



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN EMPRESARIAL E
INFORMÁTICA**

CARRERA DE TURISMO

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

TEMA:

**“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LA
ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR,
AÑO 2022”**

AUTORA:

TATIANA CAROLINA BURBANO VALVERDE

DIRECTOR:

LIC. JUAN PABLO TORRES

PAR ACADÉMICO:

LIC. MARIA FERNANDA QUINTANA

GUARANDA – ECUADOR

2022

“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE
LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA
BOLÍVAR, AÑO 2022”

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco a con mucha gratitud a Dios por darme la fortaleza y sabidurías necesaria para alcanzar mis propósitos y metas. A la Universidad Estatal de Bolívar y a la carrera de Turismo por haberme dado la oportunidad de formarme en esta extraordinaria profesión. A todos los docentes en especial a mi tutor el Lic. Juan Pablo Torres por su excelente orientación y compartir conmigo sus conocimientos, así también a mi par académico la Lcda. María Fernanda Quintana por su constante apoyo en la realización de la presente investigación.

DEDICATORIA

Dedico de manera especial la presente investigación a mi hermana Evelin por ser el cimiento más importante en la edificación de mi vida profesional, por ser el apoyo incondicional en los momentos más difíciles, ya que ella afirmó en mí las bases de responsabilidad, perseverancia y superación y gracias a su gran corazón me ha llevado a admirarla cada día más.

A mi madre que siempre me ha transmitido su apoyo y cariño a lo largo de toda mi vida y que sin ella no estaría en donde me encuentro ahora.

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR Y PAR ACADÉMICO

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN

Lic. Juan Pablo Torres e Lic. María Fernanda Quintana, en su orden Director y Par Académico del Trabajo de Titulación “GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2022” desarrollado por la señorita Tatiana Carolina Burbano Valverde.

CERTIFICAN

Que, luego de revisado el Trabajo de Titulación en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la carrera TURISMO, por lo tanto, autorizamos su presentación y defensa.

Guaranda, 3 de octubre de 2022



Firmado electrónicamente por:
**JUAN PABLO
TORRES**



Firmado electrónicamente por:
**MARIA FERNANDA
QUINTANA SALTOS**

Lic. Juan Pablo Torres
Director

Lic. María Fernanda Quintana
Par Académico

CERTIFICADO DE URKUND



FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS,
GESTIÓN EMPRESARIAL
E INFORMÁTICA

**LIC. JUAN PABLO TORRES EN CALIDAD DE DIRECTOR DEL
TRABAJO DE TITULACIÓN,**

CERTIFICA

Que el trabajo de titulación denominado “**GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2022**”, presentado por Tatiana Carolina Burbano Valverde estudiante de la **carrea de Turismo** pasó el análisis de coincidencia no accidental en la herramienta URKUND, reflejando un **porcentaje de similitud del 5%**, como se puede evidenciar en la imagen adjunta.

Guaranda, 3 de octubre de 2022

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
**JUAN PABLO
TORRES**

Lic. Juan Pablo Torres
Director

Document Information

Analyzed document	Proyecto de investigación Tatiana Burbano.pdf (D145033973)
Submitted	2022-09-28 14:12:00
Submitted by	
Submitter email	turbano@mail.es.ueb.edu.ec
Similarity	5%
Analysis address	jtorres.ueb@analysis.arkund.com

Sources included in the report

Entire Document

Hit and source - focused comparison, Side by Side

Submitted text	As student entered the text in the submitted document.
Matching text	As the text appears in the source.

DERECHOS DE AUTORÍA NOTARIADA

DERECHOS DE AUTORIA



Yo **Tatiana Carolina Burbano Valverde** en calidad de autora del trabajo de investigación: **“GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2022.”**, autorizó a la Universidad Estatal de Bolívar hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen aparte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación.

Los derechos que como autora me corresponden, con excepción de la presente autorización seguirán vigentes a mi favor, de conformidad con lo establecido en los artículos 5, 6, 8; 9 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento.

Asimismo, autorizó a la Universidad Estatal de Bolívar para que realice las digitaciones y publicaciones de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley de Educación Superior.

Tatiana Carolina Burbano Valverde

CI. N° 0250179298



Notaria Tercera del Cantón Guaranda
Msc. Ab. Henry Rojas Narvaez
Notario



No. ESCRITURA	20220201003P01972
---------------	-------------------

DECLARACION JURAMENTADA
OTORGADA POR:
 TATIANA CAROLINA BURBANO VALVERDE
CUANTIA: INDETERMINADA
 FACTURA: 001-006-000001970
 DI: 2 COPIAS

En la ciudad de Guaranda, capital de la provincia Bolívar, República del Ecuador, hoy día dieciseis de septiembre de dos mil veintidós, **ante mi Abogado HENRY ROJAS NARVAEZ, Notario Público Tercero del Cantón Guaranda**, comparecen la señorita TATIANA CAROLINA BURBANO VALVERDE, soltera, domiciliada en la parroquia GABRIEL IGNACIO VEINTIMILLA de la ciudad de Guaranda, provincia Bolívar, con celular número 0999815496, correo electrónico tati.carob.v99@gmail.com; por sus propios derechos. La compareciente es de nacionalidad ecuatoriana, mayor de edad, hábil e idónea para contratar y obligarse a quien de conocerla doy fe en virtud de haberme exhibido sus documentos de identificación y con su autorización se ha procedido a verificar la información en el Sistema Nacional de Identificación Ciudadana, bien instruida por mí el Notario con el objeto y resultado de esta escritura pública a la que procede libre y voluntariamente, advertida de la gravedad del juramento y las penas de perjurio, me presenta su declaración Bajo Juramento que dice: **Declaro que el presente trabajo de investigación titulado: "GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2022."** Previo la obtención del título de Licenciada en Turismo, a través de la Facultad de Ciencias Administrativas Gestión Empresarial e informática, de la Universidad Estatal de Bolívar, es de mi autoría, este documento no ha sido previamente presentado por ningún grado de calificación profesional y que las referencias bibliográficas que se incluyen han sido consultadas por la autora. Es todo cuanto puedo declarar en honor a la verdad, la misma que la hago para los fines legales pertinentes. **HASTA AQUÍ LA DECLARACIÓN JURADA.** La misma que queda elevada a escritura pública con todo su valor legal. Para el otorgamiento de la presente escritura pública se observaron todos los preceptos legales del caso, leída que les fue a la compareciente por mí el Notario en unidad de acto, aquel se afirma y se ratifica de todo lo expuesto y firma conmigo en unidad de acto, quedando incorporado al protocolo de esta Notaria, la presente declaración, de todo lo cual doy fe.-

TATIANA CAROLINA BURBANO VALVERDE
 C.C. 0200179298



AB. HENRY ROJAS NARVAEZ
NOTARIO PUBLICO TERCERO DEL CANTON GUARANDA

ÍNDICE DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	3
DEDICATORIA	4
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR Y PAR ACADÉMICO	5
CERTIFICADO DE URKUND	6
DERECHOS DE AUTORÍA NOTARIADA	8
ÍNDICE DE CONTENIDO	10
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE FIGURAS	12
INTRODUCCIÓN	14
RESUMEN	16
ABSTRACT	17
1. CAPÍTULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO	18
1.1. Descripción del problema	18
1.2. Formulación del problema	19
1.3. Preguntas de investigación	19
1.4. Justificación	19
1.5. Objetivos	20
1.5.1. Objetivo General	20
1.5.2. Objetivos Específicos	20
1.6. Idea a defender	20
2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	22
2.1. Antecedentes	22
2.2. Marco Científico	25
2.3. Marco Conceptual	27
2.3.1. Gastronomía	27
2.3.2. Gastronomía ancestral	27
2.3.3. Cultura	28
2.3.4. Patrimonio cultural	28
2.3.5. Patrimonio cultural inmaterial	29
2.3.6. Turismo	29
2.3.7. Turismo receptor	29
2.3.8. Turismo nacional	30
2.3.9. Desarrollo	30

2.3.10.	Desarrollo turístico	30
2.3.11.	Manual.....	30
2.3.12.	Manual gastronómico	30
2.4.	Marco Legal.....	31
2.5.	Marco georeferencial	38
2.5.1.	Ubicación Geográfica.....	38
2.5.2.	División Política.....	39
3.	CAPITULO III. METODOLOGÍA	40
3.1.	Tipo de investigación.....	40
3.2.	Enfoque de la investigación.....	40
3.3.	Métodos de investigación	41
3.3.1.	Método inductivo	41
3.3.2.	Método deductivo.....	41
3.3.3.	Método analítico.....	42
3.4.	Técnicas e instrumentos.....	42
3.5.	Población y muestra.....	44
3.5.1.	Población	44
3.5.2.	Muestra.....	48
3.6.	Procesamiento de la información	49
4.	CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	50
4.1.	Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados	50
5.	CAPÍTULO V. PROPUESTA	84
6.	CONCLUSIONES.....	111
7.	RECOMENDACIONES.....	112
8.	REFERENCIAS.....	113
9.	ANEXOS.....	117
9.1.	Cronograma	117
9.2.	Presupuesto.....	120
9.3.	Modelo de encuesta	121
9.4.	Guion entrevista.....	124
9.5.	Fichas de inventario del INPC.....	125

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda	44
Tabla 2. Establecimientos escogidos	46
Tabla 3. Detalle de formula	48
Tabla 4. Informantes directos y su codificación.....	50
Tabla 5. Inventario de los platos ancestrales de la ciudad de Guaranda	56
Tabla 6. Género de los participantes	72
Tabla 7. Edad de los participantes	73
Tabla 8. Área de los participantes	74
Tabla 9. Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda	75
Tabla 10. Platos considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda	76
Tabla 11. Gastronomía ancestral y su influencia en la actividad turística	77
Tabla 12. Visita de los turistas para conocer la gastronomía ancestral	78
Tabla 13. Gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo para el turismo	79
Tabla 14. Gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo.....	81
Tabla 15. Gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística.....	82
Tabla 16. Cronograma para la unidad de titulación	117
Tabla 17. Presupuesto.....	120

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Parroquias del cantón Guaranda	39
Figura 2. Guaranda.....	39
Figura 3. Género de los participantes.....	72
Figura 4. Edad de los participantes	73
Figura 5. Área de los participantes.....	74
Figura 6. Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda.....	75
Figura 7. Platos considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda	76
Figura 8. Gastronomía ancestral y su influencia en la actividad turística.....	77
Figura 9. Visita de los turistas para conocer la gastronomía ancestral	78
Figura 10. Gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo para el turismo	80
Figura 11. Gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo	81
Figura 12. Gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística	82

Figura 13. Ficha de inventario de las Tortillas de maíz	125
Figura 14. Ficha de inventario de los Chigüiles.....	128
Figura 15. Ficha de inventario de las Humitas.....	131
Figura 16. Ficha de inventario de los Tamales de dulce con cerdo	134
Figura 17. Ficha de inventario de los Tamales de sal de Pollo	137
Figura 18. Ficha de inventario de la Sopa de arroz de Cebada	140
Figura 19. Ficha de inventario de la Colada de Arveja.....	143
Figura 20. Ficha de inventario del Aguado de Gallina	146
Figura 21. Ficha de inventario de la Colada de harina de Haba	149
Figura 22. Ficha de inventario del Caldo de Tripas	152
Figura 23. Ficha de inventario de la Sopa de Morocho	155
Figura 24. Ficha de inventario del Cuy Asado.....	158
Figura 25. Ficha de inventario de la Fritada	161
Figura 26. Ficha de inventario del Hornado.....	164
Figura 27. Ficha de inventario del Morocho de Dulce.....	167
Figura 28. Ficha de inventario del Dulce de Zambo	170
Figura 29. Ficha de inventario de los Buñuelos	173
Figura 30. Ficha de inventario de los Quimbolitos	176
Figura 31. Ficha de inventario de la Colada Morada	179
Figura 32. Ficha de inventario de la Chicha de Jora	182
Figura 33. Ficha de inventario del Pájaro Azul.....	185
Figura 34. Ficha de inventario de la Leche Huevona.....	188

INTRODUCCIÓN

La necesidad de comer nos iguala a todos, pero también nos diferencia. El turismo gastronómico surge precisamente a raíz de esta diferencia: la diferencia entre los turistas que simplemente se alimentan durante los viajes y aquellos para los que la gastronomía influye decisivamente en la elección del destino y desean saciar su apetito hedónico y cultural, más allá del fisiológico (Organización Mundial del Turismo, 2019).

De la misma forma la gastronomía ancestral se asienta en un concepto de comer, conocer, preparar, aprender y disfrutar de la cultura gastronómica que caracteriza a cada sector de un territorio, ya que no podemos hablar de gastronomía ancestral sin hacerlo de la identidad cultural y el patrimonio inmaterial que esta representa.

El presente trabajo se enfoca en investigar la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo de la actividad turística de la ciudad de Guaranda puesto que las preparaciones ancestrales representan una parte importante para la comunidad y la preservación de su cultura.

Por este motivo la metodología que se emplea es de tipo exploratoria y descriptiva, con un enfoque mixto a través de la aplicación de entrevistas y encuestas como método para la recolección de la información con el fin de determinar la gastronomía ancestral y la influencia de la misma en el turismo.

Este trabajo se encuentra estructurado con cinco capítulos:

En el Capítulo I se presenta la formulación general de la investigación, donde se puntualiza la problemática que posee la población de estudio, así mismo se justificó de manera teórica y metodológica y finalmente se definieron los objetivos que deberá cumplir el estudio.

En el Capítulo II se elabora el marco teórico, el cual contiene los antecedentes de investigación y las bases teóricas que servirán como soporte para el desarrollo de la investigación.

El Capítulo III muestra la metodología y su desarrollo a través de los tipos, enfoques y métodos investigativos, así como también las técnicas, instrumentos, población, muestra y el procesamiento de la información.

En el Capítulo IV se demuestra los resultados y discusión del desarrollo de cada uno de los objetivos planteados, a través de las entrevistas a los establecimientos de alimentos y bebidas y a aquellos puestos informales que ofrecen preparaciones ancestrales del centro de la ciudad y las encuestas aplicadas a los habitantes de la ciudad de Guaranda.

Finalmente el Capítulo V el cual contiene la propuesta desarrollada a través de un manual gastronómico ancestral el cual mostrará los platos ancestrales más importantes de la ciudad de Guaranda y se finaliza el presente capítulo con las conclusiones y recomendaciones basadas en los objetivos planteados.

RESUMEN

La presente investigación se realizó en la ciudad de Guaranda la cual pertenece a la provincia de Bolívar y se enfocó en analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico en la ciudad. La metodología que se empleó es de tipo exploratoria y descriptiva, con un enfoque mixto a través de la aplicación de entrevistas y encuestas como método para la recolección de la información para la obtención de las preparaciones ancestrales más importantes que posee la ciudad de estudio, así mismo para determinar la influencias que estas preparaciones tienen en la actividad turística. Los resultados derivados de la investigación muestran 22 preparaciones ancestrales que caracterizan a la ciudad de Guaranda y su patrimonio, además se determinó que dichos platos no tienen la influencia necesaria para motivar la visita de los turistas, sin embargo es posible establecer la gastronomía ancestral como una nueva alternativa para dinamizar la actividad turística con el fin de mejorar la oferta que tiene la ciudad. Por este motivo se creó un manual gastronómico ancestral que contendrá la información necesaria sobre aquellos platos que relatan a la ciudad y de este modo cualquier visitante podrá conocer y preparar la diversa gastronomía que esta zona tiene, posteriormente a esto se concluye que la aplicación de este manual en lugares estratégicos ayudará a salvaguardar y rescatar estas tradiciones.

Palabras clave: Gastronomía Ancestral, Ciudad de Guaranda, Influencia, Desarrollo Turístico.

ABSTRACT

This research was conducted in the city of Guaranda, which belongs to the province of Bolivar, and focused on analyzing the ancestral gastronomy and its influence on tourism development in the city. The methodology used was exploratory and descriptive, with a mixed approach through the application of interviews and surveys as a method for the collection of information to obtain the most important ancestral preparations that the city of study possesses, as well as to determine the influence that these preparations have on the tourist activity. The results derived from the research show 22 ancestral preparations that characterize the city of Guaranda and its heritage, it was also determined that these dishes do not have the necessary influence to motivate the visit of tourists, however it is possible to establish the ancestral gastronomy as a new alternative to energize the tourist activity in order to improve the offer that the city has. For this reason an ancestral gastronomic manual was created that will contain the necessary information about those dishes that tell the story of the city and in this way any visitor will be able to know and prepare the diverse gastronomy that this area has, after this it is concluded that the application of this manual in strategic places will help to safeguard and rescue these traditions.

Keywords: Ancestral Gastronomy, City of Guaranda, Influence, Tourism Development.

1. CAPÍTULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

1.1. Descripción del problema

Cuando hablamos de gastronomía no solo nos referimos a los alimentos y platos de un sector, sino que engloba un concepto mucho más profundo que incluye el conjunto de tradiciones, costumbres alimentarias, procesos de preparación, personas e incluso estilos de vida que hacen único y diferente a cada país o región del mundo.

Por este motivo la gastronomía ancestral para el mundo representa una importante oportunidad de desarrollo dentro de la actividad turística por qué involucra a la comunidad para una plena ejecución de esta actividad, pero en muchos países la industrialización de alimentos ha provocado una pérdida cultural notable ya que de este modo las preparaciones ancestrales de diversos platos tradiciones se están desvaneciendo (Mendoza, 2021).

La gastronomía del mundo, sirve como instrumento de identidad, representa también un contacto poderoso con diferentes culturas que nos han heredado valiosos saberes. En ese sentido nuestra gastronomía con sus ajustes puede convertirse en principal exponente a nivel mundial. Así mismo podemos mencionar que la ciudad de Guaranda posee una gran variedad de platos de la cocina ancestral con ingredientes únicos a base de granos, vegetales y carnes, combinándolos con diferentes salsas que al juntarse formarán un deleite en los paladares de quienes osen degustar estas preparaciones que han sido transmitidas de generación en generación con el fin de preservar los sabores que hacen especial a cada plato. Y al no darle el valor que se merece la gastronomía ancestral no se estaría dando la importancia que este arte representa en la vida de todas las personas, porque esta cocina no solamente tiene relevancia por el aporte turístico, sino que también dará una contribución a la nutrición de la población de la ciudad de Guaranda, ya que estas preparaciones aportan las proteínas y nutrientes necesarios para una sana alimentación.

Pero lamentablemente la gastronomía de la ciudad Guaranda no forma parte de una oferta turística que ayude a fortalecer el turismo motivo por el cual muchos de sus habitantes tienen un gran desconocimiento sobre la gastronomía ancestral debido a la poca existencia de hábitos alimenticios ancestrales.

1.2. Formulación del problema

¿Cuál es la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico en la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar?

1.3. Preguntas de investigación

¿Cuál es la gastronomía ancestral que posee la ciudad de Guaranda?

¿Cuál es la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la ciudad de Guaranda?

¿Con el diseño de un manual se podrá poner en valor la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda?

1.4. Justificación

La gastronomía ancestral se está ratificando cada vez más como un patrimonio de suma importancia para impulsar la actividad turística ya que conocer y degustar estas preparaciones tan propias y únicas se consideran una experiencia cultural diferente y única e incluso se puede considerar una experiencia sensorial.

Sin embargo Rodríguez (2018) afirma en su investigación sobre la gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar en Santa Elena, que existen platillos que fomentan la unión de alimentos ricos en proteínas vitaminas y minerales de variedad, característica que posee cada ingrediente en las distintas regiones y países, haciendo que un lugar sea único y diferente. Esta forma de identificar pueblos y ciudades hace que algunos de estos se presenten como destinos turísticos, que ofertan una variedad de

platos únicos en el mundo, permitiendo que la gastronomía no solo sea un servicio complementario sino un producto turístico.

Motivo por el cual la presente investigación tiene como fin dar a conocer la importancia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo de la actividad turística de la ciudad de Guaranda puesto que como sabemos la gastronomía forma parte nuestra cultura y de nuestra vida, por este motivo se aportará la información necesaria para llenar el vacío de conocimientos que muchas personas poseen sobre este tema y a su vez se pretende dar un valor agregado al turismo.

Por otro lado, es importante mencionar que esta investigación dará un relevante aporte al desarrollo de la actividad turística de la ciudad de Guaranda dando a conocer la diversidad gastronómica y la importancia de preservar las costumbres culinarias ancestrales, beneficiando así a la población del sitio de estudio y a estudiantes de ramas afines para la elaboración de investigaciones similares que permitirá contribuir a la preservación de nuestra rica cultura gastronómica.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo General

Analizar la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico en la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar.

1.5.2. Objetivos Específicos

- Inventariar la gastronomía ancestral que posee la ciudad de Guaranda.
- Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la ciudad de Guaranda
- Diseñar un manual que exponga la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda.

1.6. Idea a defender

La presente investigación permitirá mostrar la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo de la actividad turística y al mismo tiempo impulsará dicha actividad a través de las preparaciones ancestrales que son el instrumento que ayudará a dar un valor agregado adicional a la ciudad de Guaranda.

2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

A continuación se puntualizarán los principales trabajos investigativos que sustentan esta investigación:

De acuerdo a Obeso (2020) en su investigación *Influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico de Latinoamérica: una revisión de la literatura científica en los últimos 10 años*, tuvo como objetivo conocer la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo de Latinoamérica en los últimos 10 años. Esto se realizó por medio de la recopilación de trabajos científicos y tesis extraídas de las fuentes de información, Redalyc, Microsoft Academics, entre otras revistas científicas y repositorios universitarios. Los criterios de elegibilidad de documentos fueron: Idioma español y portugués, máximo 10 años de antigüedad, pertenecientes a países de Latinoamérica, aplicación de al menos uno los siguientes términos descriptores y artículos completos con estructura de investigación teórica. Ya realizada la revisión sistemática, se pudo determinar que la gastronomía tradicional sí influye en el desarrollo turístico. Los artículos y tesis analizados ofrecieron información importante que permitieron comprender cómo la gastronomía tradicional ha influido en el desarrollo turístico en diversos países de Latinoamérica, además como identificar y recopilar las diversas teorías que justifican la influencia de la gastronomía tradicional en el desarrollo turístico por medio de palabras clave y otros criterios de consideración.

Según Paredes (2020) menciona que la gastronomía influye significativamente en el turismo cultural, pues el principal interés de un turista hoy en día se basa en conocer su cultura y el mejor medio para conocer la misma es la gastronomía, pues esta engloba las tradiciones y costumbres que caracterizan a un determinado pueblo, por otro lado en base a los resultados positivos obtenidos en la investigación se analizó la situación de la gastronomía ancestral de la ciudad, lo que llevó a la realización de un manual como posible solución a la problemática en

su investigación realizada sobre la gastronomía ancestral y su aporte en el turismo cultural en la ciudad de Riobamba. Dicha investigación tiene como objetivo determinar de qué manera influye la gastronomía ancestral en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba a través de la aplicación de una encuesta a los establecimientos de alimentos y bebidas tradicionales y a los turistas que visitan la ciudad.

Rodríguez (2018) en su investigación Gastronomía ancestral y su contribución al desarrollo turístico de la comunidad Libertador Bolívar en Santa Elena, logró analizar la importancia que le dan los turistas a la gastronomía ancestral, a través de la aplicación de encuestas y entrevistas, siendo su principal interés, dar a conocer que tan influyente es la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la localidad, sus necesidades y las proyecciones para su desarrollo, convirtiéndose en un insumo para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico. Este estudio se desarrolló mediante una investigación correlacional, para lo cual se aplicó un trabajo de campo, donde se aplicaron encuestas y entrevistas que permitieron la recolección de datos, a través de un análisis de la gastronomía ancestral como aporte al desarrollo turístico de la comunidad de Libertador Bolívar, siendo su principal interés, dar a conocer su influencia, necesidades y proyecciones para su progreso, convirtiéndose en un insumo para la elaboración de futuros proyectos en el campo turístico.

De acuerdo a Borbor (2017) en su investigación La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salinas, presenta que el turismo gastronómico ancestral es un segmento turístico poco potencializado y valorado en nuestro país, que se lo practica muy empíricamente, por tal motivo esta parroquia no se ha podido desarrollar en el ámbito turístico. Ya que la gastronomía ancestral tiene una limitada promoción por parte de los mismos prestadores de servicios y población y es por eso que a través de esta investigación se podrá difundir a nivel nacional e internacional. Esta investigación tuvo como objetivo determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la

indicada localidad, de tal manera que para dar cumplimiento a lo mencionado, se ha utilizado una investigación descriptiva, aplicando los instrumentos de investigación como son las encuestas y entrevistas que aportaron a la recolección de datos, donde los involucrados fueron las autoridades, los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas y una muestra de la población; que sirvió para conocer la contribución que tiene el turismo gastronómico ancestral en la localidad.

Para Aguilar & Guevara (2017) en su investigación El rescate de una historia culinaria gastronomía típica Bolívar Ecuador muestras que en si la población conoce básicamente las preparaciones criollas de su cantón, sin embargo, no se evidencia en registros y/o documentos escritos que hayan recogido las recetas bolivarenses. Así también la comida colonial de la provincia Bolívar se sigue preparando hasta nuestros días, especialmente en época de carnaval, aunque en menor cantidad que se realizaba en épocas de antaño y especialmente en un ámbito familiar. Este artículo responde a la necesidad de dar a conocer la importancia que tiene para los pueblos el preservar su gastronomía, a través de la concienciación, compilación, y difusión de su gastronomía ancestral. Se hizo uso de los métodos descriptivo y hermenéutico, partiendo del paradigma socio crítico, usando análisis cuanti - cualitativos, en un diseño dialéctico fundamentado en un estudio de campo y bibliográfico.

Según Montenegro (2019) con su investigación Ruta gastronómica para el desarrollo turístico gastronómico en el cantón San Miguel provincia Bolívar, señala que las rutas gastronómicas han ido adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, ya que ayuda a incentivar el turismo en base a preparaciones típicas y productos endógenos de un lugar; a través de una ruta gastronómica se puede conocer cultura e historia de los pueblos, además de proporcionar sabores y aromas únicos, es por esta razón que la presente investigación tiene como objetivo diseñar una ruta gastronómica para el desarrollo culinario en el cantón San Miguel provincia Bolívar. La metodología empleada fue cualitativa; con un enfoque

fenomenológico utilizando métodos auxiliares como el inductivo, investigación acción, teoría fundamentada. Las técnicas utilizadas para la recolección de información son fichas de inventarios tanto para atractivos turísticos y preparaciones, además se aplica entrevistas a conocedores del tema en el cantón San Miguel.

2.2. Marco Científico

Para esta investigación se tomarán en cuenta varias teorías relacionadas a la gastronomía y al desarrollo turístico que se detalla a continuación:

Así tenemos la teoría elemental de la gastronomía que nos dice “Lo que el hombre come expresa lo que el mismo es” (Cruz, Teoría elemental de la gastronomía, 2002). Sólo desde esta óptica global puede entenderse de qué manera la gastronomía es una típica conducta humana, con una triple dimensión: biológica, psicológica y cultural. Tres ingredientes que se hallan en el acto de comer, en las conductas de mesa, en los modos de cocina, en el gusto, en el apetito, en el placer, en la gula y en la estimación estética –obesidad o delgadez- del propio cuerpo (Cruz, 2002).

“La teoría de la gastronomía aquí expuesta es elemental, en el sentido de fundamental o necesaria” (Cruz, 2002), de esta forma presenta este autor a la gastronomía, aludiendo a la importancia que conlleva conocer el hecho alimentario, los factores influyentes, su proceso formativo, entre otros.

De acuerdo a lo expuesto por Cruz (2002) en su apartado de, la conducta alimentaria del hombre, dicho autor considera que “la cultura, con su tradición o historia colectiva, y el inconsciente, con su historia individual, forman un trasfondo desde el cual cobra cierto sentido el acto de comer o, en sentido más amplio, la conducta alimentaria” (p. 6), se puede considerar que los aspectos culturales gastronómicos dentro de cada comunidad son importantes como factor de investigación para conocer el provenir de las mismas. Mediante la teoría antes mencionada se pretende documentar la gastronomía tradicional y ancestral de tres comunidades

pertenecientes a la parroquia Ambuquí, analizando el plano cultural con mayor énfasis, consiguiendo de esta forma documentar diferentes aspectos constituyentes a su cultura gastronómica (recetas, tradiciones, creencias, alimentos, etc.) (Cuasqui, 2021).

Por otro lado, es importante mencionar a la teoría del triángulo culinario que menciona que la cocina se encuentra entre la naturaleza y la cultura, distribuyendo los alimentos en esquemas que se constituyen, según Lévi-Strauss, en torno a un triángulo culinario. Este triángulo de relaciones es uno de los esquemas ideados por Lévi-Strauss para designar y relacionar “las categorías fundamentales de las carnes alimentarias, teniendo en cuenta las técnicas de preparación” (Cruz, 2002).

