de cerámica, metal, piedra o cualquier otro material

perteneciente a las épocas prehispánica y colonial, incluyéndose restos humanos o de la flora y de la fauna relacionados con las mismas épocas, no obstante el dominio que tuvieran las instituciones pública o privadas, comprendiendo a las sociedades de toda naturaleza o particulares, sobre la superficie de la tierra donde estuvieren o hubieren sido encontrados deliberadamente o casualmente. (Lexis, 2004)

Art. 12.- Toda transferencia de dominio de los objetos pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado, sea a título gratuito u oneroso, se hará con autorización del Instituto de Patrimonio Cultural; tampoco se podrá cambiar de sitio tales objetos sin permiso del Instituto. En uno u otro caso, atento a las necesidades de conservar el Patrimonio, podrá negarse la autorización solicitada. (Lexis, 2004)

Art. 13.- No puede realizarse reparaciones, restauraciones ni modificaciones de los bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural sin previa autorización del Instituto. (Lexis, 2004)

Art. 16.- Queda prohibido todo intento de adulteración de los bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado, procurándose por todos los medios de la técnica su conservación y consolidación, limitándose a restaurar, previa la autorización del Instituto de Patrimonio Cultural, lo que fuese absolutamente indispensable y dejando siempre reconocibles las adiciones. (Lexis, 2004)

Art. 18.- La incuria en la conservación de bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural del Estado, será castigada con el decomiso de la obra si existiere peligro de su destrucción, en cuyo caso, se indemnizará a su propietario con el 25% del valor del bien, avaluado por peritos. (Lexis, 2004)

Art. 19.- Cualquier persona puede denunciar al Instituto de Patrimonio Cultural las infracciones a la presente Ley; y, en caso de constatarse su veracidad, tendrá derecho a una gratificación de hasta el 25% del valor de la multa impuesta. Esta denuncia tendrá el carácter de reservada. (Lexis, 2004)

Art. 22.- Los bienes pertenecientes al Patrimonio Cultural que corrieren algún peligro podrán ser retirados de su lugar habitual, temporalmente por resolución del Instituto, mientras subsista el riesgo. (Lexis, 2004)

Art. 23.- Ningún objeto perteneciente al Patrimonio Cultural del Estado puede salir del país, excepto en los casos en que se trate de exposiciones o de otros fines de divulgación, en forma temporal, siempre con permiso del Directorio, previo informe técnico del Instituto. (Lexis, 2004)

Art. 33.- Las expresiones folklóricas, musicales, coreográficas, religiosas, literarias o lingüísticas que correspondan a grupos étnicos culturalmente homogéneos, el Instituto de Patrimonio Cultural, por sí mismo o a través de las autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones. Es

responsabilidad del Instituto el conservar por medio de la fotografía, cinematografía, grabación sonora o por otros medios estas manifestaciones en toda su pureza. (Lexis, 2004)

Art. 35.- Para cumplir con los objetivos indicados en la presente Ley, el Instituto de Patrimonio Cultural podrá pedir a los organismos del sector público o Municipios, la declaratoria de utilidad pública para fines de expropiación de los bienes inmuebles que directa o accesoriamente forman parte del Patrimonio Cultural del Estado. (Lexis, 2004)

Art. 41.- El Instituto de Patrimonio Cultural podrá delegar las atribuciones de control del cumplimiento de esta Ley en una zona determinada, a las entidades y autoridades públicas que estime conveniente. (Lexis, 2004)

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- Corresponde al Directorio del Instituto aprobar el proyecto de su presupuesto anual, el mismo que será sometido a consideración del Ministerio de Economía y Finanzas para su sanción final, de conformidad con la Ley de Presupuestos del Sector Público, Ley Orgánica de la Contraloría General del Estado, Ley Orgánica de Administración Financiera y Control, y Ley Orgánica de Servicio Civil y Carrera Administrativa y de Unificación y Homologación de las Remuneraciones del Sector Público. (Lexis, 2004)

SEGUNDA.- El resultado de las sanciones establecidas en ésta Ley, constituirán Patrimonio del Instituto, sin perjuicio de las responsabilidades penales a que hubiere lugar. (Lexis, 2004)

DEROGATORIAS. - Derógase la Ley de Patrimonio Artístico dictada por la Asamblea Constituyente el 22 de Febrero de 1945, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 1202 de 20 de agosto de 1960 ; el Decreto No. 1008 de 8 de Junio de 1971, publicado en el Registro Oficial No. 266 de 14 de julio de 1971 . (Lexis, 2004)

DISPOSICION FINAL.- Esta Ley y sus reformas, están en vigencia desde las fechas de sus respectivas publicaciones en el Registro Oficial. (Lexis, 2004)

SECCIÓN C: METODOLOGÍA

2.1. Localización

El presente estudio de investigación se realizó en la comunidad Pungal San Pedro, Cantón Guano, provincia de Chimborazo, localizado en la Región Sierra del Ecuador.

2.2 Temporalización

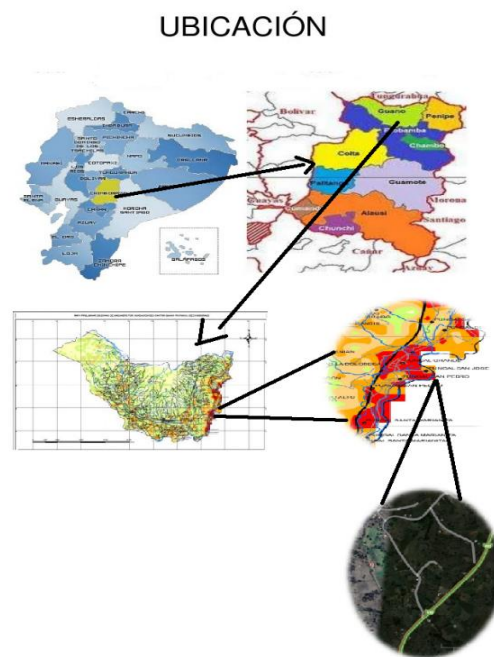


Figura 1-2. Localización y temporalización de la Comunidad Pungal San Pedro

Elaborado por: Lara E., 2020

2.3 Variables

2.3.1. Identificación

2.3.1.1. Variable independiente

La comunidad Pungal San Pedro

2.3.1.2 Variable dependiente

Cultura gastronómica ancestral

2.3.2 Descripción de las variables

La comunidad Pungal San Pedro

Es considerada como un conjunto de rasgos distintivos ya sean espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una comunidad. (Unknow, 2012)

También es reflejado la forma de vivir, los valores, las tradiciones y las creencias que se tienen. (Unknow, 2012)

Cultura gastronómica ancestral

La cocina ancestral es transmitida por los mayores, es aquella que viene de siglos atrás donde unos pocos empezaron a tomar las calles para celebrar las llamadas carnestolendas, fiesta de la carne, antes de llegar la cuaresma. Los primeros recuerdos que tengo son a partir de los cinco años donde comienzo a degustarla, con el paso de los años esa cocina empezó a perder sus sabores, hasta pasar a degustarse sólo en fiestas privadas o restaurantes caros de nuestra

ciudad. Afortunadamente, de nuevo y a partir de 1976, retomó el pulso y se convirtió en una marea imparable que nos lleva hasta nuestros días. (Frade, 4)

2.3.3 Operacionalización

Tabla 1-2: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
La Comunidad Pungal San Pedro	Patrimonio inmaterial.	Historia Festividades Costumbres Tradiciones Gastronomía
Cultura gastronómica ancestral	Preparaciones gastronómicas.	Vigente Extintas En peligro
	Métodos de cocción.	Cocción en seco Cocción en medio líquido o húmedo Cocción en medio graso Cocción mixta o combinada
	Técnicas de cocción.	Hervido Asado Horneado Al vapor Frito Braseado Estofado
	Productos.	Carnes Vegetales Granos Hierbas Hortalizas

Fuente: Lara Erika, 2020

Realizado por: Lara Erika. 2020.

2.4 Tipo y diseño de la investigación

2.4.1 Investigación descriptiva

La investigación descriptiva se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. Esta metodología se centra más en el “qué”, en lugar del “por qué” del sujeto de investigación. (QuestionPro, 2020)

En otras palabras, su objetivo es describir la naturaleza de un segmento demográfico, sin centrarse en las razones por las que se produce un determinado fenómeno. Es decir, “describe” el tema de investigación, sin cubrir “por qué” ocurre. (QuestionPro, 2020)

2.4.2 Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica o documental consiste en la revisión de material bibliográfico existente con respecto al tema a estudiar. Se trata de uno de los principales pasos para cualquier investigación e incluye la selección de fuentes de información. (Matos Ayala, 2019)

Se le considera un paso esencial porque incluye un conjunto de fases que abarcan la observación, la indagación, la interpretación, la reflexión y el análisis para obtener bases necesarias para el desarrollo de cualquier estudio. (Matos Ayala, 2019)

2.4.3 Investigación de campo

La investigación de campo es una de las formas que tiene un investigador para estudiar directamente el objeto de estudio entrando en contacto directo con el ambiente natural o las personas sobre las que desea realizar dicho estudio. De este modo recopila datos y la información que necesita para, luego, analizarla para encontrar respuestas, conclusiones o inclusive planificar nuevos estudios cuyo objetivo sea un mejor entendimiento del tema abordado. (Diccionario Actual, s.f.)

2.4.4 Investigación no experimental

Como su nombre lo indica, una investigación no experimental es un tipo de pesquisa que no extrae sus conclusiones definitivas o sus datos de trabajo a través de una serie de acciones y reacciones reproducibles en un ambiente controlado para obtener resultados interpretables, es decir: a través de experimentos. No por ello, claro está, deja de ser una investigación seria, documentada y rigurosa en sus métodos. (Raffino, Investigación no Experimental, 2020)

Dicho en otras palabras, este tipo de investigaciones no manipula deliberadamente las variables que busca interpretar, sino que se contenta con observar los fenómenos de su interés en su ambiente natural, para luego describirlos y analizarlos sin necesidad de emularlos en un entorno controlado. Quienes llevan a cabo investigaciones no experimentales cumplen más que nada un papel de observadores. (Raffino, Investigación no Experimental, 2020)

2.4.5 Investigación de corte transversal

El estudio transversal se define como un tipo de investigación observacional que analiza datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo sobre una población muestra o subconjunto predefinido. Este tipo de estudio también se conoce como estudio de corte transversal, estudio transversal y estudio de prevalencia. (Question Pro, 2020)

Los datos recopilados en un estudio transversal provienen de personas que son similares en todas las variables, excepto en la variable que se está estudiando. Esta variable es la que permanece constante en todo el estudio transversal. (Question Pro, 2020)

2.5 Método empírico-teórico

Es teórico porque se fundamenta en la teoría o hechos para poder iniciar y conducir el proceso de investigación, en cambio es empírico porque permite analizar, verificar y comprobar la información dada ya sea por teoría, mediante la observación o experimentos. (Toapaxi Toalombo, 2019)

2.6 Métodos y técnicas

En este estudio se utilizó los siguientes métodos y técnicas:

2.6.1 Encuesta

Las encuestas son un método de investigación y recopilación de datos utilizados para obtener información de personas sobre diversos temas. Las encuestas tienen una variedad de propósitos y se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de la metodología elegida y los objetivos que se deseen alcanzar. (QuestionPro, 2016)

Los datos suelen obtenerse mediante el uso de procedimientos estandarizados, esto con la finalidad de que cada persona encuestada responda las preguntas en una igualdad de condiciones para evitar opiniones sesgadas que pudieran influir en el resultado de la investigación o estudio. (QuestionPro, 2016)

2.6.2 Entrevista

Una entrevista es un intercambio de ideas, opiniones mediante una conversación que se da entre una, dos o más personas donde un entrevistador es el designado para preguntar. El objetivo de las entrevistas es obtener determinada información, ya sea de tipo personal o no. (Raffino, Concepto.de, 2020)

2.6.3. Observación

La observación consiste en saber seleccionar aquello que queremos analizar. Se suele decir que "Saber observar es saber seleccionar". (Team, 2009)

Para la observación lo primero es plantear previamente qué es lo que interesa observar. En definitiva haber seleccionado un objetivo claro de observación. (Team, 2009)

La observación científica "tiene la capacidad de describir y explicar el comportamiento, al haber obtenido datos adecuados y fiables correspondientes a conductas, eventos y /o situaciones perfectamente identificadas e insertas en un contexto teórico. (Team, 2009)

2.6.4. Muestreo por conveniencia

Es una técnica comúnmente usada consistente en seleccionar una muestra de la población por el hecho de que sea accesible. Es decir, los individuos empleados en la investigación se seleccionan porque están fácilmente disponibles y porque sabemos que pertenecen a la población de interés, no porque hayan sido seleccionados mediante un criterio estadístico. Esta conveniencia, que se suele traducir en una gran facilidad operativa y en bajos costes de muestreo, tiene como consecuencia la imposibilidad de hacer afirmaciones generales con rigor estadístico sobre la población. (Ochoa, 29)

2.7 Grupo de estudio

2.7.1 Población

Según (Universo Formulas, 2019) “es un conjunto de sujetos o elementos que presentan características comunes. Sobre esta población se realiza el estudio estadístico con el fin de sacar conclusiones”.

