



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

**“REGISTRO PATRIMONIAL CULINARIO DEL CANTÓN BAÑOS
DE AGUA SANTA, 2014”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SILVIA PATRICIA BASTIDAS AGUIRRE

Riobamba – Ecuador
2015

CERTIFICACIÓN

La presente tesis ha sido revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Franklin Proaño

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que la Tesis de Grado titulada “REGISTRO PATRIMONIAL CULINARIO DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA, 2014” De responsabilidad de la señorita Silvia Patricia Bastidas Aguirre, fue revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Franklin Proaño

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Jessica Robalino

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Riobamba, 24 de Noviembre del 2015.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública, especialmente a la Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de formarme como una profesional en el área de gastronomía. De la misma manera al Instituto de Patrimonio Cultural.

DEDICATORIA

La presente investigación está dedicada primeramente a Dios por haberme dado la oportunidad de existir y haber puesto en mí la inteligencia, sabiduría y fuerza necesaria para lograr cada uno de mis objetivos.

También quiero dedicar este trabajo de manera muy especial a mis padres por su paciencia y amor incondicional, porque sin su apoyo no hubiera sido posible mi superación, por haberme enseñado a ser una persona perseverante guiada por el camino del bien. De igual manera a mis hermanas, hermanos y sobrinos quienes han estado incondicionalmente a mi lado brindándome su apoyo en cada una de mis etapas resultando ser el impulso más grande para salir adelante.

Además quiero agradecer de manera especial al Ing. Franklin Proaño y Lic. Jessica Robalino quienes fueron un apoyo muy importante y mis guías para la elaboración de este trabajo de investigación.

SILVIA BASTIDAS

RESUMEN

El presente Proyecto de Investigación tiene como objetivo principal realizar el Registro Patrimonial Culinario del Cantón Baños de Agua Santa, el mismo que constituye una herramienta fundamental para instituciones enfocadas en el área de turismo del Cantón, con un gran interés en la comida típica del lugar, con el fin de mantener la identidad gastronómica así como fomentar la preparación y consumo de las preparaciones del Cantón.

Para el desarrollo de la investigación se utilizó fuentes de información como:

Encuestas, las mismas que se realizaron a personas de entre 65 a 85 años de edad y entrevistas a personas del mismo rango de edad que colaboraron para poder identificar más a fondo las preparaciones. Además, se utilizó bibliografías y páginas web que ayudaron a identificar los referentes teóricos y metodológicos que fundamentan la pertinencia de elaborar el Registro Patrimonial Culinario.

Para la estructuración del registro se tomó como referencia la ficha A4 del Instituto Nacional De Patrimonio Cultural (INPC), y se utilizó información sobre la gastronomía típica del Cantón, basado en los conocimientos de los pobladores.

El Registro Patrimonial Culinario Del Cantón Baños De Agua Santa contribuye a la Identidad Gastronómica y promueve a la realización de nuevos emprendimientos con productos del Cantón. Así también se proporciona una revista con las preparaciones típicas como parte de su Patrimonio culinario.

SUMMARY

The purpose of the research is to implement the Cultural Culinary Register of Baños de Agua Santa County, this turns it into an essential tool for the institution which are focused on the tourist aspects of the County, especially in the typical food of the area in order to preserve the gastronomic identity and promote the food consumption in the area.

For the development of the research some information sources such as surveys and interviews applied to people aged from 65 to 85 were used, they helped to identify the different preparations, in addition some bibliography and web pages were used, they helped to identify the theoretical and methodological references which support the implementation of the Cultural Culinary Register.

For structuring the search, it was necessary to use the (INPC) Cultural Heritage Institute's A4 card as a reference, as well as the information about the county's gastronomy based on the citizens' knowledge.

The Cultural Culinary register of Baños de Agua Santa Canton contributes to the gastronomic identity and promotes the implementation of entrepreneurship projects with the products from the Country. In this way a recipe book is created as a part of its culinary Culture.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	OBJETIVOS.....	2
	A) GENERAL	2
	B) ESPECÍFICOS.....	2
III.	MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	3
1.	PATRIMONIO	3
	1.1. CULTURA	3
	1.2. PATRIMONIO CULTURAL	4
	1.3. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	4
	1.4. SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	5
	1.5. REGISTRO PATRIMONIAL	9
2.	GASTRONOMÍA	13
	2.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA	13
	2.2. CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA.....	14
	2.2.1. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL	14
	2.2.2. GASTRONOMÍA NACIONAL	15
	2.3. GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	15
	2.4. GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BAÑOS.....	15
	A. MARCO CONCEPTUAL.....	16
	B. MARCO LEGAL	17
IV.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS	20
V.	METODOLOGÍA	21
	A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN	21
	1. Localización.....	21
	2. Temporalización	21
	B. VARIABLES.....	22
	1. Identificación.....	22
	2. Definición	22

3.	Operacionalización	24
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	25
D.	POBLACIÓN Y MUESTRA	27
E.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	29
VI.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	31
VII.	CONCLUSIONES	200
VIII.	RECOMENDACIONES	201
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	202
X.	ANEXOS	205

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 01	
Procesos de registro del patrimonio	10-13
Tabla N° 02	
Operacionalización.....	27
Tabla N° 03	
Gastronomía típica de Baños.....	31- 32
Tabla N° 04	
Platos que se ofertan en Baños.....	34
Tabla N° 05	
Platos que prepara en casa.....	36
Tabla N° 06	
Tortillas de maíz en piedra.....	38 - 40
Tabla N° 07	
Sancocho baneño.....	41 - 43
Tabla N° 08	
Papas con librillo.....	44 - 46
Tabla N° 09	
Papas con cuy.....	47 - 49
Tabla N° 10	
Papa china con salsa de pepa de zambo.....	50 -51
Tabla N° 11	
Morocho con leche.....	52 -53
Tabla N° 12	
Locro de frejol con col y papa china	54–55

Tabla N° 13	
Locro de cuy.....	56 - 58
Tabla N° 14	
Chicha	59 - 61
Tabla N° 15	
Camote con carne el jugo	62 - 64
Tabla N° 16	
Caldo de gallina con camote.....	65 - 67
Tabla N° 17	
Camotes con salsa de pepa de zambo.....	68- 69
Tabla N°18	
Papas con cuero	70 - 71
Tabla N° 19	
Fritada con camote.....	72 - 74
Tabla N° 20	
Chochos con cuero.....	75 - 77
Tabla N° 21	
Sanduche.....	78 - 79
Tabla N°22	
Caña, jugo, guarapo	80 - 81
Tabla N° 23	
Dulce de guayaba.....	82 - 83
Tabla N° 24	
Melcocha.....	84 - 86

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha N° 01	
Caldo de gallina con camote.....	87 - 91
Ficha N° 02	
Camotes con carne al jugo.....	92 - 96
Ficha N° 03	
Camotes con salsa de pepa de zambo.....	97 - 101
Ficha N° 04	
Chicha	102 - 107
Ficha N° 05	
Chochos con cuero.....	108 - 112
Ficha N° 06	
Dulce de guayaba.....	113 - 118
Ficha N° 07	
Fritada con camote.....	119 - 123
Ficha N° 08	
Caña, jugo, guarapo.....	124 - 129
Ficha N° 09	
Locro de cuy.....	130 - 134
Ficha N° 10	
Locro de frejol con col y papa china.....	135 - 139
Ficha N° 11	
Melcocha	140 - 145
Ficha N° 12	
Morocho con leche.....	146 - 150

Ficha N° 13	
Papa china con salsa de pepa de zambo.....	1551- 155
Ficha N° 14	
Papas con cuero.....	156 - 160
Ficha N° 15	
Papas con cuy.....	161 - 165
Ficha N° 16	
Papas con librillo.....	164 - 170
Ficha N° 17	
Sancocho baneño.....	171 - 175
Ficha N° 18	
Sanduche	176 - 181
Ficha N° 19	
Tortillas de maíz en piedra	182 - 186

ÍNDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO N°01:

Localización.....31

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 01:

Revista187- 199

Anexo N° 02:

Encuesta.....205 - 207

Anexo N° 03:

Entrevista.....208 - 209

Anexo N° 04:

Ficha A4 (INPC).....210 – 212

Anexo N° 05:

Fotos.....213

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

PCI Patrimonio Cultural Inmaterial

I. INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un aspecto central en la sociedad, siendo la comida uno de los puntos focales en la identidad cultural de cada pueblo, Baños un lugar turístico que recibe a miles de turista extranjeros y nacionales, siendo la actividad turística una fuente de ingresos económicos considerables a pesar de ser una ciudad con 20.000 habitantes. Los mismos que han aprovechado emprendiendo establecimientos de Alimentos y Bebidas con preparaciones de comida rápida (atractivo para los extranjeros), así como productos nacionales pero no precisamente de la zona. Dejando así de lado la comida típica de Baños que forma parte del patrimonio culinario, siendo muy pocos los establecimientos que comercializan la gastronomía propia del lugar.

Por esta razón se ha visto la necesidad de realizar un registro patrimonial culinario el cual sirve para realzar la identidad gastronómica y a su vez fomentar la producción y consumo de las preparaciones del Cantón, tanto a personas locales, como a turistas nacionales y extranjeros.

Una vez que se haya realizado la investigación necesaria sobre la gastronomía, se presenta el registro de los platos típicos de Baños en las fichas A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y a su vez se proporcionará una revista gastronómica representativa de la ciudad.

II. OBJETIVOS

A) GENERAL

Realizar el Registro Patrimonial Culinario del Cantón Baños de Agua Santa.

B) ESPECÍFICOS

- Identificar las preparaciones gastronómicas típicas del Cantón Baños de Agua Santa.
- Documentar el patrimonio culinario del Cantón Baños de Agua Santa mediante la ficha de registro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC).
- Diseñar una revista de las preparaciones gastronómicas del Cantón Baños de Agua Santa como parte de patrimonio culinario.

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. PATRIMONIO

(Moure Romanillo, 2000, pág. 9) Hablar de patrimonio es hablar de riqueza, de lo que se hereda y transmite. Tener mucho patrimonio significa, en lenguaje común, ser rico.

Según (Gacía Cuentos, 2011, págs. 16, 17) El patrimonio es el conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces que el patrimonio aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista, aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y le atribuimos un valor colectivo.

1.1. CULTURA

(Antillón, 2004, pág. 13) De manera restrictiva, se ha señalado que la cultura son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. Lo anterior consiste en patrones aprendidos o adquiridos de conductas por los individuos como miembros de un grupo social y transmitido de una generación a la siguiente. La noción de cultura incluye las creencias de los diferentes grupos sociales, sus valores y costumbres, sus tradiciones, lenguaje, educación, ornamentos, sus formas de artes, sus inventos y tecnología, organización política, leyes, instituciones, ceremonias sociales y religiosas, y otros elementos adquiridos o desarrollados por un pueblo, configurado su herencia social, en contra posición a la herencia biológica que se transmite de padre a hijos mediante los hijos.

(Colombres, 1990, pág. 19) La cultura comprende los conocimientos, creencias, costumbres, usos y hábitos propios de una sociedad determinada. Es decir, todo nuestro comportamiento es cultural, incluso el que se presenta como anti-cultural porque este se define por oposición a normas específicas. También forma parte de la cultura las técnicas que usamos para hacer alguna cosa; una vivienda o tapiz por ejemplo.

1.2. PATRIMONIO CULTURAL

(Universidad de Cuenca, 2005) El patrimonio no es más que la plasmación de toda una serie de intereses de grupos concretos, que se hace palpable en la selección de un conjunto de bienes y manifestaciones culturales. Intereses de los actores locales, de la sociedad en la que se insertan.

(Olaya Prieto & Arias Esquivel, 2012) El patrimonio cultural está conformado por las manifestaciones materiales e inmateriales que identifican a una población y le dan sus rasgos de peculiaridad.

(García Cuentos, 2011, pág. 13) El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, y sabios así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, y los archivos y bibliotecas.

1.3. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

(Fernández Juárez, 2013, pág. 5) El Patrimonio Cultural Inmaterial está formado por la parte no física de las tradiciones de los pueblos: expresiones culturales

como los idiomas, la música, ceremonias, ritos, fiestas, maneras de hacer, actitudes de socialización, tradiciones orales y un largo etcétera.

(Freland, 2009, pág. 10) El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro, a través del presente. Además, el intercambio internacional de conocimientos sobre el patrimonio cultural inmaterial de las diferentes comunidades favorece el diálogo intercultural y promueve el respeto mutuo. El patrimonio cultural inmaterial reviste también una importancia social y económica, por cuanto ayuda a forjar y mantener la cohesión social y el diálogo, y puede proporcionar ingresos, contribuyendo así a allanar el camino hacia el desarrollo sostenible.

Numerosos aspectos del patrimonio cultural inmaterial están en peligro, amenazados por factores como la globalización, la homogeneización, cultural y una falta de conocimiento y comprensión que hace que algunos sectores de la población este patrimonio les parezca insignificante o desfasado.

La transmisión de este patrimonio también está amenazada por mutaciones sociales como las migraciones y la urbanización, que a menudo distancia a la población y en particular a los jóvenes de los ancianos, poseedores del conocimiento.

1.4. SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

(Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura, 2011, pág. 23) Se entiende por salvaguardia las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación,

investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos.

(UNESCO, 2003)La salvaguardia del Patrimonio Cultural es un deber del Estado ecuatoriano consagrado en la Constitución Nacional y le corresponde al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural desarrollar las herramientas específicas para su gestión.

Los alimentos salvaguardados tiene una gran importancia en la sociedad no solo en el ámbito patrimonial sino que se está promocionando para tener un turismo enfocado a los entes patrimoniales los cuales beneficiara a la economía de los pueblos enfocado en este tema , es importante saber que al momento de ayudar con la protección de ciertos platos que se están desconociendo estamos colaborando con la identidad de nuestro país puesto que como Ecuatorianos estamos en la obligación de cuidar nuestra cultura y exigir a las autoridades que se realice programas de inclusión gastronómica patrimonial fomentando su consumo.

Instrumentos de salvaguardia del PCI

a) Registros o inventarios preliminares.

(Rubio, 2005)Un inventario preliminar es el registro documental donde quedan reflejadas e identificadas las manifestaciones culturales inmateriales, con sus datos básicos. Los inventarios pueden ser selectivos atendiendo a criterios geográficos o temáticos.

b) Catálogos y atlas

En estos instrumentos quedarán reflejados aquellos bienes que, junto con la comunidad portadora, se consideren de especial interés identitario y cultural.

Deben incluir los siguientes campos:

- Identificación de la manifestación cultural inmaterial y del sujeto o colectivo protagonista.
- Caracterización de todos los elementos.
- Percepción del sujeto o colectivo protagonista.
- Interpretación, riesgos y diagnóstico.
- Objetivos, estrategias y acciones planteadas.

c) Estudios específicos

Proporcionarán el conocimiento de carácter científico y técnico sobre determinados aspectos necesarios para la gestión y salvaguarda del PCI. Estos estudios contribuirán, con su desarrollo, bien a un mayor conocimiento de los valores culturales del PCI, o análisis específicos para establecer metodologías participativas, o bien para determinar la viabilidad de acometer determinadas acciones en un lugar o área concreta, o sobre sistemas de información y difusión, etc.

d) Planes Especiales / Directores

Corresponden al desarrollo de la acción o acciones orientadas a la salvaguarda del PCI, partiendo del conocimiento exhaustivo de las manifestaciones culturales inmateriales, así como de una diagnosis detallada de las mismas. Las estrategias de salvaguarda promovidas en estos Planes Especiales /

Directores deben considerar la dinámica autónoma de los bienes culturales, evaluando en todo momento las posibilidades de una pervivencia sostenible en relación a otros ámbitos como el medio ambiente, la composición demográfica, el tipo de infraestructuras locales, etc. En estos planes se valorarán aquellas manifestaciones que tengan la posibilidad de perpetuarse en el tiempo en armonía con el contexto y sin perder el valor identitario desde la perspectiva del grupo que las detenta. También tendrán particular consideración aquellos planes relativos a manifestaciones que se encuentren en especial situación de riesgo y cuya continuidad sea beneficiosa para el desarrollo sostenible de un territorio o ecosistema determinado.

(Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2013, pág. 2) El Ministerio de Patrimonio y Cultura ejecuta el proyecto emblemático Patrimonio Alimentario, el cual busca revalorizar la gastronomía ecuatoriana a nivel local y promocionar a escala internacional. De esta manera, garantizará la salvaguarda de la diversidad de productos, conocimientos, técnicas y recetas que constituyen parte fundamental del patrimonio cultural de los ecuatorianos. El sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos.

Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos. Es por eso que dentro del Proyecto de Patrimonio Alimentario se han realizado algunas investigaciones con fines académicos, informativos y nutricionales, pues el

programa busca también contribuir a generar una vida sana para todos los ecuatorianos y ecuatorianas en función de construir la sociedad del Buen Vivir. Como una forma de difundir y promover nuestro patrimonio alimentario, publicamos esta serie de fascículos con el objetivo de acercar a los ciudadanos y ciudadanas la importancia de nuestros alimentos desde la producción, preparación y consumo. Estos suplementos informativos han sido distribuidos en 9 fascículos, con 18 temas sobre patrimonio alimentario y contienen secciones de información nutricional, recetas, lugares y personajes que nos acercarán a nuestros saberes y sabores. Les invitamos a descubrir y disfrutar estos platos y a comer sano, sabroso y con identidad.

1.5. REGISTRO PATRIMONIAL

Según la UNESCO Los inventarios forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado.

Según el INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL El registro patrimonial un proceso de investigación mediante el cual se recopila una serie de información la cual identificara, localizara y dará características a los bienes que formaran parte de lo que queremos salvaguardar, conocer los cambios que han dado en las culturas favorecer con su aprovechamiento prolongando su existencia, con la creación de un buen registro patrimonial de una manera organizada podemos garantizar , defender y conservar los bienes culturales dando a conocer de mejor manera al mundo .

Es importante que las manifestaciones del patrimonio se mantengan vivas para la sucesión de las nuevas generaciones en cuanto sean importantes para dichas culturas.

Tabla N° 01

Nombre: Procesos de registro del patrimonio

Registro	Inventario	Catalogación
Identifica los bienes culturales materiales e inmateriales.	Describe los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos.	Estudia, a mayor profundidad, los bienes inventariados, mediante estudios históricos, iconográficos, arquitectónicos, antropológicos, etnográficos, etc.

Refiere el universo cultural que tiene el país.	Especifica el universo del patrimonio cultural que tiene el país.	Documenta de manera científica, sistémica y metodológica los bienes Patrimoniales.
Establece el estado de Conservación de los bienes culturales materiales y salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.	Detalla el estado de Vulnerabilidad y amenaza de los bienes materiales e inmateriales del Patrimonio Cultural, que tienen en relación a los riesgos naturales y antrópicos.	
Aplicaciones registro	Aplicaciones inventario	Aplicaciones catalogación
Ubicación geoespacial de los bienes culturales en el territorio.	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación referencial para expedientes. • Elaboración de mapas temáticos. • Cartografía digital del patrimonio. 	Herramienta para el conocimiento y la investigación Académica.

Elaboración de línea de base referencial del patrimonio en los ámbitos material e Inmaterial.	Herramienta de información para la gestión del patrimonio cultural de los Gobiernos Autónomos Descentralizados	Herramienta de información para la gestión y valoración del patrimonio cultural de los Gobiernos Autónomos Descentralizados.
Información básica para el ordenamiento territorial y control.	Identificación de los riesgos que afectan al patrimonio cultural.	Elaboración de planes de protección de los bienes culturales patrimoniales.
Propuesta de delimitación preliminar de sitios de interés Cultural para su protección y ordenamiento territorial.	Aportación de datos que faciliten del ordenamiento Territorial, la conservación, control y uso del patrimonio cultural.	Promoción y difusión del patrimonio cultural, material e inmaterial, mediante la construcción de políticas públicas para su conservación, Preservación, salvaguardia y puesta en valor.

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, Instructivo de Ficha de Registro e Inventario
Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

2. GASTRONOMÍA

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

(Jafar, 2002)El término “Gastronomía” procede del título de un poema griego del siglo IV antes de Cristo llamado “gastrónomo” que trata de la comida , en su uso moderno el vocablo “gastronomía” se refiere a el arte y la ciencia del buen comer. También puede aludir a rituales o hábitos culinarios, especialmente los sofisticados o muy elaborados. Los restaurantes de la zona de destino conocidos por ofrecer alimentos y cocina autóctonos se convierten en atracciones turísticas por derecho propio.

2.1. HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

(Armendáriz Sanz J. L., 2011)El hombre como especie animal, al igual que otras especies que lo rodeaba comenzó su historia como carroñero y recolector, para posteriormente pasar a cazador y recolector.

El hombre primitivo conocía unas cuatro mil especies de vegetales comestibles aunque la alimentación era más bien carnívora.

La alimentación de un pueblo refleja su carácter, su modo de vida y sus costumbres. En ello se ve una lucha para prolongar la vida de los alimentos.

Así, surgen los ahumados, las salazones, los embutidos y se crean rituales y celebraciones para conmemorar cualquier tipo de evento. El estudio de estos valores nos da otro sentido a la alimentación humana, muy distinto a la simple necesidad fisiológica.

(De Elorza, 2003) Nadie sabrá a ciencia cierta cuándo sucedió, pero lo que sí es indiscutible, es que desde cuando el hombre aprendió a cocinar los alimentos, sus hábitos culinarios no volvieron a ser los mismos.

Con el descubrimiento del fuego, los primeros pobladores pasaron de ser simples nómadas a recolectores que consumían los alimentos crudos y sin limpiar, a ser grupos humanos que se reunían en torno a la fogata en la que no solo se calentaban, sino que cocinaban sus presas de caza.

(López Alonso, Carabias Muñoz, & Díaz Paniagua, Ofertas Gastronómicas , 2011) Con el paso del tiempo se fueron descubriendo nuevos productos; el hombre probaba lo que veía, lo que tenía más a mano, y experimentaba la reacción de su cuerpo, seleccionando aquello que le iba bien y le era accesible, por lo que poco a poco iba incorporando más alimentos a su dieta.

2.2. CLASIFICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA

2.2.1. GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Es la introducción de nuevas culturas en la gastronomía de cada país, lo que también origina una mezcla de sabores, y la utilización de nuevos elementos para conseguir platillos mejor elaborados. La cocina también es otra forma de aprender una cultura. Los sabores, los olores marcan la diferencia entre uno país y otro.

2.2.2. GASTRONOMÍA NACIONAL

(Armendáriz Sanz J. , 2011, pág. 3) La cocina nacional incluye aquellas elaboraciones culinarias comunes a los habitantes de un territorio y elaboradas con productos autóctonos, cuyo origen es popular y por norma general se remota a mucho tiempo atrás.

2.3. GASTRONOMÍA ECUATORIANA

(Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2013, pág. 13) La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación de una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

2.4. GASTRONOMÍA DEL CANTÓN BAÑOS

Según Revista Baños de Agua Santa La gastronomía típica del cantón se la puede encontrar en todo el recorrido, principalmente en la parte central de Baños, a pocas cuadras del parque central y en la zona de ingreso desde Riobamba.

Baños a más de ser un cantón muy llamativo por su exuberante belleza paisajística, se caracteriza por sus platos y bebidas típicas. Más de 80 restaurantes satisfacen los gustos de los paladares más exigentes, con una infinita variedad, los podemos encontrar en distintos lugares de la urbe y en el sector rural. Así como también las deliciosas melcochas típicas de esta bella ciudad, el famoso sandwich y una infinidad de manjares que podrá encontrar en este destino turístico.

A. MARCO CONCEPTUAL

Autóctona/o: Que es nativo de un lugar determinado.

Colonización: Asentamiento de una población en una zona deshabitada.

Cultura: Existe desde el momento que nacemos y se transmite desde los antepasados hacia las nuevas generaciones.

Festividades: Actos o eventos culturales en los que el ser humano se prepara para festejar, agradecer, conmemorar a determinadas circunstancias.

Globalización: Fenómeno que puede ser analizado en el proceso económico, tecnológico, social.

Hábitat: Ecosistema ocupada por un determinado grupo de población.

Herencia cultural: Es el conjunto de tradiciones, costumbres, idioma, creencias, arte, moral, derecho y todo aquello que ha sido transmitido por nuestros antepasados.

Herencia: Bienes, derechos y obligaciones de un individuo o pueblo.

Identidad cultural: Conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como elementos dentro de un grupo social.

Inmaterial: Es todo aquello que no se puede tocar pero que tiene su significado e importancia tanto para una persona o sociedad.