Lo crudo constituye el polo natural, mientras que lo cocido y lo fermentado están del lado cultural, puede admitirse que lo cocido es una transformación cultural de lo crudo, a través de una acción del hombre; mientras que lo fermentado es el resultado de una transformación natural, aunque guiada por el hombre: es de suyo natural que un alimento crudo fermente, acabe descomponiéndose, sin necesidad de una manipulación cultural. (Cruz, 2002) La teoría del triángulo culinario considera parte importante a la cultura de un pueblo en relación a la preparación de alimentos, es decir, que los diferentes procesos a realizarse con respecto a la preparación de alimentos están guiados desde un ámbito cultural, una historia antes expuesta, una serie de prácticas aprendidas, observaciones familiares, entre otros, mismas que representan las características propias de cierto lugar (Cuasqui, 2021).

Y finalmente tenemos a La aplicación de la Teoría del Desarrollo Local al turismo la cual inicia en la década del noventa por la confluencia de varios factores, algunos de ellos externos y comunes a otras actividades, y otros específicos del turismo:

- a) La plena vigencia del sistema de producción posfordista en la actividad, que significó la necesidad de adaptar la oferta de servicios turísticos y los productos a una demanda más fragmentada temporal y socialmente.

- b) El paradigma de la complejidad, que en turismo supone asumir esta actividad desde un enfoque sistémico, que reconoce las múltiples dimensiones del hecho turístico.
- c) La crisis económica que comenzaba a sentirse en los noventa, como consecuencia de las políticas neoliberales implementadas a partir de mediados de la década del setenta.
- d) El fracaso de los modelos de desarrollo turístico exógeno, liderados por grandes empresas transnacionales con respecto al objetivo de mejorar la calidad de vida de la población local.
- e) La importancia del centro turístico como unidad de gestión y planificación del desarrollo turístico. La planificación de destinos, y en forma más específica, la planificación de los centros turísticos definidos como conglomerados urbanos.
- f) La amplia difusión del paradigma del desarrollo turístico sustentable, que, si bien mantiene cierta connotación ambientalista, integra las dimensiones sociales y económicas en un enfoque integral. (Varisco, 2008).

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. Gastronomía

Es la disciplina entendida como el arte que estudia las relaciones del ser humano con su forma de alimentarse y con el entorno cultural en el que se desarrolla la cocina. Aporta un acercamiento a la cultura utilizando la comida como eje central. Se trata tanto de técnicas de cocina, datos nutricionales y ciencias de la alimentación, como del manejo profesional de sabores y aromas en la elaboración de un plato culinario. De esa forma, la gastronomía no es simplemente el gusto por la comida o la cocina (Parodi, 2021).

2.3.2. Gastronomía ancestral

La gastronomía es entonces patrimonio y fiel reflejo de la sociedad, cada elemento que integra la cocina y a la comida, va cargado de sentido simbólico y un valor significativo para los comensales, cocineros y sociedad conservadora. Tales símbolos manifestados en la comida

muestran una relación social y cultural de la historia de una comunidad, y también son expresión de las memorias de los amantes de la cocina tradicional (Mejía, Mejía, & Bravo, 2014).

La gastronomía ancestral es el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (Unigarro, 2010).

La herencia cultural propia del pasado de un conglomerado humano que se aplica en la actualidad y ha sido transmitida de generación en generación hasta las presentes y futuras, entre los cuales están los hábitos alimenticios, métodos y técnicas para su preparación, en algunos casos también intervienen los ingredientes o materia prima, la forma particular de realizar una actividad referente a la alimentación recurso que es utilizado dentro del mercado turístico cultural como atractivo para los visitantes nacionales y extranjeros (Lainez, 2015).

2.3.3. *Cultura*

Conocimiento en el tiempo y en el espacio, y así articulado resultan la memoria (conocimiento en el tiempo), la identidad (conocimiento en el espacio) y el fenómeno concreto (manifestación del conocimiento en el tiempo y en el espacio) (Vives, 2007).

2.3.4. *Patrimonio cultural*

Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; ii) los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia; iii) los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza, así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico

o antropológico (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2014).

2.3.5. Patrimonio cultural inmaterial

Aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Se manifiestan en los siguientes ámbitos:

- a. Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b. artes del espectáculo;
- c. usos sociales, rituales y actos festivos;
- d. conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e. técnicas artesanales tradicionales.

A los efectos de construir el indicador de los IUCD, los elementos del patrimonio cultural considerados deberán haber sido inscritos en inventarios del patrimonio inmaterial a nivel local, nacional o internacional (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2014).

2.3.6. Turismo

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico (Naciones Unidas , 2018).

2.3.7. Turismo receptor

El turismo receptor abarca las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor o de un viaje turístico interno. (Naciones Unidas , 2018)

2.3.8. Turismo nacional

El turismo nacional abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores (Naciones Unidas , 2018).

2.3.9. Desarrollo

Es un imperativo vital que se expresa en una situación de pleno despliegue de sus capacidades físicas, culturales, políticas, económicas y ecológicas. El nuevo modelo de desarrollo razonable, realmente debería ser éticamente deseable, políticamente viable y técnicamente realizable (García, 2018).

2.3.10. Desarrollo turístico

El desarrollo turístico puede definirse específicamente como la provisión y el mejoramiento de las instalaciones y servicios idóneos para satisfacer las necesidades del turista, y definido de una manera más general, puede también incluir los efectos asociados, tales como la creación de empleos o la generación de ingresos (Varisco, 2008).

2.3.11. Manual

Un manual es una publicación que incluye los aspectos fundamentales de una materia. Se trata de una guía que ayuda a entender el funcionamiento de algo, o bien que educa a los lectores acerca de un tema de forma ordenada y concisa (Zambrano, 2016).

2.3.12. Manual gastronómico

Presenta la conjunción de los aspectos culinarios con los aspectos culturales que identifican a cada sociedad o comunidad. Por tal motivo, no es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción, sino que también presenta la relación que los individuos

establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios (Zambrano, 2016).

2.4. Marco Legal

La presente investigación se basa en la Constitución del Ecuador y varias leyes, reglamentos y decretos relacionados al tema tratado:

CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

En su Decreto Legislativo 0, Registro Oficial 449 de 20-oct.-2008, teniendo su última modificación el 25 de enero del 2021 y al encontrarse en un Estado: Reformado se mencionarán aquellos artículos que se encuentran relacionados a la investigación.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

LEY DE TURISMO

Ley 97, Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002, teniendo su última modificación el 29 de diciembre del 2014, y al encontrarse en un Estado: Vigente se mencionarán aquellos artículos que se encuentran relacionados a la investigación.

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

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;

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

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: a.

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables (MINTUR, 2014).

REGLAMENTO GENERAL A LA LEY DE TURISMO

Siendo el Decreto Ejecutivo 1186, con un Registro Oficial 244 de 05-ene.-2004, teniendo su última modificación el 22 enero del 2015 y al encontrarse en un Estado: Vigente,

este reglamento se encuentra vinculado al tema tratado de esta investigación en su artículo que se detallaran a continuación:

Art. 43.- Definición de las actividades de turismo. - Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:

- Operación

La operación turística comprende las diversas formas de organización de viajes y visitas, mediante modalidades como: Turismo cultural y/o patrimonial, etnoturismo, turismo de aventura y deportivo, ecoturismo, turismo rural, turismo educativo - científico y otros tipos de operación o modalidad que sean aceptados por el Ministerio de Turismo. Se realizará a través de agencias operadoras que se definen como las empresas comerciales, constituidas por personas naturales o jurídicas, debidamente autorizadas, que se dediquen profesionalmente a la organización de actividades turísticas y a la prestación de servicios, directamente o en asocio con otros proveedores de servicios, incluidos los de transportación; cuando las agencias de viajes operadoras provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento (MINTUR, 2015).

LEY ORGÁNICA DE CULTURA

Ley 1, con un Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016 y al encontrarse en un Estado: Vigente se mencionarán los artículos que hacen referencia al tema tratado.

Art. 5.- Derechos culturales. Son derechos culturales, los siguientes:

- a) Identidad cultural. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y estética, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones. Nadie podrá ser objeto de discriminación o

represalia por elegir, identificarse, expresar o renunciar a una o varias comunidades culturales.

- b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios.
- c) Uso y valoración de los idiomas ancestrales y lenguas de relación intercultural. El Estado promoverá el uso de los idiomas ancestrales y las lenguas de relación intercultural, en la producción, distribución y acceso a los bienes y servicios; y, fomentará los espacios de reconocimiento y diálogo intercultural.
- d) Memoria social. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y difundir su memoria social, así como acceder a los contenidos que sobre ella estén depositados en las entidades públicas o privadas.
- e) Libertad de creación. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones artísticas y culturales tienen derecho a gozar de independencia y autonomía para ejercer los derechos culturales, crear, poner en circulación sus creaciones artísticas y manifestaciones culturales.
- f) Acceso a los bienes y servicios culturales y patrimoniales. Todas las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones tienen derecho a acceder a los bienes y servicios culturales, materiales o inmateriales, y a la información que las entidades públicas y privadas tengan de ellas, sin más limitación que las establecidas en la Constitución y la Ley.

- g) Formación en artes, cultura y patrimonio. Todas las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones tienen derecho a la formación artística, cultural y patrimonial en el marco de un proceso educativo integral.
- h) Uso, acceso y disfrute del espacio público. Todas las personas tienen derecho de participar y acceder a bienes y servicios culturales diversos en el espacio público.
- i) Entorno digital. Como un bien público global y abierto, la red digital es un entorno para la innovación sostenible y la creatividad, y un recurso estratégico para el desarrollo de prácticas, usos, interpretaciones, relaciones y desarrollo de medios de producción, así como de herramientas educativas y formativas, vinculadas a los procesos de creación artística y producción cultural y creativa. Se reconoce el principio de neutralidad de la red como base para el acceso universal, asequible, irrestricto e igualitario a internet y a los contenidos que por ella circulan.
- j) Derechos culturales de las personas extranjeras. En el territorio ecuatoriano se garantiza a las personas extranjeras los mismos derechos y deberes que los ciudadanos ecuatorianos para la creación, acceso y disfrute de bienes y servicios culturales y patrimoniales. Se reconocen todas las manifestaciones culturales, siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales.
- k) Derechos culturales de las personas en situación de movilidad. Se reconoce el derecho de las personas en situación de movilidad a promover la difusión de bienes y servicios culturales por ellas generados, para mantener vínculos con sus comunidades, pueblos y nacionalidades.
- l) Derecho a disponer de servicios culturales públicos. Las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho al uso y disfrute de servicios públicos culturales eficientes y de calidad (Asamblea Nacional, 2016).

Art. 7.- De los deberes y responsabilidades culturales. Todas las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen los siguientes deberes y responsabilidades culturales:

- a) Participar en la protección del patrimonio cultural y la memoria social y, en la construcción de una cultura solidaria y creativa, libre de violencia;
- b) Denunciar actos que discriminen, denigren o excluyan a personas, comunidades, pueblos o nacionalidades, en el ejercicio de sus derechos culturales;
- c) Poner en conocimiento de la autoridad competente, para fines de registro e inventario, la posesión, tenencia o hallazgo de bienes del patrimonio cultural nacional;
- d) Mantener, conservar y preservar los bienes culturales y patrimoniales que se encuentren en su posesión, custodia o tenencia y facilitar su acceso o exhibición de acuerdo con la Ley; y,
- e) Denunciar ante las autoridades competentes todo acto de destrucción o tráfico ilícito del patrimonio cultural (Asamblea Nacional, 2016).

Art. 28.- De la memoria social. Es la construcción colectiva de la identidad mediante la resignificación de hechos y vivencias socialmente compartidos por personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, que desde el presente identifican y reconocen acontecimientos, sucesos y momentos de trascendencia histórica, arqueológica, antropológica o social. La memoria social se pone en valor de manera constante en repositorios: museos, archivos históricos y bibliotecas, así como en el espacio público. Art. 29.- Del patrimonio cultural nacional. Es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales. (Asamblea Nacional, 2016).

Art. 50.- De los bienes que conforman el Patrimonio Cultural. Los bienes que conforman el patrimonio cultural del Ecuador son tangibles e intangibles y cumplen una función social derivada de su importancia histórica, artística, científica o simbólica, así como por ser el soporte

de la memoria social para la construcción y fortalecimiento de la identidad nacional y la interculturalidad (Asamblea Nacional, 2016).

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano (Asamblea Nacional, 2016).

LINEAMIENTOS POLÍTICA PÚBLICA PARA SALVAGUARDIA PATRIMONIO CULTURAL

Acuerdo Ministerial 9, con su Registro Oficial 187 de 23-feb.-2018, en un Estado: Vigente presenta los siguientes artículos que hacen referencia a la presente investigación se redactarán a continuación:

Art. 3.- Definiciones y clasificación Patrimonio cultural inmaterial Se entiende como patrimonio cultural inmaterial a los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural. Se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales, otorgando a las colectividades un sentido de identidad (INPC, 2018).

Clasificación

- a) Tradiciones y expresiones orales
- b) Usos sociales rituales y actos festivos
- c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza

- d) Manifestaciones creativas
- e) Técnicas artesanales tradicionales
- f) Patrimonio alimentario y gastronómico, incluido los paisajes y los territorios de patrimonio agrobio-diverso (INPC, 2018).

2.5. Marco georeferencial

Guaranda, también conocida como San Pedro de Guaranda, es una ciudad ecuatoriana; cabecera cantonal del Cantón Guaranda y capital de la Provincia de Bolívar, así como la urbe más grande y poblada de la misma. Se localiza al centro de la región interandina del Ecuador, en los flancos externos de la cordillera occidental de los Andes, dentro de la hoya del río Chimbo, entre los ríos Culebrillas y Salinas, a una altitud de 2668 m s. n. m. y con un clima andino de 16°C en promedio (GAD cantón Guaranda, 2019).

Guaranda es una ciudad pequeña, muy pintoresca, multicolor, enclavada en la Cordillera Occidental de los Andes. Con una vista espectacular del volcán Chimborazo. Cuenta con un clima muy agradable que oscila entre los 15 y 21 grados centígrados. Guaranda tiene una infraestructura única y llamativa, sus edificaciones llegan máximo a tres pisos, sus calles angostas son adoquinadas. Es una ciudad apacible, tranquila, sosegada, llena de calma, con gente muy amable y acogedora. Tiene el encanto de las ciudades idóneas para un buen descanso, en donde la cercanía y la camaradería es un plus que le da un encanto particular (GAD cantón Guaranda, 2019).

Se la conoce como “Ciudad de las Siete Colinas”, por estar rodeada de siete colinas: San Jacinto, Loma de Guaranda, San Bartolo, Cruzloma, Tililag, Talalag y el Mirador (GAD cantón Guaranda, 2019).

2.5.1. Ubicación Geográfica

Localizada en la hoya de Chimbo, en el corazón del Ecuador, Guaranda se encuentra al noroeste de la Provincia de Bolívar, limitada al norte por la Provincia de Cotopaxi, al sur con

los cantones Chimbo y San Miguel, al este la Provincia de Chimborazo y Tungurahua, y al oeste por los cantones de Las Naves, Caluma y Echeandía. (GAD cantón Guaranda, 2019)

2.5.2. *División Política*

Parroquias Urbanas:

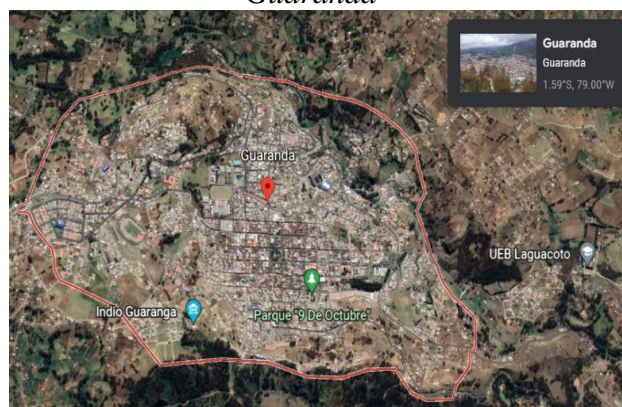
- *Ángel Polibio Chávez*
- *Gabriel Ignacio Veintimilla*
- *Guanujo*

Figura 1.
Parroquias del cantón Guaranda



Fuente: GAD-Guaranda

Figura 2.
Guaranda



Fuente: Google Earth

3. CAPITULO III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo de investigación

En la presente estudio se aplicaron dos tipos de investigación la primera fue exploratoria ya que se realizó el primer acercamiento al tema tratado antes de profundizarlo más, es decir se recabó la información necesaria para conocer los platos gastronómicos ancestrales más importantes de la ciudad y a la vez conocer los representantes culinarios que más se destacan en la zona, por otro lado se usó una investigación descriptiva donde se profundizó y se detalló los platos que más se destacan por sus preparaciones ancestrales.

La investigación exploratoria es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir un nivel superficial de conocimiento (Fidias, 2012) .

La investigación descriptiva busca únicamente describir situaciones o acontecimientos; básicamente no está interesado en comprobar explicaciones, ni en probar determinadas hipótesis, ni en hacer predicciones. Con mucha frecuencia las descripciones se hacen por encuestas (estudios por encuestas), aunque éstas también pueden servir para probar hipótesis específicas y poner a prueba explicaciones (Tamayo, 2016).

3.2. Enfoque de la investigación

Se usó un enfoque mixto, ya que se utilizó tanto la investigación cualitativa como cuantitativa, puesto que gracias a la primera se pudo recoger datos específicos correspondientes a las ideas o respuestas de las entrevistas que se realizaron a los principales representantes de la gastronomía de la ciudad con el fin de conocer los diferentes puntos de vista que tiene cada uno de ellos, las cuales no podían ser contabilizadas. Este tipo de investigación permitió identificar y determinar una visión holística y general que tienen los individuos involucrados en el caso de investigación, así pues se llegaron a reconocer sus ideales, convicciones y perspectivas sobre la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda.

Por otro lado se aplicó la segunda investigación la cual permitió realizar un análisis e interpretación de los datos cuantitativos de la información generada a través de las encuesta a una parte de los habitantes de la ciudad de Guaranda para determinar la influencia que pueden tener las preparaciones ancestrales en el desarrollo de la actividad turística.

La investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas.

Utiliza variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que se describen las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes (Blasco & Pérez, 2007).

La investigación cuantitativa, también llamada empírico-analítico, racionalista o positivista es aquel que se basa en los aspectos numéricos para investigar, analizar y comprobar información y datos (Neill & Cortez, 2017).

3.3. Métodos de investigación

En esta investigación se utilizará tres métodos los cuales se describirán a continuación:

3.3.1. Método inductivo

Este método se aplicó al estudio de investigación para recolectar la información necesaria sobre la influencia que tiene el desarrollo turístico a través de la gastronomía ancestral, mediante la aplicación de entrevistas a una muestra de la población para de esta manera obtener una conclusión completa del tema.

Inductivo: En este método emplea el razonamiento para obtener conclusiones que partiendo de hechos particulares se puede llegar a conclusiones generales. Por tanto, este método va de lo particular de los hechos a lo general, permitiendo general principios, teorías o leyes (Arispe, y otros, 2018).

3.3.2. Método deductivo

Gracias a este método se analizó las causas del problema para posteriormente analizar la oferta gastronómica que posee la ciudad de Guaranda y cuál será el aporte que puede proporcionar al desarrollo de la actividad turística de la ciudad para mejorar varios aspectos de la población.

Este método parte de conclusiones generales, para generar explicaciones particulares. Parte del análisis de los principios, teorías que son válidas para aplicarlos y generar soluciones a hechos que son particulares (Arispe, y otros, 2018).

3.3.3. Método analítico

Este método permitió analizar el problema que se planteó en la presente investigación en la ciudad de Guaranda, así como los resultados obtenidos de la información recopilada sobre la gastronomía ancestral que posee el área de estudio y su importancia en el turismo.

En este método se descompone un objeto de estudio, permitiendo separar cada una de sus partes para facilitar su estudio de una manera individual (Arispe, y otros, 2018).

3.4. Técnicas e instrumentos

Objetivo 1: Inventariar la gastronomía ancestral que posee la ciudad de Guaranda.

Técnica: en este objetivo se usó la entrevista estructurada para la recolección de la información la cual se realizó de los principales representantes de la gastronomía de la ciudad Guaranda con el fin de obtener datos que nos ayuden a definir las preparaciones ancestrales más importantes y si estas pueden dar un valor agregado a la actividad turística de la zona de estudio. Asimismo, un análisis documental para establecer la información adecuada y concreta sobre las preparaciones ancestrales de la ciudad de estudio.

Instrumento: al realizar una entrevista estructurada se empleó fue un guion el cual contiene todas las preguntas o inquietudes que se les hará a los representantes gastronómicos para obtener la información necesaria sobre el tema de estudio. Dentro del análisis documental

se usó las fichas de inventario de patrimonio inmaterial del INPC, la cual nos ayudaron a clasificar los diferentes platos ancestrales que se pudieron identificar.

Objetivo 2: Determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la ciudad.

Técnica: en este objetivo se usó la encuesta para la recolección de la información la cual se realizó a una parte de los habitantes de la ciudad de Guaranda para definir la influencia que tiene la gastronomía ancestral en la actividad turística.

Instrumento: al realizar la encuesta se empleó un cuestionario escrito el cual contiene las preguntas necesarias que nos permitió establecer la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo de la actividad turística.

Objetivo 3: Diseñar un manual que exponga la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda.

Técnica: para el tercer objetivo se utilizó el análisis documental para la recolección de información la cual nos ayudó a diseñar un manual gastronómico el cual permitió dar a conocer la variedad de platos ancestrales que tiene la ciudad de Guaranda.

Instrumento: finalmente para la realización del manual gastronómico se usó el internet y una computadora los cuales nos permitieron un fácil, didáctico y creativo diseño.

3.5. Población y muestra

3.5.1. Población

Para esta investigación tuvimos dos tipos de muestras que se explicarán a continuación:

Para el primer objetivo de esta investigación se consideró como primera población a los 28 establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran registrados en el catastro de actividades turísticas del año 2021 los cuales se presentarán a continuación:

Tabla 1.

Establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda

Nombre Comercial	Actividad	Clasificación	Categoría	Provincia	Cantón	Parroquia
Su Santa Fe	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
Nuevo Mediterráneo	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Cacique Guaranga	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
La Sazón De Martha	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Ayamaqui Bar Delicatessen	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Listo El Pollo	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Chacarrero	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
La Estancia	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial

La Bohemia	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Paradero Turístico Guadalupe	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Señora Pizza 2	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Ángel Políbio Chávez
Señora Pizza	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
Casa De Mama	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Barrio Caliente Grill Café & Pub	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Segunda	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Pizzería Arcobaleno	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
Rawa Cocina Fusión	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Mis Abuelos	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Papitas Guanujeñas	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Di Florentino 1	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Folk	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Chorigol	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
Delicia De La Ternera@	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
La Casa Del Gaucho Parrilladas	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial

Chifa Gran Cangrejo Rojo	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Asadero Combo Loco	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Black Coffee & Guaranda	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Tercera	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Pizzería Buon Giorno	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Un Tenedor	Bolívar	Guaranda	Ángel Polibio Cháves
Arkano Food & Catering	Alimentos y Bebidas	Restaurante	Cuarta	Bolívar	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial

Fuente: Catastro de actividades turísticas 2021

Elaborado por: Tatiana Burbano

De los establecimientos mencionados anteriormente se escogieron cinco establecimientos que son aquellos que tienen la información necesaria para determinar las preparaciones ancestrales de la ciudad de Guaranda.

Tabla 2.

Establecimientos escogidos

Nombre Comercial	Cantón	Parroquia
La Estancia	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Rawa Cocina Fusión	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
Su Santa Fe	Guaranda	Gabriel Ignacio Veintimilla
La Casa de Mamá	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial
Paradero Turístico Guadalupe	Guaranda	Guaranda, Cabecera Cantonal, Capital Provincial

Fuente: Catastro de actividades turísticas 2021

Elaborado por: Tatiana Burbano

Por otro lado, para el cumplimiento del segundo objetivo se tomó a la población total que posee la ciudad de Guaranda según el INEC en el 2010, la cual corresponde a 23.874 habitantes entre hombres y mujeres, dicho valor nos servirá como base para la realización de las encuestas que se necesita para definir la influencia que tiene el turismo gastronomía en la actividad turística en la ciudad de Guaranda.

3.5.2. Muestra

Fórmula estadística para la primera población:

Donde:

$$n = \frac{m}{e^2 (m - 1) + 1}$$

Simbología:

n: tamaño de la población

m: tamaño de la población

e: error máximo, permitido por el investigador

Tabla 3.

Detalle de formula

Detalle de la población	Detalle numérico
m	Población 23.874
€ Error	0.05

Elaborado por: Tatiana Burbano

Aplicando la fórmula para la población de la ciudad de Guaranda

$$n = \frac{23.874}{0.05^2 (23.874 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{23.874}{0.0025 (23.873) + 1}$$

$$n = \frac{23.874}{60.4573}$$

$$n = 395$$

Se realizarán un total de 395 encuestas dirigidas a la población de la ciudad de Guaranda.

Para identificar la segunda muestra de la población de esta este estudio se realizó un muestreo en bola de nieve el cual consiste en que la primera persona entrevistada la cual será uno de chefs de

los restaurantes más relevantes de la ciudad Guaranda nos dará el nombre de otra persona a quien deberemos entrevistar y así sucesivamente, es decir las entrevistas se realizarán en cadena en base a la referencia del primer entrevistado.

3.6. Procesamiento de la información

Este punto se lo desarrolló mediante tres pasos muy importantes, en el primero se redactó el guion de la entrevista a través de un software que facilitó su transcripción la cual ayudó a identificar los principales platos ancestrales, adicional a esto se realizaron encuestas a una muestra obtenida de la ciudad de Guaranda para identificar la influencia que tiene la gastronomía ancestral, como segundo paso se codificó la información que se obtuvo a través de las entrevistas realizadas las cuales ayudaron a realizar las fichas del INPC sobre el patrimonio inmaterial las mismas que corresponden a los principales platos ancestrales que posee la ciudad de Guaranda, y finalmente como tercer punto se analizaron las encuestas realizadas y a través de gráficos y tablas que nos ayudaran a interpretar la información que se obtuvo.

4. CAPITULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados

Para el cumplimiento del primer objetivo se realizaron siete entrevistas, de las cuales cinco corresponden a los representantes de los establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro turístico que aportaron la información necesaria para realizar el respectivo inventario de las preparaciones ancestrales que posee la ciudad de Guaranda y las dos entrevistas restantes corresponden a los representantes de los puestos informales de alimentos tradiciones ya que estos tienen conocimientos más amplios de temas ancestrales.

Motivo por el cual se elaboró una tabla con un listado de los informantes directos con su respectiva codificación con el fin de una fácil redacción y comprensión.

Tabla 4.

Informantes directos y su codificación

N°	Informantes directos	Codificación
1	Alejandro Ponce La Estancia (29/08/22; 11:28)	(ID_1)
2	Otto Patiño Su Santa Fe Restaurante (29/08/22; 12:15)	(ID_2)
3	Adrián Dávila Rawa Comida Fusión (29/08/22; 18:32)	(ID_3)
4	María Curay Local de Tortillas Mercado (1/9/22; 15:45)	(ID_4)
5	María Carriño Frita 7 de mayo y 10 de agosto esquina (1/09/22; 16:29)	(ID_5)
6	Nancy Solano Casa de Mamá (3/09/22; 10:45)	(ID_6)
7	Guadalupe Ruiz Paradero Turístico Guadalupe (3/09/22; 12:10)	(ID_7)

Elaborado por: Tatiana Burbano

DISCUSIÓN

Platillos de la ciudad de Guaranda que representan la gastronomía ancestral

La ciudad de Guaranda posee una mezcla significativa de sabores y aromas en sus preparaciones las cuales pueden incluir ingredientes como harina de maíz, carne de cerdo, queso, zambo y granos; la combinación de los mismos que generan la diversidad de platos con preparaciones ancestrales que actualmente conocemos y dentro de los más importantes tenemos: fritada, chigüiles, chicha de jora, aguado de gallina, caldo de tripas y las infaltables tortillas de maíz en tiesto. [...] *En la ciudad de Guaranda los platos tradicionales más característicos son: los chigüiles, las tortillas de tiesto, la frita y la chicha (ID_1; ID_2; ID_3; ID_4; ID_5; ID_6 e ID_7).*

De acuerdo a Jaramillo (2018) en su investigación sobre la Importancia de la gastronomía tradicional de en el carnaval y su valor en la identidad cultural de Guaranda menciona que los platos gastronómicos tradicionales de la región constituyen principalmente la fritada, alcaparras, dulce de zambo, tamales de pollo y queso, cuy asado, chigüiles, caldo de gallina criolla, mote, buñuelos, empanadas, tortillas de maíz y de trigo. La diversidad cultural ha impulsado al desarrollo de nuevos sabores, inclusive la forma tan particular de su elaboración, como es el caso del tamal, un conocido plato típico, cuyo sabor depende de dos condiciones: la hoja y el queso tierno.