2.7.2 Muestra

Una muestra estadística es un subconjunto de datos perteneciente a una población de datos. Estadísticamente hablando, debe estar constituido por un cierto número de observaciones que representen adecuadamente el total de los datos. (López, 2019)

La muestra se realizó con las personas de la comunidad Pungal San Pedro, que correspondía a datos basados del censo realizado en la comunidad en el año 2019.

2.7.3 Grupo de estudio

Según el censo realizado en el año 2019 a la comunidad por parte de la directiva, se encontró que existen 300 habitantes en este lugar.

El grupo de estudio a tomar en cuenta para el desarrollo de este documento fueron personas jóvenes-adultas entre 25-40 años (248 personas) y personas de la tercera edad 65-80 años (19 personas), estas personas aportaron con información importante y necesaria acerca de las preparaciones gastronómicas, métodos y técnicas de cocción, cultura y tradiciones.

2.7.4 Fórmula estadística

Utilizando la fórmula de Canavos (1998) para las poblaciones finitas de determina el tamaño de la muestra.

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

Dónde:

n= muestra.

N= tamaño de la población.

Z= margen de confianza. (1.96)

p= probabilidad que ocurra.

Q= probabilidad de fracaso.

E= margen de error o presión admisible con que se toma la muestra, el más usual es 0.05.

2.7.5 Grupo de muestra

Habitantes jóvenes-adultas entre 25-40 años (248 personas), quienes fueron las principales fuentes de información sobre la gastronomía ancestral de la comunidad Pungal San Pedro.

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q \times N}{e^2(N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$
$$n = \frac{(1.96)^2 \times 0.47 \times 0.53 \times 248}{(0.05)^2(248 - 1) + (1.96)^2 \times 0.47 \times 0.53}$$
$$n = \frac{3.84 \times 0.47 \times 0.53 \times 248}{(0.0025) (247) + 3.84 \times 0.47 \times 0.53}$$
$$n = \frac{237.22}{1.56}$$

n = 152.06 encuestas.

Encuestas

Tabla 2-2: Distribución de encuestas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Jóvenes-adultos	248	Encuesta	152

Fuente: Censo aplicado en la comunidad Pungal San Pedro, 2019

Realizado por: Lara Erika, 2020

2.7.6 Segundo grupo de muestra

Personas adultas mayores entre 65-80 años (19 personas). En este caso se ha realizado el muestro utilizando el método de conveniencia tomando en cuenta a las personas que obtienen

mayor conocimiento sobre la gastronomía de la comunidad, las cuales son 6 personas según el censo realizado en la comunidad en el año 2019.

Tabla 3-2: Distribución de entrevistas

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Adultos mayores	19	Entrevista	6

Fuente: Censo aplicado en la comunidad Pungal San Pedro, 2019

Realizado por: Lara Erika, 2020

2.8 Diagrama de procesos



Gráfico 1-2. Diagrama de procesos.

Realizado por: Lara E. 2020

Descripción de Procesos

2.8.1 Recopilación de información bibliográfica acerca de la gastronomía, características generales, cultura, patrimonio y saberes ancestrales de la comunidad Pungal San Pedro.

Para obtener información bibliográfica de la comunidad se acudió al departamento de turismo en el GADM de Guano, donde se pudo acceder a 2 documentos: “Guano pasado y presente” y “Diagnostico final” en los cuales existía cierta información que aportaba al presente estudio.

2.8.2 Elaboración y aplicación de los instrumentos de investigación para obtener información relacionada con la gastronomía ancestral de la comunidad.

Con ayuda de encuestas y entrevistas los habitantes de la comunidad se obtuvieron la información necesaria para la elaboración del estudio.

Se aplicaron las encuestas de manera virtual las cuales obtenían 5 preguntas que nos aportaban información de los datos generales de sus moradores y acerca de sus productos agrícolas, festividades y preparaciones más representativas. La realización de las encuestas se las hizo por medio de la plataforma drive:

https://docs.google.com/forms/d/1IF9Ulipjc6xoIZYTHBp59VapxgFOGotZP16Gpjyy6SE/edit?usp=forms_home&ths=true

Para el presente estudio se realizó una entrevista a moradores dentro de nuestro grupo focal de 60-80 años de la comunidad, los cuales aportaron información verídica y concisa acerca de las costumbres, tradiciones y gastronomía ancestral del lugar.

2.8.3 Procesamiento de la información.

Para poder procesar la información se realizó la tabulación de cada una de las preguntas de la encuesta realizada a los habitantes de la comunidad, mediante el programa de Excel el cual permitió elaborar los gráficos, tablas y el respectivo análisis.

2.8.4 Análisis de datos.

En esta parte del estudio se interpretó y evaluó los resultados obtenidos a partir de la utilización de los instrumentos de investigación aplicados en la comunidad Pungal San Pedro mediante tablas y gráficos de pastel de Excel para obtener sus porcentajes.

2.8.5 Presentación de resultados.

Al final del estudio se compartió el trabajo a la comunidad mediante las redes sociales para que puedan acceder al mismo.

2.8.6 Presentación de la página web.

Se presentó la página web para que esta pueda ser compartida a través de las redes sociales.

Dirección de la página web: <https://pungal-san-pedro.jimdosite.com/>

SECCIÓN D: RESULTADOS

En el marco de resultados se establece el análisis de la información recolectada mediante los instrumentos de investigación.

3.1 Análisis de encuestas aplicadas para obtener información de la comunidad.

En las encuestas aplicadas se realiza las siguientes preguntas y se analiza sus respuestas:

DATOS GENERALES:

1. Edad

Tabla 1-3: Edad de los encuestados

Rangos edad	Frecuencia	%
25-30	71	46.71
31-40	81	53.29
Total		100

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

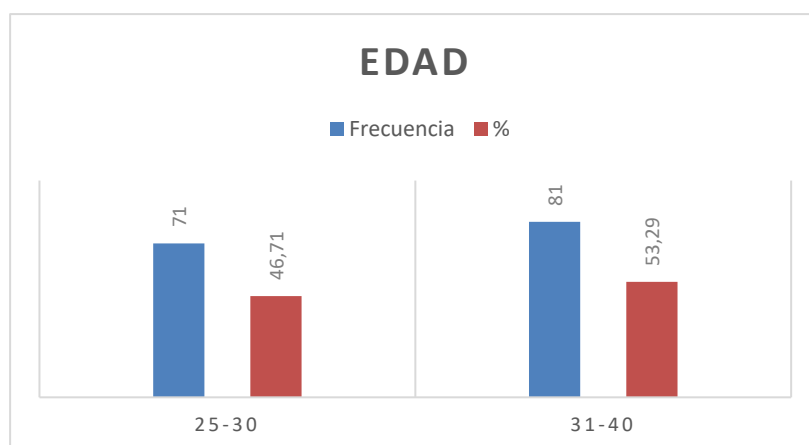


Gráfico 1-3. Porcentaje de edad.

Realizado por: Erika S. Lara. E. 2020

Análisis:

La edad de las personas es un factor muy importante dentro de una investigación etnográfica, en este caso se tomó en cuenta a un grupo muestral de 25 a 40 años.

De las 152 personas encuestadas el 46,71% pertenece a personas de 25 a 30 años las cuales no conocen sobre las preparaciones propias de la comunidad, mientras que el 53,29% restante perteneciente a personas de 31 a 40 años poseen más conocimientos acerca de las preparaciones propias que se realizan en la comunidad en los meses Enero-marzo.

2. Sexo

Tabla 2-3: Sexo de los encuestados

Sexo	Frecuencia	%
Hombre	90	59.21
Mujer	62	40.79
Total	152	100.00

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

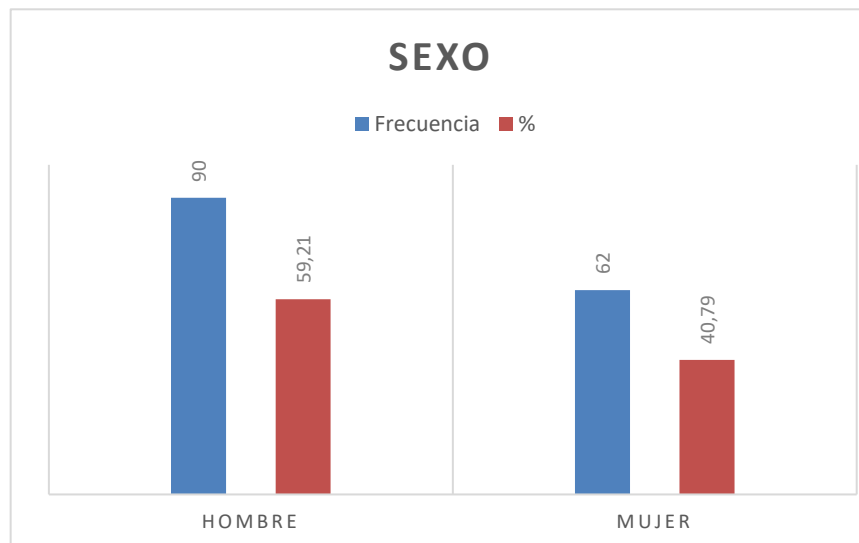


Gráfico 2-3. Porcentaje de sexo.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

De las 152 personas encuestadas el 59,21% pertenece al sexo masculino donde su mayoría pertenece al rango de edad entre 31-40 años y el 40,79% pertenece al sexo femenino donde su mayoría se encuentra entre los 25-30 años, dándonos a conocer que predomina la población masculina los cuales tienen entre 31 a 40 años de edad y los que tienen mayor conocimiento sobre la cultura gastronómica de la comunidad.

PREGUNTAS:

1. ¿Conoce ud alguna preparación propia de la comunidad? Mencione el nombre.

Tabla 3-3: Preparaciones propias de la comunidad.

Preparaciones	Frecuencia	%
Tortillas de zapallo	72	47.37
Chicha de capulí	50	32.89
Tortillas de maíz	21	13.82
Chicha de jora	9	5.92

comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

Fuente: Encuesta aplicada a la

	Frecuencia	%
Si	98	64.47
No	54	35.53
Total	152	100.00

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

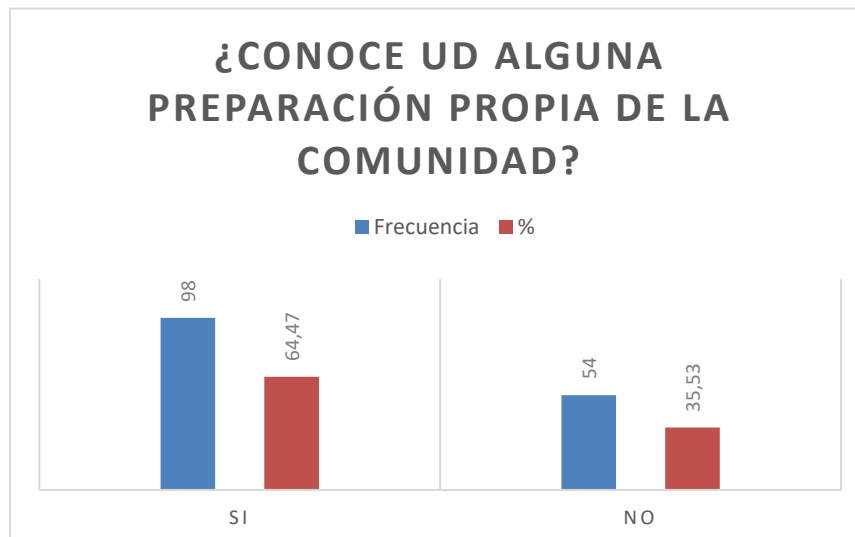


Gráfico 3-3. Conocimiento de preparaciones propias de la comunidad.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020.

Tabla 4-3: Nombre de las preparaciones propias de la comunidad.