Patrimonio: Conjunto de bienes materiales o inmateriales, derechos los cuales permitan ejercer una facultad y obligaciones que corresponden a las responsabilidades a las que deben someterse una persona o empresa.

Rituales: Ceremonias repetidas que no varían de acuerdo a cada sociedad o cultura y por las normas establecidas por un pueblo.

Salvaguardia: Medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial.

Utensilios: Instrumentos y herramientas que se pueden utilizar en la cocina para preparar alimentos tanto en contacto directo o indirecto con la comida.

B. MARCO LEGAL

En las Normas INEN3.17 **Patrimonio cultural inmaterial dice que** Son los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con instrumentos, objetos, artefactos, y espacios culturales que son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos lo individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

El patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

Ley de Patrimonio Cultural (Decreto No. 2600 del 9 de junio de 1978)

Art. 4. El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a. Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país;
- b. Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada-

En el régimen del buen vivir 2013-2017 Capítulo primero Sección quinta –

Cultura en el Art. 377. Dice que el sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional, proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales. Así también en el **Art. 379.** Dice que son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguardia del Estado, entre otros:

1. Las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo.

Objetivo 3: Mejorar la calidad de vida de la población.

Promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.

Política 3.6 liteal n: Articular la producción local/nacional, su distribución y su consumo a las necesidades nutricionales de la población, a fin de garantizar la

disponibilidad y el acceso permanente a alimentos nutritivos, sanos, saludables y seguros, con pertinencia social, cultural y geográfica, contribuyendo con la garantía de la sostenibilidad y soberanía alimentarias.

IV. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cómo identificar las preparaciones gastronómicas típicas del Cantón Baños de Agua Santa?
- ¿Cómo documentar el patrimonio culinario del Cantón Baños de Agua Santa?
- ¿Cómo elaborar una revista de las preparaciones gastronómicas del Cantón Baños de Agua Santa?

V. METODOLOGÍA

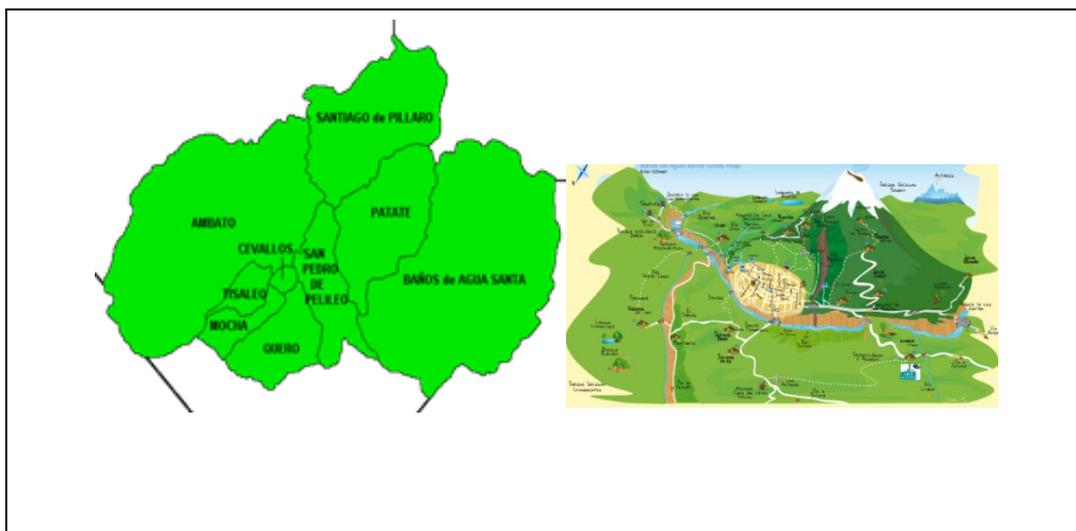
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

1. Localización

La elaboración del Registro Patrimonial Culinario se desarrolló en el Cantón Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua, País Ecuador.

MAPA N° 01

Nombre: Mapa de Tunguragua y de Baños de Bgua Santa



Fuente: www.banios.com, www.provincia-de-tungurahua.com

Elaborado por: Bastida,S 2015

2. Temporalización

La presente investigación tuvo una duración de 6 meses, en la cual se identificó las preparaciones típicas del Cantón Baños de Agua Santa, así como la documentación del patrimonio culinario mediante la ficha A4 del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y posteriormente se diseñó una revista con todas las preparaciones gastronómicas del lugar.

B. VARIABLES

1. Identificación

Dependiente: Gastronomía Típica del Cantón

Independiente: Registro Patrimonial Culinario

2. Definición

Gastronomía Típica del Cantón

Los platos típicos constituye la comida de alguna región, con características especiales que definen a un lugar determinado por la frecuencia con la que se realizan, así la gastronomía de culturas no dominantes a nivel mundial son consideradas étnicas y diferentes.

Registro Patrimonial Culinario

El patrimonio culinario es la transformación de los productos aplicando técnicas de preparación de acuerdo a las cultura existente puesto que cada una tiene su habilidad de preparación y presentación de sus platos, se dice también que es el valor cultural añadido por el hombre a los alimentos desde el momento de su producción hasta el instante que llega a las mesas , el patrimonio culinario es un legado que ha pasado de generación tras generación , siendo así el núcleo familiar el más importante para que estas herencias se mantengan en constante crecimiento y depende de las generaciones actuales para que este patrimonio perdure. La comida no solo cumple con la función de alimentar sino también de dar deleite al paladar. Existen platos que dependiendo de la

localización geográfica tendrán variaciones es sus técnicas de cocción incluso varía la materia prima pero tendrá un significado y su historia de acuerdo al lugar donde este sea preparado.

3. Operacionalización

Tabla N° 01

Nombre: Operacionalización

CRITERIO	ESCALA	INDICADOR
REGISTRO PATRIMONIAL CULINARIO	<p>Fecha o periodo de elaboración</p> <p>Alcance</p> <p>Transmisión de saberes</p> <p>Importancia en la comunidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anual • Continua • Ocasional • Local • Provincial • Regional • Nacional • Internacional • Padres – hijos • Maestro – aprendiz • Centro de capacitación • Alta • Media • Baja
GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CANTÓN	<p>Menaje</p> <p>Cocina Patrimonial</p> <p>Festividades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilios • Equipamiento • Entradas y sopas • Platos fuertes • Postres • Bebidas • Dulces • Fiestas de la Virgen

Fuente: ficha A4 INPC, Bastidas Silvia

Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

Para la elaboración del Registro Patrimonial Culinario del Cantón Baños de Agua Santa el tipo de investigación fue descriptiva , Exploratoria con paradigmas de atributos cualitativos y cuantitativos ; y de diseño no experimental , de corte trasversal.

Descriptiva:

Según (Achaerandio, 2010, pág. 24) Busca la resolución de algún problema, o alcanzar una meta del conocimiento. Suele comenzar con el estudio y análisis de la situación presente. La investigación descriptiva se utiliza también para establecer lo que se necesita alcanzar (metas, objetivos finales e intermedios) y para alertar sobre los medios o vías en orden alcanzar esas metas u objetivos.

(Namakforoosh, 2005, pág. 91) Es una forma de estudio para saber quién, dónde, cuándo, cómo y porqué del objeto de estudio. En otras palabras, la información obtenida en un estudio descriptivo, explica perfectamente a una organización el consumir, objetos, conceptos y cuando se usa un diseño descriptivo para hacer una investigación.

Exploratoria

(Llopis, 2004, pág. 40) Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones u obtener hipótesis. Ejemplo de este tipo de aplicación son las investigaciones en las que se pretende conocer los lenguajes de un determinado público para elaborar un cuestionario con el que

realizar una encuesta. También se puede citar investigaciones en las que se persigue recabar información con la que formular hipótesis generales.

No experimental

(Toro Jaramillo & Parra Ramírez, 2006, pág. 158) La investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente las variables. Es decir, es investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlo.

De corte transversal

Según (Heinemann, 2003, pág. 176) En los análisis de corte transversal se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también puntual o sincrónico.)

Método de investigación cualitativa y cuantitativa.

Métodos y técnicas de investigación

Teóricos: Lógico abstracto, Histórico lógico, Inductivo deductivo, Enfoque en sistema, Análisis y síntesis

Empíricos: El test ayudará a determinar la aceptabilidad de las formulaciones

Estadísticos: Cálculo porcentual: para determinar la frecuencia y el cálculo de la media

Análisis de documentos.

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

Aplicación de la encuesta

Para la elaboración del Registro Patrimonial Culinario del Cantón Baños de Agua Santa se tomó como población a Hombres y mujeres que están en el rango de 65 a 85 años de edad, ya que están en la capacidad de determinar los platos patrimoniales del Cantón, se aplicó la encuesta ya que por medio de la misma se pudo determinar las preparaciones gastronómica que se consumían en el lugar.

El Cantón Baños de Agua Santa cuenta con 1813 habitantes hombres y mujeres de entre 65 y 85 años. (INEC 2010)

Tabla N° 02

Nombre: Población

POBLACIÓN	NÚMERO
Hombres y mujeres de entre 65 y 85 años.	1813

Fuente:(INEC 2010)

Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

$$n = \frac{N}{1 + e^2 \cdot N}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra muestreo

N= población = 1813

e= margen de error (10%) = 0.1

$$n = \frac{1813}{1 + (0.1)^2 \cdot 1813}$$

$$n = 94.77 = 95 \text{ personas.}$$

Aplicación de la entrevista

(Hernández, Análisis Administrativo, Técnicas y Métodos., 2007, pág. 394) En una investigación cualitativa no hay parámetros definidos para el tamaño de la muestra, la decisión del número de casos que conformen la muestra es del investigador.

La entrevista fue aplicada a siete mujeres que son referente gastronómicos en el Cantón, en un rango de edad de 65 a 85 años, las cuales aportaron con sus conocimientos adquiridos al transcurso de su vida y transmitidos de sus antepasados, así como a once mujeres y hombres que iniciaron y aún continúan con la elaboración y venta de (caña de azúcar, jugo de caña, sanduche, dulce de guayaba y melcocha), se estableció un cuestionario que permitió identificar las características principales de las preparaciones típica.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Para la obtención de la información de esta investigación se realizaron las siguientes actividades:



1. Elaboración de los instrumentos:

Elaboración de las encuestas con la que se recopiló la información necesaria para determinar la gastronomía patrimonial del cantón y de las entrevistas por medio de las cuales se obtuvo información concisa para la elaboración del registro patrimonial.

2. Aplicación de los instrumentos:

Las encuestas fueron aplicadas a un grupo de personas entre hombres y mujeres del Cantón Baños que oscilan entre 65 a 85 para determinar su grado de conocimiento en la comida del Cantón, las entrevistas fueron aplicadas a

siete mujeres que son referente gastronómicos en el Cantón, en un rango de edad de 65 a 85 años, así como a once mujeres y hombres que iniciaron y aún continúan con la elaboración y venta de (caña de azúcar, jugo de caña, sanduche, dulce de guayaba y melcocha) sin rango edad.

3. Procesamiento de la información:

Una vez aplicados los instrumentos se procedió a tabular los resultados obtenidos, procesar la información, e interpretar el resultado analizando cada pregunta para de esta manera determinar el patrimonio culinario.

4. Presentación y análisis de los resultados

Los resultados se presentaron en tablas y se realizó un análisis de los resultados obtenidos en la investigación, se discutió los resultados de acuerdo a la información obtenida de la investigación.

5. Difusión de resultados.

Una vez obtenida toda la información y con los resultados analizados, se procedió a elaborar las recetas de los platos determinados como patrimonio culinario.

6. Elaboración de la propuesta

Una vez listas las recetas se llenaron las fichas de registro del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura INPC, y posteriormente se realizó la revista gastronómica para promover la cultura gastronómica de Baños.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A. Identificar las preparaciones gastronómicas típicas del Cantón

Baños de Agua Santa.

Para poder aplicar las encuestas se realizó un previo sondeo a personas de 65 a 85 años de edad, para determinar que preparaciones se elaboraban en Baños, con el listado obtenido se procedió a la aplicación de los instrumentos correspondientes.

ENCUESTA

1. Señale los platos que forman parte de la gastronomía típica de Baños.

Tabla Nº 03

Nombre: gastronomía típica de Baños

PLATOS	PERSONAS ENCUESTADAS	%
Caldo de gallina con camote	76	80
Camotes con carne al jugo	70	73.68
Camotes con salsa de pepa de zambo	32	33.68
Cañas, jugo de caña y guarapo	95	100
Chicha	82	86.32
Chochos con cuero	94	98.95
Dulce de guayaba	95	100
Empanadas de harina	1	1.05
Espumilla	1	1.05
Fritada con camote	80	84.21
Hornado	1	1.05
Locro de cuy	56	58.95
Locro de frejol con col y papa china	13	13.68
Melcochas	95	100
Morocho con leche (sal y cebolla blanca)	32	33.68

Papa china con salsa de pepa de zambo	13	13.68
Papas con cuero	79	83.16
Papas con cuy	95	100
Papas con librillo	95	100
Sancocho baneño	13	13.68
Sanduche (jugo de caña+ puro)	95	100
shampus	1	1.05
Tortilla de maíz en piedra	88	92.63
Tortillas con caucara	1	1.05
TOTAL ENCUESTAS	95	

Fuente: Encuestas aplicada en la plaza cultural 5 de Junio Cantón Baños 2014

Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

Análisis

La gastronomía típica del Cantón Baños, ha ido decayendo al pasar los años, cada vez son menos las personas que pueden identificar un plato como propio del lugar, lo que ha influido es la demanda de turistas y los establecimientos de Alimentos y Bebidas busquen satisfacer los paladares de los visitantes dejando de lado la comida del lugar.

De las personas encuestadas en un rango de 51 al 100%, creen que el caldo de gallina, camotes con carne al jugo, chicha, chochos con cuero, dulce de guayaba, fritada con camote, tortillas en piedra, cañas, jugo de caña y guarapo, melcochas, papas con cuero, papas con librillo, papas con cuy, locro de cuy , sanduche, son parte fundamental de la gastronomía del cantón, ya que son preparaciones que se les realiza desde varias décadas atrás y han ido pasando de generación a generación, se ha venido realizando para fiestas , en reuniones familiares, aún se elaboran y expenden.

En el rango de 13 a 50 % las personas creen que, la papa china con salsa de pepa de zambo, morocho (cebolla y sal), locro de fréjol, camotes con salsa de

pepa de zambo, sancocho baneño, también se identifican como gastronomía típica del lugar, en baja cantidad ya que estos platos se consumían con más frecuencia en el campo, y ninguna de ellas se servía en fiestas, reuniones, sin embargo este grupo de platos al igual que el primero han sido tomados en cuenta para el registro patrimonial, pues son preparaciones que se consumían y consumen actualmente.

Existen preparaciones con un porcentaje de 1.05% como son las empanadas de harina, espumilla, Hornado, champús y tortillas con caucara, estos platos no han sido tomado en cuenta para el registro por no demostrar mediante las investigaciones que son típicos del lugar.

Las personas encuestadas determinaron de acuerdo a sus conocimientos que la mayor parte de platos antes expuestos son típicos del Cantón, dando como resultado que Baños cuenta con una amplia gastronomía, la cual se ha dejado en parte de prepararla.

2. Señale los platos que usted cree que se oferten en Baños

Tabla N° 04

Nombre: Platos que se ofertan en Baños

PLATOS	PERSONAS ENCUESTADAS	%
Caldo de gallina con camote	1	1,05
Camotes con carne al jugo	0	0
Camotes con salsa de pepa de zambo	0	0
Cañas, jugo de caña y guarapo	95	100
Chicha	0	0
Chochos con cuero	95	100
Dulce de guayaba	95	100
Empanadas de harina	95	100
Espumilla	95	100
Fritada con camote	95	100k
Hornado	95	100
Locro de cuy	0	0
Locro de frejol con col y papa china	0	0
Melcochas	95	100
Morocho con leche (sal y cebolla blanca)	0	0
Papa china con salsa de pepa de zambo	0	0
Papas con cuero	24	25,26
Papas con cuy	95	100
Papas con librillo	95	100
Sancocho baneño	0	0
Sanduche (jugo de caña+ puro)	95	100
shampus	1	1.05
Tortilla de maíz en piedra	95	100
Tortillas con caucara	0	0
TOTAL ENCUESTAS	95	

Fuente: Encuestas aplicada en la plaza cultural 5 de Junio Cantón Baños 2014

Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

Análisis

Baños alberga a muchos turistas, a los cuales debe satisfacer sus necesidades alimentarias, existen pocas preparaciones las cuales se expenden en

Baños, uno de los factores importantes que impiden que la gastronomía autóctona del lugar sea explotada es que los restaurantes buscan impresionar con nuevos menús para poder llamar la atención de los comensales, dando mayor cobertura a preparaciones extranjeras.

En un rango del 25 a 100% las personas dijeron que las preparaciones que se expenden en el lugar son; chochos con cuero, dulce de guayaba, fritada con camote, caña (jugo y guarapo), melcocha, papas con cuy, papas con librillo, papas con cuero, sanduche, tortilla en piedra, son platos que gustan a los visitantes ya que muchos buscan el lugar donde se lo expende. Por otro lado en un 100% las personas dijeron que el Hornado también se vende, pero cabe recalcar que no es elaborado en el lugar, las personas que las expenden son de cantones vecinos, de la misma manera las empanadas de harina y la espumilla se puede adquirir pero no está considerado como típica de acuerdo a las personas colaboradoras.

Con un porcentaje de 1.05% las personas dijeron que el caldo de gallina con camote, shampus se expenden en el lugar.

La menor parte de las preparaciones típicas de Baños son elaborada para su expendio, por dos factores fundamentales que son: la primera satisfacer al turista con otro tipo de comida, y la segunda muchos de los ingredientes son complicados de comprarlo, se tiene que esperar a los días de feria, y su costo es un tanto elevado.

3. Señale los platos típicos de Baños que usted prepara en su casa.

Tabla Nº 05

Nombre: Platos que prepara en casa

PLATOS	PERSONAS ENCUESTADAS	%
Caldo de gallina con camote	90	94.73
Camotes con carne al jugo	85	89.47
Camotes con salsa de pepa de zambo	82	86.32
Cañas, jugo de caña y guarapo	0	0
Chicha	13	13.68
Chochos con cuero	3	3.16
Dulce de guayaba	27	28.42
Empanadas de harina	0	0
Espumilla	0	0
Fritada con camote	3	3.16
Hornado	0	0
Locro de cuy	14	14.74
Locro de frejol con col y papa china	13	13.68
Melcochas	0	0
Morocho con leche (sal y cebolla blanca)	12	12.63
Papa china con salsa de pepa de zambo	1	1.05
Papas con cuero	15	15.79
Papas con cuy	29	30.53
Papas con librillo	49	51.58
Sancocho baneño	13	13.68
Sanduche (jugo de caña+ puro)	0	0
shampus	0	0
Tortilla de maíz en piedra	0	0
Tortillas con caucara	0	0
TOTAL ENCUESTAS	95	

Fuente: Encuestas aplicada en la plaza cultural 5 de Junio Cantón Baños 2014

Elaborado por: Bastidas Silvia (2014)

Análisis

La preparación doméstica de la comida típica de cada lugar es importante, por medio de esto se deja un legado gastronómico a las futuras generaciones, enseñándoles desde pequeños a disfrutar de este tipo de preparaciones,

haciéndoles saber su identidad culinaria, saber que tienen raíces y pueden explotarla.

De acuerdo a las personas encuestadas en un rango de 51 al 100% son cuatro las preparaciones que elaboran en sus hogares como son: caldo de gallina con camote, cometas con carne el jugo, camotes con salsa de pepa de zambo y las papas con librillo, aun preparan estos platos ya que son personas adultas mayores, su alimentación se basó con estos productos, no lo realizan con mucha frecuencia.

En un rango de 1 a 50% elaboran las siguientes preparaciones: chicha, chochos con cuero, fritada con camote, locro de cuy, locro de frejol con col y papa china, morocho con leche (cebolla y sal), papa china con salsa de pepa de zambo, papas con cuero y sancocho baneño, platos elaboran en menor cantidad y con poca frecuencia, esto porque a las nuevas generaciones no les gusta este tipo de alimentación.

Muchos de estos platos son elaborados en los hogares en poca cantidad y con poca frecuencia, incluso hay preparaciones que no se elaboran, la problemática de esto es que Baños es un lugar turístico, hay nuevas comidas, las personas se dedican a labores en la ciudad dejando de lado el campo, dejando así que la producción existente eleve su precio que es algo muy fundamenta para que las personas que tienen conocimientos de estas preparaciones las dejen de elaborar.

ENTREVISTA

Tabla N° 06

Nombre: Tortilla de maíz en piedra

PREPARACIÓN: Tortillas De Maíz En Piedra		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted las tortillas de maíz en piedra?		
En su totalidad las personas entrevistadas conocen esta preparación, pues manifiestan que en sus hogares se ha venido preparando desde hace años.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted las tortillas de maíz en piedra?		
<p>Para las tortillas de maíz en piedra necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ cebolla blanca ✓ manteca de chanco ✓ harina de maíz ✓ huevos ✓ queso <p>Elaboración: 1</p> <p>1. Realizar un refrito con la manteca de chanco y cebolla.</p>	En los ingredientes.	En la forma de elaborar.

<ol style="list-style-type: none"> 2. Colocar una olla con agua al fuego hasta que llegue a ebullición, agregar el refrito con la dejar que hierva por 5 minuto, posteriormente retirar del fuego, incorporar la harina de maíz formando una masa, agregar los huevos uno a uno, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y no se pegue en las manos. 3. Una vez lista la masa, formar bolas de 15 g, rellenar con queso. 4. Colocar en la piedra caliente hasta que se dore. 5. Servir con ají. <p>Elaboración: 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito con cebolla blanca, manteca de chanco, mantequilla y sal, en una olla con agua que este en ebullición agregar el refrito junto con la harina, mecer enérgicamente para evitar grumos, retirar del fuego dejar enfriar, agregar los huevos, amasar hasta que no se pegue en las manos. 2. Formar bolitas de 15 g, rellenarla con queso. 3. Colocar en la piedra caliente hasta que se dore. 4. Servir con ají. <p>Elaboración: 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En un recipiente colocar la harina, sal, huevos, y agua, formar una maza que no se pegue en las manos. 2. formar bolitas de 15 g, rellenar ya sea con queso, o con un refrito de cebolla con manteca de chanco y queso. 3. Colocar en la piedra caliente hasta que se doren. 4. Servir con ají. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Primero se realiza el refrito de cebolla blanca y manteca de chanco, sal, agua harina, huevos y queso. En caso de no preparar con refrito el orden de ingredientes serian: Harina, manteca de chanco, sal, huevos, agua y queso.</p>	<p>En el caso de utilizar refrito los ingredientes tienen el mismo orden.</p>	<p>Cuando la preparación no lleva refrito el orden de los ingredientes varía en comparación con el primer caso.</p>
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
<p>Para la elaboración de las tortilla de maíz en piedra se necesita entre 1 a 1 ½ hora.</p>	<p>Todas</p>	<p>El tiempo varía de acuerdo a la cantidad que se realice.</p>

¿Aún prepara este plato?		
5 de 7 personas entrevistadas aun elaboran esta preparación.	No todas	No todas
¿Por qué ya no lo prepara?		
Manifiestan que no lo realizan por falta de tiempo, también en sus hogares prefieren otro tipo de comida, además de no tener la piedra.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.	No todas	En un caso los conocimientos fueron adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaras plásticas, cucharas de madera, bandejas, tabla de picar de madera, fogón de leña, piedra, espátula, cuchara o tenedor.	No todas	El tiesto de barro era sustituido por la piedra.
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaras plásticas, cucharas de madera o aluminio, bandejas, tabla de picar de madera, fogón de leña, piedra, espátula, cuchara o tenedor.	No todas	Se utiliza tiesto en pocos casos, el más utilizado es el sartén.