Platillo que caracteriza a los restaurantes más resaltantes de la ciudad de Guaranda

En la ciudad de Guaranda se pueden apreciar diversos establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen una gran variedad de platos que van desde comida rápida y comida típica hasta preparaciones internacionales. Pero los platos que son más apetecidos por los habitantes de la ciudad dentro de este rango es la comida rápida y los filetes de carne ya que actualmente estas preparaciones se elaboran en la mayoría de los establecimientos de alimentos. [...] *Los platos más apetecidos por los clientes son los filetes de carne con diferentes salsas, así como las hamburguesas y las alitas BBQ (ID_1; ID_3).*

Según Badillo (2020) en su investigación Gastronomía ancestral y su influencia en el turismo cultural de la ciudad de Riobamba señala que el nuevo estilo de vida y costumbres que la población de la ciudad ha adoptado en los últimos años, han sido una de las causas principales para la transculturación en los pueblos esto porque se ha llegado a idealizar a la gastronomía ancestral como anticuada y muy laboriosa para las generaciones actuales las mismas que han demostrado desinterés por el uso de productos alimenticios ancestrales en la preparación de alimentos, todos estos factores han permitido que la ciudad no desarrolle su potencial gastronómico y que están influenciando directamente en el turismo cultural de la ciudad.

¿Gracias al consumo de los platos ancestrales la ciudad de Guaranda podrá mantener las costumbres y tradiciones?

La gastronomía ancestral representa el patrimonio cultural que posee la sociedad puesto que cada elemento que forma parte de la cocina tiene un sentido y un valor no solo para los comensales sino también para aquellas personas que se dedican a la preparación de estos platos y sobre todo para la sociedad, logrando así mantener vivas las memorias de las costumbres y tradiciones culinarias. Motivo por el cual el consumo de estas preparaciones ayudará a la conservación de este patrimonio tan importante ha sido transmitido a través de los años de generación en generación. *[...] Los platos tradicionales representan las costumbres y tradiciones de Guaranda y el consumo de los mismos ayudara a la conservación de las mismas (ID_2; ID_6; ID_7).*

Borbor (2017) en su investigación la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salinas, indica que en todas las sociedades, la vida en las comunidades ha sufrido numerosas transformaciones que en la actualidad se han hechos patentes y rápidos, con los 14 cambios videntes de la vida común de un pueblo. Hacer énfasis en las costumbres y tradiciones de un lugar es pretender dirigir e incentivar y reactivar el turismo por medio de la gastronomía ancestral y como mediante este segmento turístico, se puedan rescatar las

costumbres gastronómicas que son parte de la identidad cultural al sitio al que pertenecen. La finalidad que se tiene cumplir con estas costumbres es que se vayan transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma oral o representativa convirtiéndose así en una tradición propia de identidad cultural.

La implementación de la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda en los menús de los restaurantes motivará a los turistas a visitar la ciudad

En la actualidad no es fácil encontrar establecimientos de alimentos y bebidas que ofrezcan una gran variedad de platos ancestrales especialmente en el centro de la ciudad puesto que donde se ofertan estos tipos de preparaciones son en los paraderos turísticos que se encuentran en las afueras de la zona centro. Ahí radica la importancia de la implantación de preparaciones ancestrales en aquellos establecimientos que tiene gran acogida en la ciudad de Guaranda ya que de este modo los visitantes podrán conocer y degustar aquellos sabores que caracterizan al patrimonio inmaterial de esta zona. [...] *Sería muy importante agregar platos ancestrales de la ciudad, pero solo en aquellas temporadas o épocas que caracterizan a cada preparación (ID_1; ID_2; ID_3).*

Rodríguez (2018) en su investigación realizada en la comunidad La Libertad sobre la gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico menciona que la demanda de turistas en esta zona, ha llevado a los servidores a buscar nuevas alternativas aprovechando los recursos que la naturaleza o el ambiente social en el que se encuentran se encarga de ofrecerles. De esta forma, varios de los residentes han implementado dentro de sus menús la diversificación de los platos, adicional a los que ya han venido sirviéndose en los restaurantes locales, la oferta de los nuevos platillos, así como las especialidades de cocineras o chefs locales. La revalorización de este lugar, ha permitido que más de veinte establecimientos rústicos se asienten y que la variedad de su oferta innove cada año, así como algunos de estos presentan especialidades que son muy poco probables de encontrar en otros lugares del país y del mundo.

Platos ancestrales que se preparan con menor frecuencia

Como sabemos la gastronomía ancestral representa las tradiciones y las costumbres de cada comunidad que se ha ido transmitiendo de generación en generación, pero hasta llegar a la actualidad han existido muchos cambio o variaciones en las maneras de preparar los platos, los ingredientes y las formas de cocción de los alimentos, lo cual ha provocado la pérdida de ciertas preparaciones ancestrales autóctonas. [...] *Muchos platos ancestrales ya no se los prepara como antes donde se usa utensilio de barro y cocina de leña que daba a los alimentos un sabor único y delicioso (ID_1; ID_2)*

Aguilar & Guevara (2017) afirman que se debe aclarar que la amenaza no consiste en la introducción de nuevos platillos a la mesa diaria de los bolivarenses sino en el desconocimiento de los platos propios porque estos son los que nos definen socio culturalmente y son los que debemos heredar a nuestros descendientes. Debemos empezar un proceso de empoderamiento que abarque a todos, que empecemos a creer en lo que somos, en los productos que tenemos a nuestra disposición, sabiendo que el poder gastronómico puede transmitir las raíces de un pueblo, debemos aprovechar el privilegio de tener diversidad de productos durante todo el año esta es una labor, no solo de productores y cocineros bolivarenses, sino de todos los que conformamos esta gran provincia, rica en cultura y productos comestibles.

¿Qué preparaciones ancestrales han perdido importancias en los últimos años?

Si hacemos una comparación de la gastronomía ancestral hace varios años con la que se prepara en la actualidad se puede mencionar que ya no es la misma, puesto que existen variaciones tanto en los ingredientes como en la forma de preparar, hasta incluso se puede destacar que los utensilio que se usan hoy en día son de materiales diferentes a los de antigüedad, puesto que las personas se van adaptando a las necesidad de su entorno.

Por este motivo las personas prefieren preparar sus alimentos de forma rápido y han dejado de lado aquellos platos que requieren un poco más de tiempo y paciencia como lo son las preparaciones a base de granos y harinas. [...] *los granos y las harinas ya no se preparan como antes porque se toman su tiempo para tener un buen resultado (ID_3; ID_5; ID_6; ID_7)*


Según Aguilar & Guevara (2017) en su investigación el rescate de una historia culinaria - gastronomía típica Bolívar Ecuador muestras que se han perdido recetas y costumbres o por lo menos así se mostró en las observaciones, ya que a pesar de ser un lugar con mucha historia sobre cultivos de granos, la mayoría de mujeres no conoce preparaciones con granos o criollas del cantón Chillanes, pese a esto se pudo recabar algunas recetas a base de granos que son muy típicas de este sector.

INVENTARIO DE LA GASTRONOMIA ANCESTRAL DE LA CIUDAD DE GUARANDA

Para el cumplimiento del primer objetivo se realizó una tabla resumen de las 22 preparaciones ancestrales que se definieron a través de las entrevistas y de fuentes bibliográficas, las cuales se encuentran divididas en 5 entradas, 6 sopas y coladas, 3 platos fuertes, 5 postres y 3 bebidas las cuales se detallaran a continuación:

Tabla 5.

Inventario de los platos ancestrales de la ciudad de Guaranda

N°	Nombre del plato	Descripción	Preparación	Fotografía
<u>ENTRADAS</u>				
1	Tortilla de maíz en tiesto	<p>Las tortillas son elaboradas con harina de trigo o maíz en cazuela de barro, es un plato tradicional de las comunidades indígenas, especialmente de la región central del Ecuador, que se ha convertido en patrimonio gastronómico de los pueblos. Su producción consiste principalmente en harina de trigo sin refinar o maíz, sal, azúcar, huevos, mantequilla, manteca de cerdo, levadura y rellenas de queso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer un volcán con la harina y agregar la mantequilla primero, luego el agua con sal poco a poco hasta formar una masa manejable. • Dejar reposar por 10 minutos • Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar. • Luego hacer diez bolitas de masa e ir relleno con el queso preparado, formar la tortilla y asar en tiesto durante 10 min de cada lado. 	

2 Chigüiles

Este plato representa una entrada, se elabora a cualquier hora del día pero su preparación se la realiza en épocas de carnaval, puesto que en esta fecha podemos encontrar las hojas de choclo tiernas ideales para este plato.

- En una paila hervir agua con sal, cebolla, 125 g de mantequilla y 125 g de manteca de cerdo.
- Agregar la harina de maíz en forma de lluvia, mecer constantemente para evitar que se formen grumos y se queme; hasta que la masa este cocinada.
- Una vez lista la masa se coloca en una batea y se procede a enfriar la masa hasta que este blanda.
- Agregar 125 g de mantequilla, 125 g de manteca de cerdo adicional y los huevos; amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar.
- Distribuir la masa en 10 bolas en cada una agregar queso preparado y dar la forma ovalada.
- Esto envolver en la hoja de maíz previamente limpia.
- Cocinar al vapor en una olla tamalera por 1 hora.



3 Tamales de dulce con cerdo

Esta preparación tiene la peculiaridad de tener un sabor dulce y salado en el mismo plato. Se seleccionan los mejores productos como la harina de maíz, panela, manteca de cerdo y huevos para su masa dulce, y para su relleno de sal no puede faltar la carne de cerdo y los vegetales que aportaran

Preparación Masa:

- Verter el agua en la paila, agregar una cebolla blanca partida, 5 g de sal y dejar hervir.
- Luego, agregar 100 g de mantequilla y 100 g de manteca de cerdo y mover hasta que se derrita completamente en el agua hirviendo.
- Posteriormente esparcir la harina en la paila poco a poco, y con una cuchara de palo mover



un sabor característico a esta preparación

constantemente hasta que se forme una masa homogénea.

- Cuando este compacta la masa seguir moviendo hasta que se cocine.
- Sacar la masa a una batea de madera e incorporar la panela poco a poco hasta que se derrita.
- Luego agregar 50 g de mantequilla, los 100 g de manteca de cerdo y los huevos; continuar amasando hasta que esté todo bien incorporado.
- Nota: ¿Cómo saber cuándo esta lista la masa?
- Cuando se pueda despegar fácilmente del fondo de la paila y forme una sola pieza homogénea.

Preparación Relleno:

- En un sartén sofreír la cebolla colorada, blanca, ajo, pimiento y achiote; luego agregar la carne de cerdo y dejar cocinar.
- Añadir la arveja y zanahoria previamente cocida.
- Condimentar con sal, comino, pimienta y canela.
- Por ultimo agregar las pasas.
- Finalmente dividir en 10 porciones la masa, y rellenar con el condumio cada uno de ellos formado un ovalo; luego envolver en la hoja de guaña y cocinar al vapor por 1 hora.

4

Tamales de pollo

Es un plato tradicional debido a la mezcla de ingrediente; su sabor característico le da el fondo de ave con el que se cocina la harina de maíz para la preparación de la masa.

Preparación Masa:

- Cocinar el pollo con condimentos y especias; reservar el fondo obtenido.
- Verter el fondo de pollo obtenido en la paila, agregar una cebolla blanca partida y dejar hervir.
- Luego, agregar 100 g de mantequilla y 100 g de manteca de cerdo y mover hasta que se derrita completamente en el agua hirviendo.
- Posteriormente esparcir la harina en la paila poco a poco, y con una cuchara de palo mover constantemente hasta que se forme una masa homogénea.
- Cuando este compacta la masa seguir moviendo hasta que se cocine.
- Sacar la masa a una batea de madera e incorporar 50 g de mantequilla, los 100 g de manteca de cerdo y los huevos; continuar amasando hasta que esté todo bien incorporado.
- Nota: ¿Cómo saber cuándo esta lista la masa?
- Cuando se pueda despegar fácilmente del fondo de la paila y forme una sola pieza homogénea.

Preparación Relleno:

- En un sartén sofreír la cebolla colorada, blanca, ajo, pimienta y achiote; luego agregar el pollo previamente cocido.
- Añadir las arvejas y zanahorias previamente cocida.
- Condimentar con sal, comino y pimienta.



Las humitas o popularmente denominada choclotandas se preparan moliendo el choclo y posteriormente cerniendo en un agechador y mantiene la tradición de rellenarlas con queso y achiote.

- Por ultimo agregar las pasas.
- Cocinar los huevos y partarlos en cuartos.
- Finalmente dividir en 10 porciones la masa; rellenar con el condumio y con un cuarto de huevo cocinado cada uno de ellos formado un ovalo; luego envolver en la hoja de guaña y cocinar al vapor por 1 hora.
- Moler y cernir el choclo
- Derretir la manteca y la mantequilla
- Agregar al choclo la manteca y mantequilla, el polvo de hornear y la sal, mezclar con una cuchara de madera.
- Separar las claras de las yemas y batir las claras a punto de nieve e incorporar con movimientos envolvente a la preparación anterior.
- Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar.
- Sobre cada hoja de choclo previamente limpia colocar una cucharada de la preparación con queso en la mitad.
- Doble los costados de la hoja y luego las puntas, y vaya colocando cada humita sobre la rejilla de la tamalera; póngalas una al lado de la otra y siempre de modo que las puntas dobladas quedan hacia abajo y déjelas cocinar al vapor durante 1 hora.



SOPAS Y COLADAS

6 Sopa de arroz de cebada

La sopa de arroz de cebada se encuentra a menudo en los restaurantes clásicos, se come todos los lunes en el almuerzo y se cree que trae buena suerte entre semana. La sopa consiste en un caldo bien sazonado con carne de cerdo, espesado con el arroz de cebada. Además, se puede sustituir a la carne de cerdo por queso, la sopa se vuelve suave y liviana.

- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.
- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, el arroz de cebada, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Colocar las papas y la col; continuar meciendo hasta que las papas se cocinen.
- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir



7 Colada de haba

Es una sopa o colada de sal preparada a base de polvo de haba. Puede servirse con carne de cerdo o res, papas, arroz y tostado.

- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.
- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Agregar el polvo de haba disuelto en agua fría sin que forme grumos.
- Colocar las papas y continuar meciendo hasta que las mismas estén cocinadas.
- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir caliente con una porción de arroz y tostado para acompañar.



8

Sopa de Morocho

La sopa de morocho de sal es una de las recetas tradicionales del Ecuador. Ésta es una sopa cremosa con un sabor delicado que se puede disfrutar a la hora del almuerzo.

- Remojar el morocho la noche anterior y escurrir.
- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.
- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, el morocho, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Colocar las papas y la col; continuar meciendo hasta que las papas se cocinen.
- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir
- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.



9

Colada de arveja

Se prepara con harina de arveja y carne de cerdo, acompañada de arroz blanco y sazonado con condimentos y especias que resaltaron su gran sabor.

- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Agregar el polvo de arveja disuelto en agua fría sin que forme grumos.
- Colocar las papas y continuar meciendo hasta que las mismas estén cocinadas.



10

Aguado de gallina

Este plato tradicional, nutritivo y delicioso es considerado uno de los más famosos de los bolivarenses, especialmente las familias guarandeñas.

- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir caliente con una porción de arroz y tostado para acompañar.
- Media hora antes de iniciar la preparación, aliñar las presas de gallina con sal, ajo, comino y pimienta.
- Posteriormente picar la cebolla blanca y colorada, pimiento, apio, cilantro, orégano, albahaca, ají y achiote; hacer un refrito con todo.
- Luego escaldar (cocinar parcialmente) los tomates, pelar y licuarlos, esto agregar al refrito anterior y preservar.
- Agregar a la preparación el arroz, zanahoria en cubo y arveja, dejar hervir.
- Una vez que hirvió agregamos la gallina en presas,
- Dejar hasta que se cocine bien todos los ingredientes.
- Finalmente rectificar la sal y pimienta antes de servir.
- Para servir incluimos el picadillo (cebolla blanca y cilantro finamente picado)



11 Caldo de tripas

Es una preparación muy rica en vitaminas y minerales ya que se prepara con las vísceras del cerdo y tienes un sabor muy característico debido a la combinación de condimentos y especias.

- Hacer un refrito con cebolla blanca, colorada, pimiento, tomate, ajo, achiote y sal.
- En una olla cocinar a parte las tripas, hígado y corazón de cerdo con sal.
- Una vez cocinadas las vísceras agregar al refrito y dejar hervir en su mismo fondo.
- Colocar los condimentos y especias.
- Añadir las papas y dejar que hiervan.
- A continuación agregar la leche y el maní.
- Dejar hervir por 30 minutos



PLATO FUERTE

12

Cuy asado con papas

El tueste le da un sabor excepcional al cuy que una vez mezclado con la salsa de maní adquiere su sabor característico y se lo sirve con papas y ensalada.

- Adobar los cuyes un día antes con sal, ajo comino y pimienta
- Prepararlos a la brasa a fuego alto 40 min o al horno 30 min.
- Colocar los cuyes en la brasas del asador, dejar que la piel se vuelva crocante y bañar con aceite de achiote hasta que estén totalmente cocidos.
- Luego cocinar las papas con cebolla blanca en rama y sal.
- Para la salsa de maní hacer un refrito con cebolla blanca; agregar el maní licuado y dejar que espese, al final salpimentar la salsa.
- Para la ensalada agregar la cebolla, tomate, arveja, zanahoria, limón, sal y aceite de oliva.
- Servir el cuy bien asado con papas y salsa de maní; en una hoja de lechuga colocar la ensalada.



13 Fritada

Es conocido como un plato abundante que consiste en carne de cerdo frita, mote, plátanos fritos, choclo, habas, queso, papas y encurtidos.

- En una paila a fuego alto colocar agua, cebolla blanca y colorada, sal, ajo, comino y pimienta. Mientras hierve el agua en la paila, separar la grasa de la carne, posterior a esto cortar la carne en Cubos medianos.
- Luego poner la grasa en el agua hirviendo durante 10 minutos, para suavizar
- Poner la carne de cerdo, bajar el fuego y cocinar hasta que se reduzca completamente el agua, mover la fritada hasta que la carne se fría en su propia grasa. (agregar un poco de manteca de cerdo si fuera necesario)
- Servir con plátano maduro frito en la misma paila de la fritada y papas con cascara cocinadas, mote, tostado y ají.



14 Hornado

El hornado es una preparación clásica de los Andes del Ecuador, cuyo principal producto es el magro de cerdo. Se basa en marinar el cerdo con especias y reposar mucho tiempo, la cocción también lleva tiempo porque se hace en horno a temperatura regulada y las guarniciones son diferentes.

- Licuar sal, ajo, comino, aceite y 20 gramos achiote.
- Con este adobo aliñar la carne de cerdo y dejar macerar por 5 horas.
- Calentar el horno a 150 C, meter al horno la carne con la manteca y 20 g de achiote
- Hornear de 3 a 4 horas.
- Servir con mote y chicha (agrio).



POSTRES

15 Quimbolitos

Gracias a su masa esponjosa, es dulce y aromática. Para ello se utilizan huevos, harina de maíz y azúcar; una vez que la masa está lista, se envuelve con una hoja de guaña y se decora con pasas.

- Batir las claras a punto de nieve, unir con claras (hacer rompope)
- Batir la mantequilla con el azúcar
- En la mezcla de la mantequilla colocar poco a poco la harina y el rompope por partes
- Poner 3 cucharadas de la mezcla con pasas envolver.
- Cocinar en la olla tamalera a temperatura media durante 50 minutos.



16 Morocho de dulce

Es una bebida espesa hecha a base de maíz morocho partido, leche y azúcar como ingredientes principales y por lo general se lo puede comprar en los puestos informales de la ciudad o en los mercados.

- Remojar el morocho la noche anterior y escurrir.
- Cocer el morocho con agua, una pizca de sal y una rama pequeña de cebolla blanca.
- Hervir la leche con las especias dulces; cernir y reservar.
- Cuando esté suave el morocho, agregar la leche, el azúcar y pasas.



17 Dulce de zambo

Esta preparación es considerada un postre. Su textura representa una mezcla espesa y concentrada, todos sus elementos permiten desarrollar un sabor y aroma único con un tono caramelizado que nace de la combinación de la panela y el zambo.

- Servir frío o caliente con canela en polvo.
- Picar en pedazos pequeños el zambo.
- Cocinar el zambo durante 2 horas.
- Escurrir el zambo.
- Hacer una infusión con las especias dulces.
- Picar el babaco y la piña en cubos y cocinar con 500 ml de agua y 200 g de azúcar.
- Poner en una paila de bronce el zambo, la mermelada de babaco y piña y la infusión con las especias dulces.
- Agregar la panela disuelta en agua.



18 Buñuelos

Este es un clásico postre navideño en la ciudad de Guaranda, elaborado a base de harina de maíz horneada en horno de leña y servida con miel de panela. Es conocida y amada por los turistas y residentes.

- Mover durante 3 horas a fuego medio.

Preparación masa:

- Batir las claras a punto nieve y reservar
- Poner el agua, la mantequilla y la sal en una olla, y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se funda.
- Llevar a ebullición a fuego vivo, y añadir la harina de una vez.
- Mezclar con una cuchara de madera hasta que la mezcla se desprenda de los lados formando una bola (la masa se seca)
- Incorporar las yemas y finalmente las claras.
- Llenar de inmediato una manga pastelera
- Echar sobre la placa (con papel de hornear) puñados de masa separados entre sí (para que puedan inflarse bien y para facilitar la circulación del aire caliente durante la cocción).
- Hornear durante 10 minutos a 220°, después durante 5 minutos más con el horno entreabierto.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.

Preparación miel:

- Poner el agua a hervir con las hojas de higo, canela, clavo de olor
- Agregar la panela y esperar que se disuelva removiendo continuamente hasta que se ponga a punto de caramelo
- Antes de apagar agregarle una gotas de limón.



19 Colada Morada

En el Ecuador cada 2 de Noviembre se celebra el día de los Difuntos la cual va acompañada de un postre muy tradicional. La colada morada principalmente se prepara con harina de maíz morada, la cual le da su consistencia espesa y acentúa el color que le da nombre a esta bebida.

- Colocar en una olla grande 1 litro de agua, la canela, los clavos de olor, las cáscaras de limón, naranja y piña, el azúcar y la panela. Dejar hervir durante 20 minutos.
- Apagar el fuego, agregar las hojas de laurel y la hierba luisa, tapar y dejar reposar por 5 minutos. Colar el líquido y colocarlo nuevamente en una olla grande.
- Aparte, en otra olla, colocar el otro litro de agua, los mortiños, las moras y la pimienta de olor molida, y hervir durante 30 minutos. Retirar del fuego, licuar esta mezcla con la naranjilla y colar para eliminar las semillas.
- Agregar la mezcla licuada a la otra olla con el líquido de especias. Agregar la maicena diluida, revolver constantemente y esperar hasta que hierva. Agregar la piña y continuar cocinando por otros 10 minutos.
- Agregar las frutillas y el babaco, esperar hasta que vuelva a hervir y retirar del fuego. Servir la colada morada tibia o colocarla en la refrigeradora y tomarla fría.

BEBIDAS



20 Chicha de jora

Esta es una bebida que tiene su origen en la cultura indígena, tiene éxito como bebida alcohólica pero no necesita ser fermentada hasta convertirse en un alcohol.

Esta bebida es conocida como "chicha guarandeña" es muy famoso ya que se sirve en medio de platos criollos en el Carnaval de Guaranda.

- Hierva todos los ingredientes y disuelva la harina de jora en agua fría.
- Agregue la harina de jora a la olla donde se cocinan todos los ingredientes, mezcle y cocine a fuego lento por lo menos 2 horas.
- Agregue el jugo de naranjilla y mezcle bien esta preparación.
- Deje fermentar en una olla de barro por lo menos 2 días.
- Cierna y sirva bien frío.
- En una olla colocar la leche a fuego bajo e ir colocado los huevos uno a uno y batir hasta que los huevos se incorporen por completo.
- Agregar las especias dulces y dejar que hierva por 5 minutos; reservar hasta que quede completamente fría la preparación.
- Cernir las especias, licuar con el pájaro azul y servir.



21 Leche Huevona

Es una bebida a base de leche, huevos y un chorrillo de pájaro azul como su nombre lo indica; se la elabora principalmente en épocas de carnaval y es muy apetecida por propios y extraños.



22 Pájaro Azul

Es una bebida alcohólica típica de la ciudad de Guaranda a base de aguardiente de caña con aproximadamente 30 grados de alcohol y se la consume generalmente en épocas de carnaval pero se lo puede encontrar en cualquier época del año.

- Una vez cortada la caña, se transporta al trapiche.
- Se da inicio a la molienda con la introducción de la caña en el trapiche para la extracción del jugo.
- Éste pasa al proceso de fermentación que acelera las reacciones químicas para producir el alcohol etílico.
- Al cabo de ochos días, el jugo de caña produce la fermentación alcohólica con la pérdida de azúcar.
- La temperatura de fermentación es de 20 a 25 C°, cuando cesa es transportada al caldero para iniciar el proceso de destilación y rectificación.
- En la primera destilación, el líquido azucarado y fermentado está en ebullición para producir el alcohol.
- Sus vapores son transportados por un brazo refrigerante para luego ser recolectados en un recipiente adecuado.
- En la segunda destilación, con el líquido de bajo grado alcohólico se inicia el proceso de adhesión de distintos aditamentos aromáticos como: hierbaluisa, hojas de mandarina, piña, guineo, gallina, panela, anís de pan y carbón.
- Este proceso sirve para absorber todas las sustancias tóxicas e impuras que se pueden presentar en el momento de cambio de estado.



- Con todos estos componentes empieza la segunda ebullición hasta obtener el nativo Pájaro Azul.
-

Fuente: Entrevistados y páginas web

Elaborado por: Tatiana Burbano

Para el cumplimiento de segundo objetivo se efectuó el análisis e interpretación de las encuestas realizadas a 395 personas de la ciudad de Guaranda con el fin de establecer la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo de la actividad turística.

1. Género

Tabla 6.

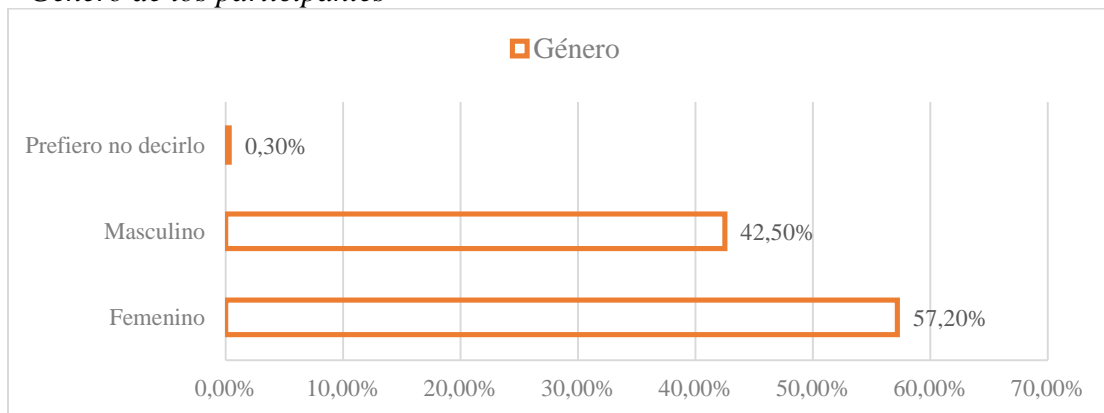
Género de los participantes

Ítems	Respuestas
Femenino	226
Masculino	168
Prefiero no decirlo	1

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 3.

Género de los participantes



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

Una vez realizadas las encuestas se pudo determinar que el 57,20 % de los participantes son de género femenino, tomando en cuenta que en la ciudad de Guaranda la mayoría de la población son mujeres y esto se ve reflejado en los resultados obtenidos, por otro lado se puede mencionar que el 42,50 % de los encuestados representan al género masculino resaltando que en la ciudad los hombres se encuentra en un menor porcentaje con relación a las mujeres y finalmente tenemos al

0,30 % que figura a una parte de la población que prefiere no decir a que género pertenece ya que probablemente no se siente identificado con ninguna de las opciones anteriores.

2. Edad

Tabla 7.

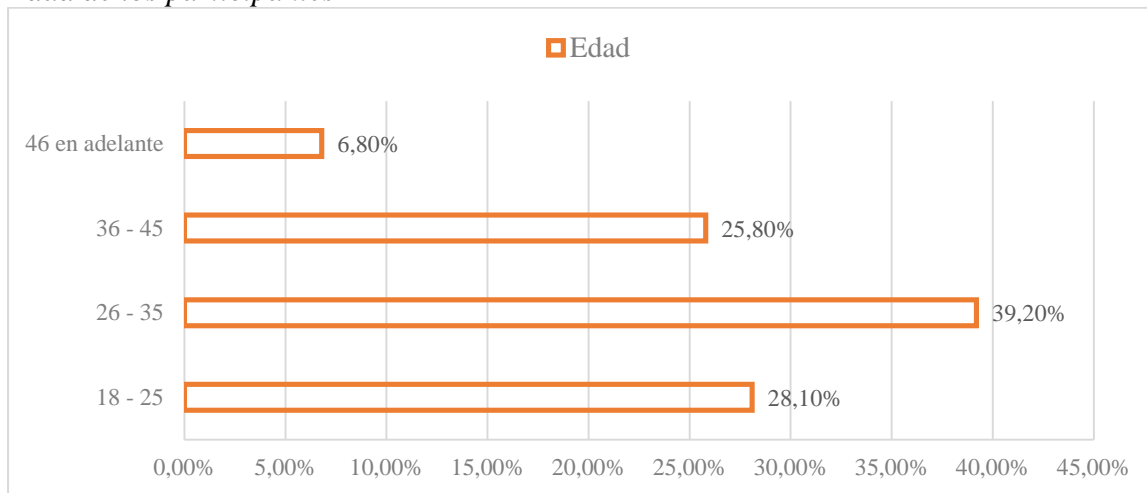
Edad de los participantes

Ítems	Respuestas
18 - 25	155
26 - 35	111
36 - 45	102
46 en adelante	27

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 4.