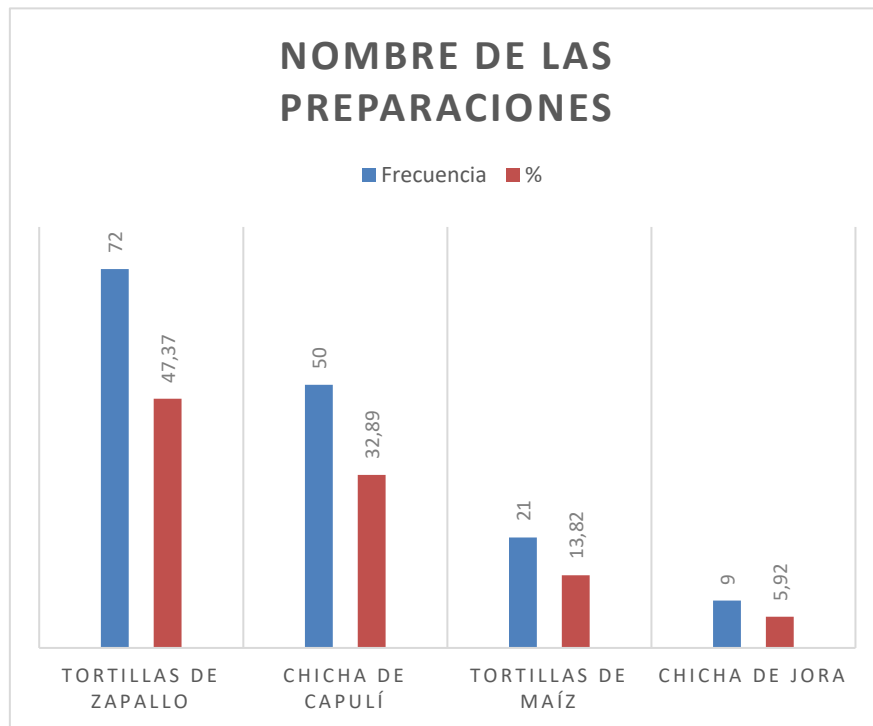


Gráfico 4-3. Nombre de las preparaciones propias de la comunidad.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

De las 152 personas encuestadas se puede observar que el 35,53% equivalente a 54 personas no tiene conocimiento de preparaciones propias de la comunidad, mientras que el 64,47% equivalente a 98 personas si conoce algunas de ellas. **(Ver gráfico 3-3).**

Teniendo en cuenta las respuestas positivas se pidió que mencionen el nombre de dichas preparaciones por lo que tenemos como resultado que el 47,37% de los encuestados mencionan a las tortillas de zapallo como preparación propia de la comunidad, el 32,89% mencionan la chicha de capulí, el 13,82% menciona las tortillas de maíz y el 5,92% perteneciente a 9 personas mencionan la chicha de jora. **(Ver gráfico 4-3).**

Por lo tanto, se ha conocido que el mayor porcentaje apunta a las tortillas de zapallo y chicha de capulí dándonos a conocer que estas preparaciones son las más conocidas como propias de la comunidad Pungal San Pedro.

2. ¿Cuáles son los productos propios de la zona que ud conoce?

Tabla 5-3: Productos propios de la zona.

Productos	Frecuencia	%
Capulí	109	71.71
Durazno	83	54.61
Pera	43	28.29
Papa	107	70.39
Maíz	74	48.68
Zapallo	83	54.61
Alfalfa	57	37.50
Limón	66	43.42
Tuna	36	23.68
Higo	1	0.66

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

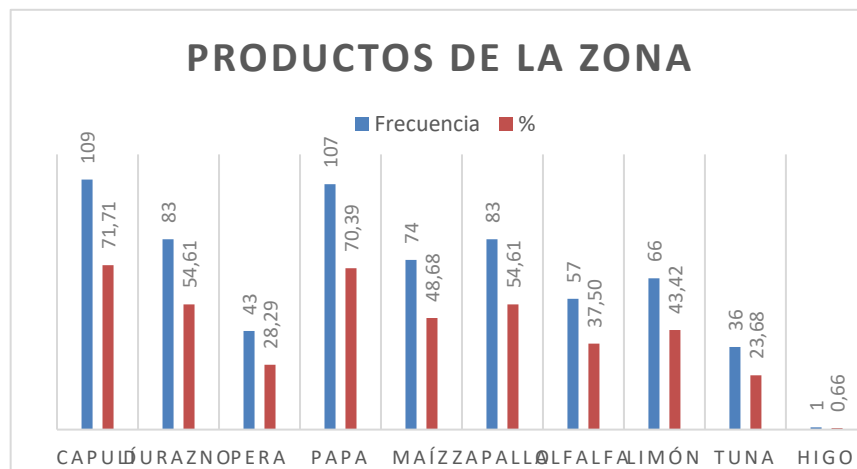


Gráfico 5-3. Productos propios de la zona.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

Mediante la encuesta aplicada se puede ver que el 71,71% de personas encuestadas ponen al capulí como el principal producto de la zona, luego aparece la papa con un 70,39%, con un 54,61% pertenece al durazno y al zapallo respectivamente, tenemos el maíz con 48,68%, con un 43,42% el limón, la alfalfa con un 37,50%, la pera con un 28,29%, la tuna con 23,68% y el higo con 0,66%.Dándonos a conocer que los productos de la zona que más conocen los habitantes son el capulí y la papa; mientras que la tuna y el higo no son tan representativos en la zona.

3. ¿Qué festividades se celebran en la comunidad y qué preparaciones realizan?

Tabla 6-3: Festividades de la comunidad.

Festividades	Frecuencia	%
Fiestas de la comunidad	140	92.11
Año viejo	41	26.97
Año nuevo	37	24.34

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

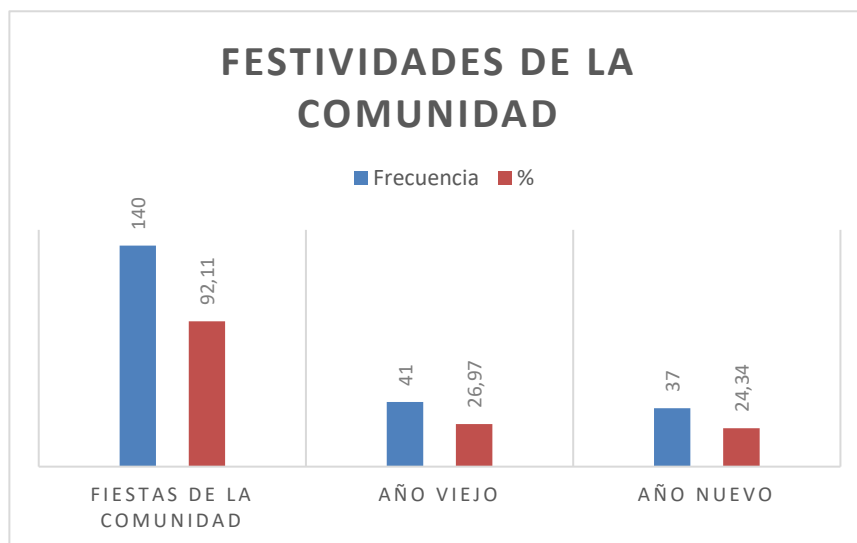


Gráfico 6-3. Festividades de la comunidad.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Tabla 7-3: Preparaciones en las festividades de la comunidad.

Preparaciones	Frecuencia	%
Caldo de gallina	146	96.05
Fritada	150	98.68
Pan	60	39.47
Chicha de jora	75	49.34
Chicha de capulí	70	46.05
Tortillas de maíz	82	53.95
Tortillas de zapallo	65	42.76
Cuy asado	100	65.79

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

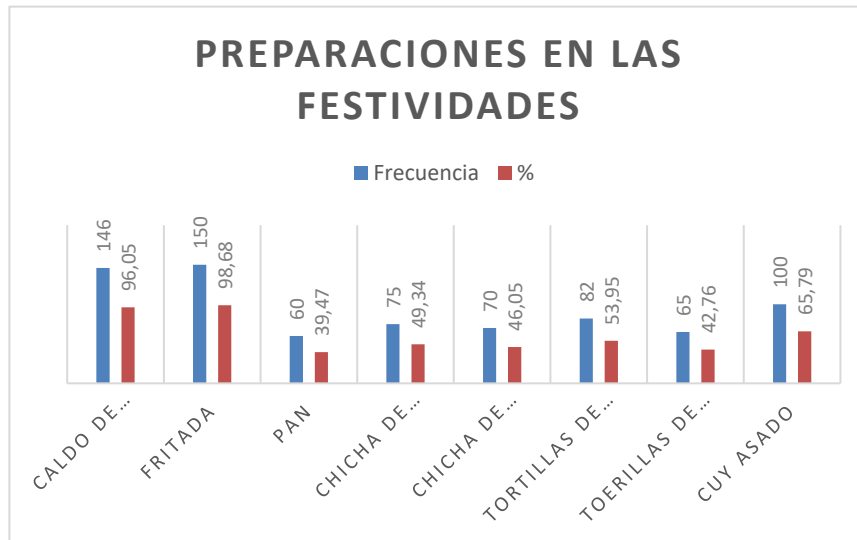


Gráfico 7-3. Preparaciones en las festividades.

Realizado por: Erika S. Lara E.. 2020

Análisis:

En base a las encuestas realizadas a las personas de la comunidad el 92,11% de encuestados nos dicen que la mayor festividad que celebran son las Fiestas de la comunidad Pungal San Pedro, el 26,97% menciona el año viejo y el 24,34% menciona el año nuevo.

Podemos notar que solo existen 3 festividades que se celebran en la comunidad, pero la mayoría conoce las fiestas propias de la comunidad. **(Ver gráfico 6-3).**

Se pide que mencionen las preparaciones que se realizan en las festividades antes mencionadas dando como resultado: con el 96,05% perteneciente al caldo de gallina, el 98,68% la fritada, el 39,47% mencionan el pan de leña, el 49,34% la chicha de jora, el 46,05% perteneciente a la chicha de capulí, el 53,95% mencionan las tortillas de maíz, el 42,76% mencionan las tortillas de zapallo y el 65,79% el cuy asado.

Basándonos en los resultados de las encuestas las preparaciones que se realizan en estas festividades son la fritada y el caldo de gallina, mientras que las que no se preparan mucho son el pan de leña y las tortillas de zapallo. **(Ver gráfico 7-3).**

3.2 Introducción de entrevistas realizadas

Para realizar las entrevistas se tomó como grupo de muestra a las personas de 65 a 80 años por obtener mayor conocimiento de la comunidad y nos entregaron resultados los cuales se analizan a continuación:

PREGUNTAS:

1. ¿Qué productos son propios de la comunidad?

Tabla 8-3: Productos propios de la comunidad.

Nombre de los entrevistados	Opiniones
Bolivar Peña	Papas, maíz, cedrón, hierba luisa, romero, zapallo, capulí, durazno, pera.
América Llamuca	Capulí, durazno, pera, alfalfa, maíz, papa.
María Carvajal	Manzanilla, romero, alfalfa, capulí, durazno, pera, papa, maíz.
José Heredia	Maíz, zapallo, durazno, capulí, durazno.
Miguel Samaniego	Papa, maíz, zapallo.
Octavio Yuqui	Zapallo, capulí, alfalfa, durazno, capulí.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

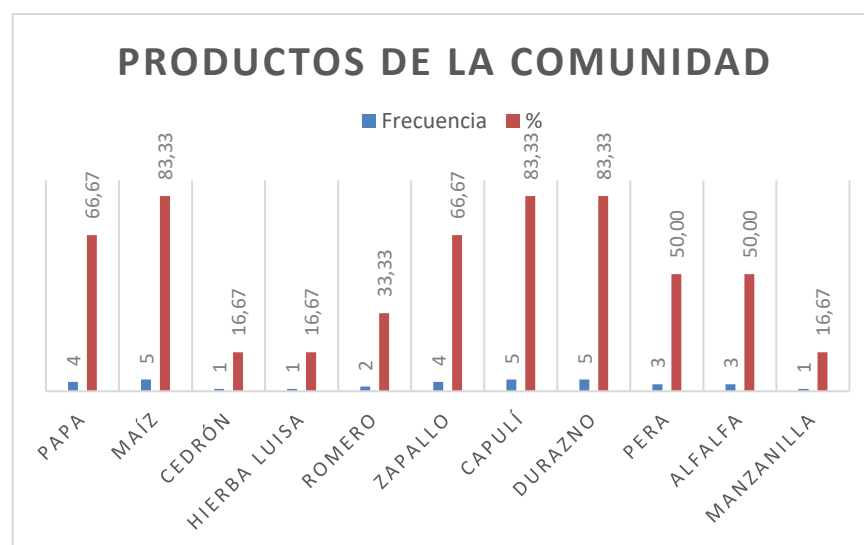


Gráfico 8-3. Productos propios de la comunidad.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

En base a la entrevista realizada a 6 personas que tienen entre 65 a 80 años de edad, podemos observar que el maíz, el capulí y el durazno con un 88,33% respectivamente son los productos que más se dan en esta comunidad, con un 66,67% tenemos las papas y la alfalfa respectivamente; donde conversaban que ciertas personas cosechan las papas para luego proceder a venderlas, pero que la mayoría lo utilizaba en su consumo, con un 50% la pera y la alfalfa cada una, un 33,33% hablaban de el romero que se da mucho en esta comunidad, y con un 16,67% tenemos el cedrón,

la hierba luisa y la manzanilla respectivamente los cuales son utilizados para realizar aguas medicinales.