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 07

Nombre: **Sancocho baneño**

PREPARACIÓN: sancocho baneño		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted el sancocho baneño?		
<p>el 100% de las personas entrevistadas conocen el sancocho baneño, identificado así por la utilización de productos nativos del lugar, haciendo referencia al plátano enano que se cultiva en Baños, y puesto que las personas que colaboraron en esta investigación son adultas mayores, este plato se ha realizado en el Cantón hace varios años, no se sabe con exactitud cuántos.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el sancocho baneño?		
<p>Para el sancocho baneño es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ajo ✓ Carne o pollo ✓ Cebolla blanca ✓ Cebolla paiteña ✓ Col ✓ Comino ✓ Frejol 	Todas	Ninguna

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manteca de chanco con color ✓ Papa china ✓ Plátano enano ✓ Sal ✓ Culantro <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la carne o pollo por 15 o 20 minutos, incorporar el frejol, cuando este a media cocción agregar el plátano picado y lavado con limón. 2. Pasado 10 minutos de la cocción del plátano agregar la col junto con la papa china. 3. Realizar un refrito con manteca, ajo, cebollas, comino, sal incorporar a la sopa. 4. El culantro se puede agregar en rama o picad. 5. Rectificar sabores. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción.</p> <p>Primero se cocina la carne o pollo, frejol, plátano, col, papa china, refrito (cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, comino, manteca de chanco con achiote, sal), hierbitas se puede agregar al inicio, mitad o final de la cocción.</p>	<p>Se coincide en la utilización del frejol de tendal, y el frejol cholo.</p>	<p>Utiliza la manteca de chanco sola sin achiote. El frejol que ser de cualquier variedad. Se puede realizan con yuca o papa, el plátano enano se ha cambiado por otra variedad.</p>
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
<p>Para la elaboración de esta sopa el tiempo aproximado de cocción es de 1 hora.</p>	<p>Todas coinciden que en la elaboración se demora este tiempo.</p>	<p>El tiempo puede variar dependiendo del género cárnico.</p>
¿Aún prepara este plato?		
<p>El sancocho baneño no se elabora en el Cantón. Se prepara el sancocho con ingredientes sustituidos.</p>	<p>Todas</p>	<p>Ninguna</p>
¿Por qué ya no lo prepara?		
<p>Se tiene en cuenta que los ingredientes no tienes gran accesibilidad, en el caso de la papa china es un poco elevado su precio, otro factor importante es que las nuevas generaciones prefieren otro tipo de comida.</p>	<p>Todas</p>	<p>Ninguna</p>

¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		En un caso los conocimientos fueron adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.	Todas	Olla de presión

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 08

Nombre: Papas con librillo

PREPARACIÓN: Papas con librillo		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted las papas con librillo?		
<p>Al hablar de las papas con librillo todas las personas colaboradoras se identifican con esta preparación, pues este plato forma parte de la gastronomía desde hace varios años, en la actualidad aún se la prepara y expende.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted las papas con librillo?		
<p>Para las papas con librillo es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ajo ✓ Cebolla blanca ✓ Leche ✓ Librillo ✓ Maní ✓ Manteca de chancho con color ✓ Papas ✓ Sal 	Todas	<p>Se puede sustituir el maní por pan o galletas.</p>

<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar el librillo hoja por hoja hasta que esté completamente limpio y cocinarlo por 45 minutos a 1 hora aproximadamente. 2. Una vez suave picar en dados medios y reservar, en otro recipiente reservar el caldo de la cocción. 3. Realizar un refrito con manteca de chanco, ajo, cebolla blanca cuando esta se haya cristalizado agregar el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche y sal, finalmente rectificar sabores. 4. Lavar, pelar y cocinar las papas con sal hasta que estén suaves, escurrir el agua. 5. Servir las papas con el librillo al gusto 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Se cocina el librillo. Refrito, maní, leche, sal, librillo cocido, las papas se cocinas por separado.</p>	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
<p>Para la elaboración de esta sopa el tiempo aproximado de cocción es de 1 ½ hora.</p>	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
<p>Este plato es elaborado en los hogares baneños, y los que no lo preparan lo consumen en los establecimientos de Alimentos y Bebidas que los expenden, de costo accesible.</p>	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
<p>En cantidad muy baja no lo preparan por el tiempo, pero si lo consumen.</p>	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
<p>En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.</p>		conocimientos adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
<p>Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro , lavacaras plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro.</p>	Todas	Ninguna

¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaras plásticas, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.	Todas	Olla de presión

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 09

Nombre: papas con cuy

PREPARACIÓN: papas con cuy		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted las papas con cuy?		
Las papas con cuy es un palto conocido no solo en el cantón, sino a nivel nacional siendo uno de los platos principales en muchas fiestas, desde hace varios años se lo elabora y consume en Baños.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted las papas con cuy?		
<p>Para las papas con cuy es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuy ✓ Papas ✓ Lechuga ✓ Ajo ✓ Comino ✓ Sal ✓ Cebolla blanca ✓ Maní 	Todas	Se puede sustituir el maní por pan o galletas.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leche ✓ Arroz (opcional) <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primero se pela al cuy con agua caliente, se retiraba las vísceras, una vez limpio se muele comino y ajo en la piedra o se licua, se coloca en un recipiente con sal y poca agua para poder aliñarlo, dejar reposar por una hora aproximadamente 2. En un orcon (palo de madera adaptado para colocar los cuyes y asarlos) amarrar los cuyes, asarlos en una fogata con leña (carbón) 3. La salsa se realiza con refrito con, manteca, ajo, cebolla, sal, cristalizada la cebolla agregar el maní tostado y molido en piedra o licuado con la leche, cocinar por 15 minutos, posteriormente agregar los shungos (parte de las vísceras) de cuy cocinado y picado en trozos pequeños (opcional), una vez listo se sirve el cuy con papas cocinadas, salsa y hojas de lechuga, el arroz es opcional. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Una vez pelado y limpio el cuy aliñarlos. Para la salsa primero la manteca de color, cebolla, ajo, sal, maní y leche.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para su elaboración el tiempo aproximado es de 2 a 2½ horas.	Todas coinciden que en la elaboración se demora este tiempo.	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Este plato es elaborado en los hogares baneños, y los que no lo preparan lo consumen en los establecimientos de Alimentos y Bebidas que los expenden, de costo accesible.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
El tiempo de elaboración es muy largo, complicado, lo compran para consumirlo.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		conocimientos adquiridos en su lugar de trabajo.

¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), cucharas de aluminio, tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro, asadores en forma de orcon.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaros plásticos, Bowls de aluminio, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana, asadores de cuyes ya sea en orcon o en rueda.	Todas	Ninguno

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 10

Nombre: papa china con salsa de pepa de zambo

PREPARACIÓN: papa china con salsa de pepa de zambo		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted la papa china con salsa de pepa de zambo?		
<p>La papa china es un tubérculo conocido, producido y consumido en el Cantón, desde hace muchos años atrás, no se sabe con exactitud el tiempo.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la papa china con salsa de pepa de zambo?		
<p>Para la papa china con salsa de pepa de zambo necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Papa china ✓ Pepa de zambo ✓ Sal ✓ Manteca de chanco con color (aceite o achiote) ✓ Ajo ✓ Leche <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar, lavar y cocinar la papa china con sal, una vez suave escurrir el agua, reservar. 2. Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla y sal, cuando la cebolla se haya 	Todas	Ninguna

cristalizado incorpora la pepa de zambo previamente tostada y molida o licuada con leche no cocer más de 10 minutos, se puede cortar (como la leche).		
3. Servir la papa china con la salsa.		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Pelar, lavar y cocinar la papa china. Para la salsa: manteca de chanco con color, cebolla blanca, ajo, sal, pepa de zambo y leche.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado de cocción hora 30 minutos.	Todas coinciden que en la elaboración se demora este tiempo.	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Este plato es elaborado en los hogares baneños, y los que no lo preparan lo consumen en los establecimientos de Alimentos y Bebidas que los expenden, de costo accesible.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
Por el precio de los ingredientes, y por qué en casa no les gusta prefieren otra comida.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		En un caso los conocimientos fueron adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro, tabla de picar de madera.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.	Todas	Olla de presión

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 11

Nombre: morocho con leche

PREPARACIÓN: morocho con leche (sal y cebolla blanca)			
PERSONAS ENTREVISTADAS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 			
Análisis		Similitud	No similitud
¿Conoce usted el morocho con leche (sal y cebolla blanca)?			
El morocho con leche es una preparación conocida a nivel nacional, pero con sal y cebolla blanca, se lo elabora solo en Baños, los lugareños lo conocen.		Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el morocho con leche (sal y cebolla blanca)?			
Para el morocho con leche es necesario los siguientes ingredientes: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Morocho ✓ Leche ✓ Sal ✓ Cebolla blanca ✓ Manteca de chancho (opcional) Elaboración: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el morocho por 10 minutos, enfriar mediante choque térmico (agua fría). 2. Moler el morocho ya sea en piedra o molino. 3. Retirar el afrecho (cascara del morocho) en un recipiente se coloca el maíz molido con agua, con ayuda de las dos mano se friega y se pasa el agua a otro recipiente con ayuda de un cernidor, hasta que salga todo el afrecho. 4. Cocinar el grano con agua una pisca de sal, una rama de cebolla blanca y si se desea manteca de chancho media cucharita, cundo el grano este suave incorporar el chuya 		Toda la elaboración.	Azúcar, canela, clavo de olor, pasas.

(el agua con la que se sacó el afrecho), dejar cocinar 10 minutos y agregar la leche.		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Primero se cocina el grano (parte gruesa del maíz molido), pisca de sal, cebolla blanca, chuya (el agua con la que se sacó el afrecho), leche.	Todas	Canela, clavo de olor, pasas y azúcar.
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado de cocción es de 1 hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
De esa manera no, se adiciona otros ingredientes.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No les gusta de esa manera, se elabora adicionando otros ingredientes.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		conocimientos adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), arnero (cernidor), fogón de leña, platos de losa y barro, bandejas, tazas de losa.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, arnero (cernidor), tamiz, cocina de gas, tazas de porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 12

Nombre: locro de frejol con col y papa china

PREPARACIÓN: locro de frejol con col y papa china		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted el locro de frejol con col y papa china?		
Esta preparación es conocida ya que está elaborada con productos nativos del lugar y son conocidos, en mayor cantidad por los adultos mayores.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el locro de frejol con col y papa china?		
<p>Para la elaboración del locro de frejol con col y papa china necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne o pollo ✓ Frejol(cholo, canario, costeño, canario, frejol de tendal), ✓ Papa china ✓ Col ✓ Cebolla blanca ✓ Cebolla paiteña ✓ Ajo ✓ Comino ✓ Manteca de chancho con color ✓ Sal ✓ Zanahoria amarilla 	Toda la elaboración.	La papa china es sustituida por la papa. Se puede utilizar leche y queso.

<p>✓ Culantro</p> <p>elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el género cárnico por 20 minutos partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro. 2. Posteriormente agregar el frejol, cuando este a media cocción agregar la papa china junto con la col. Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla blanca y paiteña, zanahoria amarilla, culantro, comino y sal, incorporar a la preparación anterior. 3. Rectificar sabores y servir. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Primero se cocina la carne o pollo, frejol, papa china, col, refrito opcional el orden, hierbitas.	Todas	Si se realiza con queso y leche estos ingredientes se agregaran al final,
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado de cocción es de 1 hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
De esa manera no, se agrega papas.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No les gusta de esa manera, se elabora adicionando otros ingredientes.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		conocimientos adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaras plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, platos de losa y barro.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaras plásticas, Bowls de aluminio, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos plásticos, de losa y porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 13

Nombre: locro de cuy

PREPARACIÓN: locro de cuy		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted el locro de cuy?		
Una preparación muy conocida por las personas mayores del cantón.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el locro de cuy?		
<p>Para del locro de cuy es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuy ✓ Cebolla blanca ✓ Ajo ✓ Comino ✓ Culantro ✓ Mantaca con color (chanco) ✓ Papas ✓ Culantro ✓ Zanahoria amarilla ✓ Tomate riñón ✓ Leche 	<p>Coinciden las preparaciones entre ciertas personas.</p>	<p>Se puede agregar leche a la preparación.</p>

<p>✓ Cebolla paiteña</p> <p>elaboración: 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar, lavar y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente, media hora aproximadamente. 2. Hacer un refrito con manteca con color, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro incorporar a la preparación junto con las papas. Servir con picadillo (cebolla blanca y culantro picado finamente). <p>elaboración: 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. cocinar las papas. 2. Realizar un refrito con manteca, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro, agregar a la preparación anterior. 3. Cuando las papas estén a la mitad de la cocción incorporar el cuy asado. <p>elaboración: 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar, lavar, y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente, media hora aproximadamente. 2. Hacer un refrito con la manteca, ajo, sal, cebolla, comino, zanahoria amarilla, culantro y tomate, incorporar a la preparación anterior junto con las papas. Cuando todo este cocido agregar leche y Servir con picadillo. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Primero se cocina el cuy, papas y refrito. Puede ser también papas, refrito, cuy asado.</p>	Todas	
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
<p>Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado de cocción es de 1 ½ hora.</p>	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
<p>La mayoría de estas personas coinciden en que aun preparan este plato, no de manera seguida.</p>	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
<p>Pocas personas no lo elaboran por el tiempo, y a sus hijos no les gusta.</p>	Todas	Ninguna

¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		conocimientos adquiridos en su lugar de trabajo.
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, platos de losa y barro, tabla de picar de madera.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, Bows de aluminio, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos plásticos, de losa y porcelana, tabla de picar de madera o plásticas.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 14

Nombre: chicha

PREPARACIÓN: chicha		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted la chicha?		
<p>Esta bebida es reconocida por todas las personas, ya que es un icono en la gastronomía, lo que le da identidad a las fiestas octubrinas de la virgen.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la chicha?		
<p>Para la chicha de jora es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ canela ✓ clavo de olor ✓ hierva luisa ✓ hoja de naranja ✓ ishpingo ✓ Maíz o harina ✓ maracuyá opcional ✓ Naranjilla ✓ Panela ✓ Piña 	<p>Coinciden las preparaciones entre ciertas personas.</p>	<p>La maracuyá es opcional.</p>

<p>elaboración: 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mojar el maíz y dejarlo por 3 o 4 días hasta que nazcan brotes, posteriormente dejarlo secar para transformarlo en harina la cual se deja en remojo por 2 días para que fermente. 2. con agua por una hora aproximadamente. 3. Realiza infusión con la panela, naranjilla, piña, clavo de olor, ishpingo, canela, hoja de naranja, hierva luisa, (opcional la maracuyá), agregar a la preparación anterior. 4. Quemar en la candela un trozo de caña, lavarlo, machacarlo y agregarlo a la chicha. 5. Cuando la espuma que se forma en la parte superior de la olla desaparece casi en su totalidad y lo sobrante se acumule en un solo lado del recipiente la chicha esta lista. 6. Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa. <p>elaboración: 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el maíz por treinta minutos, posteriormente moler en piedra o molino, la preparación resultante envolver en hojas de achira por 3 o 4 días para que fermente. 2. Cocinar con agua el maíz molido y fermentado por 20 o 30 minutos. 3. Realizar una infusión con panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, ishpingo, (opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior. 4. Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa. <p>Para la chicha de avena es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Avena ✓ canela ✓ clavo de olor ✓ hierva luisa ✓ hoja de naranja ✓ ishpingo ✓ maracuyá opcional ✓ Naranjilla ✓ Panela ✓ Piña <p>elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la avena hasta que espese. 2. Hacer una infusión de panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, (opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior. 		
---	--	--

3. Dejar enfriar para tamizar y colocar en recipientes para que fermente, si se coloca caliente se torna babosa.		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Cocinar la jora, agregar la infusión y la caña. Cocinar la avena y agregar la infusión.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 1 ½ hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Aun lo preparan para las fiestas octubrinas de la virgen.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, pondos de madera, barro, cernidores.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, pondos de madera, barro. Bowls de aluminio, cernidores.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 15

Nombre: camotes con carne al jugo

PREPARACIÓN: camotes con carne al jugo		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted los camotes con carne al jugo?		
Esta preparación es conocida en el lugar por la mayoría de las personas investigadas, pues este tubérculo es nativo del lugar.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted los camotes con carne al jugo?		
<p>Para los camotes con carne al jugo es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ajo ✓ Camotes ✓ Carne ✓ Cebolla paiteña ✓ Comino ✓ Culantro ✓ Manteca de chancho con color ✓ Sal ✓ Tomate riñón 	Todas	El refrito puede ser licuado.

<p>Elaboración: 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Filetear y lavar la carne. 2. En un sartén freír la carne con manteca, cuando este dorado por los dos lados agregar el ajo repicado, la cebolla paiteña en aros o juliana, el tomate en aros o brunoise, y la sal junto con el comino, culantro repicado y agua en poca cantidad. 3. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua y servir con la carne. <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Filetear, lavar, y picar la carne en dados de aproximadamente 10 gr. 2. Hacer un refrito con la manteca, ajo repicado, cebolla y tomate en brunoise, la sal junto con el comino y culantro repicado, agregar la carne y dejar cocer con agua en poca cantidad. 3. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén listo escurrir el agua y servir con la carne. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Aceite o manteca de color, carne, ajo, cebolla, tomate, sal, hierbitas. Aceite o manteca de color, ajo, cebolla, tomate, sal, hierbitas, carne.</p>	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 45 minutos.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Este plato es elaborado en con poca frecuencia, este tubérculo es un poco difícil de adquirirlo, además de su precio es un poco elevado.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No lo preparan porque no les gustan mucho los camotes, el precio es otro factor que influye en el consumo de esta preparación.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.	Todas	Ninguna

¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticas, pailas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, sartén, lavacaros plásticas, Bows de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 16

Nombre:caldo de gallina con camote

PREPARACIÓN: caldo de gallina con camote		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted el caldo de gallina con camote?		
Esta preparación es conocida en el lugar por la mayoría de las personas investigadas, pues este tubérculo es nativo del lugar.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el caldo de gallina con camote?		
<p>Para el caldo de gallina es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Camote ✓ Gallina de campo ✓ Zanahoria amarilla ✓ Alverja ✓ Cebolla blanca ✓ Cebolla paiteña ✓ Pimiento ✓ Ajo ✓ Apio ✓ Arrocillo o fideo ✓ Culantro 	Todas	El arrocillo puede ser sustituido por fideo. Sustituyen la papa por el camote.

<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar la gallina con agua caliente, sacar la viseras y lavar, cuando esté completamente limpia despresar y cocinar partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro. 2. Transcurrido es 30 o 45 minutos agregar el arrocillo previamente lavado, cuando se haya transcurrido 10 minutos agregar la zanahoria amarilla junto con la alverja, cebolla blanca en cuartos, cebolla paiteña y pimiento enteros así como el ajo en pepa. 3. Si se desea sustituir el arrocillo por el fideo este se agregara al final. 4. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua. 5. Servir el caldo con camote y picadillo (cebolla blanca y culantro finamente picado). 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Gallina, arrocillo, zanahoria amarilla, arveja, cebolla blanca, cebolla paiteña, pimiento, ajo, apio, picadillo, camote. Si se desea hacer con fideo colocarlo al final.</p>	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 1 ½ hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
La mayoría de las personas elaboran este plato los domingos ya que es el día de reunión familiar, no lo hacen con frecuencia, sustituyen la papa por el camote.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No lo preparan porque no les gustan mucho los camotes, costo elevado tanto de los camotes como de la gallina de campo, lo hacen con pollo y papas.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.	Todas	Ninguna

¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, Bows de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 17

Nombre: camote con salsa de pepa de zambo

PREPARACIÓN: camote con salsa de pepa de zambo		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted los camotes con salsa de pepa de zambo?		
Esta preparación es conocida en el lugar por la mayoría de las personas investigadas, pues este tubérculo es nativo del lugar.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted los camotes con salsa de pepa de zambo?		
<p>Para los camotes con salsa de pepa de zambo es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pepa de zambo ✓ Camotes ✓ Sal ✓ Leche ✓ Cebolla blanca ✓ Ajo ✓ Manteca de chanco con color <p>Elaboración :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua. 	Todas	Se puede moler o licuar.

2. Hacer un refrito con la manteca, ajo, cebolla blanca, sal, cristalizada la cebolla agregar la pepa previamente tostada y molida o licuada con leche, agregar al refrito dejar cocer no más de 10 minutos, puede cortarse (como la leche).		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener Camotes, refrito (manteca de chancho de color, ajo, cebolla blanca, pepa de zambo, leche y sal.)	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 30 minutos.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
En la actualidad es muy poco elaborado.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No lo preparan porque no les gustan mucho los camotes, costo elevado tanto en el camote como en la pepa de zambo que la libra se encuentra en el mercado por \$ 7.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, Bows de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 18

Nombre:papas con cuero

PREPARACIÓN: papas con cuero		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted las papas con cuero?		
Esta preparación es conocida en el lugar por la mayoría de las personas investigadas.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted las papas con cuero?		
<p>Para las papas con cuero es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuero de chanco ✓ Ajo ✓ Cebolla blanca ✓ Manteca de chanco con color ✓ Maní ✓ Leche <p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el cuero hasta que este suave 45 minutos aproximadamente. Picar al gusto. 2. Realizar un refrito con manteca, ajo cebolla, sal, cuando la cebolla se haya cristalizado agregar el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche, dejar cocer 15 minutos, incorporar el cuero y poco caldo de su cocción. 3. Pelar, lavar y cocinar las papas con sal, una vez suave escurrir el agua. 4. Servir las papas con el cuero. 	Todas	<p>Se puede moler o licuar el maní. Se puede utilizar pan o galleta en lugar del maní.</p>

¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener Refrito (manteca de chanco de color, ajo, cebolla blanca, maní, leche y sal.) papas.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 1 hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Si se elabora con gran frecuencia en los hogares, y en lugares de expendio de Alimentos y Bebidas.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
Pocas personas no lo elaboran por la falta de tiempo.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticos, Bows de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 19

Nombre:fritada con camote

PREPARACIÓN: fritada con cmote		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted la fritada con camote?		
<p>La fritada es conocida a nivel nacional, pero con camote se lo realizaba en Baños desde hace muchos años atrás, actualmente con este tubérculo es escasa.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la fritada con camote?		
<p>Para e la fritada con camote es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne de chanco ✓ Ajo ✓ Comino ✓ Cebolla blanca ✓ Maduro ✓ Camote ✓ Hojas de achira ✓ Mote ✓ Cebolla paiteña ✓ Tomate ✓ Limón 	<p>Coinciden las preparaciones entre ciertas personas.</p>	<p>El consumo del camote en esta preparación es casi nula.</p>

<p>elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se empieza por separar la lonja (grasa) de la carne, posteriormente se procede a corta en trozos de 50 a 60gr, seguido se lava y aliña con ajo y comino molido en piedra o licuado. 2. En una paila de broce (opcional) incorporar la carne con poca cantidad de agua, cuando empiece a dorar soltara la manteca. 3. Cuando la carene este dorada agregar cebolla blanca en cuartos y pepas de ajo, cuando esté lista retira de la paila. 4. En la manteca resultante freír el maduro y camote. 5. En un recipiente picar la cebolla en juliana y posteriormente lavarla, agregar el tomate picado en dados medios, agregar limón, culantro y sal. 6. Servir sobre la hoja de achira la fritada con mote, maduro, camote y curtido. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
<p>El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Carne, ajo y comino molido o licuado, agua, cebolla blanca. Freír por separado e, camote, maduro y tostado. Para el curtido, cebolla paiteña, tomate, limón, hierbitas y sal.</p>	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado de cocción es de 1 ½ hora.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Pocas personas realizan la fritada con camote, es una preparación como para ciertas ocasiones, no lo elaboran seguido, pues este tubérculo no se lo puede conseguir con frecuencia, y su precio es poco elevado.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
Por la falta de tiempo, un poco costosos los ingredientes ya que si se realiza en gran cantidad el precio es considerable.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, desde sus abuelas, sus madres hasta las entrevistadas.		En un caso los conocimientos fueron adquiridos en su lugar de trabajo.

¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, pailas de bronce, lavacaros plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, platos de losa y barro, tabla de picar de madera,	Todas	Ninguna
¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, pailas de bronce o fierro, Bowls de aluminio, lavacaros plásticas, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos de losa y porcelana, tabla de picar de madera o plásticas.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 20

Nombre: chochos con cuero

PREPARACIÓN: chochos con cuero		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blanca Muñoz ✓ Margarita Olivia Pobeda Uvilluz ✓ María Ortencia Reinoso ✓ Carmen Ortencia Parra Flores ✓ Elvia Carrillo De Barrionuevo ✓ María rosa Ortencia López Calero ✓ Victoria Barrionuevo 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Conoce usted los chochos con cuero?		
Los chochos con cuero es conocido no solo por los baneños, sino también por los turistas los cuales degustan esta preparación.	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la fritada con camote?		
<p>Para los chochos con cuero es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ajo ✓ Cebolla paiteña ✓ Chochos ✓ Choclo mote ✓ Cuero ✓ Limón ✓ Manteca o aceite ✓ Sal ✓ Tomate ✓ Tostado 	Coinciden las preparaciones entre ciertas personas.	Se puede servir el cuero crudo.

elaboración: <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el choclo desgranado. 2. Realizar el tostado, en una olla o paila agregar aceite y agregar el maíz previamente remojado, mecer constantemente, cuando empiece a dorar agregar ajo en pepa, cebolla blanca en cuartos. 3. Realizar el curtido picando la cebolla paiteña en juliana lavar, agregar el tomate lavado y picado en dados medios, incorporar la sal, culantro picado, limón y aceite. 4. En una parrilla de carbón asar el cuero. 5. Servir el mote, chochos, tostado, curtido, cuero, limón y sal. 		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener un plato excelente, así como los tiempos de cocción. Tostado, mote choclo, cuero, curtido y limón.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 30 minutos.	Todas	Ninguna
¿Aún prepara este plato?		
Ciertas personas encuestadas elaboran esta preparación ya que lo expenden.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
No lo elaboran porque no tienen los implementos necesarios, además se puede comprar todos los días, y su precio es accesible.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
Las personas que lo preparan, iniciaron con este negocio por la necesidad de mantener sus hogares así que tomaron la iniciativa, al ver que esta labor era rentable se siguieron sumando más personas a este oficio.		
¿Qué utensilios utilizaba?		
Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio y barro, lavacaros plásticos, parrilla de carbón, tabla de picar de madera, pinzas, tenedor, cuchara de aluminio, canastas, papel empaque, hojas de achira.	Todas	Ninguna

¿Qué utensilios utiliza hoy?		
Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, pailas de bronce o fierro, Bowls de aluminio, lavacaros plásticos, tabla de picar de madera, pinzas, cubiertos, cucharas de aluminio, fundas.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 21

Nombre:sanduche

PREPARACIÓN: sanduche		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bertha Sarabia ✓ Ramón Soria ✓ Víctor Hernández Luna ✓ Siro Sánchez 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cómo empezó usted a preparar el sanduche?		
<p>Estos negocios se inició con la iniciativa de unos de los fundadores hace más 45 años, por la necesidad de trabajar y buscar recursos para satisfacer la necesidades de los hogares, la mayoría de estos negocios son familiares, y en la asociación 15 de noviembre la más antigua en esta labor, los locales comerciales no se pueden vender, si no deben pasar a sus siguientes generaciones, encontrándose actualmente en las segundas y terceras generaciones, las cuales siguen con esta labor haciendo renovaciones desde sus instalaciones hasta la forma de expendio de este producto, agregando ciertos ingredientes opcionales a la receta.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted el sanduche?		
<p>Para el sanduche es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caña ✓ Limón ✓ Lima ✓ Naranja 	Todas	Ninguna

✓ Mandarina Elaboración: 1. Lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo 2. Colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche 3. Una vez listo el jugo agregamos puro y limón (lima, naranja, mandarina).		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
El orden en que se coloquen los ingredientes será fundamental para obtener Jugo con frutas (limón, naranja, mandarina o lima), puro.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 10 minutos.	Todas	Ninguna
¿Aún lo elabora?		
Aun elaboran para expenderlo.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
Porque la religión no lo permite el expendio de esta bebida alcohólica.	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, ya que este negocio viene desde hace dos y tres generaciones atrás.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utilizaba?		
Machete, trapiche (donde se muele la caña), baldes plástico, cedazos (cernidos para jugo), vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utiliza hoy?		
Machete, trapiche de acero inoxidable (donde se muele la caña), baldes plástico y de acero inoxidable, cedazos (cernidos para jugo), tamiz, vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas y de vidrio.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 22

Nombre:caña, jugo de caña, guarapo

PREPARACIÓN: caña, jugo de caña, guarapo		
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bertha Sarabia ✓ Ramón Soria ✓ Víctor Hernández Luna ✓ Siro Sánchez 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cómo empezó usted la caña, jugo de caña, guarapo?		
<p>Estos negocios se inició con la iniciativa de unos de los fundadores hace más 45 años, por la necesidad de trabajar y buscar recursos para satisfacer la necesidades de los hogares, la mayoría de estos negocios son familiares, y en la asociación 15 de noviembre la más antigua en esta labor, los locales comerciales no se pueden vender, si no deben pasar a sus siguientes generaciones, encontrándose actualmente en las segundas y terceras generaciones, las cuales siguen con esta labor haciendo renovaciones desde sus instalaciones hasta la forma de expendio de este producto, agregando ciertos ingredientes opcionales a la receta.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la caña, jugo de caña, guarapo?		
<p>Para la elaboración de la caña, jugo y guarapo es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caña de azúcar ✓ Lima ✓ Limón ✓ Mandarina ✓ Naranja <p>elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar la caña con ayuda de un machete en un banco de madera se pica, separando la parte que se puede consumir y dejando de lado los troncos, posteriormente pica en pedazos más pequeños y colocarlas en la funda. 	Todas	Ninguna

2. El jugo de caña se realiza tras lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo, colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche se puede agregar frutas como limón, lima, mandarina o naranja.		
3. Para el guarapo colocamos el jugo en recipientes plásticos con, tapados pero no por completo ya que al segundo día está listo y expende gas.		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
Las cañas se pelan, pican y enfundan. Para el jugo se lava y muele en el trapiche, se agrega frutas (limón, naranja, mandarina o lima).	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 10 minutos.	Todas	Ninguna
¿Aún lo elabora?		
Aun elaboran para expenderlo.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En todos los casos esta preparación ha pasado de generación tras generación, ya que este negocio viene desde hace dos y tres generaciones atrás.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utilizaba?		
Machete, trapiche (donde se muele la caña), baldes plástico, cedazos (cernidos para jugo), vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utiliza hoy?		
Machete, trapiche de acero inoxidable (donde se muele la caña), baldes plástico y de acero inoxidable, cedazos (cernidos para jugo), tamiz, vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas y de vidrio.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 23

Nombre:dulce de guayaba

PREPARACIÓN: dulce de guayaba			
<p>PERSONAS ENTREVISTADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Luis Aníbal Flores Iza ✓ Nancy Mazo Sánchez ✓ Pedro Luis Espadas ✓ Nivaldo Salazar Sarabia 			
		Similitud	No similitud
¿Cómo empezó usted a preparar el dulce de guayaba?			
<p>Esta labor inicia por la necesidad de emprender y crear fuentes de empleo, además de satisfacer las necesidades de las personas que expenden este tipo de productos ya que en feriados no se puede realizar todas las entregas, también se realiza envíos fuera del Cantón.</p>	Todas	Ninguna	
¿Con que ingredientes y como prepara usted el dulce de guayaba?			
<p>Para el dulce de guayaba es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guayaba ✓ Ácido cítrico ✓ Colorantes ✓ Azúcar ✓ Grajeas ✓ Ajonjolí ✓ Claras de huevo <p>elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lava y cocinar la guayaba por 15 o 20 minutos aproximadamente. 2. Pasar por la despulpadora para retirar las pepas. 3. Cocinar por una hora nuevamente con azúcar y ácido cítrico. 4. Para saber si está listo se revisa el dulce colocando en una funda luego sumergirla en 	Todas	Ninguna	

agua si se endurece ya está listo, luego se coloca en los envases de madera si fuera el caso sino en las bandejas de hacer para que se enfríen y posteriormente ser cortados con las figuras correspondientes, finalmente decorar.		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
Guayaba, azúcar, ácido cítrico, colorante, decoraciones (grajeas, azúcar y ajonjolí).	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 1 hora a 1 ½ hora.	Todas	Ninguna
¿Aún lo elabora?		
Aun elaboran para venderlo.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
	Todas	Ninguna
¿Quién le enseñó a preparar?		
En la mayoría de los casos han aprendido de sus padres, otros han trabajado en esta labor antes de establecer su propio negocio, así como también han tenido que experimentar hasta obtener el dulce perfecto.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utilizaba?		
Despulpadora, pailas de bronce, espátulas de madera, mesas, moldes de madera (enfriar el dulce), cuchillos, cucharas, recipientes para empacar los dulces (moldes de madera, plástico, fundas), estantes de madera, fogón de madera.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utiliza hoy?		
Despulpadora, pailas de bronce, grua adaptada para la paila, espátulas de madera, mesas de acero inoxidable, moldes de acero inoxidable (enfriar el dulce), cuchillos, cucharas, recipientes para empacar los dulces (moldes de madera, plástico, fundas, bandejas y tarrinas desechables, plástico film), estantes de acero inoxidable, cocina de gas, cortadores.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Tabla N° 24

Nombre:melcocha

PREPARACIÓN: melcocha		
PERSONAS ENTREVISTADAS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rosa Maria Barrera ✓ Fransisco Paredes Mayorga ✓ Mariana Perez Haro 		
Análisis	Similitud	No similitud
¿Cómo empezó usted a preparar la melcocha?		
<p>Esta labor inicia por la necesidad de emprender y crear fuentes de empleo, y satisfacer las necesidades de sus hogares.</p> <p>La melcocha se realizaba con miel de caña, la cual se realizaba en Baños ya que contaba con grandes cañaverales, cuando se terminó la caña empezaron a traer panela del Puyo, se realizaba para el expendio en el lugar, aunque al inicio no tenía gran aceptabilidad, por lo cual salían a expender en otros lugares, posteriormente los visitantes empezaron a comprar y así se transformó en un dulce que identifica a Baños, al inicio eran seis las personas en realizarlo, al paras el tiempo , este número ha crecido considerablemente, creando fuentes de empleo para muchas familias baneñas.</p>	Todas	Ninguna
¿Con que ingredientes y como prepara usted la melcocha?		
<p>Para la melcocha es necesario los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Panela ✓ Agua ✓ Ácido cítrico ✓ Mandarina ✓ Maní molido 	Todas	Ninguna

<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la panela con agua por una hora aproximadamente, mecer constantemente. 2. Cuando este espeso y sus burbujas sean grandes revisar si está listo mediante el punto conejo, el cual consiste en mojar un palo de madera e introducir en la preparación para tomar una muestra la cual será nuevamente introducida en el agua, con la mano tomar el trozo de melcocha y aplastarlo si tiene un sonido fuerte esta lista. 3. Colocar la parada en una plancha para que se enfríe, puede ser de piedra, cemento o acero inoxidable. 4. Una vez manipulable la melcocha agregar en recipientes plásticos. 5. Batir un pedazo hasta que cambie el color y se endure un poco, y luego blanquear y acomodar. 6. Repartir el pedazo. 7. Moldear, enfundar y parchar. <p>Parada: Cantidad de panela y agua que se cocina en la paila u olla. Pedazo: Cantidad de melcocha que se bate. Batir: Movimientos que se da al pedazo en el gancho con el fin que cambie de color y se enfríe Blanquear: Batir el pedazo con fuerza para que tome un color más claro, se endure y se pueda acomodar en el gancho y poder repartir. Repartir: Cortar con la mano pedazos pequeños que entren en el molde. Moldear: Colocar papel de melcocha sobre el molde y poder envolverlo. Parchar: Sellar las fundas de melcocha.</p>		
¿En qué orden coloca los ingredientes?		
Primero el agua, panela, limón o ácido cítrico, maní y mandarina.	Todas	Ninguna
¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?		
Para la elaboración de esta preparación el tiempo aproximado es de 1 hora a 1 ½ hora.	Todas	Ninguna
¿Aún lo elabora?		
Aun elaboran para expenderlo.	Todas	Ninguna
¿Por qué ya no lo prepara?		
Por que ya la edad no lo permite, siguen las generaciones.	Todas	Ninguna

¿Quién le enseñó a preparar?		
En la mayoría de los casos han aprendido de sus padres, otros han trabajado en esta labor antes de establecer su propio negocio, así como también han tenido que experimentar hasta obtener el dulce perfecto.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utilizaba?		
Pailas de broce, ollas de aluminio, espátulas de madera, baldes plásticos, ganchos de madera, mesas, moldes, fogón de leña, planchas de piedra o cemento, fundas plásticas, plástico para envolver.	Todas	Ninguna
¿Qué maquinaria y utensilios utiliza hoy?		
Pailas de broce, ollas de aluminio, espátulas de madera, baldes plásticos, ganchos de madera, mesas, moldes, cocina a gas, planchas de cemento y acero inoxidable, fundas plásticas, plástico para envolver.	Todas	Ninguna

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

- B. Documentar el Patrimonio Culinario del Cantón Baños de Agua Santa mediante la ficha A4 de registro del Instituto de Patrimonio cultural (INPC).

Cuadro Nº 01
Nombre: Caldo De Gallina Con Camote

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC		IM-18 02-50-000- 15- 0001
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CALDO DE GALLINA CON CAMOTE				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación(es)		
CALDO DE GALLINA CON CAMOTE		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
MEDIANA		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

Según (León, 1968) El camote es una planta alimenticia de mayor valor en los trópicos u subtropicos, como fuente de caloría y por su buen contenido en vitaminas y minerales. Puede crecer en gran diversidad de ambientes, incluyendo suelos pobres y de escasa humedad.

Según (Casseres, 1980) El camote es una planta de clima cálido, cuyo cultivo es sencillo.

Sus raíces engrosadas construyen el camote del comercio, utilizados como alimento de los habitantes de América Tropical desde tiempos prehispánicos y también ha sido importante en Oceanía por mucho tiempo.

El caldo de gallina de campo, es un plato que se lo realiza en todo el Ecuador, pero el ingrediente que lo hizo nativo de Baños fue el camote, estando en la mesa de todos los baneños, pero al pasar el tiempo la producción decayó considerablemente. Aun se planta pero en una cantidad mínima, los agricultores se dedicaron a los invernaderos cultivando productos que les generaba mejores ganancias, a su vez se dedicaron a brindar servicios turísticos, hace un par de años atrás aún se expendía el caldo de gallina con camote, en la actualidad se dejó de hacerlo, pues eleva el costo de producción, consumir camotes en los hogares es como darse un lujo, esto por el precio, sin embargo los baneños lo consumen al menos una vez a la semana, ya que se puede encontrar en la plaza 5 de Junio todos los domingos.

4. DESCRIPCIÓN

Esta preparación ha perdurado en los baneños, varias décadas (10) según las investigaciones, es un plato importante ya que se lo servía en las grandes fiestas que realizaban, como las de San Vicente, San Francisco, San Pedro, San Pablo, Santa Rosa, actualmente no se celebran todas estas fiestas, solo las de San Vicente, San Francisco, no se sirve comida sino solo chicha.

Para el caldo de gallina es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Alverja
- ✓ Apio
- ✓ Arrocillo o fideo
- ✓ Camote
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Culantro
- ✓ Gallina de campo
- ✓ Pimiento
- ✓ Sal
- ✓ Zanahoria amarilla

Elaboración:

1. Pelar la gallina con agua caliente, sacar la viseras y lavar, cuando esté completamente limpia despresar y cocinar partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro.
2. Transcurrido es 30 o 45 minutos agregar el arrocillo previamente lavado, cuando se haya transcurrido 10 minutos agregar la zanahoria amarilla junto con la alverja, cebolla blanca en cuartos, cebolla paiteña y pimiento enteros así como el ajo en pepa.
3. Si se desea sustituir el arrocillo por el fideo este se agregara al final.
4. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua.
5. Servir el caldo con camote y picadillo (cebolla blanca y culantro finamente picado).

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticas, Bowls de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato se ha consumido durante varias décadas, ha sido muy representativo ya que antiguamente se los servía en las fiestas, a pesar que ya no se celebran muchas de ellas, no se sirve comida, ya no se prepara este plato con mucha frecuencia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Su alcance básicamente es en el Cantón, se ha posicionado en el mercado, pero por su baja producción, y su alto costo, no se expende.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Gastronómico	Animal	Baños – Tungurahua	Otros	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elina Luna de Pineda	72 años de edad 50 años de actividad	Propietaria de servicio de alimentación.	Ambato y Eloy Alfaro	Barrio central

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centrodecapacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centrodecapacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

El caldo de gallina con camotes es de gran importancia, pues al nombrarlo las personas antiguas, recuerdan las fiestas en las que se consumía este plato, todavía se lo realiza, pero solo para consumo en los hogares, pues el camote pese a no ser cultivado como antes, aun se lo consume en pocas cantidades, pues su precio es

Sensibilidad al cambio

X	Alta	Su sensibilidad al cambio es muy alta, ya que el camote se cultiva en baja cantidad, por lo que ha sido sustituido por la papa.
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito

9. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio

10. OBSERVACIONES

--

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia	
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia	Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015
Revisado por: Edison Solórzano	Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015
Aprobado por: Edison Solórzano	Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.	

Anexos



La Sta. Silvia Bastidas pelando los camotes.
Foto por: Melanie Macas



Camotes cocinados.
Foto por: Silvia Batidas



Presas de gallina con camotes cocinado.
Foto: Silvia Bastidas



Gallina con camote listo para servirse.
Foto: Silvia Bastidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 02
Nombre: Camotes Con Carne Al Jugo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural		IM-18 02-50-000- 15- 0002
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CAMOTES CON CARNE AL JUGO				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación(es)		
CAMOTES CON CARNE AL JUGO		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
MEDIA		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

Según (León, 1968) El camote es una planta alimenticia de mayor valor en los trópicos u subtropicos, como fuente de caloría y por su buen contenido en vitaminas y minerales. Puede crecer en gran diversidad de ambientes, incluyendo suelos pobres y de escasa humedad.

Según (Casseres, 1980) El camote es una planta de clima cálido, cuyo cultivo es sencillo.

Sus raíces engrosadas construyen el camote del comercio, utilizados como alimento de los habitantes de América Tropical desde tiempos prehispánicos y también ha sido importante en Oceanía por mucho tiempo.

4. DESCRIPCIÓN

Los camotes, un producto nativo de Baños, siendo consumido por los habitantes desde hace más de 100 años, según la Sra. Margarita Pobeda que junto con su madre y su abuela lo cultivaban y consumían, en lo que coincide la Sra. María Ortencia Reinoso dice haberse criado en una hacienda y desde niña aprendió las labores, pues solía cocinar camotes, de la misma manera comentan las Sras. María Rosa López, Victoria Barrionuevo, Carmen Parra, quienes en su juventud igual que sus padres vivieron de la agricultura. Comentan también que la carne no se podía conseguir con facilidad, tenía que esperar al domingo día de feria.

Los camotes se puede encontrar los domingos en la plaza 5 de Junio, antiguamente se cocinaba con leña, ahora se lo realiza con gas, para mecer la comida lo hacían con cuchara de palo, la mayoría aun las conservan.

Para los camotes con carne al jugo es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Camotes
- ✓ Carne
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Comino
- ✓ Culantro
- ✓ Manteca de chanco con color
- ✓ Sal
- ✓ Tomate riñón

Elaboración:

1. Filetear y lavar la carne.
2. En un sartén freír la carne con manteca, cuando este dorado por los dos lados agregar el ajo repicado, la cebolla paiteña en aros o juliana, el tomate en aros o brunoise, y la sal junto con el comino, culantro repicado y agua en poca cantidad.
3. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua y servir con la carne.

Otra forma de elaborar este plato es:

1. Filetear, lavar, y picar la carne en dados de aproximadamente 10 gr.
2. Hacer un refrito con la manteca, ajo repicado, cebolla y tomate en brunoise, la sal junto con el comino y culantro repicado, agregar la carne y dejar cocer con agua en poca cantidad.
3. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén listo escurrir el agua y servir con la carne.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaras plásticas, pailas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, sartén, lavacaras plásticas, Bowls de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.

Fechaoperiodo		Detalledeperiodicidad			
	Annual	Los camotes con carne al jugo no se elabora con mucha frecuencia, ya que no se encuentra la materia prima con mucha facilidad, se podría decir que se consume una vez a la semana, los que consumen con más frecuencia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalledealcance			
X	Local	De alcance local, porque no ha sido un plato de gran relevancia, se expendía antiguamente, pero desde hace años se dejó de hacerlo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Formadeadquisición	
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Formadeadquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempodeactividad	Cargo,funciónoactividad	Dirección	Localidad
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Rosa OrtenciaLopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Iluciones
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Iluciones
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Procedenciadelsaber		Detalledeprocedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centrodecapacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Por el simple hecho de llevar camote es importante, ya que este producto le da una identidad, por su amplia producción y consumo, a pesar que en la actualidad se ha dejado un tanto de lado.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Puede dejar de prepararse si definitivamente si se deja de cultivarlo, por eso es importante incentivar a los agricultores a que se siga con la siembra de este tubérculo.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia					
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.					

Anexos



La niña Melanie Macas pelando los camotes.
Foto por: Piedad Batidas



Camotes cocidos listos para la preparación.
Foto por: Piedad Batidas



Ingredientes listos para su cocción.
Foto por: Silvia Batidas



Proceso de cocción de los ingredientes.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 03

Nombre: Camotes con salsa de pepa de zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC		IM-18 02-50-000- 15- 0003
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT:		X (Este) 786837	Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CAMOTE CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación(es)		
CAMOTE CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
MEDIANO		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Breves reseña

Según (I León, 1968) El camote es una planta alimenticia de mayor valor en los trópicos u subtropicos, como fuente de caloría y por su buen contenido en vitaminas y minerales. Puede crecer en gran diversidad de ambientes, incluyendo suelos pobres y de escasa humedad.

Según (Casseres, 1980) El camote es una planta de clima cálido, cuyo cultivo es sencillo.

Sus raíces engrosadas construyen el camote del comercio, utilizados como alimento de los habitantes de América Tropical desde tiempos prehispánicos y también ha sido importante en Oceanía por mucho tiempo.

4. DESCRIPCIÓN

Los camotes, un producto nativo de Baños, siendo consumido por los habitantes desde hace más de 100 años, según la Sra. Margarita Pobeda que junto con su madre y su abuela lo cultivaban y consumían, en lo que coincide la Sra. María Ortencia Reinoso dice haberse criado en una hacienda y desde niña aprendió las labores, pues solía cocinar camotes, de la misma manera comentan las Sras. María Rosa López, Victoria Barrionuevo, Carmen Parra, quienes en su juventud igual que sus padres vivieron de la agricultura. Comentan también que la carne no se podía conseguir con facilidad, tenía que esperar al domingo día de feria.

La pepa de zambo era muy utilizada, ya que antiguamente su cultivo era abundante, se obtiene del zambo maduro, se dejaba secar y luego se pelaba.

Para los camotes con salsa de pepa de zambo es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Camotes
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Leche
- ✓ Manteca de chanco con color
- ✓ Pepa de zambo
- ✓ Sal

Elaboración :

1. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua.
2. Hacer un refrito con la manteca, ajo, cebolla blanca, sal, cristalizada la cebolla agregar la pepa previamente tostada y molida o licuada con leche, agregar al refrito dejar cocer no más de 10 minutos, puede cortarse (como la leche).

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticos, Bows de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Annual	Su consumo es ocasional, por el camote que es alto en el precio y se puede conseguir una vez a la semana, y la pepa de zambo es aún más cara teniendo un costo de \$ 7 por libra.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance			
X	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Baños desde hace más de 100 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. No se ha posesionado en el mercado, solamente en los hogares.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Es probable que este plato deje de realizarse en su totalidad, por la escases de sus ingredientes.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



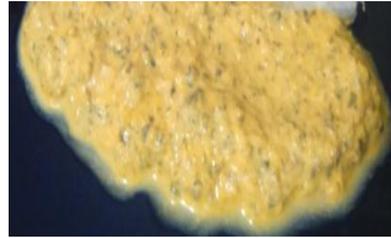
La niña Melanie Macas pelando los camotes.
Foto por: Silvia Batidas



Camotes en proceso de cocción.
Foto por: Silvia Batidas



Proceso de tostar la pepa de zambo.
Foto por: Silvia Batidas



Salsa de pepa de zambo lista para el consumo.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 04
Nombre:Chicha

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		IM-18 02-50-000- 15- 0004
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/>		Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CHICHA				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación(es)		
CHICHA		D1		
		D2		
Grupo social		Lengua(s)		
MEDIO		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

La chicha es una bebida muy difundida en América Central y América del Sur desde épocas prehispánicas en aborígenes sedentarios, para la que fue necesario cultivar el maíz, que no sería posible con una continua migración. Por lo general es una bebida suave, de leve graduación alcohólica, y elaborada con medios artesanales.

La chicha una bebida exquisita, no se sabe con exactitud el tiempo ni como se empezó a elaborarla, se presume según las investigaciones que sobrepasa los 100 años, se elaboraba en fiestas familiares, y el festejo a la virgen de Agua Santa, la cual fue y sigue siendo de gran importancia en el Cantón.