Edad de los participantes



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

De la información recopilada el 28,10 % de las personas encuestadas tiene un rango de edad entre los 18 a 25 años de edad los cuales se encuentran en su mayoría realizando estudios universitarios y tienen más conocimientos sobre el tema de estudio, así mismo tenemos al 39,20 % corresponde a personas con un rango de edad entre los 26 a 35 años las cuales estudian o trabajando y no tienen tantos conocimientos sobre el tema encuetando, por otro lado tenemos al 25,80 % de los participantes tiene una edad entre los 36 a 45 años quienes poseen conocimiento sobre

gastronomía ancestral pero tiene escasos conocimientos sobre temas relacionados al turismo de la ciudad de Guaranda y finalmente se puede mencionar aquellas personas que tienen una edad entre los 46 años en adelante que representan al 6,80% del total de los participantes.

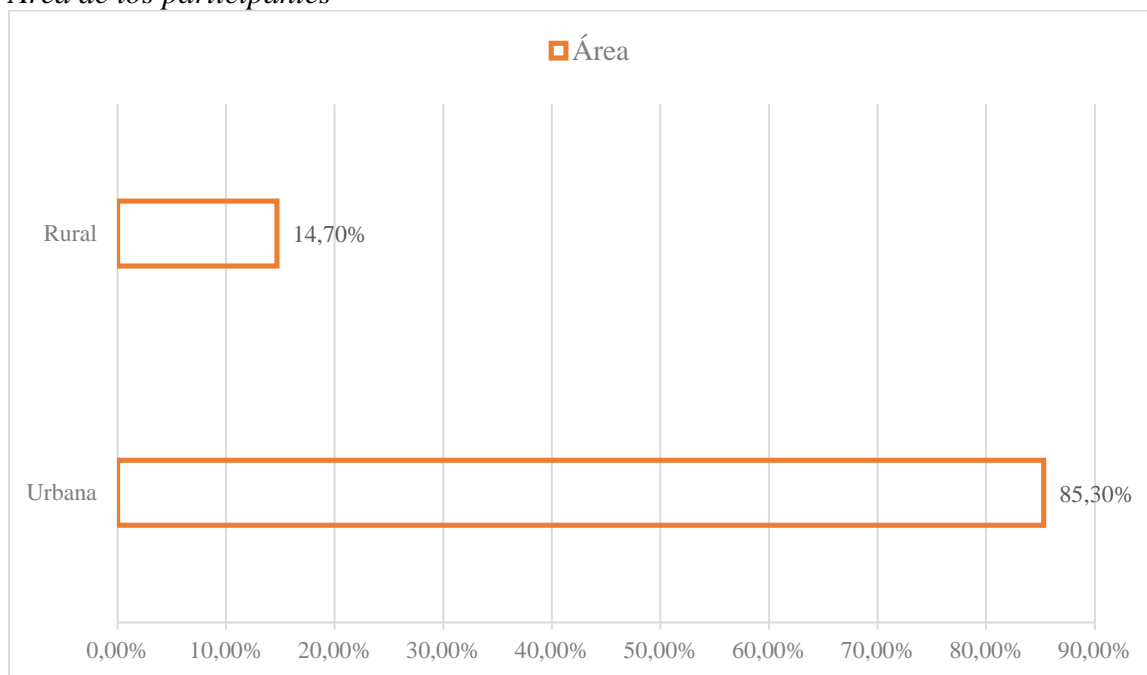
3. Área

Tabla 8.
Área de los participantes

Ítems	Respuestas
Urbana	337
Rural	58

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 5.
Área de los participantes



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

Del total de personas encuestadas el 83.30 % se encuentran situados en el área urbana de la ciudad de Guaranda mientras que el 14,70 % restante residen en el área rural de la ciudad, pero al momento de la entrevista se encontraban en la zona urbana de la ciudad.

4. ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda?

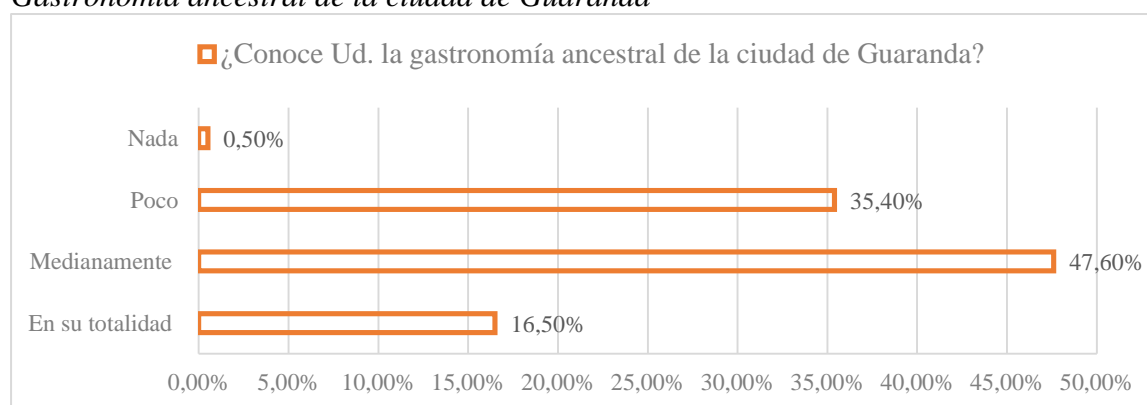
Tabla 9.
Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda

Ítems	Respuestas
En su totalidad	65
Medianamente	188
Poco	140
Nada	2

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 6.

Gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

De la información obtenida se determinó que la mayor cantidad de personas encuestadas que representa al 47,60 % conoce medianamente la gastronomía ancestral que tiene la ciudad de Guaranda por lo que muchas de estas personas no se encuentran estrechamente vinculadas a este tema o en sus hogares se ha ido disminuyendo el consumo este tipo de platos ancestrales, así mismo tenemos a las personas que conocen poco sobre las preparaciones ancestrales las cuales simbolizan el 33,40 % del total ya que estas prácticas ancestrales las realizan por temporadas y no de forma frecuente, por otro lado el 16,50 % conoce en su totalidad la gastronomía ancestral que tiene la ciudad de estudio debido a que con frecuencia preparan o consumen estos alimentos y finalmente

tenemos el 0,50 % de los participantes no tiene ningún conocimiento sobre los platos ancestrales que caracterizan a la ciudad.

5. ¿De las siguientes opciones señale, cuales platos son considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda

Tabla 10.

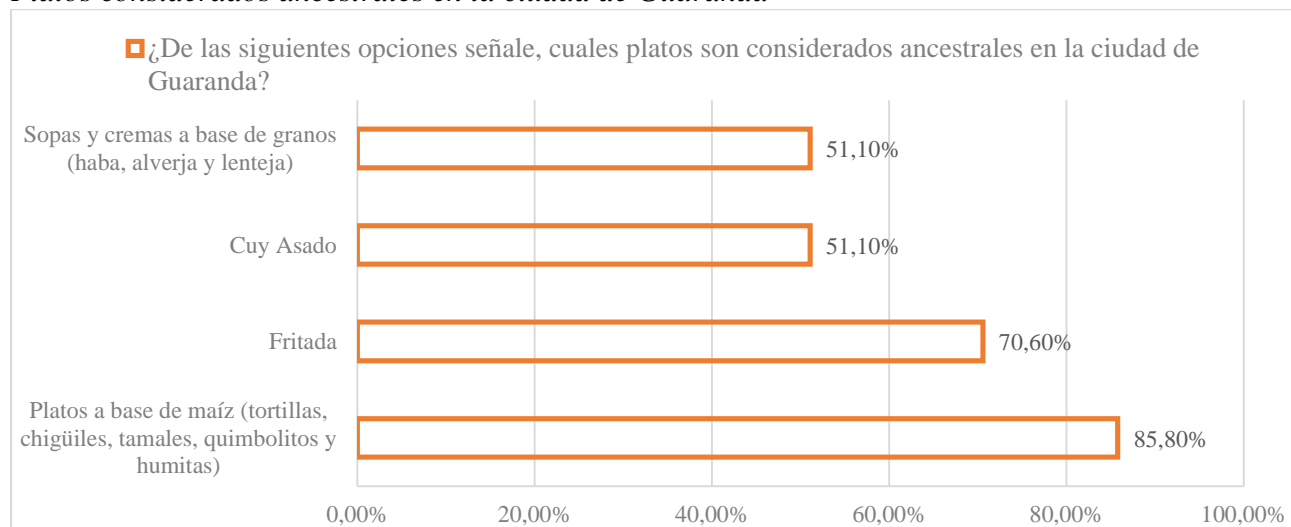
Platos considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda

Ítems	Respuestas
Platos a base de maíz (tortillas, chigüiles, tamales, quimbolitos y humitas)	339
Fritada	279
Cuy Asado	202
Sopas y cremas a base de granos (haba, alverja y lenteja)	202

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 7.

Platos considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

En este apartado los participantes escogieron varias opciones y la más seleccionada fueron aquellos platos o preparaciones a base de maíz como son las tortillas, chigüiles, tamales, quimbolitos y humitas que representan al 85,80 % ya que estos platos son preparados y consumidos con mucha frecuencia, así mismo tenemos a la frita que corresponde al 70,60 % debido a que esta

preparación es bastante apetecida sobre todo en épocas de carnaval y finalmente el cuy asado y las sopas o cremas a base de granos como lenteja, alverja y haba en un 51,10 % las cuales se preparaciones generalmente en zonas rurales.

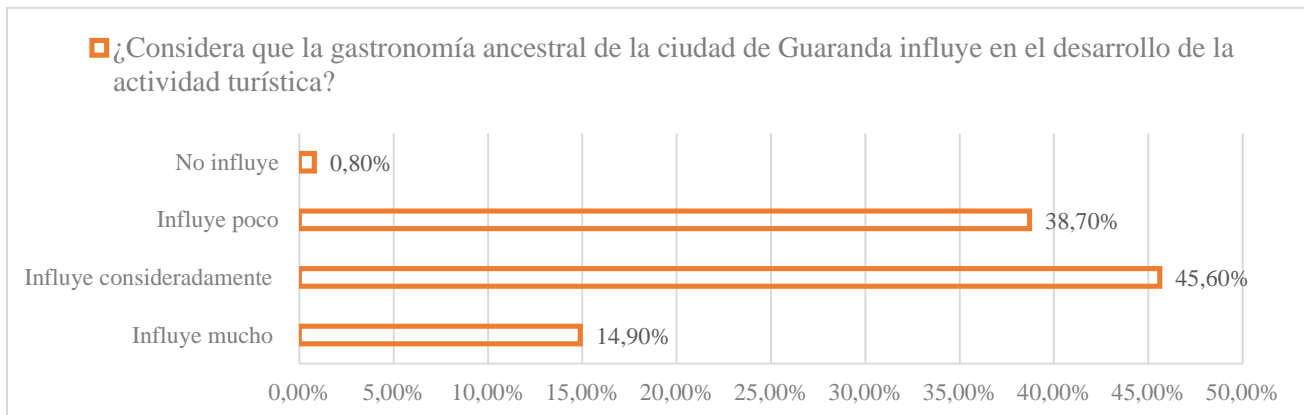
6. ¿Considera que la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda influye en el desarrollo de la actividad turística?

Tabla 11.
Gastronomía ancestral y su influencia en la actividad turística

Ítems	Respuestas
Influye mucho	59
Influye considerablemente	180
Influye poco	153
No influye	3

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 8.
Gastronomía ancestral y su influencia en la actividad turística



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

De la información obtenida de los participantes se puede mencionar que el 45,60 % del total representa a aquellas personas que consideran que la gastronomía ancestral influye considerablemente en el desarrollo de la actividad turística de la ciudad de Guaranda ya que en épocas como el carnaval se preparan la mayoría de los platos ancestrales incrementado la visita de los turistas no solo por las festividades sino para consumir estas preparaciones, así mismo el 38,70

% menciona que las preparaciones ancestrales influye poco en el sector turístico de la ciudad de estudio debido a que rara vez las personas viajan para consumir estos platos, por otro lado tenemos al 14,90 % que considera que la gastronomía ancestral influye mucho en el desarrollo turístico puesto que en varios puntos de la ciudad se pueden encontrar las preparación ancestrales más importantes y finalmente el 0,80 % señalo que dichas preparaciones no incluye en el desarrollo de la actividad turística dado que solo en cierta épocas del año se las elabora en la mayoría de las casas y restaurantes.

7. ¿Cree usted que la visita de los turistas es principalmente para conocer la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda?

Tabla 12.

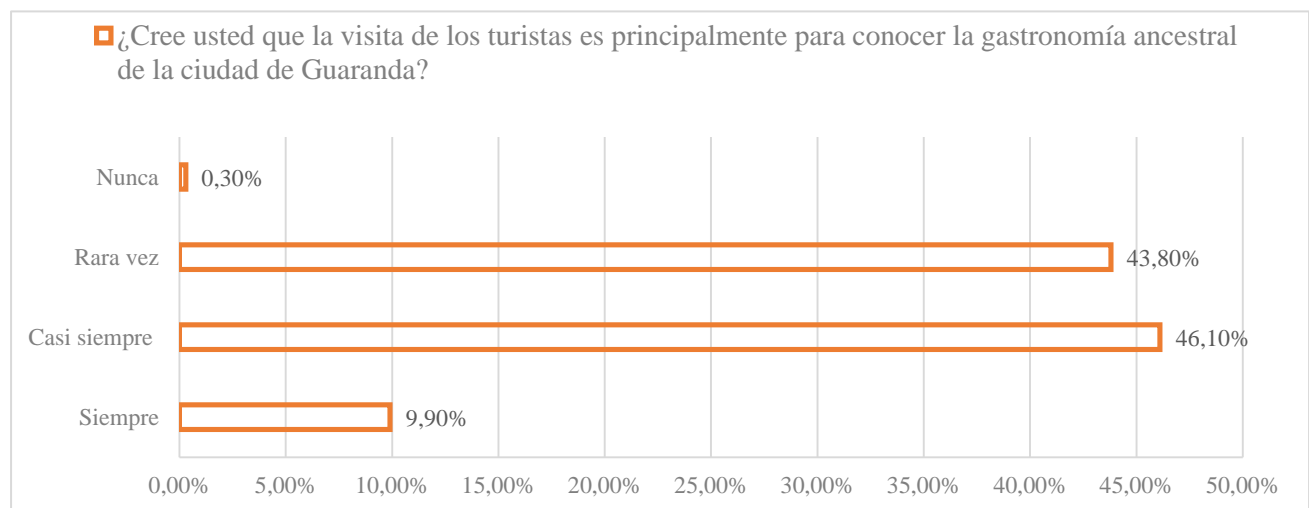
Visita de los turistas para conocer la gastronomía ancestral

Ítems	Respuestas
Siempre	39
Casi siempre	182
Rara vez	173
Nunca	1

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 9.

Visita de los turistas para conocer la gastronomía ancestral



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

Del total de las personas encuestadas el 46,10 % señala que casi siempre los turistas visitan la ciudad con el fin de disfrutar la gastronomía que ofrece la misma ya que en varios lugares de la ciudad podemos apreciar preparaciones como tortillas de maíz, chigüiles y fritada, por otro lado el 43,80 % representa a aquellas personas que consideran que rara vez los turista visitan la ciudad para degustar la gastronomía ancestral debido a que no es motivo suficiente para motivar un viaje, así mismo tenemos al 9,90 % que representa a los participantes que señalan que la visita de los turistas siempre son motivadas por la gastronomía que tiene la ciudad puesto que el lugar de estudio tienes gran variedad de platos únicos y apetitosos y finalmente el 0,30% considera que la ciudad nunca recibe turistas que deseen degustar las preparación de dicho lugar ya que generalmente los turista se ven motivadas por la naturaleza y los espacios rurales.

8. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la ciudad de Guaranda?

Tabla 13.

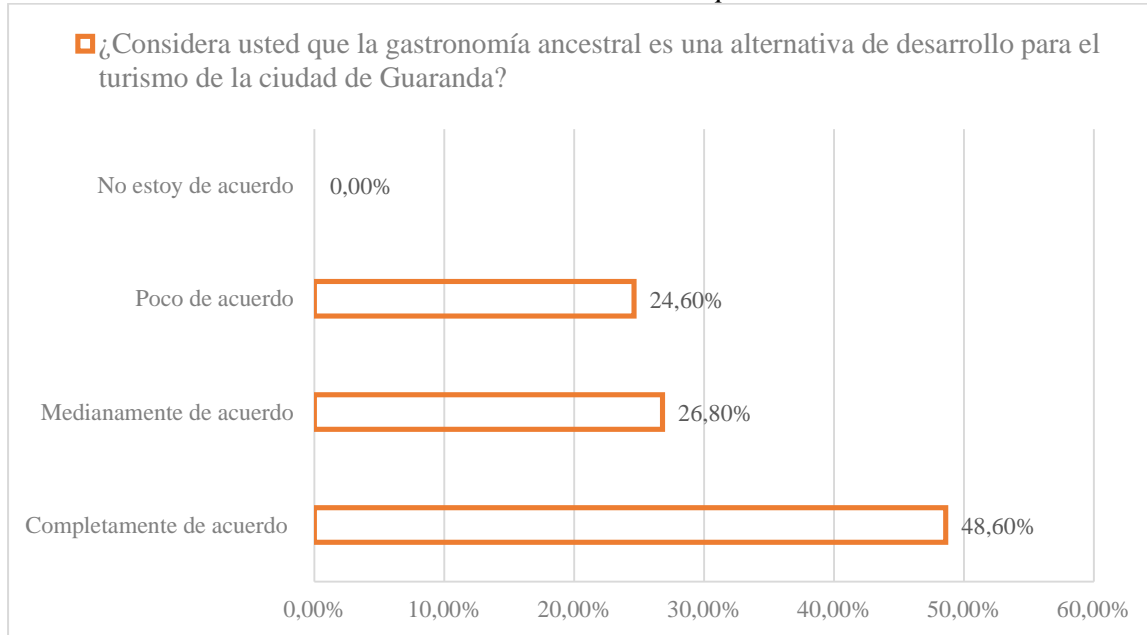
Gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo para el turismo

Ítems	Respuestas
Completamente de acuerdo	192
Medianamente de acuerdo	106
Poco de acuerdo	97
No estoy de acuerdo	0

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 10.

Gastronomía ancestral como alternativa de desarrollo para el turismo



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

De la información obtenida de los participantes se puede mencionar que el 48,60 % del total nos dice que está completamente de acuerdo con la gastronomía ancestral sea una alternativa de desarrollo para el turismo de la ciudad de Guaranda dado que esto ayudara a incrementar la economía de ciudad, por otro lado el 26,80 % se encuentra medianamente de acuerdo ya que al no promocionar las preparaciones ancestrales de la ciudad los turistas prefieren o se ven motivados a visitar la ciudad por las festividades carnalescas y finalmente el 24,60 % se encuentra poco de acuerdo puesto que la gastronomía ancestral al no prepararse de forma continua los visitantes no podrán degustar de estos platos y así no se podrá desarrollar la actividad turística como se debería.

9. ¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo en la ciudad de Guaranda?

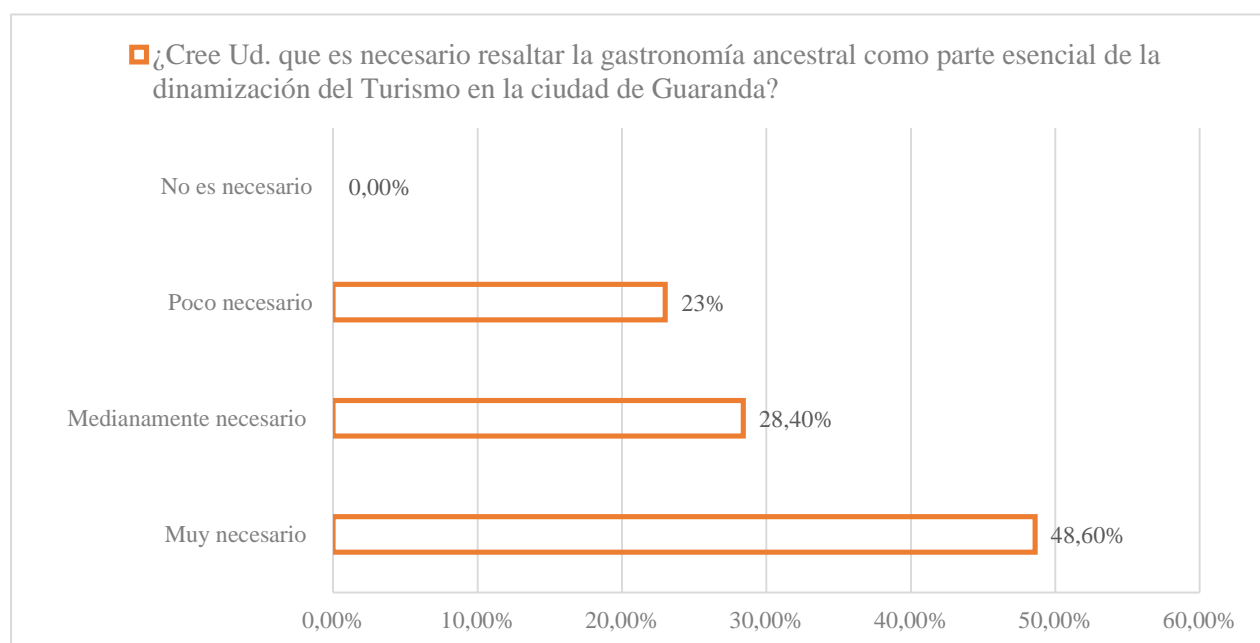
Tabla 14. *Gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo*

Ítems	Respuestas
Muy necesario	192
Medianamente necesario	112
Poco necesario	91
No es necesario	0

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 11.

Gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo



Elaborado por: Tatiana Burbano

Análisis

En este apartado el 48,60 % de las personas encuestadas señalaron que es muy necesario resaltar la gastronomía como parte esencial para dinamizar el turismo en la ciudad de Guaranda ya que esto no solo mejorara la calidad de vida de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas y de la comunidad en general; así mismo el 28,40 % mencionaron que es medianamente necesario resaltar las preparaciones ancestrales puesto que no existen establecimientos que preparen todos

los platos ancestrales con los que cuenta la ciudad y finalmente el 23 % mencionó que es poco necesario destacar estas preparaciones debido a que en la actualidad ya no se preparan los alimentos ancestrales como antes y por ente los sabores no son los mismo.

10. ¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística de esta ciudad?

Tabla 15.

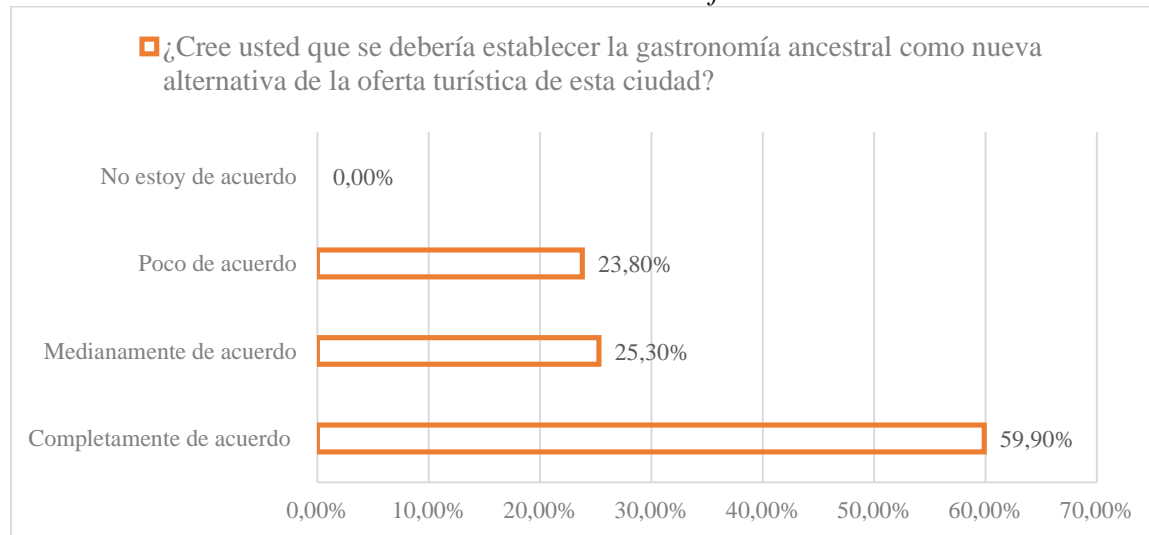
Gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística

Ítems	Respuestas
Completamente de acuerdo	201
Medianamente de acuerdo	100
Poco de acuerdo	94
No estoy de acuerdo	0

Elaborado por: Tatiana Burbano

Figura 12

Gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística



Elaborado por: Tatiana Burbano

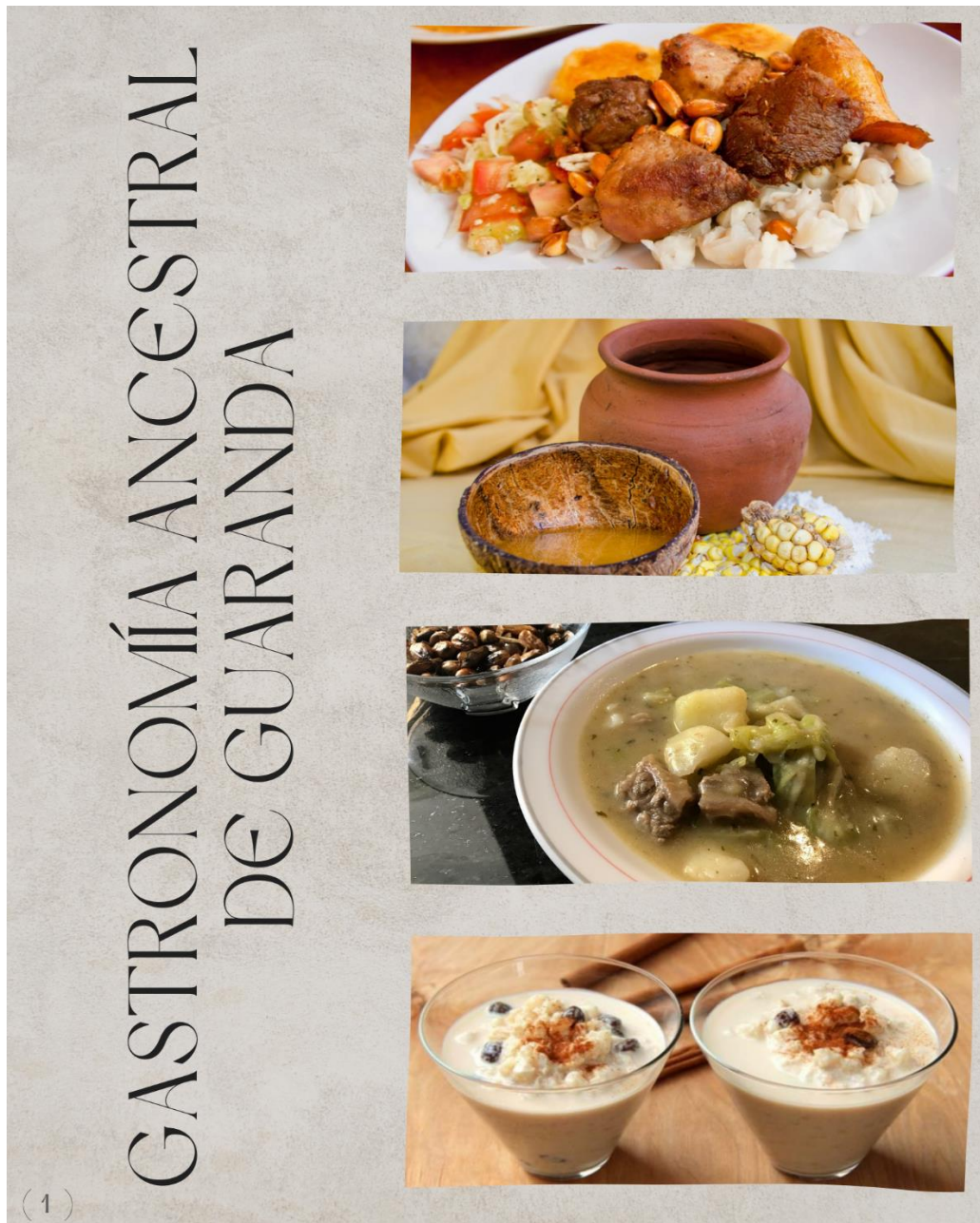
Análisis

Del total de las personas encuestadas el 59,90 % se encuentra completamente de acuerdo con establecer las preparaciones ancestrales como una nueva alternativa de oferta turística de la ciudad de Guaranda puesto que dicho lugar tiene muchos platos que ofrecer a los turistas y de este

modo ayudar a que estas tradiciones se sigan preservando, así mismo el 25,30 % del total de los participantes están medianamente de acuerdo con esta alternativa ya que la mayoría de los platos se preparan en ciertas épocas y festividades del año y finalmente el 23,80 % se encuentra totalmente desacuerdo con la implementación de esta nueva alternativa dado que consideran que la gastronomía ancestral ha perdido importancia en los últimos años.