2. ¿Qué festividades celebran? ¿Qué platillos realizan?

Tabla 9-3: Festividades y platillos.

Nombre de los entrevistados	Opiniones
Bolivar Peña	Las fiestas del barrio celebradas en el mes de Julio, se realizan el caldo de gallina, la fritada, el cuy asado.
América Llamuca	Las fiestas de la comunidad, se prepara pan de leña, chicha de jora, cuy asado, fritada.
María Carvajal	Solamente las fiestas del barrio, se realiza la chicha de jora, las tortillas de maíz, zapallo, el caldo de gallina, el cuy asado y la fritada.
José Heredia	Fiestas de Pungal San Pedro en el mes de Julio, se hace cuy asado, caldo de gallina, fritada, pan de leña, tortillas de zapallo.
Miguel Samaniego	Las fiestas del barrio, se prepara cuy asado, caldo de gallina, fritada, chicha de jora.
Octavio Yuqui	Fiestas del barrio, fritada, caldo de gallina, chicha de jora.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

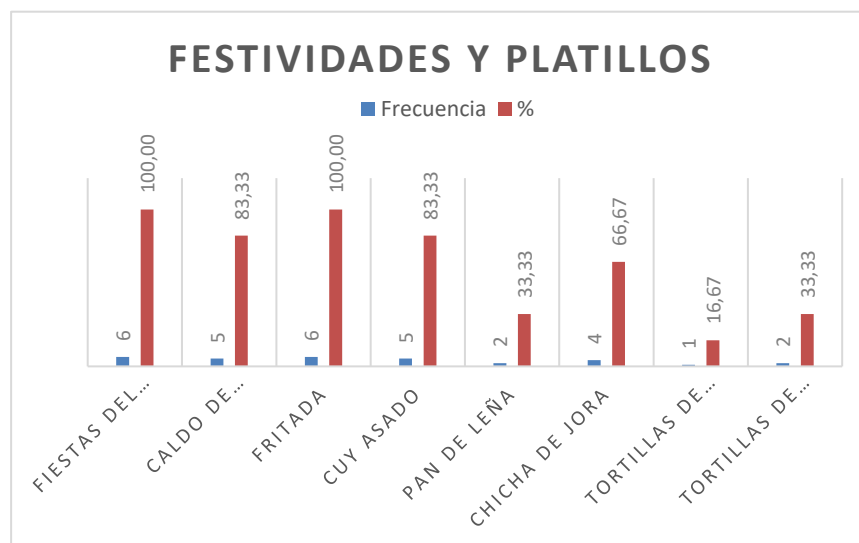


Gráfico 9-3. Festividades y platillos.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

Enfocándonos en las festividades que celebran el 100% de las personas entrevistadas concuerdan que sólo se celebra las Fiestas de Pungal San Pedro o fiestas del barrio como ellos lo denominan, estas festividades son celebradas en todo el mes de Julio.

Entre los platillos que se realizan en estas festividades tenemos como resultados que un 100% concuerda que el platillo que siempre se realiza es la fritada, con un 83,33% tenemos el cuy asado y el caldo de gallina respectivamente; también un 66,67% de entrevistados mencionan que se realiza la tradicional chicha de jora, con un 33,37% cada una mencionan el pan de leña y las tortillas de zapallo y con un 16,67% se mencionan que preparan tortillas de maíz.

3. ¿Qué actividades realizan en las festividades?

Tabla 9-3: Festividades y platillos.

Nombre de los entrevistados	Opiniones
Bolivar Peña	Chamarascas, palo encebado, gallo enterrado.
América Llamuca	Comparsas, chamarascas, ollas encantadas.
María Carvajal	Gallo enterrado, palo encebado, verbena, chamarascas.
José Heredia	Ollas encantadas, gallo enterrado, palo encebado.
Miguel Samaniego	Verbena, comparsas, chamarasca, palo encebado, ollas encantadas.
Octavio Yuqui	Chamarasca, palo encebado, ollas encantadas.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

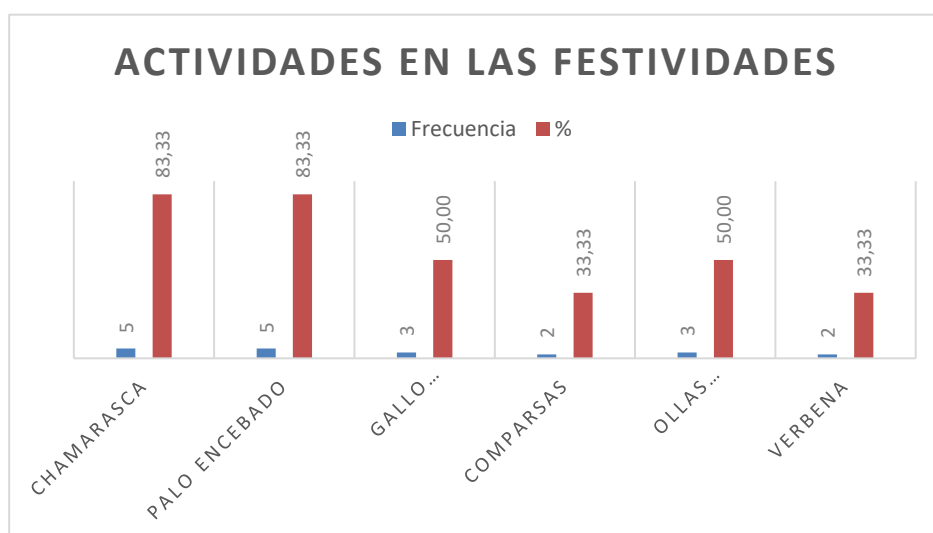


Gráfico 10-3: Actividades en las festividades.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

Las actividades que más se realizan en las festividades de la comunidad celebradas en Julio tenemos las chamarascas y el palo encebado con un 83,33%, con un 50% se encuentra el gallo enterrado que se realiza frente a la iglesia de la comunidad y las ollas encantadas, y con un 33,33% tenemos las comparsas que realizan los moradores de la comunidad y las verbenas que se realizan a partir de las 5 de la mañana.

4. ¿Qué métodos de cocción utilizan?

Tabla 11-3: Métodos de cocción.

Nombre de los entrevistados	Opiniones
Bolivar Peña	Hervido, frito, horneado, asado.
América Llamuca	Horneado, asado.
María Carvajal	Frito, hervido, asado.
José Heredia	Horneado, frito, asado.
Miguel Samaniego	Frito, horneado.
Octavio Yuqui	Asado, horneado, hervido.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

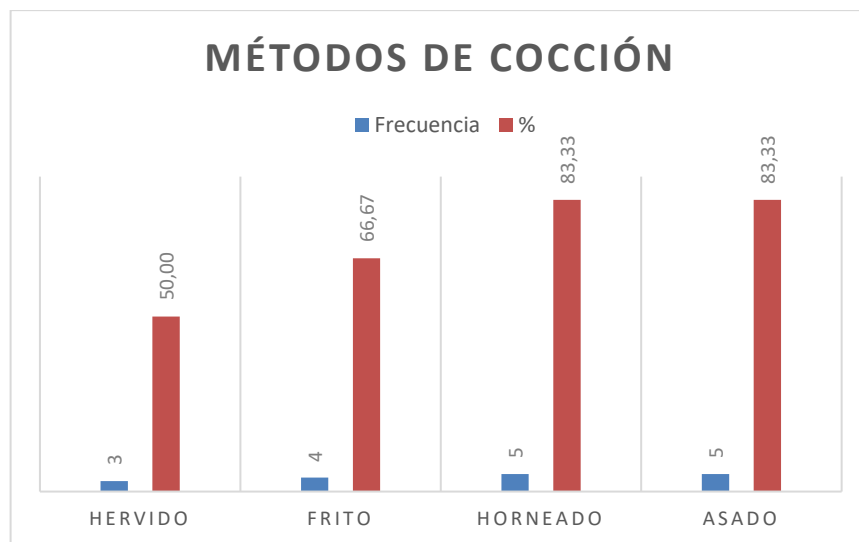


Gráfico 11-3. Métodos de cocción.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

En los métodos de cocción que utilizan para preparar los alimentos tenemos que con un 83,33% cada una mencionan el horneado y el asado, con un 66,67% las personas realizan alimentos fritos y con un 50% las personas utilizan el método de hervido para realizar sus preparaciones culinarias.

5. ¿Qué preparaciones considera ud que son propias de la comunidad?

Tabla 12-3: Preparaciones propias de la comunidad.

Nombre de los entrevistados	Opiniones
Bolivar Peña	Chicha de capulí, tortillas de zapallo.
América Llamuca	Tortillas de zapallo.
María Carvajal	Tortillas de zapallo.
José Heredia	Tortillas de zapallo, chicha de capulí.
Miguel Samaniego	Tortillas de zapallo.
Octavio Yuqui	Tortillas de zapallo.

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad Pungal San Pedro, 2020

Realizado por: Lara Erika, 2020

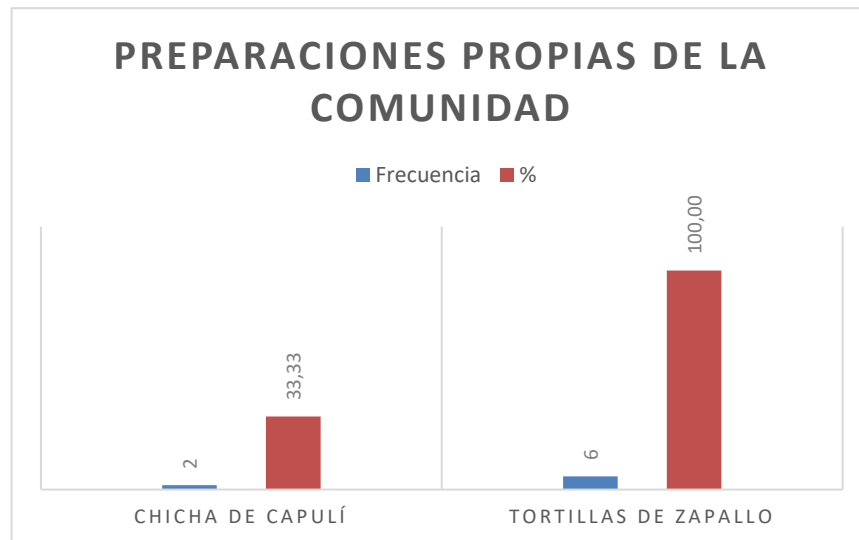


Gráfico 12-3. Preparaciones propias de la comunidad.

Realizado por: Erika S. Lara E. 2020

Análisis:

Un 100% de las personas encuestadas coinciden que una preparación propia de la comunidad son las tortillas de zapallo, mientras que con un 33,33% mencionan que también realizan la chicha de jora especialmente en épocas que más se cosecha este fruto.

PROPUESTA

4.1 Página web

Es un sitio virtual que recopila la información de un tema específico y evidencia los procesos de investigación realizados.

4.1.1 Objetivo de la propuesta

Diseñar una página web con toda aquella información recolectada de la gastronomía ancestral de la comunidad Pungal San Pedro y compartirla en redes sociales.

4.2.1 Contenido de la página web

- Información
- Gastronomía
- Menú
- Galería
- Comunidad
- Productos agrícolas
- Festividades
- Fiestas de Pungal San Pedro
- Fiestas de año viejo y año nuevo

4.3.1 Desarrollo de la página web



Figura 1-4: Información de la Comunidad.