Las fiestas se realizaban y hasta la actualidad se efectúan en el mes de octubre, cada barrio tiene un día para festejar, la directiva del barrio junto con sus integrantes determinan los puntos a realizar en el festejo, tras recoger una colaboración voluntaria, la cual sirve para sustentar los gastos que conlleva las fiestas. Al llegar el fecha indicada se da inicio a las 05h00 am con el albazo (despertar a las personas con la banda de músicos), posteriormente se procede a la minga de limpieza y embanderamiento del barrio, esto con la compañía de la banda de música, seguido la entrega de la chicha antes elaborada por los colaboradores del sector, más tarde la concentración en la calle central para la participación de los juegos organizados (ensacado, indor, ollas encantadas, baile de la escoba, entre otros) se sirve la chicha para refrescar a los participantes. En la tarde se procede a retirar a la virgen de la iglesia para la misa en el barrio, una vez terminada la eucaristía se procese a devolverla al santuario por medio de la procesión con cirios y flores, para finalizar el regocijo ya sea con la banda, discomóvil u orquesta.

4. DESCRIPCIÓN

La chicha, fue y sigue siendo el punto focal para los comentarios sobre su sabor, es por eso que cada barrio se esmera en su preparación, es necesario aclarar que no se entrega ningún premio físico, pero se lleva el honor de haber sido la mejor del año de acuerdo a las observaciones de los baneños concedores en este ámbito.

Para la chicha de jora es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ canela
- ✓ clavo de olor
- ✓ hierva luisa
- ✓ hoja de naranja
- ✓ ishpingo
- ✓ Maíz o harina
- ✓ maracuyá opcional
- ✓ Naranjilla
- ✓ Panela
- ✓ Piña

elaboración: 1

1. Mojar el maíz y dejarlo por 3 o 4 días hasta que nazcan brotes, posteriormente dejarlo secar para transformarlo en harina la cual se deja en remojo por 2 días para que fermente.
2. Cocinar con agua por una hora aproximadamente.
3. Realiza infusión con la panela, naranjilla, piña, clavo de olor, ishpingo, canela, hoja de naranja, hierva luisa, (opcional la maracuyá), agregar a la preparación anterior.
4. Quemar en la candela un trozo de caña, lavarlo, machacarlo y agregarlo a la chicha.
5. Cuando la espuma que se forma en la parte superior de la olla desaparece casi en su totalidad y lo sobrante se acumule en un solo lado del recipiente la chicha esta lista.
6. Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa.

elaboración: 2

1. Cocinar el maíz por treinta minutos, posteriormente moler en piedra o molino, la preparación resultante envolver en hojas de achira por 3 o 4 días para que fermente.
2. Cocinar con agua el maíz molido y fermentado por 20 o 30 minutos.
3. Realizar una infusión con panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, ishpingo,

(opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior.

4. Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa.

Para la chicha de avena es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Avena
- ✓ canela
- ✓ clavo de olor
- ✓ hierva luisa
- ✓ hoja de naranja
- ✓ ishpingo
- ✓ maracuyá opcional
- ✓ Naranjilla
- ✓ Panela
- ✓ Piña

elaboración:

1. Cocinar la avena hasta que espese.
2. Hacer una infusión de panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, (opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior.
3. Dejar enfriar para tamizar y colocar en recipientes para que fermente, si se coloca caliente se torna babosa.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, pundos de madera, barro, cernidores.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, pundos de madera, barro. Bowls de aluminio, cernidores.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
X	Annual	Esta bebida se la consume anualmente, todo el mes de octubre en las fiestas de la Virgen, todos los barrios del Cantón la realiza.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Su alcance es local ya que solo se realiza una vez al año en las fiestas octubrinas de la Virgen.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
x	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	OTRO
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
Su importancia es muy grande, pues que se realice en una fecha determinada y para una ocasión especial como son las fiestas de la Virgen, la convierte en una bebida patrimonial de Baños, que aunque pase los años se la seguirá realizando.			
Sensibilidad al cambio			
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, pues al paso de los años se la sigue realizando y se mantendrá mientras se realice las fiestas, Baños es un cantón muy católico y los festejos y agradecimientos a la Virgen no cesarán.	
	Media		
X	Baja		

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Ingredientes básicos de la chicha.
Foto por: varios autores



Proceso de cocción de la chicha de avena y jora.
Foto por: Piedad Batidas



Elaboración de la infusión de hierbas, frutas y especias dulces.
Foto por: varios autores



La Sra. Elvia Carrillo de Barrionuevo con el recipiente de barro en el cual se coloca la chicha para que fermente.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 05

Nombre: Chochos con cuero

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC		IM-18 02-50-000- 15- 0005
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240		Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CHOCHOS CON CUERO				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación(es)		
CHOCHOS CON CUERO		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
TODOS		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

Según (INIAP, 2001) El chocho, tauri o tarhui es un grano Andino que desde hace muchos años atrás se consume en Ecuador y gran parte de la población andina, sin embargo en los últimos años ha tomado mayor importancia especialmente por su valor nutritivo, por el contenido de proteína, grasas no saturadas, fibra y minerales; por lo que en los últimos años instituciones públicas y privadas se han interesado en producir y procesar chocho no solo para el mercado nacional sino también para el internacional.

Los chochos con cuero una preparación que se elabora en Baños desde hace cincuenta años, la Sra. Hilda Hidalgo quien tiene 56 años de edad, de los cuales ha dedicado a este oficio 50 de los mismos, empezó con apenas 15 años con ayuda de su madre, posteriormente se casó y este trabajo le ha servido para el sustento de su familia, siempre ha vendido chochos con cuero, tostado, ají de chocho y curtido (cebolla, tomate, limón, sal y culantro), la Sra. Hidalgo comenta que el cuero no lo vende asado, lo servían en hojas de achira, empaque, y posteriormente en fundas.

De la misma manera cuenta la Sra. María Cunalata quien se inició en esta labor, por la necesidad de alimentar a sus hijos, hace 37 años, inició vendiendo en canastos, para posteriormente cambiar a un coche que tenía una pequeña parrilla para asar el cuero, hace aproximadamente 20 años las autoridades actualizaron el modelo con mucha más comodidad, y la establecieron en el parque de la basílica, los chochos con cuero se expendía en hojas de achira posteriormente en papel de empaque hasta pasar a las fundas.

Otra de las personas que a pesar de tener 36 años, ha dedicado 18 a este negocio, comenta que una amiga suya decidió cederle su puesto, desde muy joven se ha dedicado a esto, es su único sustento.

4. DESCRIPCIÓN

Los chochos con cuero una preparación que a pesar de los años no variado su elaboración, es consumido por turistas nacionales, internacionales y por personas del lugar, se lo puede consumir todos los días de la semana en el parque que se encuentra junto a la iglesia.

Para los chochos con cuero es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Chochos
- ✓ Choclo mote
- ✓ Cuero
- ✓ Limón
- ✓ Manteca o aceite
- ✓ Sal
- ✓ Tomate
- ✓ Tostado

elaboración:

1. Cocinar el choclo desgranado.
2. Realizar el tostado, en una olla o paila agregar aceite y agregar el maíz previamente remojado, mecer constantemente, cuando empiece a dorar agregar ajo en pepa, cebolla blanca en cuartos.
3. Realizar el curtido picando la cebolla paiteña en juliana lavar, agregar el tomate lavado y picado en dados medios, incorporar la sal, culantro picado, limón y aceite.
4. En una parrilla de carbón asar el cuero.
5. Servir el mote, chochos, tostado, curtido, cuero, limón y sal.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio y barro, lavacaros plásticos, parrilla de carbón, tabla de picar de madera, pinzas, tenedor, cuchara de aluminio, canastas, papel empaque, hojas de achira.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, pailas de bronce o fierro, Bowls de aluminio, lavacaros plásticos, tabla de picar de madera, pinzas, cubiertos, cucharas de aluminio, fundas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Los chochos con cuero se le pueden encontrar todos los días, en el parque de la basílica (Rocafuerte y 16 de diciembre), en un horario de 08h00 am a 18h00 pm.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Es de alcance nacional, porque es una preparación conocida por los turistas, quienes buscan para poder consumirla.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función noactivada	Dirección	Localidad
Individuos	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Hilda Hidalgo	65 años de edad 50 años de actividad	Propietara (servicio de alimentación)	Terminal terrestre	Barrio el terminal
	Melba Flores	36 años de edad 18 años de actividad	Propietara (servicio de alimentación)	Parque la basílica	Barrio central
	María Cunalata	37 años de actividad	Propietara (servicio de alimentación)	Parque la basílica	Barrio central
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Es de gran importancia, pues se lo realiza desde hace varios años, ya que al hablar de los chochos con cuero se identifica al cantón Baños, da una identidad culinaria al lugar.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja, pues al paso del tiempo lo que se ha modificado son los chochos donde se expenden.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Chochos listos para el consumo.
Foto por: Piedad Batidas



Curtido preparado para acompañar los chochos.
Foto por: Piedad Batidas



Preparación de los chochos con cuero.
Foto por: Piedad Batidas



la Sra. Melva Flores en el expendio de los chochos con cuero.
Foto por: Piedad Batidas

Fuente:Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 06

Nombre:Dulce de guayaba

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p> <p align="center">INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>		IM-18 02-50-000- 15- 0006
		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro		
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: DULCE DE GUAYABA		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
DULCE DE GUAYABA	D1	N/A
	D2	N/A
Gruposocial	Lengua(s)	
TODOS	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Breves reseña

Las personas del cantón tomaron la iniciativa de elaborar el dulce de guayaba para su expendio, empezando por adaptar las instalaciones donde se cocina el producto, tomando en cuenta la maquinaria y utensilios básicos como: paila de bronce, moldes de madera, cuchillos, espátulas de madera, cernidores, plástico para envolver el producto final, envases de madera, fogón y leña para poder transformar este producto.

Al transcurrir los años por la necesidad de elevar su producción, mejorar el producto y por el avance de la tecnología, fueron incrementando maquinaria a las fabricas tales como las despulpadoras que mejoran y agilizan el proceso de tamizado de la guayaba, se va dejando de lado los fogones de leña, para ser remplazados por las cocinas industriales a gas, así mismo se realizan adaptaciones a las pailas con mecadores automáticos que funcionan por medio de luz para que el dulce no se queme dejando así de lado a las espátulas de madera, las adaptaciones que se dan a los utensilios y maquinarias de cada una de las fabricas depende del ingenio del propietario, como es el caso de una de las cuatro fábricas que existe en la actualidad en el cantón, que ha construido una grúa incluida en su paila con el fin de hacerla girar y de esta manera extraer todo el dulce de su interior.

El cambio de los moldes de madera por los de acero inoxidable ha sido un gran paso ya que de esta manera se garantiza la asepsia de los procesos de elaboración brindando un producto de calidad, otra de las innovaciones que han dado gran aceptabilidad en los turistas que lo consumen es la variedad de presentaciones como se lo realiza en embaces de madera de distintas formas como (redondo , corazón, ovalados, cruz) los cuales van decorados con una masa especial formada por claras de huevo a punto de nieve + azúcar impalpable + colorantes comestible, lo que más llama la atención de esta decoración los dibujos en formas de flores, volcán acompañada con distintas frase que pueden ser de amor, para la familia entre otros extrovertido las cuales con el paso de los años han sido innovada todo esto acompañado de una amplia gama de colores , tomando en cuenta que anteriormente se utilizaba solamente los colores blanco y rojo.

De la misma manera se corta con moldes de acero inoxidable el dulce en forma de corazones los cuales son puestos en bandejas descartables cubierta de variedad como grageas, coco, azúcar y posteriormente selladas con plástico film, se coloca también en tarrinas transparentes cortado en pequeños trozos, en forma más líquida tipo mermelada, también se hace chupete cubierto con grageas e incrustado en un palo de bambú, otra de las formas aceptadas por el consumidor son pequeños trozos cubiertos por chocolate o los famosos cortados que son trozos de dulce con distinta medida los cuales son envueltos en plástico especial llamado resmas y sellados con cinta adhesiva.

En cuanto a la materia prima (guayaba) tiene varias procedencias de acuerdo a la temporada de cosecha es proveniente de Illuchi , Río Blanco, La Merced, Moravia, Pastaza, Napo, Patate entre otros.

Los envases de madera en cual se vende los dulces son elaborados y traídos desde la ciudad de Ambato.

4. DESCRIPCIÓN

El dulce de guayaba es uno de los manjares del Cantón Baños de Agua Santa, y en general de la provincia de Tungurahua.

Según (Novoa, 2015) “La señora Carmen Díaz comenta que hace más de 80 años comenzó la elaboración de este dulce en las haciendas de los cantones Baños y Patate, este dulce lo entregaban al jornalero, porque su alto contenido en azúcares mejoraba su desempeño diario.”

Para el dulce de guayaba es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Guayaba
- ✓ Ácido cítrico
- ✓ Colorantes
- ✓ Azúcar
- ✓ Grajeas
- ✓ Ajonjolí
- ✓ Claras de huevo

elaboración:

1. Lava y cocinar la guayaba por 15 o 20 minutos aproximadamente.
2. Pasar por la despulpadora para retirar las pepas.
3. Cocinar por una hora nuevamente con azúcar y ácido cítrico.
4. Para saber si está listo se revisa el dulce colocando en una funda luego sumergirla en agua si se endurece ya está listo, luego se coloca en los envases de madera si fuera el caso sino en las bandejas de hacer para que se enfríen y posteriormente ser cortados con las figuras correspondientes, finalmente decorar.

Utensilio y maquinaria antigua

Despulpadora, pailas de bronce, espátulas de madera, mesas, moldes de madera (enfriar el dulce), cuchillos, cucharas, recipientes para empacar los dulces (moldes de madera, plástico, fundas), estantes de madera, fogón de madera.

Utensilio y maquinaria actual

Despulpadora, pailas de bronce, grua adaptada para la paila, espátulas de madera, mesas de acero inoxidable, moldes de acero inoxidable (enfriar el dulce), cuchillos, cucharas, recipientes para empacar los dulces (moldes de madera, plástico, fundas, bandejas y tarrinas desechables, plástico film), estantes de acero inoxidable, cocina de gas, cortadores.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Annual	El dulce de guayaba se encuentra en todos los lugares de expendio de dulce en el Cantón Baños de Agua Santa todos los días, su expendio es mayor los fines de semana ya que es ahí cuando los turistas y peregrinos visitan el Cantón, sin embargo se puede encontrar en otras ciudades. Se los puede adquirir todos los días en horario de 07h00 am a 22h00 dependiendo el lugar.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance ha llegado a un nivel nacional teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente atractivo visitado por turistas de todo el país y extranjeros siendo los primeros los que consumen en mayor cantidad este dulce.
	Provincial	
	Regional	
x	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	OTRO
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luis Aníbal Flores Iza	35 años de edad 17 años de actividad	Propietario (elaboración de dulce de guayaba)		Caserío La Merced
	Nancy Mazo Sánchez	40 años de edad 7 años de actividad	Propietaria (elaboración de dulce de guayaba)	Los Sauces	Juive Chico
	Pedro Luis Espadas	48 años de edad 25 años de actividad	Propietario (elaboración de dulce de guayaba)	Av. Amazonas y Pablo Arturo Suarez	Barrio Amistad
	Nivaldo Salazar Sarabia	25 años de actividad	Propietario (elaboración de dulce de guayaba)		Barrio san Vicente

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
X	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
X	Otro	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Son pocas las fábricas de dulce en la actualidad, pero las personas que se dedican a esta labor han compartido sus conocimientos y recuerdo de sus inicios en estos emprendimientos y el cambio que ha dado al transcurrir los años, como en las maquinarias y utensilios utilizados las innovaciones con las que han contado y que han sido aceptadas de la mejor manera por los consumidores, que inicialmente eran los peregrinos que visitaban a la virgen.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Representa a la identidad gastronómica que está presente desde hace muchos años en el Cantón, y continúa con el mismo posicionamiento en el mercado. Ha cambiado si nos referimos a los utensilios y maquinaria, uno del más relevante fue el cambio del fogón de leña por la cocina industrial a gas.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Pre cocción de la guayaba
Foto por: Silvia Batidas



Proceso de despulpado
Foto por: Silvia Batidas



Cocción de la pulpa
Foto por: Silvia Batidas



Empacado del dulce.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro N° 07

Nombre:fritada con camote

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		IM-18 02-50-000- 15- 0007 CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:TUNGURAHUA		Cantón:BAÑOS DE AGUA SANTA	
Parroquia:MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad:Centro			
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este)786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía:FRITADA CON CAMOTE			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra(s) denominación(es)		
FRITADA CON CAMOTE	D1		
	D2		
Gruposocial	Lengua(s)		
MEDIO	L1	ESPAÑOL	
	L2		
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Casseres, 1980) El camote es una planta de clima cálido, cuyo cultivo es sencillo. Sus raíces engrosadas construyen el camote del comercio, utilizados como alimento de los habitantes de América Tropical desde tiempos prehispánicos y también ha sido importante en Oceanía por mucho tiempo.

La fritada con camote se expende en un solo establecimiento de Alimentos y Bebidas, en muy poca cantidad, se ha dejado de este tubérculo por su elevado costo y por lo dificultoso de conseguirlo, antiguamente era muy famosa esta fritada, la Sra. Canchiña fue una de las pioneras en esta labor, su preparación era muy reconocida,

De la misma manera la Sra. María Robalino empezó con esta labor hace más de 80 años, pasando el legado a su hija la Sra. María Emilia Paredes Robalino quien posteriormente paso la posta a quien en la actualidad se dedica a este negocio la Sra. María Paca siendo esta la tercera generación en elaborar este plato.

En la actualidad se ha dejado de lado el camote y la hoja de achira, así como el fogón de leña, se sigue preparando en pailas de bronce y para mecer se conserva las espátulas de madera, también se ha remplazado la piedra de moler por la licuadora.

4. DESCRIPCIÓN

La fritada, un plato elaborado en todo el país, con características especiales en cada región, como es el caso de Baños, que desde hace varios años atrás se ha realizado con camote frito, teniendo en cuenta que es un tubérculo que cultivaba en grandes cantidades, la producción ha decrecido considerablemente, debido a dos factores importantes, el primero se debe a que el cantón se ha convertido en un lugar potencialmente turístico, haciendo que las personas deje de lado la agricultura para dedicarse a los servidores turísticos; y la segunda los agricultores actuales se dedican al cultivo de productos de mayor rentabilidad. Se cultiva el camote pero en baja cantidad no para vender, sino para consumo familiar.

Para e la fritada con camote es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Camote
- ✓ Carne de chancho
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Comino
- ✓ Hojas de achira
- ✓ Limón
- ✓ Maduro
- ✓ Mote
- ✓ Sal
- ✓ Tomate

elaboración:

1. Se empieza por separar la lonja (grasa) de la carne, posteriormente se procede a corta en trozos de 50 a 60gr, seguido se lava y aliña con ajo y comino molido en piedra o licuado.
2. En una paila de broce (opcional) incorporar la carne con poca cantidad de agua, cuando empieza a dorar soltara la manteca.
3. Cuando la carene este dorada agregar cebolla blanca en cuartos y pepas de ajo, cuando esté lista retira de la paila.
4. En la manteca resultante freír el maduro y camote.
5. En un recipiente picar la cebolla en juliana y posteriormente lavarla, agregar el tomate picado en dados medios, agregar limón, culantro y sal.
6. Servir sobre la hoja de achira la fritada con mote, maduro, camote y curtido.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, pailas de bronce, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, platos de losa y barro, tabla de picar de madera.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, pailas de bronce o fierro, Bowls de aluminio, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos de losa y porcelana, tabla de picar de madera o plásticas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Annual	Se elabora de manera ocasional ya no se sirve con frecuencia el camote en esta preparación, solo cuando es posible adquirirlo, pues se lo puede encontrar solamente los días domingo en la feria.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Por el mismo hecho de la falta de cultivo del camote, su expendio se ha reducido, y los turistas ya no se pueden servir este plato con frecuencia.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años edad 60 años actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años edad 74 años actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años edad 53 años actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años edad 56 años actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años edad 40 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años edad 66 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Este plato es de gran importancia, ya que se realiza con productos autóctonos de lugar como lo es el camote, actualmente se hace en poca cantidad, por la baja producción, pero sigue siendo una preparación que da identidad a Baños.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Su sensibilidad es alta, pues se ha dejado de incorporar este producto en dicha preparación por lo difícil que se torna en conseguir este tubérculo.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia					
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.					

Anexos



Carne de chancho picada en cubos de 60 g aproximadamente.
Foto por: Piedad Batidas



La Sta. Silvia Bastidas pelando los camotes.
Foto Melanie Macas



Proceso de cocción del mote pelado.
Foto por: Silvia Batidas



Paila de fritada lista para su expendio.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente:Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 08

Nombre:caña, jugo de caña y guarapo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC		IM-18 02-50-000- 15- 0008
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT:		X (Este) 786837	Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: CAÑA, JUGO DE CAÑA (GUARAPO)				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra(s) denominación(es)		
JUGO DE CAÑA		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
TODOS		L1	TODAS	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Subirós Ruiz, 1995) No se conoce con exactitud el origen de la caña de azúcar; se han propuesto muchas teorías al respecto, sin embargo, se considera que el centro de origen del complejo Saccharum es la región que comprende parte de la India, Nueva Guinea, y zonas aledañas, por encontrarse ahí el mayor número de especies.

La caña se expende en Baños hace más de 45 años, la primera persona en tomar la iniciativa fue el Sr. Ángel Pascual Salazar oriundo de Alausí, era una persona que siempre visita el Baños hasta que un día decidió radicarse definitivamente en este hermoso lugar ya que no podía seguir en su tierra por los deslaves que provocaba la lluvia, sus familiares cuentan que el finado Pashco como lo llamaba era una persona muy inteligente, un día tomó la iniciativa de viajar al oriente (Puyo) a traer caña de azúcar y empezó a vender en el centro en una cancha de vóley, pues como los romeriantes (religiosos que festejan a la Virgen) llegaban a visita a la virgen le iba bien en ese nuevo negocio, posteriormente se trasladó a donde hoy en día se encuentra el terminal terrestre que antiguamente era la plaza de la feria de los domingos llamada Gonzales Suarez, cuando su hijo se casó su nuera empezó a trabajar con él (Sra. Bertha Sarabia), el lugar donde expendían el producto era bajo una carpa improvisada de plástico, con palos plantado para apoyar la caña, los demás habitantes al ver que era un negocio rentable decidieron vender cañas, solían ser seis personas con dicho negocio, pero las necesidades de cada persona los impulsaron a formar una asociación conformada por 15 socios, lucharon mucho tiempo y en 1976 con el Sr. Héctor Zurita al frente el sueño anhelado se volvió realidad, la caña se compraba por camiones, comenta la Sra. Bertha que el 80% de sus consumidores fueron indígenas romeriantes (personas devotas que se dirigen al santuario de la Virgen de Agua Santa, con el fin de realizar una pequeña fiesta en su honor, muchas veces viajan con banda, comida y volatería), pero con el paso del tiempo, la economía y la competencia este mercado ha bajado, en la actualidad el mercado potencial está en las personas de clase media alta, esto es lo que ha dado inicio al cambio de la presentación del producto como de vender enteras a ser peladas y puestas en funda, lavar y realizar las cargas llamados atados, el jugo de caña y el guarapo (fermento del jugo), además se inventó el famoso sánduche baneño que consta de puro de caña, jugo de caña y limón, llamado así por su inventos el SR. Pashco el cual decía que el jugo de caña es el pan, el puro remplazaba a la proteína y por último el limón sería el curtido que lleva un sánduche normal.

Comenta el Sr. Ramón Soria que es la segunda generación en este negocio ya que su padre fue uno de los fundadores, decidió seguir con el legado por amor a su progenitor y porque es su única fuente de ingresos, que ha servido para educar a sus hijos, han sido años de trabajo duro y cambios constantes, dice, pero todo ha sido productivo, asegura que ha incentivado a su hija a seguir en este emprendimiento siendo ella la tercera generación en esta ardua labor, además de brindar empleo a personas del lugar. Al igual que el Sr. Víctor Hernández Luna, quien tiene 51 años de edad de los cuales ha dedicado 40 de los mismos a ayudar a su padre en este trabajo, haciéndose acreedor a millones de experiencias y recuerdos sobre esta labor, cuenta lo complicado que fue el negocio a sus inicios ya que no tenían instalaciones adecuadas. La venta de este producto solía ser a la intemperie, soportando la lluvia, vientos y sol, pero la necesidad de trabajar y sustentar el hogar fue lo que los incentivaba a seguir laborando, tras varios años de lucha y sufriente, fueron construyendo instalaciones e innovándolas de acuerdo a sus necesidades.