5. CAPÍTULO V. PROPUESTA

A continuación se muestra la propuesta del presente estudio, la cual consiste en revalorizar aquellas preparaciones que caracterizan a la ciudad de Guaranda a través de un manual gastronómico dirigido a los turistas y habitantes de la ciudad, en dicho manual se podrá evidenciar las entradas, sopas o coladas, platos fuertes, postres y bebidas que llevan ingredientes autóctonos de esta zona demostrando la gran variedad gastronómica que define a la ciudad.



BOLÍVAR

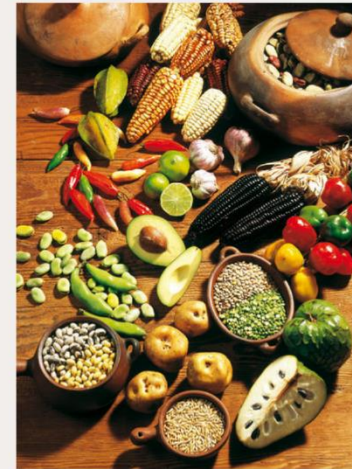
La provincia de Bolívar cuenta con una gastronomía variada y exquisita en cada uno de sus rincones. Cada platillo refleja la identidad de sus habitantes y la destreza que tienen a la hora de cocinar.

Por su privilegiada ubicación geográfica, la provincia bolivarenses goza de varios climas como el frío andino y el subtropical. Estas condiciones han incidido favorablemente para que de sus suelos broten diversos productos como papa china, frutas tropicales, trigo, maíz, cacao, café, yuca, entre otros.

(2)

Bienvenidos

(3)



INTRODUCCIÓN

La tradición gastronómica de Guaranda es muy extensa porque es la consecuencia de varios años de culturización de los pueblos desde la época precolombina con el desarrollo de las culturas indígenas quienes lograron adaptarse y adaptar a sus necesidades diversos productos de la naturaleza, así como también de la domesticación de animales y de la agricultura.

TABLA DE CONTENIDO

02 *Bienvenida*

03 *Introducción*

06 *Técnicas de cocción*

07 *Vocabulario gastronómico*

12 *Utensilios ancestrales*



14 *Entradas*

24 *Sopas y coladas*

37 *Platos fuertes*

42 *Postres*

50 *Bebidas*

(4)

(5)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TÉCNICA DE ASADO EN BRASAS

Es una técnica de cocción mediante la que los alimentos son expuestos al calor de fuego o brasas para que se cocinen lentamente. El calor se transmite gradualmente al alimento, que por lo general está suspendido sobre el fuego o cerca de las brasas.

TÉCNICA DE COCCIÓN EN UTENSILIOS DE BARRO

Fue uno de los componentes muy importante en la época incaica su principal virtud es que gracias a su porosidad, el vapor excesivo escapa de las ollas y permite que los alimentos se cuezan sólo con la humedad necesaria.

TÉCNICA DE ENVUELTOS

Es una de las técnicas culinarias más utilizada tanto en la cocina antigua como en la moderna, la cual se ha caracterizado por mantener las recetas tradicionales y ancestrales. Esta técnica consiste en cocer los alimentos con vapor de agua.



VOCABULARIO

Bienvenido al vocabulario gastronómico de este manual. La idea es aclarar algunas palabras relacionadas con la gastronomía, términos culinarios y expresiones, pero de una forma más coloquial y amena para que todo el mundo pueda entenderlo fácilmente.

(6)

(7)



01 ADEREZAR

Es un método que consiste en añadir distintos tipos de condimentos o aderezos a una preparación para darle sabor.



02 ADOBAR

Procedimiento que consiste en introducir carnes o pescados crudos en un aliño o adobo para mejorar su sabor antes de cocinarlos.



05 ARROPAR

Este es un procedimiento que consiste en cubrir con un paño una preparación que lleva levadura para facilitar su fermentación.



06 ASAR

Este método consiste en someter a un producto a calor para su cocinado, por medio de horno, plancha o parrilla y con poca grasa.



03 AMASAR

Técnica culinaria en la que se unen distintos ingredientes para obtener una mezcla homogénea, una masa.



04 AROMATIZAR

Método que consiste en dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.



07 BRASEAR

Es una técnica de cocción empleado generalmente para carnes lentamente y por un tiempo prolongado y en su propio jugo.



08 BRUNOISE

Es el término que se utiliza para una técnica de corte aplicado a las hortalizas que se refiere a un picado muy fino, de entre 1 – 2 mm.



09 CLARIFICAR

Es un método culinario que consiste en limpiar una preparación de impurezas, se utiliza generalmente clara de huevo (para consomé).



10 COCER AL VAPOR

Método que consiste en cocinar los alimentos usando el vapor del agua.



13 HERVIR

Es un método de cocción que se realiza sumergiendo un producto en agua a una temperatura elevada, por encima de su propio grado de ebullición.



14 HORNEAR

Es la técnica de cocción de alimentos con calor seco dentro del horno, para asarlo, cocerlo o para calentar algo ya guisado o preparado.



11 DORAR

Técnica que consiste en someter un producto a la acción de la alta temperatura hasta que adquiere un color dorado, tostado o caramelizado en su exterior.



12 FERMENTAR

Proceso de transformación de un alimento de composición compleja, sea voluntario o no, en otras más simples.



15 SANCOCHAR

Hervir un alimento a medio hacer, sin añadir ni sal, ni especias, o sea medio hervido al natural.



16 TAMIZAR (CERNIR)

Es un procedimiento por el que pasamos un producto o una elaboración a través de un tamiz para que resulte fino y sin gránulos.

UTENSILIO ANCESTRALES



OLLAS DE BARRO

Ha sobrevivido a cambios y a las nuevas generaciones



TIESTO

Se usa para la cocinar alimentos tradicionales



HORNO DE LEÑA

Hecho de materiales refractarios capaces de resistir altas temperatura



PAILA DE BRONCE Y COBRE

Objeto de bronce y cobre que se lo utiliza para freír



OLLA TAMALERA

Se utiliza para cocinar tamales y otros envueltos al vapor



CUCHARA DE PALO

Son de diferentes tamaños según su función



BATEA

Utensilio de madera cóncavo, que sirve para varios menesteres de la cocina.



PIEDRA DE MOLER

Es un molino que consta de dos piedras redondas con engranajes

ENTRADAS



Recetas

TORTILLAS DE MAÍZ

RECETA PARA
10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Cernida</i>	<i>Harina de maíz</i>	1	kg
<i>Derretida</i>	<i>Mantequilla</i>	250	g
	<i>Queso fresco</i>	500	g
	<i>Achiote</i>	30	ml
<i>Tibia</i>	<i>Agua</i>	350	ml
	<i>Sal</i>	5	g



Preparación:

- *Hacer un volcán con la harina y agregar la mantequilla primero, luego el agua con sal poco a poco hasta formar una masa manejable.*
- *Dejar reposar por 10 minutos*
- *Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar.*
- *Luego hacer diez bolitas de masa e ir rellenando con el queso preparado, formar la tortilla y asar en tiesto durante 10 min de cada lado.*

Utensilio utilizados:

*Batea
Tiesto
Cocina de leña*

CHIGÜILES

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Cernida</i>	<i>Harina de maíz</i>	1	kg
<i>Derretida</i>	<i>Mantequilla</i>	250	g
	<i>Manteca de cerdo</i>	250	g
	<i>Huevos</i>	10	u
	<i>Hojas de Maíz</i>	2	u
	<i>Queso</i>	500	g
	<i>Achiote</i>	30	ml
<i>Finamente picada</i>	<i>Cebolla Blanca</i>	20	g
	<i>Sal</i>	10	g
<i>Tibia</i>	<i>Agua</i>	3	l

Preparación:

- En una paila hervir agua con sal, cebolla, 125 g de mantequilla y 125 g de manteca de cerdo.
- Agregar la harina de maíz en forma de lluvia, mecer constantemente para evitar que se formen grumos y se quemé; hasta que la masa este cocinada.
- Una vez lista la masa se coloca en una batea y se procede a enfriar la masa hasta que este blanda.
- Agregar 125 g de mantequilla, 125 g de manteca de cerdo adicional y los huevos; amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar.
- Distribuir la masa en 10 bolas en cada una agregar queso preparado y dar la forma ovalada.
- Esto envolver en la hoja de maíz previamente limpia.
- Cocinar al vapor en una olla tamalera por 1 hora.

Utensilio utilizados:
Cuchara de palo
Tamalera
Cocina de leña



TAMAL DE DULCE CON CHANCHO

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes masa:	Cantidad	Unidad
	Hoja de guaña	10	u
Cernida	Harina de maíz	500	g
Derretida	Huevos	2	u
	Mantequilla	150	g
	Manteca de cerdo	200	g
Rama entera	Cebolla Blanca	20	g
Granulada	Panela	30	g
	Relleno:		
Finamente picada	Cebolla colorada	15	g
(brunoise)	Cebolla blanca	15	g
Finamente picada	Pimiento	15	g
Finamente picada	Carne de cerdo	2	kg
	Arvejas	150	g
	Zanahoria	200	g
	Achiote	30	ml
	Canela	30	g
	Pasas	50	g
Finamente picada	Sal	10	g
	Ajo	10	g
	Agua	2.5	l

Preparación Masa:

- Verter el agua en la paila, agregar una cebolla blanca partida, 5 g de sal y dejar hervir.
- Luego, agregar 100 g de mantequilla y 100 g de manteca de cerdo y mover hasta que se derrita completamente en el agua hirviendo.
- Posteriormente esparcir la harina en la paila poco a poco, y con una cuchara de palo mover constantemente hasta que se forme una masa homogénea.
- Cuando este compacta la masa seguir moviendo hasta que se cocine.
- Sacar la masa a una batea de madera e incorporar la panela poco a poco hasta que se derrita.
- Luego agregar 50 g de mantequilla, los 100 g de manteca de cerdo y los huevos; continuar amasando hasta que esté todo bien incorporado.

Nota: ¿Cómo saber cuándo esta lista la masa?

- Cuando se pueda despegar fácilmente del fondo de la paila y forme una sola pieza homogénea.

Preparación Relleno:

- En un sartén sofreír la cebolla colorada, blanca, ajo, pimiento y achiote; luego agregar la carne de cerdo y dejar cocinar.
- Añadir la arveja y zanahoria previamente cocida.
- Condimentar con sal, comino, pimienta y canela.
- Por último agregar las pasas.
- Finalmente dividir en 10 porciones la masa, y rellenar con el condumio cada uno de ellos formado un ovalo; luego envolver en la hoja de guaña y cocinar al vapor por 1 hora.

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Tamalera
Paila de bronce
Cocina de leña o
gas



TAMAL DE SAL CON POLLO

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes masa:	Cantidad	Unidad
	Hoja de guaña	10	u
Cernida	Harina de maíz	2	taza
Derretida	Huevos	2	2
	Mantequilla	150	g
En rama	Manteca de cerdo	200	g
	Cebolla Blanca	20	g
	Sal	20	g
Finamente picada	Relleno:		
Finamente picada	Cebolla colorada	15	g
Finamente picada	Cebolla blanca	15	g
	Pimiento	15	g
	Pollo	2	kg
	Arvejas	150	g
	Zanahoria	200	g
	Pasas	50	g
	Huevos	3	u
	Achiote	30	ml
Finamente picada	Sal	15	g
	Ajo	30	g
	Comino	2	g
	Agua	2	taza

Preparación Masa:

- Cocinar el pollo con condimentos y especias; reservar el fondo obtenido.
 - Verter el fondo de pollo obtenido en la paila, agregar una cebolla blanca partida y dejar hervir.
 - Luego, agregar 100 g de mantequilla y 100 g de manteca de cerdo y mover hasta que se derrita completamente en el agua hirviendo.
 - Posteriormente esparcir la harina en la paila poco a poco, y con una cuchara de palo mover constantemente hasta que se forme una masa homogénea.
 - Cuando este compacta la masa seguir moviendo hasta que se cocine.
 - Sacar la masa a una batea de madera e incorporar 50 g de mantequilla, los 100 g de manteca de cerdo y los huevos; continuar amasando hasta que esté todo bien incorporado.
- Nota: ¿Cómo saber cuándo esta lista la masa?*
- Cuando se pueda despegar fácilmente del fondo de la paila y forme una sola pieza homogénea.

Preparación Relleno:

- En un sartén sofreír la cebolla colorada, blanca, ajo, pimiento y achiote; luego agregar el pollo previamente cocido.
- Añadir las arvejas y zanahorias previamente cocida.
- Condimentar con sal, comino y pimienta.
- Por último agregar las pasas.
- Cocinar los huevos y partarlos en cuartos.
- Finalmente dividir en 10 porciones la masa; rellenar con el condumio y con un cuarto de huevo cocinado cada uno de ellos formado un ovalo; luego envolver en la hoja de guaña y cocinar al vapor por 1 hora.

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Paila de bronce
Tamalera
Cocina de leña



HUMITAS

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
	Choclo	800	g
Derretida	Mantequilla	35	g
	Manteca de cerdo	120	g
	Polvo de hornear	15	g
	Huevos	3	g
	Queso fresco	150	g
	Achiote	15	ml
	Sal	5	g
Limpia	Hojas de choclo	10	u

Preparación:

- Moler y cernir el choclo
- Derretir la manteca y la mantequilla
- Agregar al choclo la manteca y mantequilla, el polvo de hornear y la sal, mezclar con una cuchara de madera.
- Separar las claras de las yemas y batir las claras a punto de nieve e incorporar con movimientos envolvente a la preparación anterior.
- Mezclar el queso desmenuzado con el achiote y reservar.
- Sobre cada hoja de choclo previamente limpia colocar una cucharada de la preparación con queso en la mitad.
- Doble los costados de la hoja y luego las puntas, y vaya colocando cada humita sobre la rejilla de la tamalera; póngalas una al lado de la otra y siempre de modo que las puntas dobladas quedan hacia abajo y déjelas cocinar al vapor durante 1 hora.

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Tamalera
Cocina de leña o gas



SOPAS Y COLADAS



24

Recetas

AGUADO DE GALLINA

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad	
Presas	<i>Gallina</i>	10	u	
	<i>Arverja</i>	250	g	
	<i>Arroz</i>	250	g	
	<i>Zanahoria</i>	450	g	
	<i>Tomate</i>	200	g	
	<i>Pimiento</i>	80	g	
	<i>Cebolla Blanca</i>	20	g	
	<i>Cebolla Colorada</i>	100	g	
	<i>Apio</i>	10	g	
	Picar finamente	<i>Cilantro</i>	30	g
		<i>Orégano</i>	15	g
	Fresca	<i>Albahaca</i>	15	g
		<i>Ají</i>	5	g
Picado finamente	<i>Comino</i>	10	g	
	<i>Ajo</i>	30	g	
	<i>Pimienta</i>	5	g	
	<i>Sal</i>	10	g	
	<i>Agua</i>	4	l	



25

Preparación:

- Media hora antes de iniciar la preparación, aliñar las presas de gallina con sal, ajo, comino y pimienta.
- Posteriormente picar la cebolla blanca y colorada, pimienta, apio, cilantro, orégano, albahaca, ají y achiote; hacer un refrito con todo.
- Luego escaldar (cocinar parcialmente) los tomates, pelar y licuarlos, esto agregar al refrito anterior y preservar.
- Agregar a la preparación el arroz, zanahoria en cubo y arveja, dejar hervir.
- Una vez que hirvió agregamos la gallina en presas,
- Dejar hasta que se cocine bien todos los ingredientes.
- Finalmente rectificar la sal y pimienta antes de servir.
- Para servir incluimos el picadillo (cebolla blanca y cilantro finamente picado)

Utensilio utilizados:
Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o gas

CALDO DE TRIPAS

RECETA PARA
10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
Picado finamente	Cebolla blanca	50	g
Picado finamente	Cebolla colodara	50	g
Picado finamente	Pimiento	50	g
Picado finamente	Tomate de carne	50	g
Picado en cubos	Tripas de cerdo	500	g
	Corazón, hígado de cerdo	500	g
Picado en cubos	Papas	300	g
	Achiote	30	ml
Licuar	Leche	100	ml
Moler y licuar	Maní	50	g
	Sal	15	g
	Comino	10	g
	Orégano	10	g
Picado finamente	Pimienta	5	g
Picado finamente	Albaca	10	g
Picado finamente	Tipillo	10	g
Picado finamente	Hierba buena	10	g
	Cilantro y perejil	10	g
	Agua	2000	ml



Preparación

- Hacer un refrito con cebolla blanca, colorada, pimiento, tomate, ajo, achiote y sal.
- En una olla cocinar a parte las tripas, hígado y corazón de cerdo con sal.
- Una vez cocinadas las víseras agregar al refrito y dejar hervir en su mismo fondo.
- Colocar los condimentos y especias.
- Añadir las papas y dejar que hiervan.
- A continuación agregar la leche y el maní.
- Dejar hervir por 30 minutos

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o gas
Piedra de moler

SOPA DE ARROZ DE CEBADA

RECETA PARA
10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
Lavado	Arroz de cebada	250	g
Picada en cubos	Carne cerdo y/o res	2	libras
Finamente picada	Cebolla blanca	45	g
Finamente picada	Cebolla colorada	45	g
Finamente picada	Pimiento	45	g
Picada en cubos	Papas	2	libras
Picado en juliana gruesa	Col	100	g
Picada en cubos	Zanahoria	10	g
	Perejil y cilantro	10	g
	Achiote	20	ml
	Agua	3	l
	Sal	15	g
Finamente picada	Ajo	15	g
	Comino	10	g
	Pimienta	5	g



SOPA DE MOROCHO

RECETA PARA
10 PERSONAS

Preparación:

- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.
- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, el arroz de cebada, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Colocar las papas y la col; continuar meciendo hasta que las papas se cocinen.
- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara de palo)
Cocina de leña o
gas

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Partido</i>	Morocho	250	g
<i>Picada en cubos</i>	Carne cerdo y/o res	2	libras
<i>Finamente picada</i>	Cebolla blanca	45	g
<i>Finamente picada</i>	Cebolla colorada	45	g
<i>Finamente picada</i>	Pimiento	45	g
<i>Picada en cubos</i>	Papas	2	libras
<i>Picado en juliana gruesa</i>	Col	100	g
<i>Picada en cubos</i>	Zanahoria	10	g
	Perejil y cilantro	10	g
	Achiote	20	ml
	Agua	3	l
	Sal	15	g
<i>Finamente picada</i>	Ajo	15	g
	Comino	10	g
	Pimienta	5	g



Preparación:

- Remojar el morocho la noche anterior y escurrir.
- *En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.*
- *En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.*
- *Añadir agua, el morocho, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.*
- *Colocar las papas y la col; continuar meciendo hasta que las papas se cocinen.*
- *Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir*

Utensilio utilizados:
Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o gas

COLADA DE HABA

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
	Harina de haba	250	g
Picada en cubos	Carne cerdo y/o res	2	libras
Finamente picada	Cebolla blanca	45	g
Finamente picada	Cebolla colorada	45	g
Finamente picada	Pimiento	45	g
Picada en cubos	Papas	2	libras
Picada en cubos	Zanahoria	10	g
	Perejil y cilantro	10	g
	Achiote	20	ml
	Agua	3	l
	Sal	15	g
Finamente picada	Ajo	15	g
	Comino	10	g
	Pimienta	5	g



COLADA DE ARVEJA

RECETA PARA 10 PERSONAS

Preparación:

- En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.
- En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.
- Añadir agua, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.
- Agregar el polvo de haba disuelto en agua fría sin que forme grumos.
- Colocar las papas y continuar meciendo hasta que las mismas estén cocinadas.
- Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir caliente con una porción de arroz y tostado para acompañar.

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo (cuchara mama)
Olla de barro o aluminio.
Cocina de leña o gas

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
	Harina de arveja	250	g
Picada en cubos	Carne cerdo y/o res	2	libras
Finamente picada	Cebolla blanca	45	g
Finamente picada	Cebolla colorada	45	g
Finamente picada	Pimiento	45	g
Picada en cubos	Papas	2	libras
Picada en cubos	Zanahoria	10	g
	Perejil y cilantro	10	g
	Achiote	20	ml
	Agua	3	l
	Sal	15	g
Finamente picada	Ajo	15	g
	Comino	10	g
	Pimienta	5	g



(34)

(35)

PLATOS FUERTES

Preparación:

- *En una olla colocar el aceite de achiote con ajo, cebolla blanca, colorada, pimiento y zanahoria dejar refreír por 5 minutos.*
- *En la misma olla que se preparó el refrito agregar la carne de cerdo y sofreír hasta que se doren.*
- *Añadir agua, condimentos y especias; dejar cocinar por aproximadamente 30 minutos hasta que la carne este blanda.*
- *Agregar el polvo de arveja disuelto en agua fría sin que forme grumos.*
- *Colocar las papas y continuar meciendo hasta que las mismas estén cocinadas.*
- *Finalmente agregar el cilantro y perejil, rectificar la sal y servir caliente con una porción de arroz y tostado para acompañar.*

Utensilio utilizados:

*Cuchara de palo
(cuchara mama)
Olla de barro o aluminio.
Cocina de leña o gas*



CUY ASADO

RECETA PARA 10 PERSONAS

Preparación

- Adobar los cuyes un día antes con sal, ajo comino y pimienta
- Prepararlos a la brasa a fuego alto 40 min o al horno 30 min.
- Colocar los cuyes en la brasas del asador, dejar que la piel se vuelva crocante y bañar con aceite de achiote hasta que estén totalmente cocidos.
- Luego cocinar las papas con cebolla blanca en rama y sal.
- Para la salsa de maní hacer un refrito con cebolla blanca; agregar el maní licuado y dejar que espese, al final salpimentar la salsa.
- Para la ensalada agregar la cebolla, tomate, arveja, zanahoria, limón, sal y aceite de oliva.
- Servir el cuy bien asado con papas y salsa de maní; en una hoja de lechuga colocar la ensalada.

Utensilio utilizados:

Asador

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Hervida</i>	<i>Papa</i>	1	kg
<i>Asado</i>	<i>Cuy</i>	2	u
	<i>Sal</i>	10	g
	<i>Ajo</i>	10	g
	<i>Comino</i>	10	g
	<i>Pimienta</i>	10	g
	Ensalada		
<i>Picado en cubos</i>	<i>Lechuga</i>	1	u
	<i>Tomate</i>	600	g
	<i>Arveja</i>	250	g
<i>Picado en cuadrados pequeños</i>	<i>Zanahoria</i>	150	g
<i>Picado en pluma</i>	<i>Cebolla colorada</i>	100	g
	<i>Limón</i>	5	u
	<i>Aceite de oliva</i>	30	g
	<i>Sal</i>	15	g
	Salsa		
<i>Moler y licuar</i>	<i>Maní</i>	250	g
<i>Licuar</i>	<i>Leche</i>	500	g
<i>Picado en brunoise</i>	<i>Cebolla blanca</i>	20	g
	<i>Sal</i>	10	g
	<i>Achiote</i>	20	ml



(39)

(38)

FRITADA		RECETA PARA 10 PERSONAS	
Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
Carne con grasa	Chancho	2	kg
Entera	Cebolla blanca	10	g
Entera	Cebolla colorada	10	g
	Sal	15	g
	Ajo	20	g
	Comino	10	g
	Pimienta	5	g
	Agua	1	l



Preparación:

- En una paila a fuego alto colocar agua, cebolla blanca y colorada, sal, ajo, comino y pimienta. Mientras hierve el agua en la paila, separar la grasa de la carne, posterior a esto cortar la carne en Cubos medianos.
- Luego poner la grasa en el agua hirviendo durante 10 minutos, para suavizar
- Poner la carne de cerdo, bajar el fuego y cocinar hasta que se reduzca completamente el agua, mover la fritada hasta que la carne se fría en su propia grasa. (agregar un poco de manteca de cerdo si fuera necesario)
- Servir con plátano maduro frito en la misma paila de la fritada y papas con cascara cocinadas, mote, tostado y ají.

Utensilio utilizados:

Paila de bronce
Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o gas

40

HORNADO		RECETA PARA 10 PERSONAS	
Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
	Carne de Cerdo	2.5	kg
	Manteca de cerdo	60	g
Entero	Manteca de cerdo	40	g
Moler y licuar	Sal	80	g
Moler y licuar	Ajo	100	g
Moler y licuar	Comino	30	g
	Pimienta	20	l
	Agua	1	



Preparación:

- Licuar sal, ajo, comino, aceite y 20 gramos achiote.
- Con este adobo aliñar la carne de cerdo y dejar macerar por 5 horas.
- Calentar el horno a 150 C, meter al horno la carne con la manteca y 20 gr de achiote
- Horneear de 3 a 4 horas.
- Servir con mote y chicha (agrio).

Utensilio utilizados:

Horno de leña
Piedra de moler

41

POSTRES



Recetas

DULCE DE ZAMBO

RECETA PARA
10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Tierno</i>	<i>Zambo</i>	3	kg
<i>Maduro</i>	<i>Babaco Gd</i>	1	u
<i>Madura</i>	<i>Piña Gd</i>	1	u
	<i>Panela</i>	1	kg
	<i>Azucar</i>	200	g
<i>Raja</i>	<i>Canela</i>	20	g
<i>Entera</i>	<i>Pimienta dulce</i>	20	g
<i>Entero</i>	<i>Clavo de olor</i>	20	g
<i>Rama</i>	<i>Hierba luisa</i>	20	g



Preparación:

- *Picar en pedazos pequeños el zambo.*
- *Cocinar el zambo durante 2 horas.*
- *Ecurrir el zambo.*
- *Hacer una infusión con las especias dulces.*
- *Picar el babaco y la piña en cubos y cocinar con 500 ml de agua y 200 g de azúcar.*
- *Poner en una paila de bronce el zambo, la mermelada de babaco y piña y la infusión con las especias dulces.*
- *Agregar la panela disuelta en agua.*
- *Mover durante 3 horas a fuego medio.*

Utensilio utilizados:

Cocina de leña o gas
Cuchara de palo (cuchara mama)
Paila de bronce o cobre

QUIMBOLITOS		RECETA PARA 10 PERSONAS		MOROCHO DE DULCE		RECETA PARA 10 PERSONAS	
Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Cernida</i>	<i>Harina de maiz</i>	250	<i>gr</i>	<i>Partido</i>	<i>Morocho</i>	1/2	<i>libra</i>
	<i>Azúcar</i>	125	<i>gr</i>	<i>Entera</i>	<i>Leche</i>	2	<i>l</i>
<i>Derretida</i>	<i>Mantequilla</i>	125	<i>gr</i>	<i>En raja</i>	<i>Azúcar</i>	1	<i>libra</i>
	<i>Polvo de hornear</i>	10	<i>gr</i>		<i>Canela</i>	10	<i>g</i>
	<i>Huevos</i>	4	<i>u</i>		<i>Pimienta dulce</i>	10	<i>g</i>
	<i>Pasas</i>	50	<i>gr</i>		<i>Clavo de olor</i>	10	<i>gr</i>
<i>Limpias</i>	<i>Hojas de guaña</i>	10	<i>u</i>		<i>Pasas</i>	10	<i>u</i>



Preparación:

- *Batir las claras a punto de nieve, unir con claras (hacer rompope)*
- *Batir la mantequilla con el azúcar*
- *En la mezcla de la mantequilla colocar poco a poco la harina y el rompope por partes*
- *Poner 3 cucharadas de la mezcla con pasas envolver.*
- *Cocinar en la olla tamalera a temperatura media durante 50 minutos.*

Utensilio utilizados:

*Cocina de leña o gas
Tamalera*

Preparación:

- *Remojar el morocho la noche anterior y escurrir.*
- *Cocer el morocho con agua, una pizca de sal y una rama pequeña de cebolla blanca.*
- *Hervir la leche con las especias dulces; cernir y reservar.*
- *Cuando esté suave el morocho, agregar la leche, el azúcar y pasas.*
- *Servir frío o caliente con canela en polvo.*

Utensilio utilizados:

*Cuchara de palo (cuchara mama)
Cocina de leña o gas
Olla de barro o aluminio*

COLADA MORADA

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
	Agua	4	l
Granulada	Azúcar	1	taza
Molida	Panela	1	taza
	Mortiño	500	g
	Mora	500	g
Cortada en cubos	Piña	1	u
Cortada en cubos	Frutillas	200	g
Cortada en cubos	Babaco	200	g
	Jugo de naranjilla	200	ml
	Cascara de piña	20	g
	Cascara de limón	20	g
	Cascara de naranja	20	g
	Maicena	200	g
Seco	Laurel	10	g
Seca	Hierva Luisa	10	g
En raja	Canela	10	g
Molida	Pimienta dulce	10	g
Entera	Clavo de olor	10	g

Preparación:

- Colocar en una olla grande 1 litro de agua, la canela, los clavos de olor, las cáscaras de limón, naranja y piña, el azúcar y la panela. Dejar hervir durante 20 minutos.
- Apagar el fuego, agregar las hojas de laurel y la hierba luisa, tapar y dejar reposar por 5 minutos. Colar el líquido y colocarlo nuevamente en una olla grande.
- Aparte, en otra olla, colocar el otro litro de agua, los mortiños, las moras y la pimienta de olor molida, y hervir durante 30 minutos. Retirar del fuego, licuar esta mezcla con la naranjilla y colar para eliminar las semillas.
- Agregar la mezcla licuada a la otra olla con el líquido de especias. Agregar la maicena diluida, revolver constantemente y esperar hasta que hierva. Agregar la piña y continuar cocinando por otros 10 minutos.
- Agregar las frutillas y el babaco, esperar hasta que vuelva a hervir y retirar del fuego. Servir la colada morada tibia o colocarla en la refrigeradora y tomarla fría.