Elaborado por: Lara E. 2020

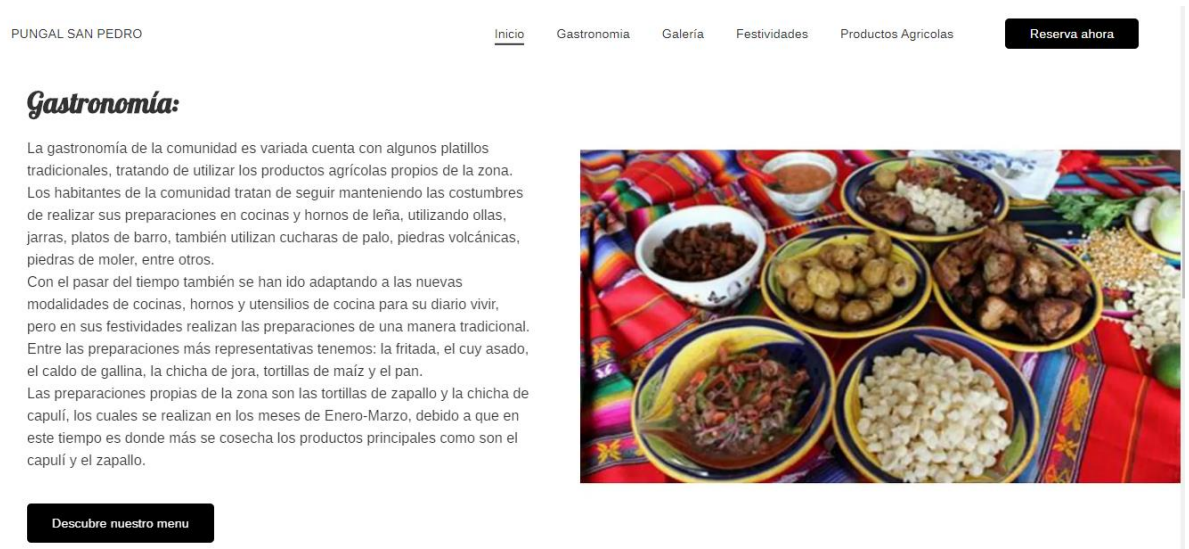



Figura 2-4: Gastronomía de la Comunidad.

Elaborado por: Lara E., 2020

PUNGAL SAN PEDRO Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reserva ahora**



Tortillas de zapallo

Método de cocción: Fritura
Porciones: 4
Tiempo de preparación: 20min.

Ingredientes:
75gr: Harina de maíz
90gr: Dulce de zapallo
15gr: Mantecquilla
70ml: Agua
100gr: Queso
Sal al gusto


Elaboración:

1. Mezclar la harina de maíz con el agua, la mantecquilla, el dulce de zapallo y la sal. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
2. Realizamos una bola, introducimos el queso y la aplanamos en la mano.
3. Caliente el aceite en un sartén.
4. Freímos las tortillas a los 2 lados, hasta que se cocine.
5. Servimos en un plato, se puede acompañar con una bebida caliente.

Figura 3-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNGAL SAN PEDRO Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reserva ahora**



Chicha de jora

Método de cocción: Hervido
Porciones: 4
Tiempo de preparación: 1h30min

Ingredientes:
500ml: Agua
900gr: Maiz de jora
454gr: Cebada
15gr: Clavos de olor
Azúcar al gusto

Elaboración:


1. En una olla colocar los 250gr., la cebada, el maiz de jora y los clavos de olor. Dejar hervir.
2. Cuando la mitad de agua se haya reducido, agregar los otros 250gr. De agua restante y dejar hervir.
3. Retirar del fuego y agregar azúcar al gusto.
4. Dejar fermentar.
5. Servimos en un jarro.

Figura 4-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO

Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reserva ahora**



Tortillas de maíz

Método de cocción: Fritura Tiempo de preparación: 15min

Porciones: 4

Ingredientes:

- 125g: Harina de maíz
- 100ml: Agua
- 15 gr: Mantequilla
- 80g: Queso
- Sal a gusto

Elaboración:


1. Mezclar la harina de maíz con el agua, la mantequilla y la sal. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
2. Realizamos una bola, introducimos el queso y la aplastamos en la mano.
3. Caliente el aceite en un sartén.
4. Freímos las tortillas a los 2 lados, hasta que se cocine.

Figura 5-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO

Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reserva ahora**



Pan de leña

Método de cocción: Horneado Tiempo de preparación: 1h25min

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2270g: Harina
- 1200ml: Agua
- 40g: Sal
- 27g: Levadura fresca
- 2u: Huevo

Elaboración:

Fermento

1. Mezclar el agua, la levadura, la harina y la sal y dejamos reposar 30min.


Masa

1. Mezclar la harina con el fermento, la sal, la levadura y el agua.
2. Amasamos.
3. Dejamos reposar por 20min.
4. Portionamos la masa y boleamos.
5. Dejamos reposar por 20min.
6. Hornamos a 180° 15 a 20 min.

Figura 6-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reservar ahora**



< >

Fritada

Método de cocción: Fritura Tiempo de preparación: 40min.

Porciones: 6

Ingredientes:

- 1362g: Carne de cerdo
- 30g: Aceite vegetal
- 2u: Cerveza
- 50g: Cebolla pataña
- 25g: Ajo
- Sal al gusto
- Comino al gusto
- 500g: Mote
- 1362g: Papas
- 6u: Maduro


Elaboración:

1. En una olla con aceite caliente, a fuego medio, dorar la cebolla, carne y ajo.
2. Agregar la cerveza y dejar cocinar por 30min.
3. Agregar sal y comino.
4. Continuar el mote.

Figura 7-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO Inicio Gastronomía Galería Festividades Productos Agrícolas **Reservar ahora**



< >

Caldo de gallina

Método de cocción: Hervido Tiempo de preparación: 1h10min.

Porciones: 11

Ingredientes:

- 1u: Gallina
- 2u: Cebolla blanca
- 15g: Ajo
- 15g: Cilantro
- 2270g: Papas
- 5u: Huevo
- 862g: Arrocillo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Elaboración:

1. En una olla agregar la gallina con agua y sal, llevar a ebullición hasta que se cocine la gallina, aproximadamente de 45 a 50 minutos.
2. Agregar el ajo, el arrocillo, la cebolla y las papas. Tapar y dejar que se cocinen.
3. En una olla aparte cocinar los huevos por 15 minutos.
4. Una vez cocinados pelar y cortar los huevos.
5. Rectificar los sabores con sal y pimienta.


Revisar que los platos estén bien con cilantro y el huevo hirado.

Figura 8-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO

Inicio **Gastronomía** Galería Festividades Productos Agrícolas [Reserva ahora](#)



Cuy asado

Método de cocción: Asado Tiempo de preparación: 45min.

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2u. Cuy
- 500gr. Papa
- 15gr. Mameca de charcho
- 9gr. Ajo
- 2u. Cebolla blanca
- 20gr. Cebolla pajeña
- 15gr. Cilantro
- Achote al gusto
- Lechuga
- 25gr. Tomate
- 40gr. Maíz
- 500ml. Leche
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Elaboración:


1. Bañar el cuy en el achote y la cebolla blanca.
2. Aravear por el cuerpo del cuy un paño y ponerlo en el carbón durante 20 minutos.
3. Realizar un refrito con la mameca de charcho, cebolla pajeña, cilantro, sal, pimienta.

Figura 9-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

PUNJAL SAN PEDRO

Inicio **Gastronomía** Galería Festividades Productos Agrícolas [Reserva ahora](#)



Chicha de capulí

Método de cocción: Hervido Tiempo de preparación: 1h30min.

Porciones: 4

Ingredientes:

- 500ml. Agua
- 300gr. Maíz de jora
- 45gr. Capulí
- 200gr. Durazno
- 45gr. Cebada
- 15 gr. Cacao de olor
- Azúcar al gusto

Elaboración:

1. En una olla colocar los 250gr. la cebada, el maíz de jora, el capulí, durazno y los cacao de olor. Dejar hervir.
2. Cuando la mitad de agua se haya reducido, agregar los otros 250gr. De agua restante y dejar hervir.
3. Retirar del fuego y agregar azúcar al gusto.
4. Dejar fermentar.
5. Servimos en un jarro.

Figura 10-4: Menú.

Elaborado por: Lara E. 2020

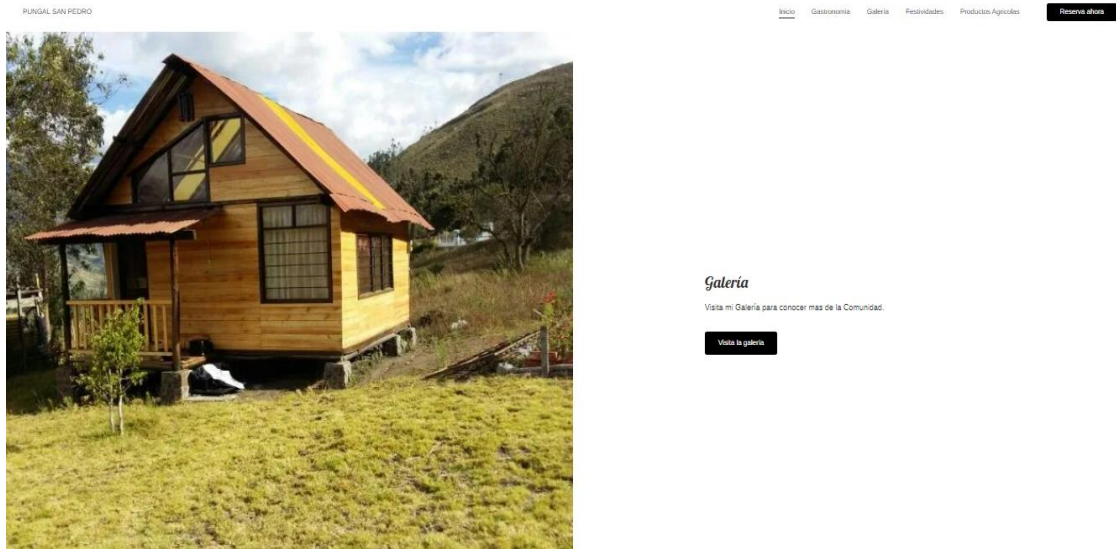


Figura 11-4: Galería.

Elaborado por: Lara E. 2020

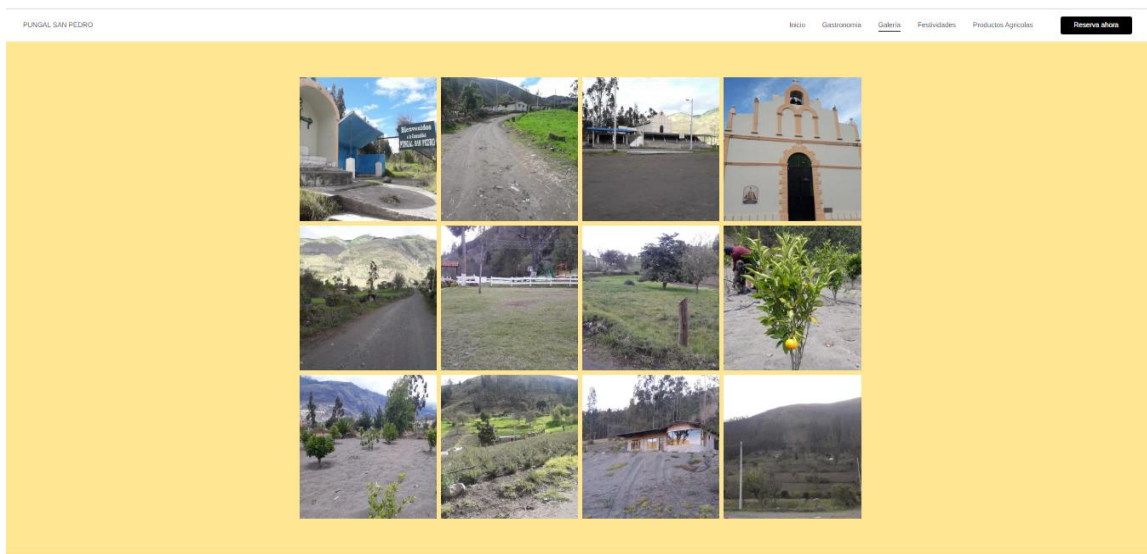


Figura 12-4: Galería.

Elaborado por: Lara E. 2020

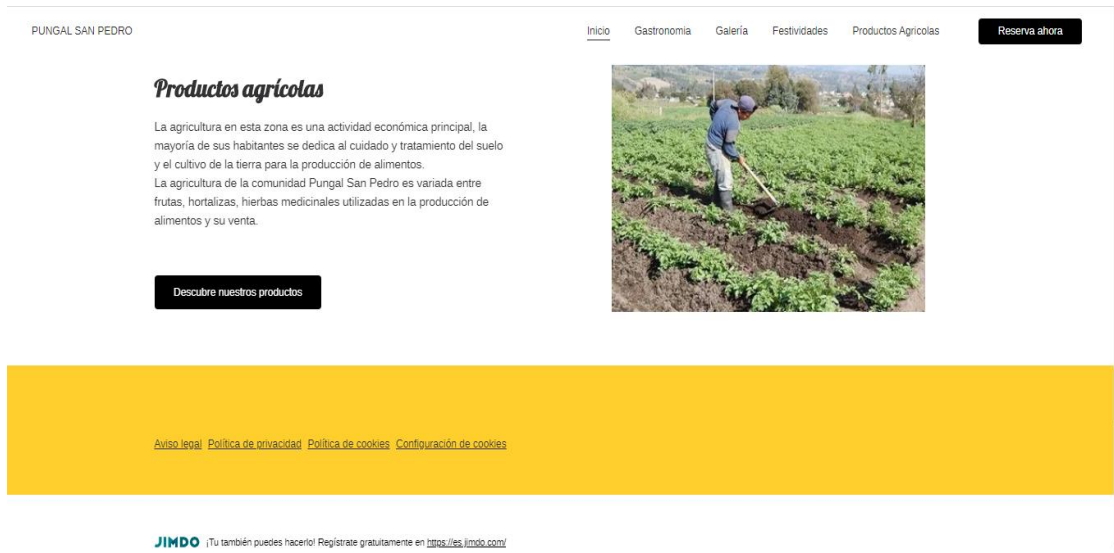


Figura 13-4: Productos agrícolas.