De la misma manera el Sr. Siro Sánchez que actualmente administra el local comercial de su madre, recuerda cómo es que su madre inicio en esta labor, dice que un señor que vendía cañas necesitaba una máquina de escribir para su hijo, su madre la cambio por el negocio, desde entonces siguieron con este oficio siendo su única fuente de ingresos, el Sr. Sánchez coincide con los demás socio en cuanto a que el porcentaje de venta ha decrecido por la apertura de nuevos locales comerciales, en cierta parte por el alza del precio de la cañas por la falta de producción en el oriente ya que estas personas están dedicándose a la siembra de otros productos que se demoren menos tiempo en cosechar y que sean menos trabajosos, lo que ha perjudicado considerablemente a esta asociación la baja ha sido notable, ya que en años anteriores se vendía hasta 1000 unidades a la semana. En la actualidad en una semana normal se vende de 200 a 300 cañas, y se puede extender hasta las 600 o 700 en feriado.

El cambio ha sido considerable desde su inicio, empezando por la adecuación de las instalaciones, que pasaron de ser improvisadas con plástico a ser pequeños cubículos de madera, hasta que actualmente son de loza, cómodos y seguros, en la maquinaria, los trapiches que antiguamente se utilizaban era descubiertos y de acero, peligrosos por dos motivos, la primera eran descubiertos lo provocaba muchos accidentes al momento de elaborar el jugo, la mano se podía resbalar junto con la caña y causar daños irreparables, la segunda y no menos importante el jugo salía de un color más oscuro de lo normal por los residuos del material del que era hecho esta máquina, en la actualidad están elaboradas de acero inoxidable, el precio un poco elevado pero brinda producto de calidad, de la misma manera la caña pasó de venderse entera o pelada en trozos grandes,

a ser puesta en fundas, cargas (atados), el jugo, y guarapo(jugo de caña fermentado de 2 día) de mejor calidad, los utensilios que siempre se usaron fueron los machetes, que sirvieron para cortar y pelar la caña y que aún se los utiliza, un banco de madera de guayabo, otro muy importante es el burro denominado así porque sirve para colocar los pedazos de caña y poderlos amarrar, esto gracias a la creatividad y por supuesto por la lucha constante con la competencia, es así como la Asociación 15 de Noviembre ha venido trabajando ya más de 40 años , con la colaboración de 15 socios, que brindan un producto de calidad a los turistas.

4. DESCRIPCIÓN

La caña es un producto que se expende en Baños hace más de 45 años, a pesar de ser un producto nativo del Oriente Ecuatoriano fue en el Cantón donde se popularizó, formando así fuentes de empleo para muchas familias que residen en el lugar, actualmente existen tanto instituciones y vendedores informales los cuales tienen esta labor como su única fuente de ingresos.

Para la elaboración de la caña, jugo y guarapo es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Caña de azúcar
- ✓ Lima
- ✓ Limón
- ✓ Mandarina
- ✓ Naranja

elaboración:

1. Pelar la caña con ayuda de un machete en un banco de madera se pica , separando la parte que se puede consumir y dejando de lado los troncos, posteriormente pica en pedazos más pequeños y colocarlas en la funda.
2. El jugo de caña se realiza tras lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo, colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche se puede agregar frutas como limón, lima, mandarina o naranja.
3. Para el guarapo colocamos el jugo en recipientes plásticos con, tapados pero no por completo ya que al segundo día está listo y expende gas.

Utensilios y maquinaria antigua

Machete, trapiche (donde se muele la caña), baldes plástico, cedazos (cernidos para jugo), vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas.

Utensilios y maquinaria actuales

Machete, trapiche de acero inoxidable (donde se muele la caña), baldes plástico y de acero inoxidable, cedazos (cernidos para jugo), tamiz, vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas y de vidrio.

Fecha periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La venta de la caña es continua ya que existen asociaciones que las comercian constantemente, se las puede encontrar a pocos metros de las piscinas de aguas termales de la virgen, junto a la Catedral, en el terminal terrestre, y al ingreso a baños, se venden todos los días en un horario de 07h00 am a 20h00 pm.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance ha llegado a un nivel nacional teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente atractivo visitado por turistas de todo el país y extranjeros siendo los primeros los que consumen en mayor cantidad este producto.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
y	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	OTRO	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Bertha Sarabia	70 años de edad >45 años de actividad	Propietaria (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Ramón Soria	75 años de edad 30 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Víctor Hernández Luna	51 años de edad 40 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Siro Sánchez	42 años de edad 22 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		
6. VALORACIÓN			
Importancia para la comunidad			
La caña de azúcar es un producto simbólico en el Cantón, pese a ser cultivado en el lugar, fue en Baños donde se popularizó, de ahí hasta este momento, cualquier persona que nombre este producto piensa en Baños, dándole de ésta manera una identidad.			
Sensibilidad al cambio			
	Alta	Se pueden dejar de cultivarla en su totalidad, actualmente ha bajado la producción, lo que ha hecho que el producto sufra un incremento en el precio. Muchos de los cañicultores han dejado esta labor para dedicarse a otros productos de rápida cosecha.	
X	Media		
	Baja		

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórsano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Caña de azúcar enteras junto al trapiche.
Foto por: Silvia Batidas



Caña pelada y picada.
Foto por: Silvia Batidas



Caña de azúcar lista para el expendio
Foto por: Silvia Batidas



Jugo de caña junto con el guarapo
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 09

Nombre: locro de cuy

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		IM-18 02-50-000- 15- 0009
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA	
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Centro			
Coordenadas WGZ S-UT:		X (Este) 786837	Y (Norte) 9845240
Z (Altitud) 1822			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: LOCRO DE CUY			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
LOCRO DE CUY	D1		
	D2		
Gruposocial	Lengua(s)		
TODOS	L1	ESPAÑOL	
	L2		
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Chauza de Saldivar, 1997) El cuyes un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. El cuy constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos.

4. DESCRIPCIÓN

El locro de cuy, es un plato que se realiza hace más de 100 años, comenta la Sra. Margarita Poveda quien tiene 82 años, dice haber aprendido de su abuelita, con lo que coincide la Sra. Elvia Barrionuevo de Carrillo que cruza la edad de 81 años, entre otras personas, esta preparación ha ido pasando de generación en generación, dejando a los banefos una herencia invaluable, en cuanto a la gastronomía se refiere, un plato muy apetecido pero poco elaborado para su expendio, aunque se lo elabora en casa para consumo familiar.

Para del locro de cuy es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Comino
- ✓ Culantro
- ✓ Culantro
- ✓ Cuy
- ✓ Leche
- ✓ Manteca con color (chanco)
- ✓ Papas
- ✓ Sal
- ✓ Tomate riñón
- ✓ Zanahoria amarilla

elaboración: 1

1. Pelar, lavar y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente, media hora aproximadamente.
2. Hacer un refrito con manteca con color, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro incorporar a la preparación junto con las papas. Servir con picadillo (cebolla blanca y culantro picado finamente).

elaboración: 2

1. cocinar las papas.
2. Realizar un refrito con manteca, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro, agregar a la preparación anterior.
3. Cuando las papas estén a la mitad de la cocción incorporar el cuy asado.

elaboración: 3

1. Pelar, lavar, y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente, media hora aproximadamente.
2. Hacer un refrito con la manteca, ajo, sal, cebolla, comino, zanahoria amarilla, culantro y tomate, incorporar a la preparación anterior junto con las papas. Cuando todo este cocido agregar leche y Servir con picadillo.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaras plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, platos de losa y barro, tabla de picar de madera.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaras plásticas, Bowls de aluminio, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos plásticos, de losa y porcelana, tabla de picar de madera o plásticas.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Annual	Este plato se lo realiza de manera ocasional, actualmente para consumo familiar, ya que por ser un cantón turístico se abrieron las puertas a otro tipo de alimentación, entre ellas la comida rápida, lo que ha hecho dejar de lado a la comida sana y autóctona.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Se lo consume localmente y a nivel doméstico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o activo	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Baños desde hace más de 100 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. Se ha posesionado en el mercado, pero con el paso del tiempo, hoy en día solamente se consume en los hogares.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Es posible que en pocos años más se deje de preparar, pues a la juventud no le interesa saber acerca de la cultura culinaria del cantón.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia					
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórsano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.					

Anexos



Cuyes pelados crudos.
Foto por: Silvia Batidas



Papas para el locro.
Foto por: Silvia Batidas



Locro de cuy
Foto por: Silvia Batidas



Locro listo para el expendio
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 10

Nombre: locro de frejol con col y papa china

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p>INPC INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</p>	<p>IM-18 02-50-000- 15- 0010</p>
<p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</p>		<p>CÓDIGO</p>
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
<p>Provincia: TUNGURAHUA Cantón: BAÑOS</p>		
<p>Parroquia: MATRIZ Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/></p>		
<p>Localidad: Centro</p>		
<p>Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822</p>		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
<p>Descripción de la fotografía: LOCRO DE FREJOL CON COL Y PAPA CHINA</p>		
<p>Código fotográfico:</p>		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
LOCRO DE FREJOL CON COL Y PAPA CHINA	D1	
	D2	
Gruposocial	Lengua(s)	
MEDIANA	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Brevereseña

Según(Carrasco P & Toro B, 1986) El frejol (phaseolus vulgaris) es una de las leguminosas de mayor consumo en el Ecuador; puesto que es un cultivo considerado de subsistencia y que por lo general se siembra en cantidad mayor que otras leguminosas.

4. DESCRIPCIÓN

El locro de frejol con col y papa china, es una preparación nativa del Cantón Baños, no se sabe desde cuando de se lo realiza, pero se presume que se prepara hace más de 80 años, ha ido pasando de generación en generación, ya que los principales productos con los que se elaboran estos platos han sido cultivados en la zona, puesto que antes de ser un Cantón potencialmente turístico, este se basa principalmente en la agricultura, de acuerdo a lo que producían se iban adaptando a sus preparaciones, la carne era muy poco consumida porque no era tan accesible a los bolsillos de los campesinos , pero podían consumir gallinas de campo ya que las criaban.

Actualmente se ha remplazado la papa por la papa china, esto porque no muchos agricultores las cultivan y si lo hacen en poca cantidad solo para sus hogares, en cuanto a los utensilios como las ollas de hierro se las utiliza aun, pero las más aceptadas son las de aluminio, las de barro ya no son tan comunes y en muchos hogares persiste la chuchara de madera, la piedra de moler han sido sustituida por la licuadora, pese a que hay hogares que aun las preservan.

Para la elaboración del locro de frejol con col y papa china necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Carne o pollo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Col
- ✓ Comino
- ✓ Culantro
- ✓ Frejol(cholo, canario, costeño, canario, frejol de tendal),
- ✓ Manteca de chancho con color
- ✓ Papa china
- ✓ Sal
- ✓ Zanahoria amarilla

elaboración:

1. Cocinar el género cárnico por 20 minutos partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro.
2. Posteriormente agregar el frejol, cuando este a media cocción agregar la papa china junto con la col. Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla blanca y paiteña, zanahoria amarilla, culantro, comino y sal, incorporar a la preparación anterior.
3. Rectificar sabores y servir.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaras plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de hierro, fogón de leña, platos de losa y barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaras plásticas, Bowls de aluminio, cucharas de madera o aluminio, cocina de gas, platos plásticos, de losa y porcelana.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Esta preparación ha sido de consumo en los hogares desde hace muchos años, no ha sido puesto a la venta en ningún local de alimentos y bebidas, actualmente no se lo consume con frecuencia en los hogares.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Su alcance básicamente es en el Cantón, es una preparación que no se ha dado a conocer, ya que esto empezó antes de que el lugar sea potencialmente turístico, luego se empezó a realizar comida que sea aceptada con facilidad por los turistas.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Baños desde hace más de 80 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. No se ha posesionado en el mercado, solamente en los hogares.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	En la actualidad ha cambiado mucho ya que se ha sustituido la papa china por la papa, es un cambio drástico, si bien en el sector se cultiva la papa, esta preparación se inició con la papa china, puede dejar de elaborarse definitivamente ya que no son muy aceptados por la juventud, han sido reemplazados por otro tipo de comida.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audi	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Se puede utilizar cualquier variedad de frejol.
Foto por: Piedad Batidas



La Sta. Silvia Bastidas pelando la papa china..
Foto por: Piedad Batidas



Sembrío de col
Foto por: Piedad Batidas



Refrito de cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo,
manteca.
Foto por: Piedad Batidas

Fuente:Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 11

Nombre: Melcocha

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			IM-18 02-50-000- 15- 0011
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA	
Parroquia :MATRIZ Urbana <input type="checkbox"/>		Rural	
Localidad: Centro			
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: MELCOCHA			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
MELCOCHA- BAÑOS - TUNGURAHUA	D1		
	D2		
Gruposocial	Lengua(s)		
TODOS	L1	ESPAÑOL	
	L2		
	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Zauzich, 2014) “El agua y la panela son el equipo perfecto para endulzar la vida. Se puede tomar en bebida, pero lo más asombroso es consumirla en melcocha, un dulce que se bate una y otra vez, para crear un caramelo que va soltando hilos que se derriten en la boca.

La melcocha un dulce que da identidad al Cantón Baños de Agua Santa, elaborada básicamente con panela y agua, no se sabe exactamente hace cuánto tiempo se inició a elaborarla, pero existen personas como es el caso de la Sra. Rosa María Barrera que se dedicó a esta labor por 51 años nos comenta que cuando se casó su suegro ya elaboraba este producto en su casa, pero por raro que parezca no se expendía en el Cantón sino que se llevaba a Riobamba y Cajabamba, a raíz de su matrimonio deciden abrir un local de melcochas, que al inicio no era muy aceptado por la gente, pero poco a poco el dulce fue teniendo aceptabilidad, de esta manera generando más producción y trabajo para las personas del lugar, hasta el día de hoy podemos encontrar en el centro una melcocharía que tiene por nombre LOS DULCES DE LA ABUELA, creado con su esposo y ayuda de su suegro siendo ellos la segunda generación en este trabajo, sus hijos también aprendieron y administraron el negocio. Actualmente está a cargo de su nieta siendo la cuarta generación en la elaboración de las melcochas.

De la misma forma comenta el Sr. Francisco Paredes Mayorga cuando él tenía 12 años ingreso a trabajar como ayudante en la melcocharía de la Sra. Dolores Caicedo, aprendió el oficio y posteriormente cuando tenía 22 años y tras casarse decidió iniciar su propio negocio; no solo elaboraba la melcocha para la venta en el Cantón, además tenía muchos entriegos en Riobamba y Ambato, contaba con tres trabajadores. El Sr. Francisco tiene en la actualidad 82 años, dejó de elaborar este dulce en el año 2001 pero dedicó más de 40 años en este arduo trabajo con su negocio propio, abriendo fuentes de empleo para muchas familias.

Otra de las personas que ha dedicado 30 años de su vida en este trabajo es la Sra. Mariana Pérez Haro tras quedar sin empleo decidió emprender con este negocio, comenta cuando ella inicio a trabajar en su local en Baños existían aproximadamente 6 personas que elaboraban este dulce, coincidiendo con los demás melcocheros, trabajaban para entregar en Ambato y Riobamba y por supuesto para el consumo de los turistas, era la única que tenía este tipo de negocio en el sector del terminal, explica que en la actualidad existe mucha competencia, hay muchos locales de expendio de melcochas y dulces lo que ha hecho que se elabore en menor cantidad, comenta también, que su hijo elabora en mayor cantidad para entregar a locales comerciales como los puestos de cañas en el terminal terrestre.

La melcocha se la realizaba con la miel de caña la cual era elaborada en Baños por el Sr. Manuel Carrillo, quien tenía una de tantas moliendas que en ese tiempo existían, el Río Bascún que pasaba por el centro de Baños era el principal combustible para poder mover el trapiche que según cuentas estos personajes antes nombrados era muy peligrosos, pero por medio de este, se molía la caña y se sacaba la miel, cuando los cañaverales se terminaron, los melcocheros buscaron en el Puyo la panera para poder continuar con su labor, desde entonces el oriente ha sido el mayor productor de panela para el Cantón, sin embargo existe otros lugares que las produce como el corazón y ciertos lugares de la Costa pero la del Oriente es de mejor calidad, a pesar de que en los últimos años la producción ha bajado y por ende los precios están un poco elevados lo que ha repercutido en el alza del producto terminado. No se ha dejado de elaborar este manjar y según las personas que lo elaboran no se dejar porque es algo que identifica al lugar y como se dice persona que visita Baños y no come melcocha no estuvo en Baños.

4. DESCRIPCIÓN

Un dulce que a los inicios de su elaboración no tuvo mucha aceptabilidad por las personas del lugar, sin embargo se lo exportaba a otras ciudades del Ecuador, siendo Ambato y Riobamba unos de los mayores consumidores, posteriormente y hasta la actualidad es un dulce que identifica al Cantón Baños, ya que es uno de los lugares donde se inició su producción.

Para la melcocha es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ácido cítrico
- ✓ Agua
- ✓ Mandarina
- ✓ Maní molido
- ✓ Panela

Elaboración:

1. Cocinar la panela con agua por una hora aproximadamente, mecer constantemente.
2. Cuando este espeso y sus burbujas sean grandes revisar si está listo mediante el punto conejo, el cual consiste en mojar un palo de madera e introducir en la preparación para tomar una muestra la cual será nuevamente introducida en el agua, con la mano tomar el trozo de melcocha y aplastarlo si tiene un sonido fuerte esta lista.
3. Colocar la parada en una plancha para que se enfríe, puede ser de piedra, cemento o acero inoxidable.
4. Una vez manipulable la melcocha agregar en recipientes plásticos.
5. Batir un pedazo hasta que cambie el color y se endure un poco, y luego blanquear y acomodar.
6. Repartir el pedazo.
7. Moldear, enfundar y parchar.

Parada: Cantidad de panela y agua que se cocina en la paila u olla.

Pedazo: Cantidad de melcocha que se bate.

Batir: Movimientos que se da al pedazo en el gancho con el fin que cambie de color y se enfríe

Blanquear: Batir el pedazo con fuerza para que tome un color más claro, se endure y se pueda acomodar en el gancho y poder repartir.

Repartir: Cortar con la mano pedazos pequeños que entren en el molde.

Moldear: Colocar papel de melcocha sobre el molde y poder envolverlo.

Parchar: Sellar las fundas de melcocha.

Utensilio antiguos

Pailas de broce, ollas de aluminio, espátulas de madera, baldes plásticos, ganchos de madera, mesas, moldes, fogón de leña, planchas de piedra o cemento, fundas plásticas, plástico para envolver.

Utensilios actuales

Pailas de broce, ollas de aluminio, espátulas de madera, baldes plásticos, ganchos de madera, mesas, moldes, cocina a gas, planchas de cemento y acero inoxidable, fundas plásticas, plástico para envolver.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	La melcocha se la puede encontrar en todo Baños pero en mayor cantidad en la zona central, ya que se encuentra la catedral y las termas por la misma razón los turistas se concentran en mayor cantidad en esta área, se las puede adquirir todos los días en horario de 07h00 am a 22h00 dependiendo el lugar.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Su alcance ha llegado a un nivel nacional teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente atractivo visitado por turistas de todo el país y extranjeros siendo los primeros los que consumen en mayor cantidad las melcochas.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	OTRO

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa María Barrera	51 años de experiencia	Propietaria (elaboración de melcochas)	Ambato y	Barrio central
	Francisco Paredes Mayorga	82 años de edad >40 años de experiencia	Propietaria (elaboración de melcochas)	Luis A Martínez y Juan León Mera	Barrio 5 de junio
	Marian Pérez Haro	65 años de edad 30 años de experiencia	Propietaria (elaboración de melcochas)	Av. Amazona y Pedro Vicente Maldonado	Barrio el Terminal

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
X	Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
X	Otro		

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Fuero pocas las melcocherías hace > de 40 años, pero los baneficios han visto una oportunidad de crecer y brindar más producto a los turistas es por eso que hoy en día existen una infinidad de estas fábricas que brindan empleo a muchas familias del lugar.

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Este producto esta posesionado en el mercado desde hace muchos años. Se puede decir que al pasar los años el producto ha aumentado, y si se ha innovado pero se toma como punto de referencia la melcocha de panela la que se inició elaborando.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audi	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015	
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015	
Aprobado por: Edison Solórsano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015	
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Proceso de cocción de la panela con.
Foto por: Silvia Batidas



Melcocha enfriando en la plancha.
Foto por: Silvia Batidas



Proceso de batir y repartir la melcocha.
Foto por: Silvia Batidas



Melcocha de panela lista para su expendio.
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 12

Nombre: Morocho

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	IM-18 02-50-000- 15- 0012 CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro		
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: MOROCHO CON LECHE (sal y cebolla blanca)		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
MOROCHO CON LECHE (sal y cebolla blanca) –	D1	
	D2	
Gruposocial	Lengua(s)	
MEDIA	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Brevereseña

Según (Ortega, 1992) El maíz es uno de los tres cereales más importantes del mundo, junto con el trigo y el arroz. El maíz posee una gran diversidad genética y se cultiva en una amplia gama de ambientes.

4. DESCRIPCIÓN

EL morocho con leche, sal y cebolla blanca, realizada de esta manera según las investigaciones, para dar sabor a la preparación y para que no provoque dolor de barriga, se puede agregar una pisca de manteca de chanco, se elabora hace más de 90 años, ya que los habitantes se dedicaban a la agricultura, el maíz era muy utilizado.

Actualmente en pocos hogares se elabora de esta manera, pues la mayoría incluso para su expendio lo realizan con azúcar, canela, clavo de olor incluso se incorporan pasas.

Para el morocho con leche es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Morocho
- ✓ Leche
- ✓ Sal
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Manteca de chanco (opcional)

Elaboración:

1. Cocinar el morocho por 10 minutos, enfriar mediante choque térmico (agua fría).
2. Moler el morocho ya sea en piedra o molino.
3. Retirar el afrecho (cascara del morocho) en un recipiente se coloca el maíz molido con agua, con ayuda de las dos mano se friega y se pasa el agua a otro recipiente con ayuda de un cernidor, hasta que salga todo el afrecho.
4. Cocinar el grano con agua una pisca de sal, una rama de cebolla blanca y si se desea manteca de chanco media cucharita, cuando el grano este suave incorporar el chuya (el agua con la que se sacó el afrecho), dejar cocinar 10 minutos y agregar la leche.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), arnero (cernidor), fogón de leña, platos de losa y barro, bandejas, tazas de losa.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, arnero (cernidor), tamiz, cocina de gas, tazas de porcelana.

Fecha periodo		Detalle de la periodicidad
	Annual	A pesar que el morocho con leche se venden Baños, no se lo realiza como lo elaboraban los antiguos, sino que se incorpora especias dulces, incluso azúcar.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	De alcance local, ya que los ingredientes han variado, y en pocos hogares se consume de la misma manera.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Baños desde hace muchos años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. No se ha posesionado en el mercado, solamente en los hogares, se consume en poca cantidad, el morocho con leche se expende pero se agrega especias dulces y azúcar.

Sensibilidad al cambio				
X	Alta	La sensibilidad al es muy alta, pues ya se ha sometido a cambios.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audi	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Ingredientes para la realización del morocho con leche.
Foto por: Melanie Macas



Cocción del mías (cauca)
Foto por: Silvia Bastidas



La niña Melanie Macas en el proceso de molido del maíz cauca.
Foto por: Silvia Bastidas



La Srta. Silvia Bastidas en el proceso de retirar el afrecho del maíz molido.
Foto por: Melanie Macas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015

Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 13

Nombre:papa china con salsa de pepa de zambo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR		IM-18 02-50-000- 15- 0013
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO				CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN				
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA		
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/>		Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Centro				
Coordenadas WGZ S-UT:		X (Este) 786837	Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL				
				
Descripción de la fotografía: PAPA CHINA CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO				
Código fotográfico:				
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN				
Denominación		Otra (s) denominación(es)		
PAPA CHINA CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO		D1		
		D2		
Gruposocial		Lengua(s)		
MEDIO		L1	ESPAÑOL	
		L2		
Subámbito		Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA		COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Díaz Robledo, 2004) Dentro de la familia de las aráceas vegetan varias especies que se cultivan para el aprovechamiento de sus raíces comestibles, y en algunos casos, en ciertos países, para el consumo de sus hojas, que se emplean como verdura.