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o gas
Olla de barro o aluminio



BUÑUELO		RECETA PARA 10 PERSONAS	
Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
<i>Cernida</i>	<i>Harina de maíz</i>	280	g
	<i>Huevo</i>	8	u
<i>Derretida</i>	<i>Mantequilla</i>	175	g
	<i>Agua</i>	8	g
	<i>Sal</i>	400	ml
	Miel	Cantidad	Unidad
	<i>Hojas de higo</i>	2	u
	<i>Agua</i>	300	ml
	<i>Panela</i>	300	g
<i>Raja</i>	<i>Clavo de olor</i>	3	g
	<i>Canela</i>	3	g



Preparación:

- *Batir las claras a punto nieve y reservar*
- *Poner el agua, la mantequilla y la sal en una olla, y calentar a fuego medio hasta que la mantequilla se funda.*
- *Llevar a ebullición a fuego vivo, y añadir la harina de una vez.*
- *Mezclar con una cuchara de madera hasta que la mezcla se desprege de los lados formando una bola (la masa se seca)*
- *Incorporar las yemas y finalmente las claras.*
- *Llenar de inmediato una manga pastelera*
- *Echar sobre la placa (con papel de hornear) puñados de masa separados entre sí (para que puedan inflarse bien y para facilitar la circulación del aire caliente durante la cocción).*
- *Hornear durante 10 minutos a 220°, después durante 5 minutos más con el horno entreabierto.*
- *Dejar enfriar sobre una rejilla.*

Miel

- *Poner el agua a hervir con las hojas de higo, canela, clavo de olor*
- *Agregar la panela y esperar que se disuelva removiendo continuamente hasta que se ponga a punto de caramelo*
- *Antes de apagar agregarle una gotas de limón.*

Utensilio utilizados:

*Batea
Horno de leña
cuchara de palo
(cuchara mama)*

BEBIDAS



Recetas

CHICHA DE JORA

RECETA PARA
10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
Cernida	Harina de Jora	500	g
	Panela	100	g
Raja	Clavo de olor	20	g
	Pimienta dulce	20	g
	Canela	10	g
	Anís estrellado	10	g
	Ishpingo	5	g
	Cáscara de piña	10	g
	Jugo de naranjilla	500	ml
	Agua	5	l



Preparación:

- Hierva todos los ingredientes y disuelva la harina de jora en agua fría.
- Agregue la harina de jora a la olla donde se cocinan todos los ingredientes, mezcle y cocine a fuego lento por lo menos 2 horas.
- Agregue el jugo de naranjilla y mezcle bien esta preparación.
- Deje fermentar en una olla de barro por lo menos 2 días.
- Cierta y sirva bien frío.

Utensilio

utilizados:
Cuchara de palo
Olla de barro

LECHE HUEVONA

RECETA PARA 10 PERSONAS

Observaciones	Ingredientes	Cantidad	Unidad
Entera	Leche	4	l
	Huevos	8	u
	Azúcar	100	g
Raja	Pájaro azul	1	l
Entera	Canela	30	g
Entero	Pimienta dulce	30	g
	Clavo de olor	30	g



Preparación:

- En una olla colocar la leche y agregar las especias dulces y el azúcar, dejar que hierva por 5 minutos; cernir y reservar hasta que quede reduzca un poco la temperatura la preparación.
- Batir los huevos uno a uno e ir colocando poco a poco la leche hasta que se integren por completo
- Finalmente agregar el pájaro azul y servir

Utensilio utilizados:

Cuchara de palo
(cuchara mama)
Cocina de leña o
gas

52

PÁJARO AZUL

Preparación:

- Una vez cortada la caña, se transporta al trapiche.
- Se da inicio a la molienda con la introducción de la caña en el trapiche para la extracción del jugo.
- Éste pasa al proceso de fermentación que acelera las reacciones químicas para producir el alcohol etílico.
- Al cabo de ochos días, el jugo de caña produce la fermentación alcohólica con la pérdida de azúcar.
- La temperatura de fermentación es de 20 a 25 C°, cuando cesa es transportada al caldero para iniciar el proceso de destilación y rectificación.
- En la primera destilación, el líquido azucarado y fermentado está en ebullición para producir el alcohol.
- Sus vapores son transportados por un brazo refrigerante para luego ser recolectados en un recipiente adecuado.
- En la segunda destilación, con el líquido de bajo grado alcohólico se inicia el proceso de adhesión de distintos aditamentos aromáticos como: hierbaluisa, hojas de mandarina, piña, guineo, gallina, panela, anís de pan y carbón.
- Este proceso sirve para absorber todas las sustancias tóxicas e impuras que se pueden presentar en el momento de cambio de estado.
- Con todos estos componentes empieza la segunda ebullición hasta obtener el nativo Pájaro Azul.



53

6. CONCLUSIONES

- Se realizaron las entrevistas necesaria para obtener las preparaciones ancestrales más importantes de la ciudad de Guaranda, así como también de fuentes bibliográficas donde posteriormente se inventariaron a través de las fichas de inventario de patrimonio inmaterial del INPC dando como resultado 22 preparaciones ancestrales divididas 5 entradas, 6 sopas y coladas, 3 platos fuertes, 5 postres y 3 bebidas.
- Se logró establecer la influencia que tiene la gastronomía ancestral en el desarrollo turístico de la ciudad de Guaranda mediante la aplicación de encuestas a los habitantes de la misma ciudad, determinando que actualmente las preparaciones ancestrales no tiene la influencia necesaria para motivar la visita de los turistas para conocer y degustar aquellos platos que representan la cultura de esta zona, sin embargo es posible establecer la gastronomía ancestral como una nueva alternativa para dinamizar la actividad turística con el fin de mejorar la oferta turística que tiene la ciudad.
- Se elaboró un manual gastronómico con el fin de que las personas o los visitantes tengan una visión clara más del patrimonio inmaterial que tienes la ciudad de Guaranda, el cual contiene varios puntos importantes que destacan a la gastronomía ancestral que tiene la ciudad, como un vocabulario con aquellas palabras que se usas con frecuencias en la cocina ancestral, así también las técnicas de cocción más usadas en la gastronomía de la ciudad y finalmente se colocaron las recetas de todos aquellos platos que se elaboran en la esta zona del país; dichas recetas contendrán los ingredientes para 10 personas, las preparaciones y una imagen que hace referencia a la preparación.

7. RECOMENDACIONES

- Es de suma importancia seleccionar los informantes adecuados los cuales ayudarán a transferir la información requerida y necesaria relacionada a la gastronomía ancestral y aquellas preparaciones que representan la cultura de la ciudad, la cual deberá ser precisa y verídica ya que de este modo la podremos utilizar con mayor facilidad ya que como sabemos la información con el pasar del tiempo va cambiando y nos siempre será de utilidad para la elaboración de investigaciones relacionadas.
- Cabe mencionar que es de suma importancia diseñar estrategia que ayuden a fortalecer y fomentar el rescate de la gastronomía ancestral y que de este modo las generaciones futuras puedan seguir manteniendo los conocimientos de como preparar aquellos platillos que nos caracterizan.
- Es necesario la creación de un recetario ancestral dedicado a la población y a los visitantes, que contenga toda la información necesario para poner en practica cada uno de los platos que en él se mencione, así mismo deberá contener un vocabulario fácil de comprender con el fin de que se puedan llenar el vacío de conocimientos que pueden existir e invectivar a mantener las costumbres y tradiciones culinarias.

8. REFERENCIAS

- Aguilar, J., & Guevara, F. (2017). EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA - GASTRONOMÍA TÍPICA BOLÍVAR ECUADOR. *Caribeña de Ciencias Sociales*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>
- Arispe, C., Yangali, J., Guerrero, M., Lozada, O., Acuña, L., & Arellano, C. (2018). *La investigación científica: una aproximación para los estudios de posgrado*. Guayaquil: Universidad Internacional del Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/4310/1/LA%20INVESTIGACIÓN%20CIENTÍFICA.pdf>
- Asamblea Nacional. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Quito. Obtenido de https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Badillo, E. (2020). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA*. Riobamba. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/6743/1/Trabajo%20de%20titulación%20Badillo%20Paredes%20Evelyn%20Fernanda-GEST-TUR.pdf>
- Blasco, J., & Pérez, J. (2007). *METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN EN LAS CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE: AMPLIANDO HORIZONTES*.
- Borbor, S. (2017). *“LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO DEL CANTÓN SALINAS*. La Libertad. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4122/1/UPSE-THT-2017-0003.pdf>
- Cruz, J. C. (2002). Teoría elemental de la gastronomía. En E. E. Universidad de Navarra (Ed.). España.

- Cruz, J. C. (2002). Teoría elemental de la gastronomía. En E. E. Universidad de Navarra (Ed.), *Teoría del Triángulo Culinario* (pág. 92). España.
- Cuasqui, C. M. (2021). Universidad Técnica del Norte. *DOCUMENTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL Y ANCESTRAL DE LAS COMUNIDADES DE PEÑAHERRERA, CHAUPI GUARANGUI Y RANCHO CHICO PERTENECIENTES A LA NACIONALIDAD KICHWA Y AL PUEBLO KARANKI*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11480/2/02%20LGAS%20057%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Fidias, G. (2012). *El proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela: Episteme.
- GAD cantón Guaranda. (2019). *Guaranda Alcaldía* . Obtenido de <http://www.guaranda.gob.ec/newsiteCMT/el-canton/#1478891608317-90fb37a5-6226>
- García, J. (2018). *Glosario sobre el Desarrollo Intercultural*. Obtenido de <https://www.uv.es/gibuv/GLOSARIOINTERC.pdf>
- INPC. (2018). *LINEAMIENTOS POLÍTICA PÚBLICA PARA SALVAGUARDIA PATRIMONIO CULTURAL*. Obtenido de <https://mail.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/LINEAMIENTOS%20POLITICA%20PUBLICA%20PARA%20SALVAGUARDIA%20PATRIMONIO%20CULTURAL.pdf>
- Jaramillo, R. (2018). *Importancia de la gastronomía tradicional en el Carnaval y su valor en la identidad cultural de Guaranda*. Quito. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7413/1/139176.pdf>
- Lainez, M. (2015). *LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU INFLUENCIA EN EL TURISMO CULTURAL DE LA COMUNIDAD DE LIBERTADOR BOLÍVAR*. La Libertad. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2709/1/UPSE-TDT-2015-0043.pdf>

- Mejía, L., Mejía, S., & Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria*, 36. Obtenido de http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Mendoza, L. (2021). *La gastronomía peruana y su aporte para el mundo. Caso práctico*. Lima. Obtenido de <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/6115/La%20gastronomía%20peruana%20y%20su%20aporte%20para%20el%20mundo.%20Caso%20práctico..pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- MINTUR. (2014). *Ley de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- MINTUR. (2015). *Reglamento General a la Ley de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>
- Naciones Unidas . (2018). *International Recommendations for Tourism Statistics*. New York.
- Neill, D., & Cortez, L. (2017). *Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica*. Machala: UTMACH. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigación%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2014). *INDICADORES UNESCO DE CULTURA PARA EL DESARROLLO: Manual Metodológico*. Paris. Obtenido de https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf
- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

Parodi, V. A. (15 de Julio de 2021). *Crehana* . Obtenido de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/que-es-la-gastronomia/>

Rodríguez, B. (2018). *GASTRONOMÍA ANCESTRAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD LIBERTADOR BOLÍVAR, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA*. La Libertad. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5066/1/UPSE-THT-2019-0003.pdf>

Tamayo, M. (2016). TIPOS DE INVESTIGACIÓN. Obtenido de https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos_de_investigacion.pdf

Unigarro, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario. Quito: Ediciones La Tierra. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

Varisco, C. (2008). Universidad Nacional del Mar de Plata. *DESARROLLO TURÍSTICO Y DESARROLLO LOCAL: La Competitividad de los Destinos Turísticos*. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/550/1/varisco_c.pdf

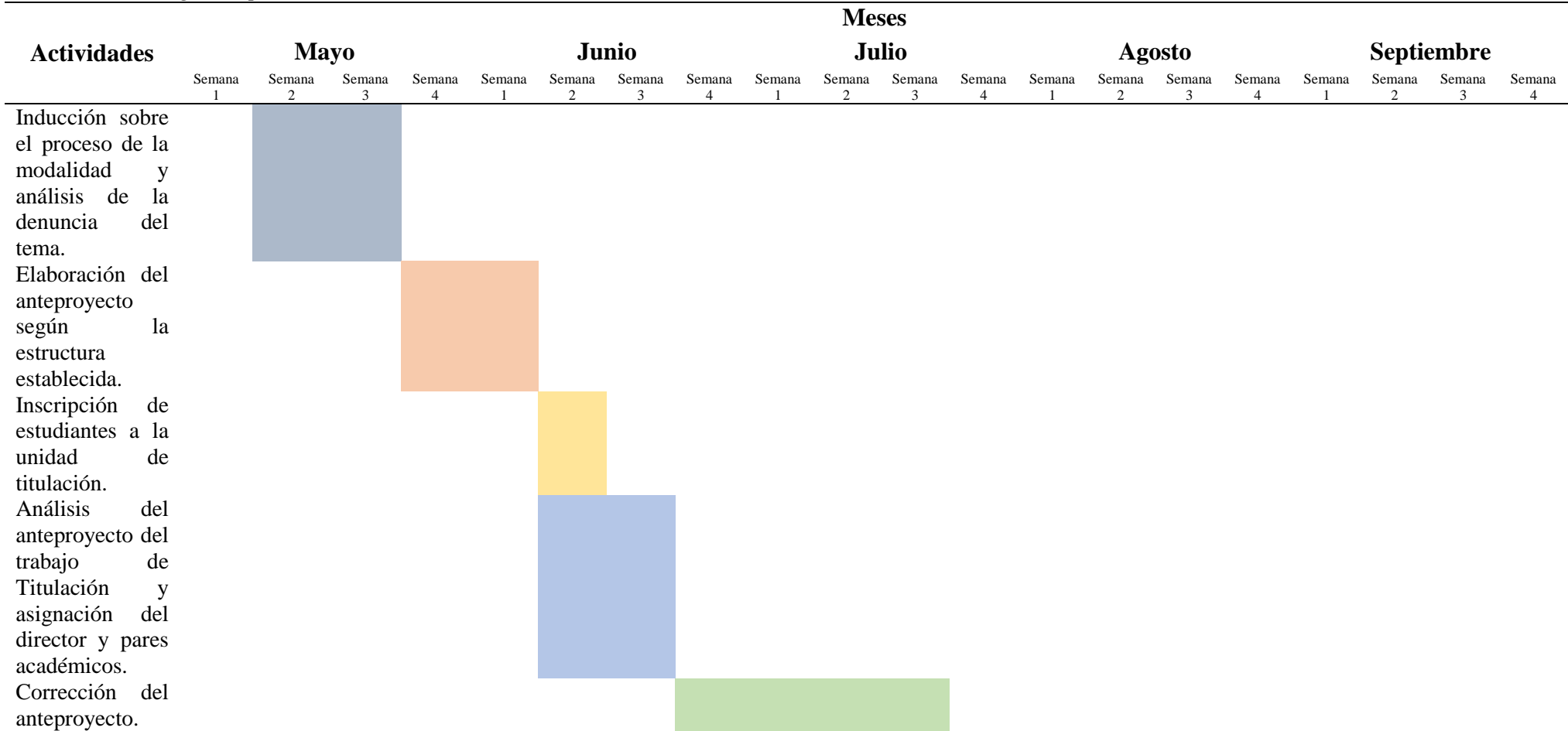
Vives, P. (2007). Guía FAMP de Evaluación Institucional de Políticas Culturales Municipales. En P. Vives, *Guía FAMP de Evaluación Institucional de Políticas Culturales Municipales* (pág. 61). Granada: Comares .

Zambrano, R. M. (2016). Terminos. *Revista: Caribeña de Ciencias Sociales*. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2016/11/manual.html>

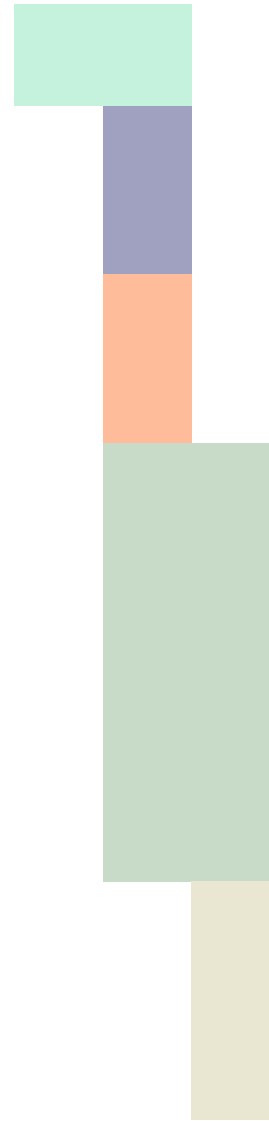
9. ANEXOS

9.1. Cronograma

Tabla 16.
Cronograma para la unidad de titulación



Revisión de la corrección al anteproyecto.
Aprobación de los anteproyectos, director y pares académicos.
Entrega del anteproyecto a los pares académicos para revisión.
Revisión del anteproyecto por parte de los pares académicos y emisión de recomendaciones. Esta revisión se puede realizar en conjunto: director, pares académicos y estudiantes.
Acoger las observaciones de los pares académicos y presentar certificación de cumplimiento.



Desarrollo del
trabajo de
Titulación
(proyecto), con
asesoramiento
de los pares
académicos y
del director.

Elaborado por: Tatiana Burbano

9.2. Presupuesto

Tabla 17.
Presupuesto

Cant.	Materiales	Descripción	Número de salidas				Total
			Salida 1	Salida 2	Salida 3	Salida 4	
			Costo				
		Impresiones y copias:					
		<ul style="list-style-type: none"> • Oficios • Solicitudes • Entrevista • Actas • Documentos 					
1	Resma de papel		\$ 2.00	\$ 3.00	\$ 3.00	\$ 3.50	\$ 11.50
1	Transporte	Salida para realizar las entrevistas	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 10.00
1	Alimentación	Almuerzo por cada salida	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 2.50	\$ 10.00
1	Libreta de apuntes	Escribir puntos importantes	\$ 1.00	\$ 1.00	0.00	0.00	\$ 2.00
2	Esferos	Escribir en la libreta y para las entrevistas	\$ 0.35	0.00	\$ 0.35	0.00	\$ 0.70
		Total					\$ 34.20

Elaborado por: Tatiana Burbano

9.3. Modelo de encuesta

Proyecto de Investigación

Estimado participante mi nombre es Tatiana Burbano estudiante de la carrera de Turismo, le ofrezco un cordial saludo y le doy la bienvenida a esta encuesta la cual es parte esencial de mi proyecto de investigación de grado "Gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico en la ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar, año 2022" y para dar cumplimiento a uno de los objetivos de esta investigación (determinar la influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo de la ciudad de Guaranda).

De antemano agradezco por la atención prestada y por su participación.

***Obligatorio**

1. Género *

Marca solo un óvalo.

- Femenino
 Masculino
 Prefiero no decirlo

2. Edad *

Marca solo un óvalo.

- 18 - 25
 26 - 35
 36 - 45
 46 en adelante

3. Área *

Marca solo un óvalo.

- Área Urbana
 Área Rural

4. ¿Conoce Ud. la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda? *

Marca solo un óvalo.

- En su totalidad
 Medianamente
 Poco
 Nada

5. ¿De las siguientes opciones señale, cuales platos son considerados ancestrales en la ciudad de Guaranda? *

Selecciona todas las opciones que correspondan.



Platos a base de maíz (tortillas, chiguiles, tamales, quimbolitos y humitas)



Friatada



Cuy Asado



Sopas y cremas a base de granos (haba, alverja, lenteja)

6. ¿Considera que la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda influye en el desarrollo de la actividad turística? *

Marca solo un óvalo.

- Influye mucho
 Influye considerablemente
 Influye poco
 No influye

7. ¿Cree usted que la visita de los turistas es principalmente para conocer la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda? *

Marca solo un óvalo.

- Siempre
 Casi siempre
 Rara vez
 Nunca

8. ¿Considera usted que la gastronomía ancestral es una alternativa de desarrollo para el turismo de la ciudad de Guaranda? *

Marca solo un óvalo.

- Completamente de acuerdo
 Medianamente de acuerdo
 Poco de acuerdo
 No estoy de acuerdo

9. ¿Cree Ud. que es necesario resaltar la gastronomía ancestral como parte esencial de la dinamización del Turismo en la ciudad *
de Guaranda?

Marca solo un óvalo.

- Muy necesario
 Medianamente necesario
 Poco necesario
 No es necesario

10. ¿Cree usted que se debería establecer la gastronomía ancestral como nueva alternativa de la oferta turística de esta ciudad? *

Marca solo un óvalo.

- Completamente de acuerdo
 Medianamente de acuerdo
 Poco de acuerdo
 No estoy de acuerdo

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios

9.4. Guion entrevista

- ¿Cuáles son los platillos de la ciudad de Guaranda que considera Ud. representan la gastronomía ancestral?
- De acuerdo a lo mencionado anteriormente me podría describir la preparación y los utensilios ancestrales que se utilizan, así como los ingredientes y tiempos de cocción
- De acuerdo a las visitas que tiene en su establecimiento ¿Qué preparación considera Ud. que es la más apetecida?
- ¿Considera Usted que consumir platillos ancestrales de la ciudad de Guaranda ayuda a mantener las costumbres y tradiciones de un lugar?
- ¿Considera usted que la implementación de la gastronomía ancestral de la ciudad de Guaranda en sus menús sería un indicador de atracción turística gastronómica?
- ¿Cree que con el pasar de los años la gastronomía ancestral se ha ido desapareciendo?
- ¿Qué preparaciones ancestrales considera que han perdido importancia en los últimos años?

9.5. Fichas de inventario del INPC

ENTRADAS

Figura 13.

Ficha de inventario de las Tortillas de maíz

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CODIGO IM-00-00-004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59516 (longitud) -79.00125 (Altitud) 2649 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE TORTILLAS DE ARINA DE MAIZ EN TIESTO RELLENAS DE QUESO Y CAFÉ PASADO. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-03-03-00-003-30-000003_3.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TORTILLAS DE MAÍZ – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	TORTILLAS EN TIESTO
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Las tortillas elaboradas a base de trigo y maíz en tiesto de barro es un plato tradicional de las comunidades indígenas, sobre todo en la región central del Ecuador, que se ha convertido en un patrimonio gastronómico de los pueblos. Su elaboración es básicamente de harina de trigo no refinada (integral) o, a su vez, de maíz molido, sal, azúcar, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y levadura.</p> <p>Todos estos ingredientes se mezclan manualmente hasta obtener la masa en su punto para luego hacer una especie de bolas que se las estira para ponerlas el relleno, que en su mayoría es queso con achiote acompañado de un refrito de cebolla blanca. Una vez listas pasan al tiesto de barro cocido para asarlas.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Si se habla de las tortillas de tiesto, tradición que ha sido acarreada desde años atrás, cuando las abuelitas las hacían en leña, y con diferentes materiales hasta que vaya evolucionando la manera de realizarlas, que tuvieron que pasar cientos de años y que las hace poseedoras de un sabor extraordinario por lo que grandes grupo de personas gusten de ellas.</p> <p>Las tortillas han sido motivo de expansión dentro de las diferentes ciudades del Ecuador, claro que se debe recalcar que su nacimiento o apareamiento no es en la zona urbana, más bien han sido propias de lugares rurales, es decir su ambiente en el que se las desarrollaban fue más en el campo, al inicio de los tiempos como forma de alimentación casera, como por ejemplo se cuenta que a los esposos que salían a sus trabajos, en los sembríos, ordeños de las vacas, al pastoreo, de tal manera que esto ocurría en horas muy tempranas de la madrugada, las esposas se levantaban a realizarlas, puesto que muchas de las veces el trabajo hacía que su regreso sea en las noches, entonces su alimento eran estas tortillas de maíz, realizadas en el muy conocido o llamado “Tiesto” que también se lo denomina, “Paila campestre” pero en muy poquísimos lugares del país como parroquias pequeñas, una de ellas “Juan de Velazco”, y en otros sitios más y es nada más que el instrumento, el cual se lo pone al fuego de leña, en los famosos fogones mismos que con el tiempo también se fue reformando y cambiando, este tiesto es por lo general hecho de barro, en forma de batea, pero redondeada.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	

		Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE MAIZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	QUESO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	TIESTO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARIA CURAY	75	PROPIETARIA PUESTO DE TORTILLAS	CALLE SUCRE Y ESPEJO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
TORITILLAS DE TRIGO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-04-04-00-04-40-000004_4.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 14.

Ficha de inventario de los Chigüiles

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-005	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59365 (longitud) -78.99972 (Altitud) 2662 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: ENVULTOS DE HARINA DE MAÍZ RELLENOS DE QUESO FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-04-04-00-004-40-000004_4.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CHIGÜILES – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA		L1	ESPAÑOL	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA COTIDIANA		
Breve reseña				
Es un alimento originario de la sierra ecuatoriana preparado con harina de maíz y queso y envuelto en hojas vegetales. Este delicioso alimento se prepara especialmente en las épocas de la semana santa y carnaval, aunque se puede preparar en cualquier momento. Se sirve con café, chocolate, agua aromática o simplemente sola.				
4. DESCRIPCIÓN				
Se trata de una masa de maíz alargada con manteca de cerdo y rellena de queso envuelta en hoja de plátano o del propio maíz. Su preparación es una tradición en la provincia de Bolívar. La receta del chigüil ha pasado de generación en generación sin modificaciones, se dice que nació en Guaranda, aunque otros cantones lo consideran su plato típico por su encanto. Realmente el origen data de mucho tiempo atrás desde la época prehispánica pero luego, durante la colonia, se le añadió el queso.				
Este platillo es un legado gastronómico de la cultura indígena que ha ido avanzando con el tiempo y hasta el día de hoy se sigue disfrutando. Especialmente se prepara en los meses de febrero y marzo porque es ahí cuando el maíz está tierno. Se suele servir acompañado de una taza de café pasado. Muchas personas dicen que el nombre “chigüil” hace referencia a su envoltura ya que se parece mucho a la manera en la que envolvían a los recién nacidos y estos eran llamados “guaguas chigüis” o “chigüilitos”.				
Chigüil es el término que Carlos R. Tobar incluye en su diccionario de la lengua que se habla en el Ecuador, y no chigüilde, como algunos bozalones pronuncian. El libro mencionado data de los últimos años del siglo XIX y Tobar es una autoridad en la materia.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda, especialmente en épocas de carnaval.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	HARINA DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	QUESO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

E3	MANTECA DE CERDO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	HOJAS DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	VAPORERA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
H2	BATEA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CLARA SECAIRA	39	PROPIETARIA PUESTO DE CHIGUILES	CALLE ROCAFUERTE Y 7 DE MAYO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido trasmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrente mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-05-05-00-05-50-000005_5.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 15.

Ficha de inventario de las Humitas

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-008	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59365 (longitud) -78.99972 (Altitud) 2662 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: ENVULTOS DE CHOCLO MOLIDO RELLENOS DE QUESO CON TAZA DE CAFÉ. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-08-08-00-008-80-000008_8.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
HUMITAS – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Su preparación es de maíz molido fresco (choclo tierno) con cebolla, huevo, leche, manteca de cerdo y especias que varían según la región o según la tradición de cada familia en la Sierra. En algunos lugares de esta región también se le llama choclotanda y chumal, palabra de posible origen cañari. Se envuelve la masa (de maíz molido fresco) en hojas de maíz y se cocina al vapor. Se le agrega queso a la mezcla. Es tan tradicional este plato en el territorio ecuatoriano, que se diseñaron ollas exclusivamente para su elaboración. Las humitas pueden ser de sal o de dulce.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Este platillo, cuya preparación es a base de granos de choclo triturados a los que se le agrega una fritura de cebolla, tomate, ají, leche, pimentón y queso, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época precolombina (antes de la llegada de Cristóbal Colón). Según las enciclopedias de historia universal las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y hasta Centroamérica, y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. Sin embargo, a pesar de que la humita es degustada en el cono sur y en Centroamérica es conocida con diversos nombres.</p> <p>Humita se deriva de la lengua quechua Humint'a, variante regional del quichua que se habla en el vecino Perú, sur del Ecuador y noroeste de Argentina. En Venezuela se la denomina hallaca, hallaquita o bollo; en Bolivia como huminta, en Perú humita y en Centroamérica se lo llama tamal. A pesar de que en Ecuador lleva el nombre de humita, en el sur del país también se la conoce como "chumal".</p> <p>La mujer menciona que la elaboración de la humita debe empezar con un grano bien triturado al que se le agrega huevo, sal, anís de pan, mantequilla, manteca derretida y queso amarillo al gusto. Esta masa se mezcla con los ingredientes y se la coloca en las hojas más tiernas de maíz, luego se cocina al vapor de forma vertical. La cocción a vapor puede variar dependiendo si se hace en leña o cocina a gas, pero en promedio dura 30 minutos.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es consumida por turistas nacionales, sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia ya que este plato se lo puede encontrar todos los días en diversos puntos de la ciudad.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	CHOCLO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	QUESO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	MANTECA DE CERDO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	HOJAS DE CHOCLO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	VAPORERA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CLARA SECAIRA	39	PROPIETARIA PUESTO DE CHIGUILES	CALLE ROCAFUERTE Y 7 DE MAYO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-08-08-00-08-80-000008_8.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 16.