Elaborado por: Lara E. 2020

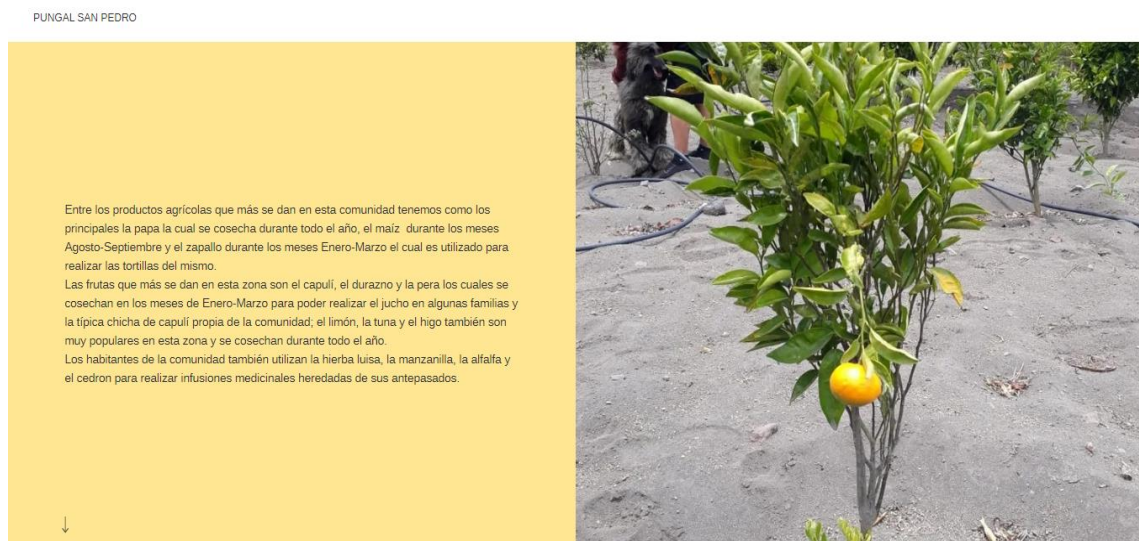


Figura 14-4: Productos agrícolas.

Elaborado por: Lara E. 2020



Fiestas de Punjal San Pedro

Las fiestas del Barrio como lo denominan sus habitantes se celebran en el mes de julio, en estas festividades se realizan actividades varias como son las chamarrascomparsas y los albaicos con las tradicionales bandas de pueblo realizadas a las 5 am en cada una de las casas de la comunidad. También se realizan varios juegos tradicionales entre ellos el palo encebado, las ollas encantadas y el gallo enterado. La actividad que más atrae a la gente de la comunidad y a personas externas son los tradicionales toros de pueblo los cuales se realizan en una plazuela a lado de la iglesia de la comunidad.



Fiestas de año viejo y año nuevo

Otras de las festividades populares de la comunidad son el año viejo y el año nuevo en donde se realizan misas en la iglesia las personas se reúnen y realizan las típicas comparsas las familias contratan bandas de pueblo y se quema el año viejo compartiendo con los demás habitantes de la comunidad en las canchales de la iglesia.

Figura 15-4: Festividades.

Elaborado por: Lara E. 2020

CONCLUSIONES

- Se recolectó información de la comunidad Pungal San Pedro, en documentos del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Guano y mediante conversaciones con personas adultas habitantes de la comunidad los cuales proporcionaron datos importantes acerca de las tradiciones, costumbres, gastronomía, entre otros.

La cultura gastronómica ancestral de la comunidad Pungal San Pedro cuenta con 8 preparaciones, las cuales 6 son tradicionales entre estas tenemos: fritada, caldo de gallina, cuy asado, tortillas de maíz, pan de leña y la chicha de jora, mientras que las otras 2 son propias de esta como son las tortillas de zapallo y la chicha de capulí, las cuales se preparan en las épocas que más se pueden cultivar los productos principales como es el zapallo y el capulí en los meses de enero-febrero.

- La cultura gastronómica de la comunidad se ha tratado de seguir manteniendo hasta las nuevas generaciones mediante la utilización de los mismos métodos de cocción como: cocción en seco, cocción en líquido, cocción grasa y cocción mixta; y sus técnicas de cocción como es el horneado, frito, asado tanto en sus preparaciones diarias como en sus festividades de Julio, año viejo y año nuevo. En cuanto a los productos agrícolas de la comunidad cuenta con una gran variedad como: la papa, el maíz, el zapallo, el capulí, el durazno, la pera, el limón, la tuna, el higo los cuales son utilizados para realizar sus preparaciones. También cuentan con hierba luisa, alfalfa y manzanilla con los cuales preparan algunas infusiones medicinales.
- Se realizó la página web con la información de la comunidad para que esta sea compartida mediante las redes sociales y llegue a más personas para que estas conozcan sobre este lugar.

<https://pungal-san-pedro.jimdosite.com/>

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las autoridades de la comunidad Pungal San Pedro que se adquiera o que se genere información acerca de la comunidad para que las personas tanto del lugar o externas puedan tener acceso y se informen sobre su cultura, tradición, costumbres, gastronomía, etc.
- La comunidad podría realizar exposiciones o ferias en sus festividades de Julio para que impartan información acerca de los productos que cultivan, su gastronomía y que procesos realizan para sus preparaciones, motivando a que se mantenga en auge.
- Se recomienda seguir transmitiendo sus conocimientos acerca de la comunidad a las nuevas generaciones para que no se pierdan las costumbres, tradiciones, gastronomía, entre otros.
- Socializar el trabajo investigativo de la comunidad, así como trabajos similares mediante las redes sociales para que la ciudadanía conozca de este lugar.

GLOSARIO

Emplazamiento: La idea de emplazamiento puede emplearse para aludir a la ubicación o el establecimiento geográfico o físico de algo. (Definición.DE, 2008)

Expropiación: Expropiación es la acción y efecto de expropiar. Este verbo hace referencia a la conducta desarrollada por la administración pública para privar a una persona de la titularidad de un bien o un derecho. (Definición.DE, 2008)

Idiosincrasia: La idiosincrasia suele contemplar cuestiones que, aunque son distintivas de un sujeto, son consideradas desde un punto de vista subjetivo. (Definición.DE, 2008)

Incunable: El concepto se emplea para calificar a aquellos libros que se editaron en el periodo comprendido entre la creación de la imprenta y los inicios del siglo XVI. (Definición.DE, 2008)

Inflexión: Una inflexión puede ser un arqueamiento o una torsión de algo que, hasta entonces, era plano o recto. (Definición.DE, 2008)

Manufactura: Una manufactura es un producto elaborado de forma manual o con ayuda de una máquina. Por lo general el término se refiere al resultado de un proceso industrial que permite transformar una materia prima en un artículo ya elaborado o terminado. (Definición.DE, 2008)

Numismático: El vocablo griego nómisma llegó al latín como numisma, que puede traducirse como “moneda”. (Definición.DE, 2008)

Onomástico: Concretamente es fruto de la suma de dos componentes: • “Onomazo”, que puede traducirse como “asignar nombres”. (Definición.DE, 2008)

Paleontología: La paleontología es la ciencia que se encarga de estudiar a los seres orgánicos desaparecidos, a través del análisis de sus restos fósiles. (Diccionario Español, 2018)

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, B. (1993).

Alvarado Nuñez, A. *Análisis del sector turístico del cantón guano*. Obtenido de <file:///C:/Users/erika%20lara/Downloads/42T00336.pdf>

Andreu, B. *Busca Palabra*. Obtenido de <https://www.buscapalabra.com/definiciones.html?Palabra=cuyes>

Anonimo. (2016). Dicactual. *Actualiza tu conocimiento*, pág. 2.

Anonimo. (2018). *Viajandox Ecuador*. Obtenido de Turismo Guano: <https://ec.viajandox.com/chimborazo/guano-ciudad-turismo-alfombras-historia-clima-imagenes-fotos-C86>

Avilés Pino, E. . *Enciclopedia del ecuador*. Obtenido de enciclopedia del ecuador: <http://www.encyclopediadelecuador.com/geografia-del-ecuador/provincia-del-chimborazo/>

Burgoa, L. V. (1995). Complejidad del hecho credencial. En l. V. Burgoa, *palabras y creencias* (pág. 39). Murcia: Compobell, S. L. Murcia.

Canton Guano. (20 de diciembre de 2019). Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%b3n_Guano#Historia

Chimborazo tierra paradisiaca comida típica y gente hermosa. (s.f.). Obtenido de <https://sites.google.com/site/visitahoymananachimborazo/tradiciones-mas-importantes>

Cinthya Alexandra. (17 de mayo de 2012). *El canton guano*. Obtenido de <http://canton-guano.blogspot.com/>

Comercio, E. (19 de Enero de 2019). *Gastronomia*. Obtenido de <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8584/hornado>

Comida típica de guano. (s.f.). Obtenido de provincia de chimborazo: <https://dianahaylis.wordpress.com/comida-tipica-de-guano/>

De Haro, A. (2010). *Wikipedia*. Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <https://es.wikipedia.org/wiki/Costumbre>

Deborah. (6 de Diciembre de 2014). *Significado*. Obtenido de significado: <https://significado.net/metodologia/>

Deconceptos.com. (2019). Recuperado el 23 de noviembre de 2019, de <https://deconceptos.com/ciencias-sociales/rescate>

Definición.DE. (2008). Obtenido de <https://definicion.de/?S=emplazamiento>

Definiciona. (2020). Obtenido de <https://definiciona.com/tipico/#definicion>

Diccionario Actual. (s.f.). Obtenido de ¿Qué es la investigación de campo?:
<https://diccionarioactual.com/investigacion-de-campo/>

Diccionario Español. (s.f.). México.

Diccionario Español. (2018). México.

Doctv Ecuador. (8 de enero de 2018). Obtenido de
<https://doctvecuador.wordpress.com/2018/01/08/guano-de-fiesta-y-cultura/>

Ecuador- guia virtual de turismo accesible. (2014). Obtenido de
<https://turismoaccesible.ec/site/information/region-sierra/chimborazo/cultura-y-tradiciones/>

ECURED Obtenido de Provincia de Chimborazo:
[https://www.ecured.cu/Provincia_de_Chimborazo_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Provincia_de_Chimborazo_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Riobamba_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Riobamba_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de
[https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Alaus%C3%AD_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Alaus%C3%AD_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chambo_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chambo_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chunchi_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chunchi_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Colta_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Colta_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de
[https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Cumand%C3%A1_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Cumand%C3%A1_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Guamote_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Guamote_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Pallatanga_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Pallatanga_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Penipe_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Penipe_(Ecuador))

ECURED. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Guano_\(Ecuador\)](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Guano_(Ecuador))

Filosofía de la geografía. (s.f.). Obtenido de Creencias/Ideologías:
<http://www.filosofia.org/filomat/df296.htm>

Frade, L. (2014 de marzo de 4). *Diario de cadiz*. Obtenido de Comida ancestral:
https://www.diariodecadiz.es/carnaval/Cocina-ancestral_0_785621449.htm

Fraude, L. (4 de Marzo de 2014). *Diario de cadiz*. *Comida Ancestral*, pág. 1.

Fundación ILAM. (2018). Recuperado el 23 de noviembre de 2019, de
<https://www.ilam.org/index.php/es/patrimonio-cultural>

Google Maps. (s.f.).