Las poblaciones silvestres existen todavía en la India hacen pensar que su origen pudo tenerlo allí o en algún lugar de Asia, tal vez de China o Indonesia. De algún país Asiático desde la antigüedad pudo extenderse el cultivo a las diversas Islas del Pacífico.

4. DESCRIPCIÓN

La papa china, un producto nativo de Baños, siendo consumido por los habitantes desde hace más de 100 años, según la Sra. Margarita Pobeda que junto con su madre y su abuela lo cultivaban y consumían, en lo que coincide la Sra. María Ortencia Reinoso dice haberse criado en una hacienda y desde niña aprendió las labores, pues solía cocinar camotes, de la misma manera comentan las Sras. María Rosa López, Victoria Barrionuevo, Carmen Parra, quienes en su juventud igual que sus padres vivieron de la agricultura. Comentan también que la carne no se podía conseguir con facilidad, tenía que esperar al domingo día de feria.

La pepa de zambo era muy utilizada, ya que antiguamente su cultivo era abundante, se obtiene del zambo maduro, se dejaba secar y luego se pelaba.

Para la papa china con salsa de pepa de zambo necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Papa china
- ✓ Pepa de zambo
- ✓ Sal
- ✓ Manteca de chancho con color (aceite o achiote)
- ✓ Ajo
- ✓ Leche

Elaboración:

4. Pelar, lavar y cocinar la papa china con sal, una vez suave escurrir el agua, reservar.
5. Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla y sal, cuando la cebolla se haya cristalizado incorpora la pepa de zambo previamente tostada y molida o licuada con leche no cocer más de 10 minutos, se puede cortar (como la leche).
6. Servir la papa china con la salsa.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro lavacaras plásticas, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro, tabla de picar de madera.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaras plásticas, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.

Fecha periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es un plato que se realiza en Baños con poca frecuencia, por la materia prima que es un poco complicada de conseguir, así como por el precio, la pepa de zambo cuesta \$ 7 por libra.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Es un plato que no ha tenido difusión, ya que es un Cantón ampliamente turístico, además el precio de la materia prima es elevado.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años de edad 53 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años de edad 40 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La papa china con salsa de pepa de zambo, al ser elaborado con productos de la zona, es importante para la gastronomía autóctona del cantón, pese a ser muy poco elaborado y al no ser poseionado en el mercado, da a Baños una identidad culinaria.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Su sensibilidad al cambio es muy alta, por ser muy poco elaborada, además que sus ingredientes principales se cultivan en poca cantidad.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórsano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



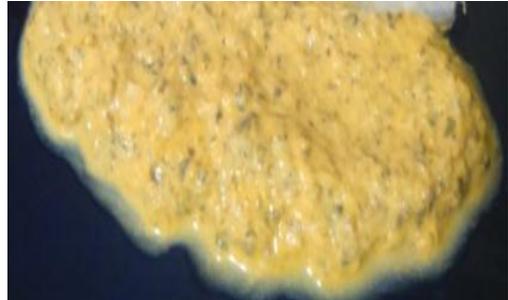
Papa china.
Foto por: Piedad Batidas



Proceso de pelar la papa china.
Foto por: Piedad Batidas



Pepa de zambo tostada
Foto por: Piedad Batidas



Salsa de pepa de zambo
Foto por: Silvia Batidas

Fuente:Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 14

Nombre:papas con cuero

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	IM-18 02-50-000- 15- 0014 CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural
Localidad: Centro		
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PAPAS CON CUERO		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
PAPAS CON CUERO	D1	
	D2	
Gruposocial	Lengua(s)	
MEDIA	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Brevereseña

La papa o patata, (*Solanum tuberosum*), es un tubérculo comestible que se extrae de la planta herbácea americana *Solanum tuberosum*, de origen andino. Es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió a todo el mundo hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano.

4. DESCRIPCIÓN

Las papas con Cuero, un plato que según las investigaciones, se elabora en Baños más allá de 80 años, ya que lo que hoy se ve lleno de calles y casa, antes era campo. Las personas criaban chanchos y siempre los pelaban para consumo familiar, cuando los vecinos se enteraban separaban porciones para comprarlas, el cuero lo colgaban en piolas o alambres para que se seque y pueda conservarse.

Antiguamente esta preparación se la vendía en la puerta del mercado, en un balde; como el negocio era bueno empezaron otras personas a realizarlo, pero la característica de este plato es que se utiliza papas muy pequeñas.

Para las papas con cuero es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Cuero de chanco
- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Manteca de chanco con color
- ✓ Maní
- ✓ Leche

Elaboración:

1. Cocinar el cuero hasta que este suave 45 minutos aproximadamente. Picar al gusto.
2. Realizar un refrito con manteca, ajo cebolla, sal, cuando la cebolla se haya cristalizado agregar el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche, dejar cocer 15 minutos, incorporar el cuero y poco caldo de su cocción.
3. Pelar, lavar y cocinar las papas con sal, una vez suave escurrir el agua.
4. Servir las papas con el cuero.
5. Se puede sustituir la maní por pan o galletas.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de fierro, aluminio, y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillos, tablas de picar de madera, platos de losa, barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, fierro y barro, lavacaros plásticos, Bowls de aluminio, bateas (recipientes a base de madera), cucharas de madera (cuchara mama) y de fierro, fogón de leña, cuchillo, tablas de picar de madera o plásticas, platos de losa y porcelana.

Fecha periodo		Detalle de la periodicidad
	Anual	Es una preparación antigua en Baños, aún se lo prepara para el expendio, es un plato muy buscado por los turistas, en especial de la Costa.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance es a nivel Nacional, ya que los turistas conocen que esta preparación se realiza en Baños y la buscan para consumirlo.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años edad 60 años actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años edad 74 años actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años edad 56 años actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años edad 40 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años edad 66 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años edad 66 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Este plato es muy importante, porque aún se lo prepara, lo más importante es que se expende y tiene gran aceptabilidad por los turistas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es una preparación aceptada, al pasar el tiempo no ha variado sus ingredientes y forma de elaboración.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Papas peladas para cocinar.
Foto por: Piedad Batidas



Cuero de chancho para cocinar.
Foto por: Piedad Batidas



Refrito de cebolla blanca con ajo y manteca de chancho con color.
Foto por: Piedad Batidas



Salsa de maní lista para servir.
Foto por: Piedad Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº15

Nombre: papas con cuy

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO	IM-18 02-50-000- 15- 0015 CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA
Parroquia: MATRIZ	Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Centro		
Coordenadas WGZ S-UT:	X (Este) 786837	Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: PAPAS CON CUY		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
PAPAS CON CUY – BAÑOS – TUNGURAHUA	D1	
	D2	
Gruposocial	Lengua(s)	
TODOS	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Brevereseña

Las papas con cuy, es un plato que se realiza hace más de 100 años, comenta la Sra. Margarita Poveda quien tiene 82 años, dice haber aprendido de su abuela, con lo que coincide la Sra. Elvia Barrionuevo de Carrillo que cruza la edad de 81 años, así como la Sra. Elina Luna de Pineda que actualmente tiene 74 años, de los cuales ha dedicado 52 a la elaboración y venta de las papas con cuy, empezó vendiendo en un kiosco junto a la cooperativa de transportes Baños. Los vehículos de transporte que se dirigían de la capital hacia el oriente y viceversa, consumían esta preparación; se elaboraba hasta la noche ya que los mismos le pedían que lo hiciera, ya que no había más locales que brinden este servicio, posteriormente salieron a subasta los locales comerciales en las afueras del mercado, actualmente se encuentra en este lugar, comenta que los encargados de pelar los cuyes son sus hijos, su esposo es el encargado de aliñar, la Sra. Elina en cambio se encarga de prepararlos para su venta junto con cuatro personas.

La Sra. Angélica Villagómez Muñoz quien a sus 45 años, quien desde muy joven aprendió a preparar este plato, ya que su familia realizaban muchas fiestas, su esposo al ser de Pelileo y también realizaban grandes festejos, pero desde hace 15 años expende esta preparación en su hogar, lo realiza bajo pedido.

4. DESCRIPCIÓN

A pesar de ser una preparación elaborada en muchos lugares del país, en Baños se la viene realizando desde hace más de 100 años, siendo elaborado tanto para el consumo en los hogares así como para su expendio, se lo puede adquirir a las afueras del mercado central.

Para las papas con cuy es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Arroz
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Comino
- ✓ Cuy
- ✓ Leche
- ✓ Lechuga
- ✓ Maní
- ✓ Papas
- ✓ Sal

Elaboración:

1. Primero se pela al cuy con agua caliente, se retiraba las vísceras, una vez limpio se muele comino y ajo en la piedra o se licua, se coloca en un recipiente con sal y poco agua para poder aliñarlo, dejar reposar por una hora aproximadamente
2. En un orcon (palo de madera adaptado para colocar los cuyes y asarlos) amarrar los cuyes, asarlos en una fogata con leña (carbón)
3. La salsa se realiza con refrito con, manteca, ajo, cebolla, sal, cristalizada la cebolla agregar el maní tostado y molido en piedra o licuado con la leche, cocinar por 15 minutos, posteriormente agregar los shungos (parte de las vísceras) de cuy cocinado y picado en trozos pequeños, una vez listo se sirve el cuy con papas cocinadas, salsa y hojas de lechuga, el arroz es opcional.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), cucharas de aluminio, tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro, asadores en forma de orcon.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaros plásticos, Bowls de aluminio, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana, asadores de cuyes ya sea en orcon o en rueda.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Annual	Las papas con cuy se prepara de manera continua, ya que es un plato que se expende y tiene aceptabilidad por los turistas.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Esta preparación es muy conocida a nivel nacional ya que los mayores consumidores son los turistas nacionales, pero existen turistas internacionales que también lo consumen en menor porcentaje, por comentarios de sus amigos o familiares que también lo consumieron.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	ANIMAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años edad 60 años actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años edad 74	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años edad 53 años actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años edad 56 años actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años edad 40 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años edad 66 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elina Luna de Pineda	74 años edad 52 años actividad	Propietaria (servicios de alimentación)	Ambato y Ermita de la Virgen	Barrio central
	Angélica Villagómez Muñoz	45 años edad 15 años actividad	Propietaria (servicios de alimentación)	Juna León Mera y Espejo	Barrio el terminal
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Las papas con cuy, herencia culinaria de los antepasados bañenos, a pesar de tener varios años de elaboración, es apetecido tanto por turistas como por los lugareños, es de gran importancia en Baños, ya que la preparación ha pasado de generación en generación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La posibilidad de que tenga un cambio es muy baja, ya que al ser elaborado durante años no ha variado en los ingredientes ni la forma de preparar.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia					
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.					

Anexos



Proceso de asado del cuy
Foto por: Piedad Batidas



La Sra. Elina Luna de Pineda en el proceso de asado de cuy.
Foto por: Piedad Batidas



La Sra. Elina Luna de Pineda exponiendo el cuy asado con su acompañamiento.
Foto por: Silvia Batidas



Cuy listo para su expendio
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 16

Nombre:papas con librillo

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		IM-18 02-50-000- 15- 0016
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA	
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: Centro			
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PAPAS CON LIBRILLO			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación(es)		
PAPAS CON LIBRILLO	D1		
	D2		
Gruposocial	Lengua(s)		
MEDIA	L1	ESPAÑOL	
	L2		
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMÍA	COTIDIANA		

Brevereseña

La papa es un tubérculo comestible que se extrae de la planta herbácea americana *Solanum tuberosum*, de origen andino, originaria de Suramérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia.

4. DESCRIPCIÓN

Las papas con librillo de acuerdo a las investigaciones, se elabora en Baños desde hace 80-90 años o más, esta preparación es importante en la gastronomía de este lugar, ya que por ser un plato antiguo y pese a ser realizado en muchos lugares del país, ha logrado posesionar en el mercado de la mejor manera, en la actualidad el Cantón cuenta con tres establecimientos de Alimentos y Bebidas en las que se puede encontrar este plato, cabe recalcar que estos locales de Alimentos y bebidas son familiares.

Para las papas con librillo es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Leche
- ✓ Librillo
- ✓ Maní
- ✓ Manteca de chanco con color
- ✓ Papas
- ✓ Sal

Elaboración:

1. Lavar el librillo hoja por hoja hasta que esté completamente limpio y cocinarlo por 45 minutos a 1 hora aproximadamente.
2. Una vez suave picar en dados medios y reservar, en otro recipiente reservar el caldo de la cocción.
3. Realizar un refrito con manteca de chanco, ajo, cebolla blanca cuando esta se haya cristalizado agregar el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche y sal, finalmente rectificar sabores.
4. Lavar, pelar y cocinar las papas con sal hasta que estén suaves, escurrir el agua.
5. Servir las papas con el librillo al gusto.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro , lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.

Fechaoperiodo		Detalledeperiodicidad			
X	Annual	Las papas con librillo es un plato que se elabora todos los días, se encuentra al alcance de todos, ya que existen establecimientos de Alimentos y Bebidas			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalledealcance			
X	Local	Desde ya varios años se lo realiza en Baños y por ende los turistas nacionales conocen donde se lo realiza.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Formadeadquisición	
E1	Gastronómico	Animal	Baños - Tungurahua	Otros	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Formadeadquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempodeactividad	Cargo,funcionoactivi	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia	82 años de edad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	Pobeda Uvilluz	60 años de actividad			
	María Ortencia	86 años de edad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Iluciones
	Reinoso	74 años de actividad			
	Carmen	73 años de edad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo	Barrio Miraflores
	Ortencia Parra	56 años de actividad		Díaz de Pineda	
	Flores				
	Victoria	66 años de edad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Barrionuevo	40 años de actividad			
	Elvia Carrillo de	81 años de edad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Barrionuevo	66 años de actividad			
Procedenciadelsaber		Detalledeprocedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centrodecapacitación				
	Otro				

Transmisióndeelsaber		Detalledeatransmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centrodecapacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
La importancia de este plato se basa en los años que tiene de elaborarse, pero aún más porque en la actualidad aún se elabora y expende, dando de esta manera una identidad culinaria a Baños.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Es baja, pues al paso de los años no han existido variaciones en cuanto a materia prima tampoco en el proceso de elaboración.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Papas listas para cocinar.
Foto por: Silvia Batidas



Librillo cocinado listo para servir.
Foto por: Silvia Batidas



Salsa de maní
Foto por: Silvia Batidas



Papas con librillo listo para el expendio
Foto por: Silvia Batidas

Fuente:Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 17

Nombre:sancocho baneño

	GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		IM-18 02-50-000- 15- 0017
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURA LINMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			CÓDIGO
1. DATOSDELOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA	
Parroquia: MATRIZ		Rural	
Localidad: Centro			
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837		Y (Norte) 9845240	Z (Altitud) 1822
2. FOTOGRAFÍAREFERENCIAL			
			
Descripcióndelafotografía: SANCOCHO BANEÑO			
Códigofotográfico:			
3. DATOSDEIDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra(s)denominación(es)	
SANCOCHO BANEÑO – BAÑOS - TUNGURAHUA		D1	
		D2	
Gruposocial		Lengua(s)	
MEDIA		L1	ESPAÑOL
		L2	
Subámbito		Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA		COTIDIANA	

Brevereseña

Según (Voysest & Singh, 1996) El fréjol es una de las principales leguminosas de grano originaria de América Latina, y es considerado uno de las principales fuentes proteicas para sus habitantes, especialmente para aquellos de escasos recursos económicos y de áreas rurales.

4. DESCRIPCIÓN

Sancocho baneño, una de las preparaciones más antiguas, se lo llama así, ya que ha sido adaptado con los ingredientes nativos del lugar, realizado por primera vez hace más de 80 años, se lo conoce aún, gracias a los antepasados que han dejado un legado, pasando la receta de generación tras generación, se lo realizaba con más frecuencia cuando el Cantón se dedicaba al campo en mayor porcentaje, pero al transcurrir el tiempo el lugar se volvió más turístico, y por satisfacer los paladares exigentes de los mismos, la alimentación se fue dirigiendo a platos sofisticados y por supuesto a la comida rápida, dejando de lado la dieta cotidiana de la zona. En la actualidad se ha remplazado la papa o yuca por la papa china, de la misma manera el plátano enano por otro tipo de los que son traídos del Oriente o de la Costa, esto porque ya no se siembra y su consumo es para la familia o a su vez para los chancos, también porque los plátanos exportados son atractivos a los ojos de las personas que consumen este producto y es muy accesible, en cuanto a los utensilios como las ollas de hierro se las utiliza aun, pero las más aceptadas son las de aluminio, las de barro ya no son tan comunes y en muchos hogares persiste la chuchara de madera, la piedra de moler han sido sustituida por la licuadora, pese a que hay hogares que aun las preservan.

Para el sancocho baneño es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Ajo
- ✓ Carne o pollo
- ✓ Cebolla blanca
- ✓ Cebolla paiteña
- ✓ Col
- ✓ Comino
- ✓ Frejol
- ✓ Manteca de chancho con color
- ✓ Papa china
- ✓ Plátano enano
- ✓ Sal
- ✓ Culantro

Elaboración:

1. Cocinar la carne o pollo por 15 o 20 minutos, incorporar el frejol, cuando este a media cocción agregar el plátano picado y lavado con limón.
2. Pasado 10 minutos de la cocción del plátano agregar la col junto con la papa china.
3. Realizar un refrito con manteca, ajo, cebollas, comino, sal incorporar a la sopa.
4. El culantro se puede agregar en rama o picad.
5. Rectificar sabores.

Utensilios antiguos

Los utensilios que se utilizaban eran ollas de aluminio, hierro y barro, lavacaros plásticos, bateas (recipientes a base de madera) cucharas de madera (cuchara mama), tabla de picar de madera, fogón de leña, cuchillo, platos de losa y barro.

Utensilios actuales

Los utensilios que se utilizan son ollas de aluminio, lavacaros plásticos, cucharas de madera o aluminio, tabla de picar de madera o plásticas, fogón de leña, cocina de gas, platos de losa y porcelana.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad	
	Annual	Esta preparación ha sido de consumo en los hogares bañeros desde hace muchos años, no ha sido puesta a la venta en ningún local de alimentos y bebidas, actualmente no se lo consume con frecuencia en los hogares.	
	Continua		
X	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Su alcance básicamente es en el Cantón, ya que no es una preparación que no se ha dado a conocer, ya que con el pasar del tiempo los habitantes de Baños pasaron de dedicarse a la agricultura a prestar servicios turísticos.	
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años edad 60 años actividad	Ama de casa	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años edad 74	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	María Rosa Ortencia Lopez Calero	71 años edad 53 años actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años edad 56 años actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Victoria Barrionuevo	66 años edad 40 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años edad 66 años actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión	
X	Padres-hijos		
	Maestro-aprendiz		
	Centro de capacitación		
	Otro		

6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta preparación es muy importante ya que forma parte de la gastronomía de Baños desde hace más de 80 años, ya que está hecho con productos nativos del lugar. A pesar que se elabora es baja, este plato da al lugar una identidad gastronómica, porque es lo que se consumió por los baneños y todos sus antepasados.					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Empezando por ser un plato poco elaborado en la actualidad, se ha sustituido ingredientes, incluso se omiten otros, y pues por ser un lugar con afluencia turística la dieta ha sido adaptada para poder satisfacer a los mismos.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audi	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia					
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia			Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano			Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano			Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.					

Anexos



El frejol para el sancocho puede ser de cualquier variedad.
Foto por: Piedad Batidas



Papa china, refrito de cebolla blanca, cebolla colorada, ajo, manteca.
Foto por: Piedad Batidas



La col puede ser blanca o vrede.
Foto por: Piedad Batidas



Plátano enano
Foto por: Piedad Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 18

Nombre: sanduche

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			IM-18 02-50-000- 15- 0018
			CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS	
Parroquia: MATRIZ		Urbana <input type="checkbox"/>	Rural
Localidad: Centro			
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Sanduche			
Código fotográfico:			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra(s) denominación(es)		
SÁNDUCHE (jugo de caña + puro + limón)	D1		
	D2		
Gruposocial	Lengua(s)		
TODOS	L1	TODAS	
	L2		
Subámbito	Detalle del subámbito		
GATRONOMÍA	COTIDIANA		

Brevereseña

Según (Subirós Ruiz, 1995) No se conoce con exactitud el origen de la caña de azúcar; se han propuesto muchas teorías al respecto, sin embargo, se considera que el centro de origen del complejo Saccharum es la región que comprende parte de la India, Nueva Guinea, y zonas aledañas, por encontrarse ahí el mayor número de especies.

La caña se expende en Baños hace más de 45 años, la primera persona en tomar la iniciativa fue el Sr. Ángel Pascual Salazar oriundo de Alausí, era una persona que siempre visita el Baños hasta que un día decidió radicarse definitivamente en este hermoso lugar ya que no podía seguir en su tierra por los deslaves que provocaba la lluvia, sus familiares cuentan que el finado Pashco como lo llamaba era una persona muy inteligente , un día tomó la iniciativa de viajar al oriente (Puyo) a traer caña de azúcar y empezó a vender en el centro en una cancha de vóley, pues como los romeriantes (religiosos que festejan a la Virgen) llegaban a visita a la virgen le iba bien en ese nuevo negocio, posteriormente se trasladó a donde hoy en día se encuentra el terminal terrestre que antiguamente era la plaza de la feria de los domingos llamada Gonzales Suarez, cuando su hijo se casó su nuera empezó a trabajar con él (Sra. Bertha Sarabia), el lugar donde expendían el producto era bajo una carpa improvisada de plástico, con palos plantado para apoyar la caña, los demás habitantes al ver que era un negocio rentable decidieron vender cañas, solían ser seis personas con dicho negocio, pero las necesidades de cada persona los impulsaron a formar una asociación conformada por 15 socios, lucharon mucho tiempo y en 1976 con el Sr. Héctor Zurita al frente el sueño anhelado se volvió realidad, la caña se compraba por camiones, comenta la Sra. Bertha que el 80% de sus consumidores fueron indígenas romeriantes (personas devotas que se dirigen al santuario de la Virgen de Agua Santa, con el fin de realizar una pequeña fiesta en su honor, muchas veces viajan con banda, comida y volateria), pero con el paso del tiempo, la economía y la competencia este mercado ha bajado, en la actualidad el mercado potencial esta en las personas de clase media alta, esto es lo que ha dado inicio al cambio de la presentación del producto como de vender enteras a ser peladas y puestas en funda, lavar y realizar las cargas llamados atados, el jugo de caña y el guarapo (fermento del jugo) , además se inventó el famoso sánduche baneño que consta de puro de caña, jugo de caña y limón , llamado así por su inventos el SR. Pashco el cual decía que el jugo de caña es el pan, el puro remplazaba a la proteína y por último el limón sería el curtido que lleva un sánduche normal.

Comenta el Sr. Ramón Soria que es la segunda generación en este negocio ya que su padre fue uno de los fundadores, decidió seguir con el legado por amor a su progenitor y porque es su única fuente de ingresos , que ha servido para educar a sus hijos, han sido años de trabajo duro y cambios constantes dice pero todo ha sido productivo , asegura que ha incentivado a su hija a seguir en este emprendimiento siendo ella la tercera generación en esta ardua labor, además de brindar empleo a personas del lugar. Al igual que el Sr. Víctor Hernández Luna, quien tiene 51 años de edad de los cuales ha dedicado 40 de los mismos a ayudar a su padre en este trabajo, haciéndose acreedor a millones de experiencias y recuerdos sobre esta labor, cuenta lo complicado que fue el negocio a sus inicios ya que no tenían instalaciones adecuadas, la venta de este producto solía ser a la intemperie, soportando la lluvia, vientos y sol, pero la necesidad de trabajar y sustentar el hogar fue lo que los incentivaba a seguir laborando, tras varios años de lucha y sufrimiento, fueron construyendo instalaciones e innovándolas de acuerdo a sus necesidades.

De la misma manera el Sr. Siro Sánchez que actualmente administra el local comercial de su madre, recuerda cómo es que su madre inicio en esta labor, dice que un señor que vendía cañas necesitaba una máquina de escribir para su hijo, su madre la cambio por el negocio, desde entonces siguieron con este oficio siendo su única fuente de ingresos, el Sr. Sánchez coincide con los demás socio en cuanto a que el porcentaje de venta ha decrecido por la apertura de nuevos locales comerciales, en cierta parte por el alza del precio de la cañas por la falta de producción en el oriente ya que estas personas están dedicándose a la siembra de otros productos que se demoren menos tiempo en cosechar y que sean menos trabajosos, lo que ha perjudicado considerablemente a esta asociación la baja ha sido notable, ya que en años anteriores se vendía hasta 1000 unidades a la semana, en la actualidad en una semana normal se vende de 200 a 300 cañas, y se puede extender hasta las 600 o 700 en feriado.