Ficha de inventario de los Tamales de dulce con cerdo

 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO	
		IM-00-00-016	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59690 (longitud) -78.99752 (Altitud) 2685 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: ENVULTOS DE HARINA DE MAÍZ DULCE RELLENOS DE CERDO. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-16 -16-00-016-16-000016_16.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TAMALES DE DULCE DE CERDO – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Los tamales se preparan con masa de maíz, caldo, pasas, y se suele rellenar de carne de cerdo o gallina y envuelto en hojas de plátano. Para preparar los tamales interviene la sabiduría gastronómica de nuestro pueblo, que de generación en generación han guardado celosamente las recetas dejadas ancestralmente y que reposan en la memoria colectiva. Se escogen los mejores productos: harina molida en molinos de agua, queso fresco y de primera calidad, huevos de gallo y gallina. Y la sapiencia de nuestra gente que le da un toque incomparable.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El tamal (del náhuatl tamalli) es un alimento de origen precolombino, de las culturas mesoamericanas, preparado generalmente a base de masa de maíz o de arroz rellena de carnes, vegetales, salsas y otros ingredientes. Son envueltas en hojas vegetales como de mazorca de maíz o de plátano, bijao, maguey, aguacate, canak, entre otras, e incluso papel de aluminio o plástico, y cocida en agua o al vapor. Pueden tener un sabor dulce o salado. Existen una gran variedad de sabores en los tamales como el tradicional de salsa verde o salsa roja, los tamales oaxaqueños de dulce han pasado de solo ser los tradicionales tamales rosados a haber una gran variedad de rellenos y sabores, como guayaba, piña, entre otros.</p> <p>Es un tamal pequeño de forma semi-circular, envuelto en hojas de plátano o guineo, cuya masa se condimenta con achiote, entre otros ingredientes. Es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz, rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros elementos.</p> <p>Los tamales ecuatorianos se preparan con harina de maíz morocho y se rellenan con carne de chanco o pollo. Se envuelven en hoja de achira, de plátano o de bijao y se cocinan al vapor. En reemplazo de la harina de maíz, también se preparan con arroz, papa, yuca, mote, plátano verde, quinua, zambo, palmito, papa china o zanahoria. Otros envueltos con harina de maíz son los chigiüiles, chachis, morenos, timbulos, llanachaquis, cuchichaquis. Una preparación similar son las humitas, que son hechas con choclo (maíz tierno), envueltas en hojas de maíz y con relleno de queso.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda, especialmente en épocas de carnaval.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consuno es por las personas de la ciudad y de la provincia.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PANELA	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	CARNE DE CERDO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	HOJAS DE MAÍZ, HACHIRA O PLATANO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	VAPORERA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA PAGUAY	52	PROPIETARIA PUESTO DE TAMALES	AV. ELIZA MARINO DE CARVAJAL Y ISIDRO AYORA	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
X	Media	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ambito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CHIGUILES	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-15-00-15-15-000015_15.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 17.

Ficha de inventario de los Tamales de sal de Pollo

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-022	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59690 (longitud) -78.99752 (Altitud) 2685 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: ENVULTOS DE HARINA DE MAÍZ RELLENOS DE POLLO. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-22 -22-00-022-22-000022_22.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TAMALES DE POLLO – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZA		L1	ESPAÑOL

	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Los tamales se preparan con masa de maíz, caldo, pasas, y se suele rellenar de carne de cerdo o gallina y envuelto en hojas de plátano. Para preparar los tamales interviene la sabiduría gastronómica de nuestro pueblo, que de generación en generación han guardado celosamente las recetas dejadas ancestralmente y que reposan en la memoria colectiva. Se escogen los mejores productos: harina molida en molinos de agua, queso fresco y de primera calidad, huevos de gallo y gallina. Y la sapiencia de nuestra gente que le da un toque incomparable.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El tamal (del náhuatl tamalli) es un alimento de origen precolombino, de las culturas mesoamericanas, preparado generalmente a base de masa de maíz o de arroz rellena de carnes, vegetales, salsas y otros ingredientes. Son envueltas en hojas vegetales como de mazorca de maíz o de plátano, bijao, maguey, aguacate, canak, entre otras, e incluso papel de aluminio o plástico, y cocida en agua o al vapor. Pueden tener un sabor dulce o salado. Existen una gran variedad de sabores en los tamales como el tradicional de salsa verde o salsa roja, los tamales oaxaqueños de dulce han pasado de solo ser los tradicionales tamales rosados a haber una gran variedad de rellenos y sabores, como guayaba, piña, entre otros.</p> <p>Es un tamal pequeño de forma semi-circular, envuelto en hojas de plátano o guineo, cuya masa se condimenta con achiote, entre otros ingredientes. Es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz, rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros elementos.</p> <p>Los tamales ecuatorianos se preparan con harina de maíz morocho y se rellenan con carne de chanco o pollo. Se envuelven en hoja de achira, de plátano o de bijao y se cocinan al vapor. En reemplazo de la harina de maíz, también se preparan con arroz, papa, yuca, mote, plátano verde, quinua, zambo, palmito, papa china o zanahoria. Otros envueltos con harina de maíz son los chigiüiles, chachis, morenos, timbulos, llanachaquis, cuchichaquis. Una preparación similar son las humitas, que son hechas con choclo (maíz tierno), envueltas en hojas de maíz y con relleno de queso.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda, especialmente en épocas de carnaval.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consuno es por las personas de la ciudad y de la provincia.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	




Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	POLLO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	HOJAS DE MAÍZ, HACHIRA O PLATANO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	VAPORERA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA PAGUAY	52	PROPIETARIA PUESTO DE TAMALES	AV. ELIZA MARIÑO DE CARVAJAL Y ISIDRO AYORA	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CHIGUILES	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-22-22-00-22-22-000022_22.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 19/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 19/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

SOPAS Y COLADAS

Figura 18.

Ficha de inventario de la Sopa de arroz de Cebada

 <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	 CODIGO IM-00-00-0011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Bolívar	Cantón: Guaranda
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Guaranda	
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm	
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: SOPA DE ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CHANCHO Y PAPAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022	
Código fotográfico: IM-11-11-00-011-11-000011_11.jpg	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
SOPA DE ARROZ DE CEBADA – GUARANDA, BOLÍVAR	D1 N/A
	D2 N/A.
Grupo social	Lengua (s)
INDIGENA Y MESTIZA	L1 ESPAÑOL
	L2 QUICHUA


Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA CONTINUA	
Breve reseña			
<p>La Sopa de Arroz de Cebada debe su nombre a que este cereal una vez molido es muy similar al arroz, su consumo principalmente se da en la serranía ecuatoriana, este es un plato muy fácil de preparar con ingredientes sencillos de conseguir, además que es deliciosa, nutritiva y económica.</p> <p>Como tradición este guiso aún es consumido los días lunes en varios hogares, puesto que, en el pasado se tenían la creencia que esta sopa les traería abundancia durante toda la semana debido a su alto valor nutricional, la carne de choncho le da un sabor más concentrado, pero a falta de ella puedes usar carne de res o pollo e incluso queso, en lo particular esta es una de mis comidas favoritas, continuemos con su preparación.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El potaje de arroz de cebada de la cocina del Ecuador es objeto de muchas versiones, aspecto que no debe llamar la atención porque es propio de las manifestaciones del patrimonio cultural intangible. En este ámbito las recetas se heredan de generación en generación y su origen es anónimo. Esta es una de ellas: en la olla se vierte una cantidad de arroz de cebada y se añade algo más del doble de agua; después de los primeros hervores se agregan un buen trozo de espinazo de puerco, unas hojas de col de seda cortadas en cuadros y unas papas peladas. Tómese en cuenta que el espinazo suelta el sabor cuando se lo cocina durante una hora. En una sartén se hace un refrito con aceite, cebollas picadas, ajos picados, pimienta blanca, sal, orégano y una cantidad de crema o leche. Se añade el refrito a la olla y se prueba la sal. Este potaje, condimentado con un poco de salsa de ají, reconforta y su buen sabor anima la conversación. Luego vendrán el segundo, el jugo y el postre, menú que reducido nos quedó del afrancesado siglo XIX.</p> <p>El arroz de cebada se comía en las casas los días lunes porque para guisarlo se aprovechaban los huesos del puerco hornado que se comía los domingos. Otros dicen que se comía este plato los martes, pero no dan suficientes razones para justificar su afirmación.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato no se lo prepara de posiblemente una vez a la semana ya sea en los establecimientos de alimentos y bebidas o en las casas.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Continua		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Este plato es preparado y consumido por turistas de toda la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que existe gran cantidad de cultivos de este cereal para la realización de este plato.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	ARROZ DE CEBDA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	CARNE DE CHANCHO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA ARTEAGA	86	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que con el pasar de los años este plato se lo realiza con menos frecuencia ya que en la actualidad las personas prefieren consumir comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
ARROZ DE TRIGO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-11-11-00-011-11-000011_11.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 19.

Ficha de inventario de la Colada de harina de Arveja

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-0012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: SOPA DE COLADA DE ARVEJA CON CARNE DE CAHCHO Y PAPAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-12-12-00-012-12-000012_12.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
COLADA DE ARVEJA – GUARANDA, BOLÍVAR	D1	N/A	
	D2	N/A.	
Grupo social	Lengua (s)		
INDIGENA Y MESTIZA	L1	ESPAÑOL	
	L2	QUICHUA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA CONTINUA		




Breve reseña				
<p>La harina de arveja es un carbohidrato usado para lo que más bien es una crema caliente, cocida en un caldo de cerdo, o con cuy, en dicho caso toma el nombre de runa ucho. Para su elaboración se disuelve en agua y luego se añade a un refrito con caldo, se le añade además pedazos de carne y papa.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>Nuestros ancestros basaban su alimentación en granos secos, ya sean enteros o en harinas que las obtenían tostando los granos que en Que-ro se producen en abundancia, entre ellos la arveja que la acompañaban con la deliciosa y nutritiva carne de cuy, la gran mayoría de las familias quereñas crían estos animales para fines de consumo.</p> <p>La harina de arveja aporta cantidades considerables de hidratos de carbono, constituidos en su mayor parte por hidratos de carbono complejos como el almidón y una pequeña proporción de sacarosa.</p> <p>Las arvejas, como todas las legumbres, son una importante fuente de fibra. Contienen fibra de los dos tipos: soluble e insoluble. La fibra soluble ayuda a reducir niveles elevados de colesterol y azúcar en la sangre, mientras que la fibra insoluble contribuye a regular el buen funcionamiento del intestino, evitando el estreñimiento.</p> <p>Además, la fibra en general, produce sensación de saciedad, con lo cual se nota menos "hambre" y es muy útil para el control y pérdida de peso. Las arvejas presentan también vitaminas como tiamina, ácido Eólico. Vitamina K y vitamina C, así como pequeñas cantidades de alfa y betacaroteno (precursores de la vitamina A). Es destacable la concentración de vitamina B1.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato no se lo prepara de posiblemente una vez a la semana ya sea en los establecimientos de alimentos y bebidas o en las casas.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es preparado y consumido por turistas de toda la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que existe gran cantidad de cultivos de este cereal para la realización de este plato.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE ARVEJA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E3	CARNE DE CHANCHO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA ARTEAGA	86	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que con el pasar de los años este plato se lo realiza con menos frecuencia ya que en la actualidad las personas prefieren consumir comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
COLADA DE HABA		CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-13-13-00-012-13-000013_13.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 20.

Ficha de inventario del Aguado de Gallina

 			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59365 (longitud) -78.99972 (Altitud) 2662 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE AGUADA DE GALLINA CON PAPAS COCIDAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-07-07-00-007-70-000007_7.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
AGUADO DE GALLINA CON PAJARO AZUL- GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZA		L1	ESPAÑOL

	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA CONTINUA	
Breve reseña		
<p>Se ha determinado a este plato como uno de los preferidos por los bolívares particularmente por las familias guarandeñas, quienes con el pasar del tiempo han incorporado este licor típico y tradicional de la provincia Bolívar dándole un sabor muy particular al aguado. Se empieza preparando un refrito con achiote, mantequilla, cebolla, zanahoria, pimienta en pequeñas rodajas. Agregar la gallina desmenuzada, se agrega agua, arveja y arroz hasta que se cocine y se deja hervir por unos momentos, se pica cebolla blanca y cilantro. El plato puede ir acompañado con ají.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>La leyenda dice que el plato surgió de una circunstancia particular: un viajero del tren en la ruta de la Nariz del Diablo se detuvo a almorzar en una hueca de la vía y le dieron a elegir entre seco de pollo y caldo de pollo. Él pidió que mezclas las dos preparaciones en un solo plato y así nació el aguado de gallina. Con el tiempo el plato se volvió popular en ese y otros restaurantes.</p> <p>Una de las principales características del plato es que sea preparado a base de gallina criolla, es decir, criada en el campo. Sin embargo, con el paso del tiempo también se suele cocinar con pollo. Algunas veces se suele cocinar un aguado con las vísceras de la gallina: patas, corazón, hígado y molleja; en este caso se lo conoce como aguado de menudencia. El aguado de gallina o de pollo es una sopa tradicional y originaria de Bolívar. También se utiliza el pato como ingrediente principal. Se cocina a fuego lento hasta que la gallina esté tierna, el arroz se cocina hasta casi disolverse en la sopa, dándole un espesor cremoso.</p> <p>Suele servirse en los almuerzos familiares y en los negocios de comida lo sirven solo, acompañado de arroz o como entrada en las meriendas, muchas personas prefieren comerlos con presas o con las vísceras. Este plato nos lleva a conocer sus orígenes y la tradición que tiene en las familias que lo consumen, ya que un plato como este no solo es motivo de degustación, si no también es el encuentro de amigos y familiares convirtiéndolo en un momento para los recuerdos de la infancia</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas nacionales especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que por su sabor peculiar a pájaro azul hace un plato diferente y novedoso.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GALLINA	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	PAJARO AZUL	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE MADERA	TRADICIONAL	COMPRA	GUARANDA, BOLIVAR	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BLANCA SERRANO	73	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑIZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
X	Media	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que no se prepara en todos los establecimientos de alimentos y bebidas.			
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
CALDO DE GALLINA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IM-07-07-00-07-70-000007_7.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 21.

Ficha de inventario de la Colada de harina de Haba

 			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-0012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: COLADA DE HARINA DE HABA CON CARNE DE CHANCHO ACOMPAÑADO DE TOSTADO. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-11-11-00-011-11-000011_11.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COLADA DE HABA – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	QUICHUA




Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA CONTINUA	
Breve reseña			
Elaborada con harina de haba seca tostada, acompañada de col, nabos o achogchas. Para sazonar se utiliza el condimento del cantón que consta de cebolla verde picada, orégano, ajo (incluye hojas y dientes) y manteca de cerdo con achiote; además se condimenta con comino en grano (molido en piedra) y sal. Se sirve con cebolla verde o culantro y queso.			
4. DESCRIPCIÓN			
El haba es un grano que fue introducido desde Europa en la época de la colonia. Su consumo se popularizó más en la región Andina, tomado una posición importante y definiéndose como si fuera andino, a pesar de ser un producto de origen extranjero. Este grano es alto en vitamina y minerales, en la gastronomía ecuatoriana se lo utiliza para preparar sopas coladas, algunos chefs incluso la han llevado a otro extremo como servir las deshidratadas, o como pan de haba etc.			
Las harinas de esta sopa son elaboradas bajo la técnica artesanal de molido en piedra y luego, el tostado a fuego lento. Su preparación es bastante sencilla y la potencia de sus nutrientes, definitivamente es lo ideal para devolvernos las energías que necesitamos para seguir disfrutando de nuestras vacaciones.			
Esta sustanciosa crema se consume desde los primeros tiempos. Y es que los habitantes de los Andes precolombinos ya conocían de sus beneficios nutricionales: los aportes de carbohidratos y proteínas les proporcionaban las energías que necesitaban. Incluso, se dice que los antiguos viajeros que realizaban los entonces extensos viajes de departamento en departamento, solían pasar la noche en cuevas en donde, al calor de una fogata, preparaban su shacue, usando como recipiente sus curtidos sombreros y gorras de lana.			
La harina de habas se caracteriza por tener un alto contenido de carbohidratos y calcio, por eso es muy recomendada para personas mayores y niños. Esta sopa aporta también proteína de la carne. Un dato interesante sobre la harina industrial: se ha demostrado en algunos granos que el almacenamiento de harina, y las modernas técnicas de molienda con cilindros de metal que recalientan el grano, disminuyen el valor nutricional.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato no se lo prepara de posiblemente una vez a la semana ya sea en los establecimientos de alimentos y bebidas o en las casas.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Continua		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Este plato es preparado y consumido por turistas de toda la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que existe gran cantidad de cultivos de este cereal para la realización de este plato.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

E1	HARINA DE HABA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	CARNE DE CHANCHO O CUY	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	TOSTADO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA ARTEAGA	86	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que con el pasar de los años este plato se lo realiza con menos frecuencia ya que en la actualidad las personas prefieren consumir comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
COLADE DE ALVERJA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-12-12-00-012-12-000012_12.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 22.

Ficha de inventario del Caldo de Tripas

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-0014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.592256 (longitud) -79.000449 (Altitud) 2679 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: CALDO DE VISCERAS DE CHANCHO CON PAPAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-14-14-00-014-14-000014_14.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
CALDO DE TRIPAS – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	MENUDO DE CHANCHO
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL




	L2	QUICHUA		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA CONTINUA		
Breve reseña				
Se trata de un estofado de las vísceras del cerdo una receta que rescata nuestra cultura gastronómica especialmente de sierra Ecuatoriana.				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>En una olla colocamos agua llevamos a ebullición con las ramas de cilantro, el ají entero, las hojas de hierba buena, laurel, la cebolla blanca entera, las ramas de perejil, sal al gusto y la mitad del menjurgue adicionamos todas vísceras y dejamos que de un hervor y deseamos el agua, colocamos agua nuevamente y llevamos a cocción podemos adicionar un poco de cerveza, cuando estén listas y suaves retiramos las vísceras y las cortamos en dados medianos y reservamos.</p> <p>En un sartén profundo colocamos el aceite, achiote, las cebollas, el menjurgue rehogamos y colocamos las papas, sal, la mantequilla y colocamos un atado de cilantro con el ají entero, a fuego bajo dejamos cocinar para que la papa expulse sus líquidos.</p> <p>Escurremos las vísceras y las adicionamos a preparación anterior, utilizamos un poco del líquido de cocción y agua para dejar cocinar hasta que tome consistencia espesa, rectificamos su sabor con sal, comino, pimienta al gusto y colocamos la leche licuada con el maní, el cilantro y el orégano dejamos que de hervor y servimos acompañado de arroz blanco o mote y ensalada fresca. Disfrútalo. Nunca puede faltar el delicioso Aguacate, disfrútalo en compañía de los que más amas.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Este plato no se lo prepara de posiblemente una vez a la semana ya sea en los establecimientos de alimentos y bebidas o en las casas.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Este plato es preparado y consumido por turistas de toda la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que existe gran cantidad de cultivos de este cereal para la realización de este plato.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	VISERAS DE CHAMCHO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición

H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	SUSANA ORTIZ	54	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	7 DE MAYO Y 10 DE AGOSTO ESQUINA	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que con el pasar de los años este plato se lo realiza con menos frecuencia ya que en la actualidad las personas prefieren consumir comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
CALDO DE MORCILLA		CONOCIMIENTOS Y USOS	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA	
		RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CARNAVAL		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IM-14-14-00-014-14-000014_14.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 23.

Ficha de inventario de la Sopa de Morocho

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CODIGO IM-00-00-0019	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: SOPA DE MOROCHO CON CARNE DE CHANCHO Y PAPAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-19-19-00-019-19-000019_19.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
SOPA DE MOROCHO– GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	QUICHUA
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA CONTINUA	
Breve reseña			
La sopa de morocho de sal, es una de las recetas más tradicionales de Ecuador. Es una sopa cremosa y con un sabor exquisito que se puede disfrutar a cualquier ocasión. No pierdas la oportunidad de disfrutar de tan exquisito plato.			
4. DESCRIPCIÓN			
El morocho de sal podría haberse originado en los antiguos sangos, potajes prehispánicos que tenían una consistencia espesa gracias a la presencia de la fécula de maíz o la papa. Con el fenómeno del mestizaje, este plato habría sufrido variaciones como la inclusión de carnes y la inclusión de los caldos, que le darían otra consistencia y técnica de cocción.			
Para elaborar esta sopa es necesario lavar previamente el morocho y cernirlo para eliminar la cáscara del maíz. Se deja en remojo por algunas horas, lo que suaviza el grano y acelera el proceso de cocción. Se cocina un caldo con la carne o hueso, la cebolla y el ajo, al que se añade el morocho. Cuando el grano está algo cocido, se agregan las papas en trozos, la zanahoria, habas, col y achiote. Se cocina hasta que las papas estén suaves. Se puede servir con un puñado de culantro picado.			
Tiene grandes cantidades de carbohidratos de alta calidad, que aportan energía. En la carne y su caldo hay importantes cantidades de buena proteína, fácil de digerir. Los vegetales aportan vitaminas y minerales.			
La sopa de morocho es un plato que puede elaborarse durante todo el año. Sin embargo, se requiere de un laborioso trabajo de molienda. Por lo que muchas personas adquieren el morocho listo que se vende en los mercados, aunque se menciona que no tiene la misma calidad que el que se muele en casa.			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Este plato no se lo prepara de posiblemente una vez a la semana ya sea en los establecimientos de alimentos y bebidas o en las casas.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Continua		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Este plato es preparado y consumido por turistas de toda la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas ya que existe gran cantidad de cultivos de este cereal para la realización de este plato.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	MOROCHO PARTIDO	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	PAPAS	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

E3	CARNE DE CHANCHO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	CUCHARA DE PALO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA ARTEAGA	86	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que con el pasar de los años este plato se lo realiza con menos frecuencia ya que en la actualidad las personas prefieren consumir comida rápida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
ARROZ DE TRIGO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-19-19-00-19-19-00019_19.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 17/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 17/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

PLATOS FUERTES

Figura 24.
Ficha de inventario del Cuy Asado

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	 CODIGO IM-00-00-001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: Bolívar	Cantón: Guaranda	
Parroquia: Guaranda, cabecera cantonal	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>	
Localidad: Vía Salinas		
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.46456 (longitud) -79.043713 (Altitud) 3231 msnm		
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PLATO DE CUY ASADO CON PAPAS COCINADAS BAÑADAS EN SALSA DE MANI Y ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022		
Código fotográfico: IM-01-01-00-001-10-000001_1.jpg		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
CUY ASADO – GUARANDA, BOLÍVAR	D1	N/A.
	D2	N/A.
Grupo social	Lengua (s)	
INDIGENA Y MESTIZA	L1	QUICHUA
	L2	ESPAÑOL

Su ámbito		Detalle del subámbito
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA COTIDIANA
Breve reseña		
<p>Consistente en cuy asado a la brasa, se lo sirve con papas enteras, peladas, en salsa de maní o pepa de zambo (tostados y molidos), con ensalada de lechugas, cebolla, tomate y culantro, más la salsa de ají para quienes gustan el picante. Es la tradición fundamental en la gente indígena, la preparación de este alimento se la realizan en las festividades culturales, reuniones, eventos, en unión familiar y muchos otros actos importantes que conlleva la gente indígena con la gastronomía.</p> <p>Las características del cuy asado como plato de fiesta es que siempre se lo presenta entero y en el locro es utilizado en pedazos, así que no dejemos de probar este delicioso plato como ecuatorianos que somos.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica.</p> <p>El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además su consumo era ilegal.</p> <p>El cuy es considerado como un símbolo de la cultura andina asociado a la purificación del alma, la sabiduría y la buena fortuna. Este método es uno de tantos que utiliza la medicina ancestral para curar enfermedades físicas, mentales y psicológicas de nuestros indígenas.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es consumida por turistas nacionales especialmente en las festividades de carnaval pero lo podemos encontrar todos los días del año.
	Provincial	
	Regional	Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.
X	Nacional	

		Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	CUY	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	ASADOR	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	GUADALUPE RUIZ	53	PROPIETARIA PARADERO GUADALUPE	KM 3.5 VÍA A SALINAS	VÍA SALINAS
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales y extranjeras puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrente mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-01-01-00-001-10-000001_1.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 25.

Ficha de inventario de la Fritada

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana <input checked="" type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.592256 (longitud) -79.000449 (Altitud) 2679 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE CARNE DE CERDO SANCOCHADA Y FIRTA, MOTE, MADURO FRITO, TOSTADO Y ENSALADA DE CEBOLLA CON TOMATE. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-02-02-00-002-20-000002_2.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
FRITADA – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A.

	D2	N/A.		
Grupo social		Lengua (s)		
INDIGENA Y MESTIZA		L1	QUICHUA	
		L2	ESPAÑOL	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA COTIDIANA		
Breve reseña				
<p>Carne de cerdo condimentada, cocinada y luego dorada en su propia grasa. Acá lo típico es acompañarla de papas cocidas, maduro frito, mote hervido, choclo serrano, aji de tomate de árbol, encurtido de cebolla, chulpi y aguacate. Es un plato que me encanta, porque aparte de gustarme todos los ingredientes que lleva, me fascina la combinación de lo dulce, ácido, picante y salado. Realmente es una maravilla de la gastronomía ecuatoriana.</p>				
4. DESCRIPCIÓN				
<p>La fritada es una preparación producto del mestizaje, los españoles fueron los que introdujeron el cerdo al continente americano. A principios del siglo XIX, los tiempos de la colonia fueron los que enseñaron a los nativos americanos a confitar, técnica culinaria que consiste en cocinar al animal primero, obviando la (matanza del cerdo) para luego freírlo en su propia grasa, al mismo tiempo fueron los indígenas los que agregaron ingredientes autóctonos de la sierra ecuatoriana como lo son: el mote, choclo y papas al plato de cerdo. Sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas. Hoy en día el plato ha llegado a convertirse en unos de los íconos de la gastronomía nacional.</p> <p>La preparación del plato comienza en la noche anterior dejando marinar los trozos de cerdo. La carne de se cocina en agua hirviendo con condimentos varios (preferiblemente la cebolla blanca) y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas. Con una paleta de madera se mueve constantemente la carne de cerdo para que vaya absorbiendo los condimentos y vaya tomando color. Se acompaña de mote, choclo, maduro frito, queso, tostado, tortillas de papa, entre otros.</p>				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.		
	Continua			
	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
X	Local	Esta preparación es consumida por turistas nacionales especialmente en las festividades de carnaval pero lo podemos encontrar todos los días del año. Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	CARNE DE CERDO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

E2	PAPAS	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E3	MOTE	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E4	MADURO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	PAILA DE BRONCE	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARÍA CURRIÑO	56	EMPLEADA DE PUESTO DE FRITADA	7 DE MAYO Y 10 DE AGOSTO ESQUINA	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales y extranjeras puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrente mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-03-03-00-03-30-000003_3.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 26.