Goraymi. (s.f.). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/guano/santa-fe-de-galan/parroquializacion/fiestas-patronales-san-francisco-asis-aijjqy27n>

Goraymi. (s.f.). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/guano/recetas/receta-cholas-guano-a33f6be87>

- Goraymi. (21 de enero de 2019). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/guano/santa-fe-de-galan/tradicionales/fiestas-santa-fe-galan-chimborazo-a2c6a9ba3>
- Goraymi. (21 de enero de 2019). Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/chimborazo/guano/san-isidro-de-patulu/religiosas/fiestas-san-isidro-patulu-a387xi3ow>
- Heredia, R., & Ramirez, M. L. (s.f.). Demografía. En R. Heredia, & M. L. Ramirez, *Guía sobre Salud y Población* (pág. 10). Bogota .
- Lexis. (19 de Noviembre de 2004). *Esilec Profesional*. Obtenido de ley de patrimonio cultural: http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/lotaip2015/enero/ley_patrimonio_cultural.pdf
- López, J. (23 de mayo de 2019). *Economipedia*. Obtenido de Muestra estadística: <https://economipedia.com/definiciones/muestra-estadistica.html>
- Lopez, M. (14 de diciembre de 2018). *Cultura*. Recuperado el 23 de noviembre de 2019, de <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>
- Macías Reyes, R. (s.f.). *Eumed.net*. Obtenido de tradición: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012a/1171/tradicion.html>
- Martinez. (1944). *Etnografía*.
- Matos Ayala, A. (2019). *lifeder.com*. Obtenido de Investigación Bibliográfica: <https://www.lifeder.com/investigacion-bibliografica/#Definicion>
- Mead, M. (1900). *Cultura y compromiso*. México, D.F.
- Molano, O. L. (2017). Identidad cultural un concepto que evoluciona. En O. L. Molano, *Opera* (pág. 72).
- Molano, O. L. (2017). Identidad cultural un concepto que evoluciona. En O. L. Molano, *Opera* (pág. 73).
- Molina, R. (1 de septiembre de 2015). *Prezi*. Obtenido de cocina ancestral: <https://prezi.com/tkfxg3spireh/cocina-ancestral/>
- Noren, A. (2019). *Rebecca Adventure Travel*. Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <https://www.rebeccaadventuretravel.com/gastronomia-del-ecuador/?lang=es>
- Ochoa, C. (2015 de mayo de 29). *netquest*. Obtenido de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-por-conveniencia>
- Pastora (2019). Entrevista. Pungal San Pedro, Guano, Riobamba.
- Patrimonio natural y Patrimonio histórico*. (s.f.). Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <http://nagore.otsoa.net/memhn/patrimonio.htm>
- Pérez Porto, J. (2008). *Definición.DE*. Obtenido de <https://definicion.de/cultura/>
- Perez, J. (2010). *DEFINICIONES.DE*. Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <https://definicion.de/patrimonio/>

- Perez, j. (2014). *Definicion.de*. Recuperado el 23 de noviembre de 2019, de <https://definicion.de/revitalizar/>
- PirGuano*. (20 de diciembre de 2019). Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Cant%C3%B3n_Guano
- QUESIGNIFICADO*. (7 de julio de 2015). Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <https://quesignificado.com/estrategia/>
- Question Pro*. (2020). Obtenido de ¿Qué es un estudio transversal?: <https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-transversal/>
- QuestionPro*. (23 de octubre de 2016). Obtenido de ¿Qué es una encuesta?: <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>
- QuestionPro*. (2020). Obtenido de ¿Qué es la investigación descriptiva?: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-descriptiva/>
- RAE. (2008). *Definición.DE*. Obtenido de <https://definicion.de/derogacion/>
- Raffino, M. (23 de enero de 2020). *Concepto.de*. Obtenido de Concepto de entrevista: <https://concepto.de/entrevista/>
- Raffino, M. (12 de febrero de 2020). *Investigación no Experimental*. Obtenido de <https://concepto.de/investigacion-no-experimental/>
- Restrepo, E. (2018). *Labor Etnográfica*. Lima: Fondo Editorial de la UNMSM.
- Sanchez, A. (2011). *Definicion de gastronomia*. Mexico: Venemedia. Obtenido de <https://conceptodefinicion.de/gastronomia/>
- Significados*. (mayo2019 de 2019). Obtenido de Diversidad cultural: <https://www.significados.com/diversidad-cultural/>
- Significados.com*. (21 de agosto de 2019). Obtenido de <https://www.significados.com/identidad-cultural/>
- SULTANA DE LOS ANDES*. (s.f.). Obtenido de <https://sites.google.com/site/chimborazosultanadelosandes/lugares-turisticos-1/mapa-geografico>
- Sultana de los Andes*. (31 de Diciembre de 2002). Obtenido de <https://www.eluniverso.com/2002/12/31/0001/452/6EEFAE5F3634406189853D2157D2C47B.html>
- Team, R. (2009). *PID- Practicum E.F*. Obtenido de https://www.ugr.es/~rescate/practicum/el_m_todo_de_observaci_n.htm
- Toapaxi Toalombo, M. (2019). *Trabajo de titulación*. Obtenido de https://drive.google.com/file/d/1g_TTNZxKUJj9yVgBw0WnL3C6hCG00VzV/view
- Todo una Vida. (2017). *Todo una Vida*. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/plan-nacional-de-desarrollo-2017-2021-toda-una-vida/>

Universo Formulas. (2019). Obtenido de población estadística:

<https://www.universoformulas.com/estadistica/descriptiva/poblacion-estadistica/>

Unknow. (10 de noviembre de 2012). *Comunicaciones*. Obtenido de cultura de mi comunidad: <http://cienciasdelacomunicacion.blogspot.com/2012/11/cultura-de-mi-comunidad.html>

Veronica. (6 de junio de 2019). *CORBUSÉ*. Recuperado el 24 de noviembre de 2019, de <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>

ViajandoX. (2018). *ViajandoX*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/chimborazo/historia-de-chimborazo-PVP49>



Firmado electrónicamente por:
JHONATAN RODRIGO
PARREÑO UQUILLAS

ANEXOS

ANEXO A: VALIDACIÓN ENCUESTAS

Riobamba, 06 de Junio del 2020

Srta.

Erika Lara

Tesista de la Carrera de Gastronomía – ESPOCH

Presente.

De mi consideración:

Con un cordial saludo me permito dar respuesta a la petición realizada mediante oficio s/n con fecha 06 de junio del presente año, para lo cual se ha realizado la respectiva revisión de la encuesta con el fin de validar el instrumento antes de su aplicación en el trabajo de investigación titulado **“Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Pungal San Pedro, del cantón Guano, provincia de Chimborazo, 2020”** para obtener la Licenciatura en Gestión Gastronómica.

Por lo que las observaciones realizadas se encuentran adjuntas en el contenido del formato proporcionado por la parte interesada.

Particular que pongo en conocimiento para los fines pertinentes.

Atentamente,

**ANA MATILDE
MORENO GUERRA**
Lic. Ana Moreno Guerra
Docente carrera Gastronomía - ESPOCH

Firmado digitalmente por ANA
MATILDE MORENO GUERRA
Fecha: 2020.06.06 21:53:55 -05'00'

ANEXO B: ENCUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Facultad de Salud Pública

Escuela de Gastronomía

OBJETIVO: Obtener datos de información acerca de la cultura gastronómica de la comunidad Pungal San Pedro, cantón Guano.

INDICACIONES: Lea detenidamente las preguntas, responda con un solo color de esfero y marque con una X la respuesta adecuada según su criterio.

DATOS GENERALES:

1. **Edad:**

2. **Sexo:**

Femenino

Masculino

PREGUNTAS:

3. **¿Conoce ud alguna preparación propia de la comunidad? Mencione el nombre**

Sí

No

¿Cuáles?.....

.....

4. **¿Cuáles son los productos agrícolas propios de la zona que ud conoce?**

.....
.....
.....

5. **¿Qué festividades se celebran en la comunidad y qué preparaciones realizan?**

.....
.....
.....

¡Gracias por su colaboración!

ANEXO C: ENTREVISTA APLICADA



Entrevista para habitantes de la comunidad Pungal San Pedro

Objetivo: Obtener información acerca de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad Pungal San Pedro.




DATOS GENERALES:

1. **¿Cuál es su nombre?**

PREGUNTAS:

2. **¿Qué productos son propios de la comunidad?**
3. **¿Qué festividades celebran? ¿Qué platillos realizan?**
4. **¿Qué actividades realizan en las festividades?**
5. **¿Qué métodos de cocción utilizan?**
6. **¿Qué preparaciones considera ud que son propias de la comunidad?**

ANEXO D: RECETAS ESTÁNDAR

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO Escuela de Gastronomía 				
Receta N°	6	Método de cocción:	Fritura	Fecha: Mayo-26
Tiempo de preparación:	20min.	N° porciones:	4	
NOMBRE DE LA RECETA: Tortillas de zapallo				
				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Harina de maíz	75	gr.	\$0.80	\$0.25
Dulce de zapallo	30	gr.	\$0.25	\$0.25
Mantequilla	15	gr.	\$3.15	\$0.30
Agua	70	ml.	\$0.75	\$0.75
Queso	c/n	c/n	-	-
Sal	c/n	c/n	-	-
Total:				\$1.55
	PROCESO DE PREPARACIÓN			TIEMPO
Mise en Place	Derretir la mantequilla.			
	Rallar el queso.			
Procedimiento	Mezclar la harina de maíz con el agua, la mantequilla, el dulce de zapallo y la sal. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.			5min.
	Realizamos una bola, introducimos el queso y la aplanamos en la mano.			5min.
	Caliente el aceite en un sartén.			2min.

	Freímos las tortillas a los 2 lados, hasta que se cocine.	4min.
Montaje	Servir en un plato plano calientes, se puede acompañar con una bebida.	

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	8	Método de cocción:	Hervido	Fecha:	Mayo-26
30min.			N° porciones:		
	1h30min.				

NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de capulí



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Agua	500	ml.	\$0.75	\$2.50
Maíz de jora	908	gr.	\$1.25	\$2.50
Capulí	454	gr.	\$1.00	\$1.00
Durazno	200	gr.	\$1.25	\$1.25
Cebada	454	gr.	\$0.75	\$0.75
Clavos de olor	15	gr.	\$0.10	\$0.10
Azúcar	c/n	c/n	-	-
Total:				\$8.10
	PROCESO DE PREPARACIÓN			TIEMPO
Mise en Place	Tostar la cebada.			25min.
	Tostar el maíz de jora.			25min.
Procedimiento	En una olla colocar los 250gr., la cebada, el maíz de jora, el capulí, durazno y los clavos de olor. Dejar hervir.			15min.
	Cuando la mitad de agua se haya reducido, agregar los otros 250gr. De agua restante y dejar hervir.			60min.
	Retirar del fuego y agregar azúcar al gusto.			

	Dejar fermentar.	5 días.
Montaje	Servir en un jarro.	

Fuente: Erika Lara, 2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	7	Método de cocción:	Hervido	Fecha:	Mayo-26
30min.	1h30min.	N° porciones:	5		

NOMBRE DE LA RECETA: Chicha de jora



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Agua	500	ml.	\$0.75	\$2.50
Maíz de jora	908	gr.	\$1.25	\$2.50
Cebada	454	gr.	\$0.75	\$0.75
Clavos de olor	15	gr.	\$0.10	\$0.10
Azúcar	c/n	c/n	-	-
Total:				\$5.85
	PROCESO DE PREPARACIÓN			TIEMPO
Mise en Place	Tostar la cebada.			25min.
	Tostar el maíz de jora.			25min.
Procedimiento	En una olla colocar los 250gr., la cebada, el maíz de jora y los clavos de olor. Dejar hervir.			15min.
	Cuando la mitad de agua se haya reducido, agregar los otros 250gr. De agua restante y dejar hervir.			60min.
	Retirar del fuego y agregar azúcar al gusto.			
	Dejar fermentar.			5días.
Montaje	Servir en un jarro.			

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	5	Método de cocción:	Fritura	Fecha:	Mayo-26
Tiempo de preparación:	15min.	N° porciones:	4		

NOMBRE DE LA RECETA: Tortillas de maíz



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Harina de maíz	115	gr.	\$0.80	\$0.30
Agua	100	ml.	\$0.75	\$0.90
Mantequilla	15	gr.	\$3.15	\$0.30
Queso	c/n	c/n	-	-
Sal	c/n	c/n	-	-

Total: \$1.15

	PROCESO DE PREPARACIÓN	TIEMPO
Mise en Place	Derretir la mantequilla.	
	Rallar el queso.	
Procedimiento	Mezclar la harina de maíz con el agua, la mantequilla y la sal. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.	5min.
	Realizamos una bola, introducimos el queso y la aplanamos en la mano.	5min.
	Caliente el aceite en un sartén.	2min.
	Freímos las tortillas a los 2 lados, hasta que se cocine.	4min.
Montaje	Servir en un plato plano calientes, se puede acompañar con una bebida.	

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	4	Método de cocción:	Horneado	Fecha:	Mayo-26
Tiempo de preparación:	1h45min.	N° porciones:	8		

NOMBRE DE LA RECETA: Pan



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Harina	2270	gr.	\$0.50	\$2.50
Agua	1200	ml.	-	-
Sal	40	gr.	\$1.00	\$0.10
Levadura fresca	27	gr.	\$2.50	\$0.40
Huevo	1	u.	\$0.15	\$0.15
Total:				\$3.15
	PROCESO DE PREPARACIÓN			TIEMPO
Mise en Place	Tamizar la harina.			
	Activar la levadura.			
	Batir el huevo.			
Procedimiento	Fermento:			
	Mezclar el agua, la levadura, la harina y la sal y dejamos reposar.			45min.
	Masa:			
	Mezclar la harina con el fermento, la sal, la levadura y el agua.			
	Amasamos.			5min.
	Dejamos reposar.			20min.
Porcionamos la masa y boleamos.				

	Dejamos reposar.	20min.
	Horneamos.	15- 20min.
Montaje	Servirse con alguna bebida.	

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	1	Técnica de cocción:	Asado	Fecha:	Mayo-26
Tiempo de preparación:	45 min.	N° porciones:	6		

NOMBRE DE LA RECETA: Cuy Asado



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Cuy	1	u.	\$9.00	\$9.00
Papa	908	gr.	\$0.30	\$0.60
Manteca de chanco	15	gr.	\$2.00	\$0.06
Ajo	9	gr.	\$0.05	\$0.10
Cebolla blanca	2	u.	\$0.10	\$0.20
Cebolla paiteña	20	gr.	\$0.15	\$0.15
Cilantro	15	gr.	\$0.10	\$0.10
Achiote	c/n	c/n	-	-
Lechuga	c/n	c/n	-	-
Tomate	25	gr.	\$0.15	\$0.15
Maní	60	gr.	\$0.75	\$0.50
Leche	500	ml.	\$0.80	\$0.40
Sal	c/n	c/n	-	-
Pimienta	c/n	c/n	-	-

Total: \$11.26

	PROCESO DE PREPARACIÓN	TIEMPO
Mise en Place	Previamente pelar, lavar y aliñar el cuy.	
	Pelar y lavar las papas.	
	Repicar el ajo.	

	Picar en brunoise fino la cebolla blanca y paitaña.	
	Repicar el cilantro.	
	Picar en brunoise el tomate.	
	Lavar la lechuga.	
Procedimiento	Bañar el cuy en el achiote y la cebolla blanca.	
	Atravesar por el cuerpo del cuy un palo y ponerlo en el carbón.	10-15 min.
	Realizar un refrito con la manteca de chanco, cebolla paitaña, cilantro, sal, pimienta, ajo.	10 min.
	Al refrito agregar las papas y agua. Esperar que se cocine.	15 min.
	Calentar la leche y agregar el maní.	10 min.
Montaje	En un plato plano servir el cuy con papas y la salsa de maní, acompañar con ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	2	Técnica de cocción:	Hervido	Fecha:	Mayo-26
Tiempo de preparación:	1h10min.	N° porciones:	11		

NOMBRE DE LA RECETA: Caldo de gallina



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Gallina	1	u.	\$12.00	\$12.00
Cebolla blanca	2	u.	\$0.10	\$0.20
Apio	15	gr.	\$0.05	\$0.05
Cilantro	15	gr.	\$0.10	\$0.10
Papas	2270	gr.	\$0.30	\$1.50
Huevo	6	u.	\$0.15	\$0.90
Arrocillo	682	gr.	\$0.45	\$0.67
Sal	c/n	c/n	-	-
Pimienta	c/n	c/n	-	-
Total:				\$15.42
	PROCESO DE PREPARACIÓN			TIEMPO
Mise en Place	Previamente pelar, lavar y despresar la gallina.			
	Picar en brunoise fino la cebolla blanca.			
	Repicar el ajo y el cilantro.			
	Pelar y lavar las papas.			
	Lavar el arrocillo.			
Procedimiento	En una olla agregar la gallina con agua y sal, llevar a ebullición hasta que se cocine la gallina.			45-50min.

	Agregar el apio, el arrocillo, la cebolla y las papas. Tapar y dejar que se cocinen.	10min.
	En una olla aparte cocinar los huevos.	15 min.
	Una vez cocinados pelar y cortar los huevos.	
	Rectificar los sabores con sal y pimienta	
Montaje	Servir en un plato hondo con cilantro y el huevo picado.	

Fuente: Erika Lara,2020



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMORAZO

Escuela de Gastronomía



Receta N°	3	Técnica de cocción:	Fritura	Fecha:	Mayo-26
Tiempo de preparación:	40min.	N° porciones:	6		

NOMBRE DE LA RECETA: Fritada



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	VALORES	
			UNITARIO	TOTAL
Carne de cerdo	1362	gr.	\$3.50	\$10.50
Aceite vegetal	30	ml.	\$0.75	\$0.09
Cerveza	1	u.	\$2.00	\$2.00
Cebolla paiteña	50	gr.	\$0.15	\$0.28
Ajo	25	gr.	\$0.05	\$0.30
Sal	c/n	c/n	-	-
Comino	c/n	c/n	-	-
Mote	500	gr.	\$1.50	\$2.15
Papas	1362	gr.	\$0.30	\$0.90
Maduro	6	u.	\$0.15	\$0.90

Total: \$17.12

	PROCESO DE PREPARACIÓN	TIEMPO
Mise en Place	Lavar y cortar en trozos la carne de cerdo.	
	Cortar en trozos la cebolla paiteña.	
	Pelar y lavar las papas.	
	Pelar el maduro.	
	Repicar el ajo.	
Procedimiento	En una olla con aceite caliente, a fuego medio, dorar la cebolla, carne y ajo.	
	Agregar la cerveza y dejar cocinar.	30min.

	Agregar sal y comino.	
	Cocinar el mote.	35min.
	En una olla cocinar las papas con sal.	20min.
	Freír los maduros con la misma manteca de la fritada.	15min.
Montaje	Servir la frita en un plato plano con el mote papas y maduro.	

Fuente: Erika Lara,2020

ANEXO E: FOTOS DE LA COMUNIDAD



Foto 1: Entrada de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 2: Subida a la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 3: Plazoleta de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 4: Iglesia de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020

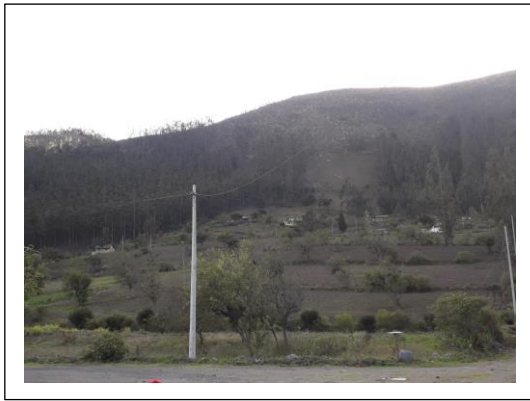


Foto 5: Vista de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 6: Canchas de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 7: Comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 8: Camino de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 9: Árboles de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 10: Casa de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 11: Cabaña de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020



Foto 12: Terrno de la comunidad
Fuente: Erika Lara,2020

Anexo F: Fotos de la página web

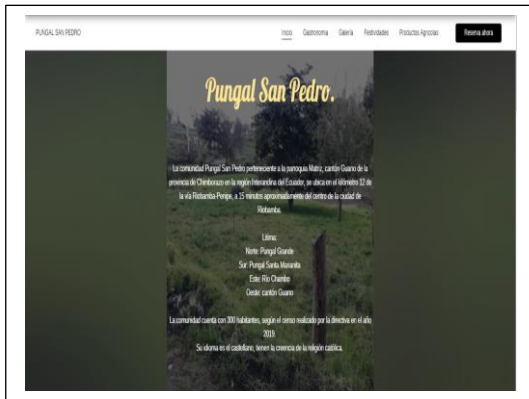


Foto 1: Información
Fuente: Erika Lara, 2020

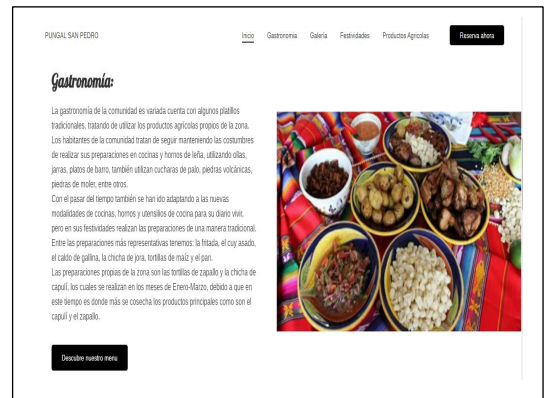


Foto 2: Gastronomía
Fuente: Erika Lara, 2020

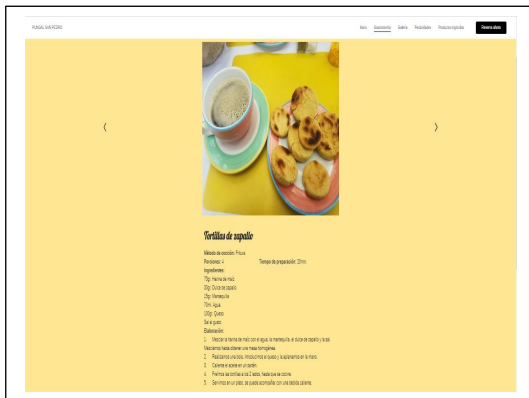


Foto 3: Menú
Fuente: Erika Lara, 2020

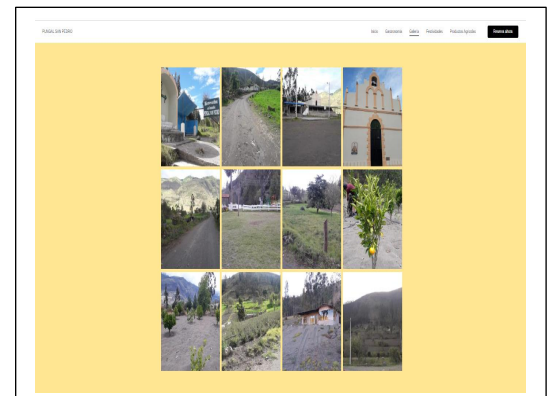


Foto 4: Galería
Fuente: Erika Lara, 2020

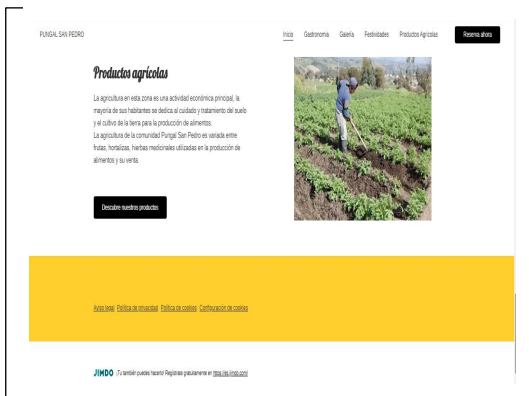


Foto 5: Productos agrícolas
Fuente: Erika Lara, 2020

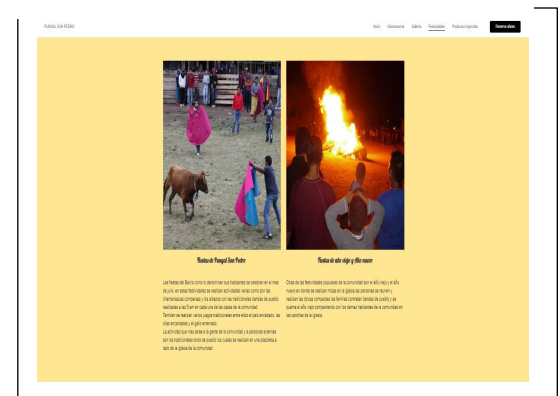


Foto 6: Festividades
Fuente: Erika Lara, 2020





**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE
CHIMBORAZO
DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS Y RECURSOS PARA
EL APRENDIZAJE Y LA INVESTIGACIÓN**



**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS
REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA**

Fecha de entrega: 01 / 07 / 2021

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: ERIKA SARAHÍ LARA ESPINOZA
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: SALUD PÚBLICA
Carrera: GASTRONOMÍA
Título a optar: LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
f. Analista de Biblioteca responsable: Ing. CPA. Jhonatan Rodrigo Parreño Uquillas. MBA.
 Firmado electrónicamente por: JHONATAN RODRIGO PARREÑO UQUILLAS

01-07-2021 0220-DBRAI-UPT-2020