Ficha de inventario del Hornado

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59012 (longitud) -78.99888 (Altitud) 2672 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE CARNE DE CERDO HORNADA, CHICA AGRIA Y ENSADA DE LECHUGA CON TOMATE. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-03-03-00-003-30-000003_3.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
HORNADO – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A.
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA		L1	ESPAÑOL	
		L2	N/A	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA COTIDIANA		
Breve reseña				
El hornado, nombre que proviene de la palabra "hornear ", es un plato típico de Ecuador. Se trata de un plato que contiene carne de cerdo hornado, principalmente es cocinado en leña, acompañado de distintas salsas y vegetales cocidos, como por ejemplo choclo, llapingachos, plátano maduro frito, aguacate, lechuga, tomate y demás ingredientes dependiendo la zona geográfica donde se lo prepare				
4. DESCRIPCIÓN				
La historia del hornado empieza en el siglo XVI. Es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea. En América no había cerdos, pero los españoles los trajeron. Eran castellanos y negros. En el siglo XVII, en los tradicionales hornos de leña se hacían allullas, bizcochos o pan. Pero había que aprovechar el calor. Entonces, las cocineras lo usaban para preparar carnes. Una de ellas era el cerdo. El origen del plato viene de un plato segoviano: el cochinitillo, preparado en horno de leña. Uno de los sitios con más historia para este plato es el asador Sobrino de Botín, en la calle de Cuchilleros de Madrid, considerado el restaurante más antiguo del mundo.				
Una de las particularidades es la edad del cerdo con el que se hace hornado. Un cochinitillo tiene alrededor de dos años de edad. El animal para preparar hornado tiene el doble. Otra característica es que, para obtener un cuero crujiente, se debe cocer a fuego lento. Si la temperatura es baja, “la grasa se derrite y confita la proteína”. Es decir que entra en la carne y le da esa suavidad y sabor. La receta original del cochinitillo cambió al llegar a América, para convertirse en este alimento. Mientras el primero se marina con azafrán, vino, pimienta y clavo de olor, el segundo se adoba con chicha, cebolla, ajo y comino. Mucho comino. Pero el ingrediente que marca la diferencia es el achiote.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Esta preparación es consumida por turistas nacionales especialmente en las festividades de carnaval pero lo podemos encontrar todos los días del año. Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.		
	Provincial			
	Regional			
X	Nacional			
	Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	CARNE DE CERDO	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	MOTE	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE LEÑA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	NORMA SANCHEZ	48	PROPIETARIA PUESTO DE HORNADO	CALLE GENERAL ENRIQUE ENTRE AV. CÁNDIDO RADA AZUAY	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales y extranjeras puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
CARNAVAL		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-03-03-00-03-30-000003_3.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

POSTRES

Figura 27.
Ficha de inventario del Morocho de Dulce

 <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">CODIGO</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">IM-00-00-020</td> </tr> </table>	CODIGO	IM-00-00-020
CODIGO			
IM-00-00-020			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar	Cantón: Guaranda		
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>		
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
<p>Descripción de la fotografía: POSTRE HECHO MOROCHO, LECHE, AZÚCAR O PANELA. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022</p>			
<p>Código fotográfico: IM-020-20-00-20-20-000020_20.jpg</p>			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
MOROCHO DE DULCE – GUARANDA, BOLÍVAR	D1 N/A		
	D2 N/A		
Grupo social	Lengua (s)		

INDIGENA Y MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUICHUA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA FESTIVA	
Breve reseña		
<p>Se trata de una bebida espesa elaborada a base de maíz blanco, cuyos orígenes datan de la época prehispánica. Los ingredientes con los que actualmente se elabora: “la leche, especias dulces, pasas y panela, fueron agregadas con la llegada de los colonizadores, transformándose en una preparación de cocina colonial-mestiza”.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Recordemos que el uso del maíz en la gastronomía prehispánica era fundamental, y se empleó de diversas formas, algunas las disfrutamos ahora en versiones muy diferentes a las originales, pero en su consumo conservamos parte de nuestras tradiciones. Por ejemplo, en México hoy en día se consumen deliciosos atoles de maíz, champurrados y tejates. Dentro de la cultura popular del Ecuador el morocho se considera una bebida nocturna, originaria de las serranías, que con su dulce y aromático sabor conforta el cuerpo y el alma. Una ayuda para entrar en calor, un buen descanso después de un arduo día de trabajo en el campo.</p> <p>El morocho (“Zea mays indurata”) es un grano de mazorca de maíz blanco, que en Quichua se nombra “muruchu”, muy duro, que se usa partido o “trillado”. Se utiliza en varios platos típicos de los Andes ecuatorianos como, por ejemplo, para preparar la deliciosa sopa de morocho o las famosas empanadas de morocho ecuatorianas.</p> <p>El morocho es espeso y dulce, muy popular en todo el Ecuador; lo puedes encontrar tanto en puestos informales como en establecimientos especializados. Es tradición acompañarlo con un pan de yuca, una empanada de queso o un sándwich.</p> <p>A simple vista se asemeja al arroz con leche, sólo que aquel se elabora con maíz, pero comparten el sabor de la leche, el azúcar y la canela. Disfruta este fin de semana preparando esta bebida ecuatoriana, la cual estamos seguros te encantará.</p> <p>El maíz morocho puede sustituirse por maíz blanco, el cual de preferencia un día previo debe hervirse en agua y dejar reposar para que se facilite su elaboración. Por la diferencia del maíz puede que la consistencia no sea parecida a la original, pero el sabor seguramente sí lo será.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que este postre se lo realiza en cualquier ocasión ya que es un postre es muy apetecido por todas las personas de la ciudad.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas.
X	Provincial	

	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	MOROCHO PARTIDO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PANELA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	COCINA DE LEÑA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BLANCA SERRANO	73	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido trasmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que solo se prepara en épocas de carnaval dentro de los hogares y no siempre se puede encontrar a la venta este dulce.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
ARROZ DE TRIGO DE DULCE	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-20-20-00-20-20-000020_20.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 17/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 17/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 28.

Ficha de inventario del Dulce de Zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-006	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: POSTRE HECHO A BASE DE ZAMBOY PANELA. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-06-06-00-006-60-000006_6.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
DULCE DE ZAMBO– GUARANDA, BOLÍVAR		D1	DULCE DE CHILACAYOTE
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

INDIGENA Y MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	QUICHUA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA FESTIVA	
Breve reseña		
<p>Es muy tradicional este postre que se acostumbra hacer en época del “Carnaval de Guaranda” pero que es una preparación que viene de las comunidades indígenas de este sector como las comunidades de Simiatug, Salinas, y más. Por ser de preparación larga y pesada, ya no es comúnmente preparado por las familias en el cantón, sin embargo, continúa siendo un manjar muy popular y apreciado con un sabor muy distinguido.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Este constituye de origen prehispánico debido a que su elaboración se les atribuye a los indígenas. La utilización del zambo como producto relevante en las preparaciones se les imputa específicamente a los campesinos, cuyas propiedades eran consideradas benéficas en sabor y nutrientes. El zambo tiene sus inicios en Perú según varios estudios arqueológicos; sin embargo, la elaboración del dulce es tradicional de la provincia de Bolívar, su forma tan común utilizada para su elaboración lo hace aún más característico.</p> <p>Esta preparación es considerada un postre. Su textura constituye una mezcla espesa y concentrada, todos sus ingredientes permiten desarrollar un sabor inigualable. Aquella consistencia que destaca, con un tono acaramelado exhibe a simple vista una combinación del zambo y la panela. Este dulce se lo consume principalmente en la época de Carnaval. Según lo establece Padilla Palacios (2012) esto se origina debido a que la siembra y cosecha de dicho fruto se produce en dos fases, cuando es tierno y ha alcanzado su madurez. Como se estableció anteriormente, la disponibilidad del producto no es del todo escaso. Evidentemente, se lo puede adquirir en la época de Carnaval, siendo este algo difícil de conseguir, puesto que su elaboración se lo atribuye más a las familias por su tradición cultural; sin embargo, muchos de los negocios guarandños, debido a su singular sabor han optado por hacer de ello una forma de comercialización especialmente los restaurantes y cafeterías, principalmente por la atracción turística que el mismo genera.</p> <p>Este dulce tradicional se lo ha categorizado como raro debido a que su elaboración no es muy realizada puesto que su preparación resulta demasiado compleja para obtener el resultado deseado, según lo establece la persona entrevistada, las técnicas de cocción adquieren gran importancia. Este dulce en los últimos años ha conseguido mayor reconocimiento; sin embargo, no todos lo elaboran. Además, al ser un dulce que se lo realiza en una determinada temporada, no se lo clasifica como común porque no es un plato que lo realicen todas las personas de la provincia.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Esta preparación se la realiza de forma anual ya que este postre se lo hace en épocas de carnaval ya que es un postre es muy apetecido por todas las personas de la ciudad.
	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
Local		

X	Provincial	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas.			
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	ZAMBO	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PANELA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	COCINA DE LEÑA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BLANCA SERRANO	73	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que solo se prepara en épocas de carnaval dentro de los hogares y no siempre se puede encontrar a la venta este dulce.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-06-06-00-06-60-000006_6.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 29.

Ficha de inventario de los Buñuelos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CODIGO IM-00-00-009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) : -1.59230 (longitud) -79.00052 (Altitud) 2679 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE BUÑUELOS FRITOS CON MIEL DE PANELA. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-09-09-00-009-09-000009_09.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
BUÑUELOS – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA FESTIVA	
Breve reseña		
<p>El tradicional buñuelo que se consume en estas épocas por la proximidad de la Navidad tiene varios orígenes, ya que unos consideran que su nombre original fue puñuelo que fueron similares a bolas y que solían ser amasados en la época Romana con los puños, y otros, en cambio, consideran que viene de francés conocido como protuberancia.</p> <p>Debido a que esta delicia este año será consumida preferentemente en los hogares por la Navidad, son varias las amas de casas que en el presente mes degustan con su parentela del buñuelo cuya preparación es sencilla ya que se requiere de huevos, harina, azúcar, polvo de hornear, leche, esencia de vainilla, sal, aceite para freír; complementándose con la miel y queso para decorar.</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>Se verá primero la calidad de la harina –encontrarla es ya un mérito– y luego, habrá que cernirla en cedazo de cerda de caballo –cosa rara en estos tiempos del plástico– aunque una cernedera de las modernas también vale. El segundo paso es proveerse de una paila de bronce o de una olla gruesa y de una cuchara de palo. Recomiendan echar el caldo de pollo o de carne de cerdo en el recipiente y hacerlo hervir con el aditamento de dos cucharadas de manteca de cerdo y de una pizca de sal. El tercer paso es el recio, puesto que se debe echar la harina de un solo golpe sobre el caldo y entonces batir y batir para que no se formen grumos. En este punto la cosa es seria porque este paso hace honor a la raíz gótica de la palabra –según dice en el diccionario de la Real Academia Española– raíz, que significa grumo. Y por más que se emplee la fuerza de Hércules, aparecen los grumos. Para resolver este problema bien se puede usar la batidora eléctrica. Aconsejan cocinar y cocinar hasta que la masa adquiriera la forma de bola y que deje una costra en el asiento del recipiente. En este momento el novelero entra en desesperación, puede hasta darse por vencido si no fuera por el qué dirán. Por fin se hace la bola.</p> <p>Dejen enfriar, dice la abuela. No se debe contentar con el oreo. Hay que asegurarse que la masa esté fría. Por si lo trabajado hasta este momento fuera poco, viene la titánica labor de soltar la masa a punta de huevos. Otra vez asoma la bienhechora máquina de batir. Batir hasta cuando la masa forme picos –fácil es decirlo–. Una vez logrado este punto y de haber añadido anís chiquito macerado en aguardiente, con la ayuda de dos cucharas se ordenan los buñuelos –en este instante ya pueden tener ese nombre, aunque los resultados son todavía inciertos– en la lata. El calor del horno es otro misterio, pero la experiencia dicta que la temperatura deberá ser alta.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Esta preparación se la realiza de cada año específicamente en temporadas de navidad ya que es consumido en familia.
	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance

	Local				
X	Provincial	Esta preparación es consumida por turistas de toda la provincia especialmente en las festividades de navidad. Sin embargo el mayor consuno es por las personas del centro de la ciudad.			
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PANELA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	HORNO DE LECHA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CARMEN SALAS	54	PROPIETARIA PUESTO DE BUÑUELOS	CALLE 10 DE AGOSTO Y 7 DE MAYO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos			
	Media				
X	Baja	establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
NAVIDAD		USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	OTRAS CELEBRACIONES FESTIVAS	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-10-10-00-10-10-000010_10.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 30.

Ficha de inventario de los Quimbolitos

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-0010	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59365 (longitud) -78.99972 (Altitud) 2662 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO CON QUIMBOLITOS HECHOS DE HARINA DE MAÍZ DECORADO CON PASAS. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-04-04-00-004-40-000004_4.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
QUIMBOLITOS – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

MESTIZA	L1	ESPAÑOL
	L2	N/A
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA COTIDIANA	
Breve reseña		
<p>Receta para preparar los tradicionales quimbolitos ecuatorianos. Los quimbolitos o kimbolitos son pasteles dulces que se cocinan al vapor en hojas de achira. Se podría decir que los quimbolitos son una especie de tamal dulce, aunque en realidad son más esponjosos y tienen sabor a torta o pastel. Esta receta es con harina de maíz, pero hay quienes también los preparan con harina de trigo o con una mezcla de ambas. Los quimbolitos se suelen decorar con pasas, pero también se podrían preparar con frutas como fresas, moras, etc.</p> <p>Los quimbolitos se sirven con café o para el postre, en algunos lugares los acompañan con salsa de fruta, ya sea salsa de naranjilla o maracuyá. El toque agri-dulce de la salsa complementa perfectamente al sabor dulce del quimbolito. En caso de no encontrar hojas de achira, se podrían usar hojas de plátano (aunque no es lo más tradicional).</p>		
4. DESCRIPCIÓN		
<p>El quimbolito es primo hermano de la humita, del chigüil, de la arepa de Patate y del tamal. Es primo segundo del ayampaco, del bollo de maduro, del maito y de la tonga. La etimología de su nombre es desconocida. Sin embargo, su presencia en las cocinas del Ecuador es inconfundible. Su fama ha superado los límites y de esta verdad da testimonio la historiadora de la cocina peruana Rosario Olivas Waston, en su Historia de la cocina Virreinal del Perú. Según ella, es una masa que mezcla maicena y harina de Castilla, envuelta en hoja de achira y cocinada al vapor.</p> <p>Parece ser que en el siglo XIX, la masa se llamaba “de quimbolito” y con ella se hacían tortas de horno. Esta noticia trae un recetario, quizá el primero que se publicó en el Ecuador, escrito por Juan Pablo Sanz. En la actualidad es, sencillamente, un envuelto en hoja de achira y cocido al vapor.</p> <p>Como toda hechura humana, su ser en sí es motivo de divergencias, más todavía si es una labor que se realiza en un país agitado por los malos vientos de la inconstitucionalidad. Para algunos el quimbolito se hace solo con harina de maíz; otros dicen que deben mezclarse harina de maíz y de trigo, para evitar la textura carrasposa que al rato de comer molesta en el gargüero. Por fin, hay quienes, embobados por las fotografías de pasteles y panes que los muestran hinchados y dorados, piensan que el quimbolito debe semejar una gorda y amarillenta paloma que busque salir de entre los pliegues de la hoja de achira. Con tal propósito, agregan a la masa mucha cantidad de polvo de hornear y otras sustancias. Se oyó, por ahí, que el secreto de la hinchazón radica en el fuerte brazo de una cocinera o cocinero que, se entiende, supere la energía de las actuales batidoras. Como fuere, se encuentra quimbolito de esta laya que es deshonra de su raza.</p>		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta preparación se la realiza de forma continua ya que se puede degustar en cualquier época del año y los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Guaranda.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	

Alcance		Detalle del Alcance			
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consuno es por las personas de la ciudad y de la provincia.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	HARINA DE MAÍZ	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR		
E2	HOJAS DE ACHIRA	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR		
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	VAPORERA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR		
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CLARA SECAIRA	39	PROPIETARIA PUESTO DE QUIMBOLITOS	CALLE ROCAFUERTE Y 7 DE MAYO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.			
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
TAMALES	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-10-10-00-10-10-000010_10.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 11/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 31.

Ficha de inventario de la Colada Morada

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-0021	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.59365 (longitud) -78.99972 (Altitud) 2662 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BEBIDA HECHA DE HARINA DE MAÍZ MORODA Y FRUTAS DE TEMPORADA. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-21-21-00-021-21-000021_21.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
COLADA MORADA – GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	N/A
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA COTIDIANA	

Breve reseña

La colada morada principalmente se prepara con harina de maíz morada, la cual le da su consistencia espesa y acentúa el color que le da nombre a esta bebida. Algunas personas, en lugar de harina de maíz, usan almidón de maíz (maicena), frutas como la naranjilla, piña, frutilla, babaco, guayaba, mora o mortiño (arándano silvestre del páramo andino). También lleva una serie de hierbas aromáticas y cortezas, como la canela, clavo de olor, ishpingo, pimienta dulce, la hoja de naranja, hierba luisa, cedrón, entre otras; para endulzarle se utiliza azúcar o panela.

4. DESCRIPCIÓN

Esta bebida es consumida tradicionalmente el 2 de noviembre, día de los fieles difuntos o «día de los muertos», junto con las llamadas guaguas de pan (pan usualmente de sabor no ordinario y de diversos rellenos que tiene forma de muñeca, de ahí el nombre) que son representaciones de los muertos envueltos en una cobija.

La bebida nació en la época del pueblo Quitu Cara con la ceremonia Aya Marçay Quilla, que significa «mes de "cargar" a los muertos», hace más de 5000 años.

El origen de esta bebida se remonta a la época precolombina, donde los pueblos ancestrales relacionaban a la cosecha y siembra como sinónimos de la vida y la muerte. Ha sido identificada como un híbrido entre la cultura indígena y la española. Los indígenas provenientes de la serranía ecuatoriana celebraban la época de lluvia y a su vez rendían culto a sus parientes que habían fallecido; la bebida se preparaba con el maíz morado molido y la sangre de las llamas, con el nombre de «sanco». Después de ser colonizados por los españoles, la tradición fue adoptada por los mismos y la transformaron en una ofrenda religiosa, también con su llegada, trajeron productos como el trigo, con este producto como base, se crearon las guaguas de pan que ahora conocemos, y las mismas suplantaron a las tortillas de zapallo cocidas al tiesto que era lo que comúnmente comían los indígenas en esta celebraciones. Se empezó a denominar como «colada» a la «mazamorra morada», probablemente porque después de cocida, se cierne la harina de maíz en cedazos. Aunque la tradición es comerlo el Día de los Difuntos, su consumo se comercializa normalmente en el mes de octubre y noviembre.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
X	Anual	Esta preparación se la realiza de forma anual ya que se puede degustar en épocas de difuntos y la podemos encontrar solo en ciertos establecimientos de alimentos y bebidas.
	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de todo el país ya que su peculiar sabor llamada la atención de muchas personas. Sin embargo el mayor consumo es por las personas de la ciudad y de la provincia.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	HARINA DE MAÍZ MORADA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	MORA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	COCINA DE LEÑA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	CLARA SECAIRA	39	PROPIETARIA PUESTO DE QUIMBOLITOS	CALLE ROCAFUERTE Y 7 DE MAYO	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación no enfrenta mayores cambios ya que este plato se sigue preparando y manteniendo su sabor característico ya que al ser un plato tan apetecido muchos			
	Medía				
X	Baja				
establecimientos de alimentos y bebidas han procurado ofrecer esta preparación a lo largo de todo el año.					
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
MOROCHO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMIA	GASTRONOMIA COTIDIANA	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías		Videos	Audio
		IM-21-21-00-21-21-000021_21.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 19/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 19/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

BEBIDAS

Figura 32.

Ficha de inventario de la Chicha de Jora

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO</p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>
CODIGO IM-00-00-015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN	
Provincia: Bolívar	Cantón: Guaranda
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Guaranda	
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58984 (longitud) -79.00025 (Altitud) 2686 msnm	
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL	
	
Descripción de la fotografía: BEBIDA A BASE DE JORA CONSUMIDA ESPECIAL EN CARNAVAL. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022	
Código fotográfico: IM-06-06-00-006-60-000006_6.jpg	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) denominación (es)
CHICHA DE JORA– GUARANDA, BOLÍVAR	D1 N/A
	D2 N/A.
Grupo social	Lengua (s)




INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL
		L2	QUICHUA
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA FESTIVA	
Breve reseña			
<p>Es una bebida que tiene su origen en la cultura indígena conocida como una bebida alcohólica, pero hay preparaciones como la que se detalla en la siguiente receta no es necesario que sea tan fermentada al punto de volverse licor, esta “chicha guarandeña” es muy conocida por servirse entre las comidas criollas del Carnaval Guarandeño.</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>La chicha de jora (en lengua quechua Aqha y en lengua kichwa Aswa) es una bebida fermentada oriunda de Sudamérica, particularmente difundida en Perú, Bolivia y Ecuador. Presenta diversas variedades según la región, pero su preparación se compone principalmente de la «jora», es decir, maíz malteado. Es elaborada desde la época preincaica siendo una bebida sagrada utilizada en actos ceremoniales y fiestas de todas las culturas prehispánicas de la zona central andina.</p> <p>Si bien técnicamente es una cerveza artesanal de maíz, debido a que para su preparación se requiere maltear el grano, para posteriormente ser fermentado, el grado alcohólico de la misma varía de acuerdo con la región y al «chichero» (nombre popular que se les da a las personas que la elaboran).</p> <p>En la época del Incanato, según cuenta la tradición, durante el mandato de Túpac Yupanqui las lluvias deterioraron los silos donde se almacenaba maíz por lo que los granos se fermentaron y derivaron en malta de maíz. Para ahorrar maíz podrido, se ordenó el reparto de esta malta para aprovecharla en forma de mote (maíz cocido en agua), pero finalmente la terminaron desechando. Pero un poblador que rebuscaba entre la basura debido al hambre consumió de la malta terminando sumido en la embriaguez. Fue la bebida favorita de la nobleza inca además de utilizarse en rituales ceremoniales. Durante el Inti Raymi el inca brindaba con chicha de jora en honor al Sol (Inti).³ También era costumbre dejar un recipiente con esta bebida en la tumba de un familiar fallecido u ofrecerla como pago a la Pachamama o Tinka para tener una buena cosecha.</p>			
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Esta preparación se la realiza de forma anual ya que este postre se lo hace en el carnaval de cada año.	
	Continua		
	Ocasional		
	Continua		
Alcance		Detalle del Alcance	
	Local	Esta preparación es preparada y consumida por turistas de la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas.	
X	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	JORA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
E2	PANELA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	OLLA DE BARRO	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BLANCA SERRANO	73	PERSONA QUE REALIZA ESTE PLATO	MANUELA CAÑOZARES Y 9 DE ABIRL	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de este plato se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Este plato y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que solo se prepara en épocas de carnaval dentro de los hogares y no siempre se puede encontrar a la venta este dulce.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-15-15-00-15-00-000015_15.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 13/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 15/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 15/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 33.

Ficha de inventario del Pájaro Azul

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-017	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58951 (longitud) -79.00039 (Altitud) 2689 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BEBIDA ALCOHOLICA A BASE DE CAÑA. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-017-17-00-017-70-000017_17.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
PAJARO AZUL– GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	
INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL

	L2	QUICHUA
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	GASTRONOMÍA FESTIVA	
Breve reseña		
Esta bebida de color azulada está hecha a base de hojas de naranja, mandarina, caldo y carne de gallina y anisado de caña; además, es una de las preferidas por los habitantes y turistas que celebran el carnaval en las calles de Guaranda.		
4. DESCRIPCIÓN		
El Pájaro Azul es un aguardiente típico de la región interandina del Ecuador. Este licor es originario de la provincia de Bolívar y está hecho a base de aguardiente de caña de azúcar con un grado aproximado de alcohol en 30° GL.		
Esta una bebida alcohólica cuya apariencia es de color azulado y según fuentes locales se enlistan entre los ingredientes hojas de naranja, mandarina, caldo y carne de gallina y anisado de caña; además, es una de las preferidas por los habitantes y turistas que visitan el tradicional carnaval celebrado en las calles de Guaranda anualmente.		
La apariencia del aguardiente de tono azulado es por la refracción del firmamento a través del líquido, cuando se brinda elevando la copa dónde está servido el licor, de allí su nombre "Pájaro Azul", su elaboración es ancestral y las variaciones de sus ingredientes han trascendido en el tiempo mediante la tradición oral, cada "hacendado" o su familia tenían preferencias en los aderezos de la bebida, destilación, maceración y duración del proceso. En las décadas del 60 y 70 se forjó el emprendimiento de la Sociedad Industrial Licorera de Bolívar, SILEBSA, que llegó a exportar a Colombia y Perú, un derivado de esta denominación que se llamó Anisado El Gato.		
El Pájaro Azul tradicionalmente se lo consume en las fiestas populares y en las grandes celebraciones como matrimonios, inauguraciones, fiestas parroquiales, fiestas cantonales, fin de año, pero especialmente se lo brinda en el Carnaval de Guaranda donde los participantes de las comparsas lo reparten generosamente a los visitantes. En las zonas rurales también es costumbre acompañar con Pájaro Azul el velorio.		
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta bebida se puede encontrar en cualquier momento, ya que existen establecimientos que ofrecen para cualquier época u eventos, pero el mayor consumo se lo hace en épocas de carnaval para festejar sus fiestas.
X	Continua	
	Ocasional	
	Continua	
Alcance		Detalle del Alcance
	Local	Esta preparación es consumida por los habitantes y turistas de la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elemento	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
E1	CAÑA	VEGETAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
H1	TRAPICHE	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	JOSÉ CHICAISA	54	PERSONA QUE OFRECE ESTA BEBIDA	9 DE ABIRL Y SERLVA ALEGRE	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de esta bebida se han ido trasmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Esta bebida y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad baja ya que se la prepara en cualquier época del año pero su mayor consumo se la hace en épocas de carnaval.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-17-17-00-17-00-000017_17.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 17/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 17/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).

Figura 34.

Ficha de inventario de la Leche Huevona

			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTO Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
		CODIGO IM-00-00-018	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Bolívar		Cantón: Guaranda	
Parroquia: Gabriel Ignacio de Veintimilla		Urbana X	Rural
Localidad: Guaranda			
Coordenadas WGS84 C17S – UTM: (latitud) -1.58951 (longitud) -79.00039 (Altitud) 2689 msnm			
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: BEBIDA ALCOHOLICA A BASE DE LECHE, HUEVOS Y PAJARO AZUL. FOTO: TATIANA BURBANO, UEB, 2022			
Código fotográfico: IM-018-18-00-018-80-000018_18.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
LECHE HUEVONA- GUARANDA, BOLÍVAR		D1	N/A
		D2	N/A.
Grupo social		Lengua (s)	

INDIGENA Y MESTIZA		L1	ESPAÑOL	
		L2	QUICHUA	
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		GASTRONOMÍA FESTIVA		
Breve reseña				
La ingesta de bebidas alcohólicas en el Ecuador tiene distintas connotaciones en el ámbito social, cultural y económico. Sea que estemos bebiendo un espíritu importado, una punta de caña o una simple chicha de jora, las personas no dejan de hablar de lo que significa este consumo.				
4. DESCRIPCIÓN				
Bebidas como la chicha, el guarapo y el aguardiente, son aceptados y considerados incluso como un medio de integración social, cultural e interpersonal. Dando paso a una tradición y a la diversificación de bebidas ancestrales, como es el caso de la “chicha de jora” y la leche huevona.				
“La leche huevona de antes se hacía en baldes, se batía manualmente con una cuchara de madera, a este método se le conocía como carrizo en cruces. La leche huevona se hacía con huevos de gallina runa, también se le agrega cola, lo que ha sido tal vez el resultado de un experimento, porque no siempre se le agregó esta bebida a la leche y ahora se la hace en licuadora”.				
Al parecer la pluriculturalidad en nuestro país ha dado sus frutos desde hace algún tiempo, esta vez obteniendo una bebida hecha a base de leche con azúcar, huevos batidos (razón por la cual se le otorga el nombre a la bebida), con un mayor efecto embriagador debido al aguardiente que se le añade.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Esta bebida se puede encontrar en cualquier momento, ya que existen establecimientos que ofrecen para cualquier época u eventos, pero el mayor consumo se lo hace en épocas de carnaval para festejar sus fiestas.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Continua			
Alcance		Detalle del Alcance		
	Local	Esta preparación es consumida por los habitantes y turistas de la provincia especialmente personas del cantón y de las parroquias aledañas.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elemento		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	LECHE	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E2	HUEVOS	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA
E3	PAJARO AZUL	ANIMAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	COCINA DE LEÑA	TRADICIONAL	GUARANDA, BOLIVAR	COMPRA	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad / Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	JOSÉ CHICAISA	54	PERSONA QUE OFRECE ESTA BEBIDA	9 DE ABIRL Y SERLVA ALEGRE	GUARANDA
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del Saber		Detalle a la procedencia			
X	Padres - hijos	Los conocimientos de la preparación de esta bebida se han ido transmitiendo a través de la familia, ya que generalmente podemos encontrar en establecimientos familiares.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres - hijos	Esta bebida y su preparación tradicional han sido transmitidos de generación en generación con el fin de preservar los mismos sabores que ha tenido este plato desde sus inicios.			
	Maestro - aprendiz				
	Centro capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy relevante para la ciudad de Guaranda y sus alrededores ya que representa las tradiciones y costumbres que tiene dicho lugar, ya que es un plato muy apetecido por muchas personas nacionales puesto que su sabor es único y particular.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta preparación tiene una sensibilidad media ya que solo se prepara en épocas de carnaval, ya que es una bebida típica de esta época.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Información reservada					
8. ELEMENTOS RELACIONES					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
CARNAVAL	USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	FIESTAS	FIESTAS CÍVICAS		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IM-17-17-00-17-00-000017_17.jpeg			
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por: Tatiana Burbano			Fecha de inventario: 15/09/2022		
Revisado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha de revisión: 17/09/2022		
Aprobado por: Lic. Juan Pablo Torres			Fecha aprobación: 17/09/2022		
Registro fotográfico: Tatiana Burbano					

Fuente: Instructivo para fichas de inventario (INPC, 2011).