El cambio ha sido considerable desde su inicio, empezando por la adecuación de las instalaciones, que pasaron de ser improvisadas con plástico a ser pequeños cubículos de madera, hasta que actualmente son de loza, cómodos y seguros, en la maquinaria, los trapiches que antiguamente se utilizaban era descubiertos y de acero, peligrosos por dos motivos, la primera eran descubiertos lo provocaba muchos accidentes al momento de elaborar el jugo, la mano se podía resbala junto con la caña y causar daños irreparables, la segunda y no

menos importante el jugo salía de un color más oscuro de lo normal por los residuos del material del que era hecho esta máquina, en la actualidad están elaboradas de acero inoxidable, el precio un poco elevado pero brinda producto de calidad, de la misma manera la caña paso de venderse entera o pelada en trozos grandes, a ser puesta en fundas, cargas (atados), el jugo, sandwich y guarapo (jugo de caña fermentado de 2 día) de mejor calidad, esto gracias a la creatividad y por supuesto por la lucha constante con la competencia, es así como la Asociación 15 de Noviembre ha venido trabajando ya más de 40 años , con la colaboración de 15 socios, que brindan un producto de calidad a los turistas.

4. DESCRIPCIÓN

La caña es un producto que se expende en Baños hace más de 45 año, a pesar de ser un producto nativo del Oriente Ecuatoriano fue en el Cantón donde se popularizo, formando así fuentes de empleo para muchas familias que residen en el lugar, actualmente existen tanto instituciones y vendedores informales los cuales tienen esta labor como su única fuente de ingresos.

Para el sandwich es necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ Caña
- ✓ Limón
- ✓ Lima
- ✓ Naranja
- ✓ Mandarina

Elaboración:

4. Lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo
5. Colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche
6. Una vez listo el jugo agregamos puro y limón (lima, naranja, mandarina).
- 7.

Utensilios y maquinaria antiguos

Machete, trapiche (donde se muele la caña), baldes plástico, cedazos (cernidos para jugo), vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas.

Utensilios y maquinaria actual

Machete, trapiche de acero inoxidable (donde se muele la caña), baldes plástico y de acero inoxidable, cedazos (cernidos para jugo), tamiz, vasos de vidrios o plásticos, jarras plásticas y de vidrio.

Fecha periodo		Detalle de la periodicidad
	Annual	La venta de la caña es continua ya que existen asociaciones que las expenden constantemente, se las puede encontrar a pocos metros de las piscinas de aguas termales de la virgen, junto a la Catedral, en el terminal terrestre, y al ingreso a baños, se expenden todos los días en un horario de 07h00 am a 20h00 pm.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Su alcance ha llegado a un nivel nacional teniendo en cuenta que es un Cantón potencialmente atractivo visitado por turistas de todo el país y extranjeros siendo los primeros los que consumen en mayor cantidad este producto.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
y	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS, TUNGURAHUA	OTRO
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1				

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Bertha Sarabia	70 años de edad >45 años de actividad	Propietaria (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Ramón Soria	75 años de edad 30 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Víctor Hernández Luna	51 años de edad 40 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre
	Siro Sánchez	42 años de edad 22 años de actividad	Propietario (venta de caña de azúcar)	Av. Amazonas y Pedro Vicente Maldonado	Asociación 15 de Noviembre

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
X	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
	Padres-hijos	
	Maestro-aprendiz	
	Centro de capacitación	
	Otro	

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

La caña de azúcar es un producto simbólico en el Cantón, pese a ser cultivado en el lugar, fue en Baños donde se popularizó, de ahí hasta este momento, cualquier persona que nombre este producto piensa en Baños, dándole de esta manera una identidad.

Sensibilidad al cambio

Alta	Se pueden dejar de cultivarla en su totalidad, actualmente ha bajado la producción, lo que ha hecho que el producto sufra un incremento en el precio. Muchos de los cañicultores han dejado esta labor para dedicarse a otros productos de rápida cosecha.
Media	
Baja	

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audi	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Caña de azúcar enteras junto al trapiche.
Foto por: Silvia Batidas



Caña pelada y picada.
Foto por: Silvia Batidas



Caña de azúcar lista para el expendio
Foto por: Silvia Batidas



Sanduche listo para su expendio
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

Cuadro Nº 19

Nombre: tortillas de maíz en piedra

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>ECUADOR</small>	IM-18 02-50-000- 15- 0019
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia: TUNGURAHUA		Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA
Parroquia: MATRIZ	Urbana <input type="checkbox"/>	Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: Centro		
Coordenadas WGZ S-UT: X (Este) 786837 Y (Norte) 9845240 Z (Altitud) 1822		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: TORTILLAS DE AMÍZ EN PIEDRA		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
TORTILLAS DE AMÍZ EN PIEDRA	D1	
	D2	
Gruposocial	Lengua(s)	
MEDIANA	L1	ESPAÑOL
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	
GASTRONOMÍA	COTIDIANA	

Brevereseña

en el Cantón Baños existen tres personas que se dedican a este negocio, una de ellas tomó la iniciativa cuando viajaba a Puela y pues miraba que a la gente le gustaba, entonces decidió prepararlas, vende solo los Domingos, pese a su avanzada edad es su hija quien le ayuda con el oficio, desde su elaboración hasta la venta, siendo la segunda generación en seguir con esta actividad, comenta la Sra. Margarita Poveda que las piedras que utilizaba, las encontró en el sector de Pondoá, y pues que el negocio ha decaído, antes preparaba ½ quintal de harina, pero en la actualidad solo realiza 1 arroba, continua utilizando un fogón en la parte superior esta la piedra que sirve para cocinar las tortillas, como cuando inicio hasta hoy ocupa leña. De la misma manera la Sra. Blanca Muñoz aprendió de su madre esta labor, quien solía vender en el Barrio de San Vicente hace 30 o 40 años, sigue con el legado desde hace 14 años, atiende todos los días, comenta que ha dejado de utilizar la piedra ya que esta se rompía constantemente y a su vez la leña, ahora la prepara en una lata adecuada para la labor, su combustible es el gas.

4. DESCRIPCIÓN

Las tortillas de maíz en piedra, una preparación que a pesar que forma parte de la gastronomía de muchos pueblos y Cantones, desde hace muchos años también forma parte de la identidad culinaria de Baños, exactamente no se sabe desde cuando se prepara, se presume según las investigaciones que se elabora hace más de 50 años, aun se las expende, en todo el Cantón

Para las tortillas de maíz en piedra necesario los siguientes ingredientes:

- ✓ cebolla blanca
- ✓ manteca de chanco
- ✓ harina de maíz
- ✓ huevos
- ✓ queso

Elaboración: 1

1. Realizar un refrito con la manteca de chanco y cebolla.
2. Colocar una olla con agua al fuego hasta que llegue a ebullición, agregar el refrito con la dejar que hierva por 5 minutos, posteriormente retirar del fuego, incorporar la harina de maíz formando una masa, agregar los huevos uno a uno, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y no se pegue en las manos.
3. Una vez lista la masa, formar bolas de 15 g, rellenar con queso.
4. Colocar en la piedra caliente hasta que se dore.
5. Servir con ají.

Elaboración: 2

1. Realizar un refrito con cebolla blanca, manteca de chanco, mantequilla y sal, en una olla con agua que este en ebullición agregar el refrito junto con la harina, mecer enérgicamente para evitar grumos, retirar del fuego dejar enfriar, agregar los huevos, amasar hasta que no se pegue en las manos.
2. Formar bolitas de 15 g, rellenarla con queso.
3. Colocar en la piedra caliente hasta que se dore.
4. Servir con ají.

Elaboración: 3

1. En un recipiente colocar la harina, sal, huevos, y agua, formar una masa que no se pegue en las manos.
2. formar bolitas de 15 g, rellenar ya sea con queso, o con un refrito de cebolla con manteca de chanco y queso.
3. Colocar en la piedra caliente hasta que se doren.
4. Servir con ají.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
X	Annual	Las tortillas de maíz en piedra se la realiza desde hace varios años, se encuentra posicionado en el mercado, no existen muchos lugares donde se puede consumir, pero aún se consume.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Esta preparación es de consumo local, y a nivel doméstico.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	GASTRONÓMICO	VEGETAL	BAÑOS - TUNGURAHUA	OTROS	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Blanca Muñoz	65 años de edad 14 años de actividad	Elaboración de productos gastronómicos	Ambato y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio 5 de junio
	Margarita Olivia Pobeda Uvilluz	82 años de edad 60 años de actividad	Elaboración de productos gastronómicos	Juan León Mera y Oriente	Barrio Miraflores
	María Ortencia Reinoso	86 años de edad 74 años de actividad	Ama de casa	Camino real	Barrio las Ilusiones
	Carmen Ortencia Parra Flores	73 años de edad 56 años de actividad	Ama de casa	Oriente y Gonzalo Díaz de Pineda	Barrio Miraflores
	Elvia Carrillo de Barrionuevo	81 años de edad 66 años de actividad	Ama de casa	Ricardo Carrillo y los Pinos	Barrio los Pinos
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Al realizarse por más de 50 años, en nuestro medio, ser expandido, y mucho más a que en los hogares se realice define a esta preparación como parte de la cultura culinaria de Baños.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Muy sensible al cambio, ya se han realizado algunos como, el cambio de preparar en piedra y con leña, a ser preparado en una plancha de acero y con gas, no en todos los lugares de expendio pero en uno de los tres existentes.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad Investigadora: Bastidas Aguirre Silva Patricia				
Inventariado por: Bastidas Aguirre Silva Patricia		Fecha de inventario: 05 de septiembre del 2015		
Revisado por: Edison Solórzano		Fecha revisión: 23 de Noviembre del 2015		
Aprobado por: Edison Solórzano		Fecha aprobación: 30 de noviembre del 2015		
Registro fotográfico: Piedad Bastidas, Silvia Bastidas, Melanie Macas.				

Anexos



Ingredientes para la elaboración de las tortillas.
Foto por: Piedad Batidas



Elaboración del refrito de cebolla blanca para la masa.
Foto por: Piedad Batidas



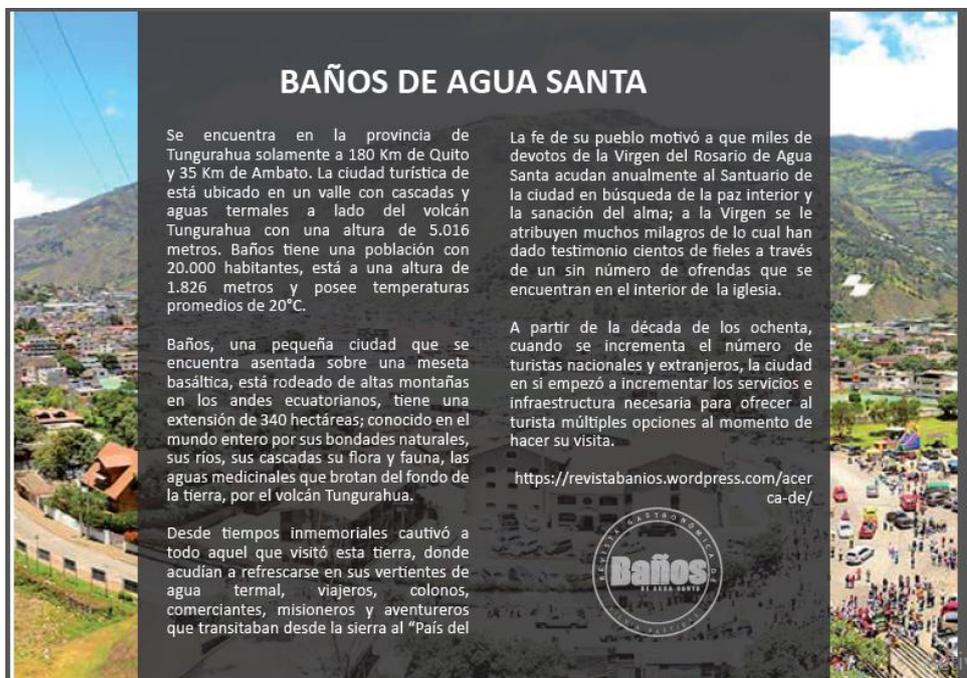
La Sra. Piedad Bastidas elaborando la masa para las tortillas.
Foto por: Piedad Batidas



Tortillas listas para el expendio
Foto por: Silvia Batidas

Fuente: Entrevistas aplicadas en el Cantón Baños 2015
Elaborado por: Bastidas Silvia (2015)

C. Diseñar una revista gastronómica del Cantón baños de Agua Santa como parte del patrimonio culinario.



INTRODUCCIÓN

La gastronomía es un aspecto central en la sociedad, siendo la comida uno de los puntos focales en la identidad cultural de cada pueblo, siendo la actividad turística una fuente de ingresos económicos considerables para los habitantes. Los mismos que han aprovechado emprendiendo establecimientos de Alimentos y Bebidas con preparaciones de comida rápida (atractivo para los extranjeros), así como productos nacionales pero no precisamente de la zona. Dejando así de lado la comida típica de Baños que forma parte del patrimonio culinario, siendo muy pocos los establecimientos que comercializan la gastronomía propia del lugar.

El Registro Patrimonial Culinario del Cantón Baños de Agua Santa, constituye una herramienta fundamental para instituciones enfocadas en el área de turismo del Cantón, con un gran interés en la comida típica del lugar, con el fin de mantener la identidad gastronómica así como fomentar la preparación y su consumo además, promueve a la realización de nuevos emprendimientos con productos del Cantón.



TORTILLAS DE MAÍZ EN PIEDRA

Pax: 30ud

INGREDIENTES

1ud	Cebolla blanca
15g	Manteca de chancho
454g	Harina de maíz
2ud	Huevos
150g	Queso
15g	Mantequilla
c/n	Agua



ELABORACIÓN

1.- Realizar un refrito con la manteca de chancho y cebolla. Colocar una olla con agua al fuego hasta que llegue a ebullición, agregar el refrito con la dejar que hierva por 5 minutos, posteriormente retirar del fuego, incorporar la harina de maíz formando una masa, agregar los huevos uno a uno, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y no se pegue en las manos. Una vez lista la masa, formar bolitas de 15 g, rellenar con queso. Colocar en la piedra caliente hasta

2.-Realizar un refrito con cebolla blanca, manteca de chancho, mantequilla y sal, en una olla con agua que este en ebullición agregar el refrito junto con la harina, mecer enérgica y constantemente para evitar que se formen grumos, cocer por diez minutos, retirar del fuego, dejar enfriar, agregar los huevos, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y que no se pegue en las manos. Formar bolitas de 15 g, rellenarla con queso.

1. En un recipiente colocar la harina, sal, huevos, y agua cantidad necesaria, formar una maza maniobrable que no se pegue en las manos.
2. formar bolitas de 15 g, rellenar ya sea con queso, o con un refrito de cebolla con manteca de chancho y queso.
3. Colocar en la piedra caliente hasta que se doren.
4. Servir con aji



Acti

TORTILLAS DE MAÍZ EN PIEDRA

Pax: 30ud

INGREDIENTES

1ud	Cebolla blanca
15g	Manteca de chanco
454g	Harina de maíz
2ud	Huevos
150g	Queso
15g	Mantequilla
c/n	Agua



ELABORACIÓN

1.- Realizar un refrito con la manteca de chanco y cebolla. Colocar una olla con agua al fuego hasta que llegue a ebullición, agregar el refrito con la dejar que hierva por 5 minutos, posteriormente retirar del fuego, incorporar la harina de maíz formando una masa, agregar los huevos uno a uno, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y no se pegue en las manos. Una vez lista la masa, formar bolas de 15 g, rellenar con queso. Colocar en la piedra caliente hasta

2.-Realizar un refrito con cebolla blanca, manteca de chanco, mantequilla y sal, en una olla con agua que este en ebullición agregar el refrito junto con la harina, mecer enérgica y constantemente para evitar que se formen grumos, cocer por diez minutos, retirar del fuego, dejar enfriar, agregar los huevos, amasar hasta obtener una mezcla maniobrable y que no se pegue en las manos. Formar bolitas de 15 g, rellenarla con queso.

1. En un recipiente colocar la harina, sal, huevos, y agua cantidad necesaria, formar una maza maniobrable que no se pegue en las manos.

2. formar bolitas de 15 g, rellenar ya sea con queso, o con un refrito de cebolla con manteca de chanco y queso.

3. Colocar en la piedra caliente hasta que se doren.

4. Servir con aji



Acti



PAPA CHINA CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO

Pax: 01 ud

INGREDIENTES

c/n	Ajo
20ml	Leche
c/n	Manteca de chanco con color (aceite o achiote)
80g	Papa china
10g	Pepa de zambo
c/n	Sal
10g	Cebolla blanca

Pelar, lavar y cocinar la papa china con sal, una vez suave escurrir el agua, reservar.

Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla y sal, cuando la cebolla se haya cristalizado incorporar la pepa de zambo previamente tostada y molida o licuada con leche no cocer más de 10 minutos, se puede cortar (como la leche). Servir la papa china con la salsa.

ELABORACIÓN



CAMOTE CON SALSA DE PEPA DE ZAMBO

Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua.

Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla y sal, cuando la cebolla se haya cristalizado incorporar la pepa de zambo previamente tostada y molida o licuada con leche no cocer más de 10 minutos, se puede cortar (como la leche).

Servir la papa china con la salsa.

INGREDIENTES

c/n	Ajo
80g	Camotes
c/n	Manteca de chanco con color (aceite o achilote)
10g	Cebolla blanca
20g	Leche
10g	Pepa de zambo
c/n	Sal








CHOCHOS CON CUERO

Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

Cocinar el chodo desgranado.

Realizar el tostado, en una olla o paila agregar aceite una cuando este caliente incorporar el maíz previamente remojado, mecer constantemente, cuando empiece a dorar agregar ajo en pepa, cebolla blanca en cuartos.

Realizar el curtido picando la cebolla paiteña en juliana luego lavar, agregar el tomate lavado y picado en dados medios, incorporar la sal, culantro picado, limón y aceite.

En una parrilla de carbón asar el cuero.

Servir el mote, chochos, tostado, curtido, cuero, limón y sal.

INGREDIENTES

2ud	Ajo
10g	Cebolla paiteña
1/2ud	Cebolla blanca
40g	Chochos
40g	Choclo mote
40gr	Cuero
1ud	Limón
c/n	Manteca o aceite
c/n	Sal
10g	Tomate
20gr	Tostado



SANCOCHO BANEÑO Pax: 01 ud

INGREDIENTES

2ud	Ajo
50g	Carne o pollo
5g	Cebolla blanca
5g	Cebolla paitaña
20g	Col
20g	Comino
c/n	Frejol
30g	Manteca de chancho con color
20g	Papa china
15	Plátano enano
c/n	Sal
c/n	Culantro

ELABORACIÓN

Cocinar la carne o pollo por 15 o 20 minutos, incorporar el frejol, cuando este a media cocción agregar el plátano picado y lavado con limón.

Pasado 10 minutos de la cocción del plátano agregar la col junto con la papa china.

Realizar un refrito con manteca, ajo, cebollas, comino, sal incorporar a la sopa.

El culantro se puede agregar en rama o picado. Rectificar sabores.



Activ
Ir a Co

LOCRO DE FREJOL CON COL Y PAPA CHINA Pax: 01 ud

INGREDIENTES

2ud	Ajo
50g	Carne o pollo
5ud	Cebolla blanca
5g	Cebolla paitaña
20g	Col
c/n	Comino
c/n	Culantro
30g	Frejol
c/n	Manteca de chancho con color
20g	Papa china
c/n	Sal
10g	Zanahoria amarill

ELABORACIÓN

Cocinar el género cárnico por 20 minutos partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro.

Posteriormente agregar el frejol, cuando este a media cocción agregar la papa china junto con la col.

Realizar un refrito con la manteca, ajo, cebolla blanca y paitaña, zanahoria amarilla, culantro, comino y sal, incorporar a la preparación anterior. Rectificar sabores y servir.



Act

LOCRO DE CUY Pax: 01 ud

ELABORACIÓN 1

Pelar, lavar y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente por media hora aproximadamente.

Hacer un refrito con manteca con color, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro incorporar a la preparación junto con las papas. Servir con picadillo (cebolla blanca y culantro picado finamente).

ELABORACIÓN 2

Cocinar las papas.

Realizar un refrito con manteca, ajo, sal, cebolla blanca, comino, culantro, agregar a la preparación anterior.

Cuando las papas estén a la mitad de la cocción incorporar el cuy asado.

ELABORACIÓN 3

Pelar, lavar, y despresar el cuy, cocinar partiendo de agua caliente, media hora aproximadamente.

Hacer un refrito con la manteca, ajo, sal, cebolla, comino, zanahoria amarilla, culantro y tomate, incorporar a la preparación anterior junto con las papas. Cuando todo este cocido agregar leche y Servir con picadillo que se dore. Servir con ají.

INGREDIENTES

2ud	Ajo
5g	Cebolla blanca
5g	Cebolla paiteña
c/n	Comino
c/n	Culantro
1presa	Cuy
	Leche
c/n	Mantaca con color (chanco)
50g	Papas
20g	Tomate riñón
10	Zanahoria amarilla



INGREDIENTES

2ud	Ajo
15g	Alverja
1 rama	Apio
25gr	Arrocillo o fideo
50g	Camote
10g	Cebolla blanca
10g	Cebolla paiteña
c/n	Culantro
1 presa	Gallina de campo
10g	Pimiento
c/n	Sal
15g	Zanahoria amarilla



CALDO DE GALLINA CON CAMOTE Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

Pelar la gallina con agua caliente, sacar la viseras y lavar, cuando esté completamente limpia despresar y cocinar partiendo de agua en ebullición para que el caldo no tome un color oscuro.

Transcurrido es 30 o 45 minutos agregar el arroccillo previamente lavado, cuando se haya transcurrido 10 minutos agregar la zanahoria amarilla junto con la alverja, cebolla blanca en cuartos, cebolla paiteña y pimiento enteros así como el ajo en pepa.

Si se desea sustituir el arroccillo por el fideo este se agregara al final.

Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua.

Servir el caldo con camote y picadillo (cebolla blanca y culantro finamente picado).





PAPAS CON LIBRILLO Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

Lavar el librillo hoja por hoja hasta que esté completamente limpio y cocinarlo por 45 minutos a 1 hora aproximadamente.
Una vez suave picar en dados medios, reservar el caldo de la cocción.
Realizar un refrito con manteca de chanco, ajo, cebolla blanca hasta se haya cristalizado agregar, el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche y sal, finalmente rectificar sabores.
Lavar, pelar y cocinar las papas con sal hasta que estén suaves, escurrir el agua.
Servir las papas con el librillo al gusto

INGREDIENTES

2ud	Ajo
15g	Cebolla blanca
50ml	Leche
100g	Librillo
20g	Maní
c/n	Manteca de chanco con color
120g	Papas
c/n	Sal



PAPAS CON CUY Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

Pelar al cuy con agua caliente y retirar las vísceras, una vez limpio se muele comino y ajo en piedra o se licua, se coloca en un recipiente con sal y poco agua para poder aliñarlo, dejar reposar por una hora aproximadamente
En un orcon (palo de madera adaptado para colocar los cuyes y asarlos) amarrar los cuyes, asarlos en una parrilla con carbón.
Para la salsa realizar un refrito con, manteca, ajo, cebolla, sal, cristalizada la cebolla agregar el maní tostado y molido en piedra o licuado con la leche, cocinar por 15 minutos, posteriormente agregar los shungos (parte de las vísceras) de cuy cocinado y picado en trozos pequeños (opcional), una vez listo se sirve el cuy con papas cocinadas, salsa y hojas de lechuga, el arroz es opcional.
Si se desea servir arroz y papas se recomienda utilizar la mitad de la ración recomendada.

INGREDIENTES

1	presa	Cuy
100	g	Papas
15	g	Lechuga
5	ud	Ajo
c/n		Comino
c/n		Sal
15	g	Cebolla blanca
20	g	Maní
50	ml	Leche
100	gr	Arroz (opcional)



PAPAS CON CUERO Pax: 01 ud

INGREDIENTES

100g	Cuero de chanco
2ud	Ajo
20g	Cebolla blanca
c/n	Manteca de chanco con color
20g	Maní
50ml	Leche
c/n	Sal
150g	Papas



ELABORACIÓN

Cocinar el cuero hasta que este suave 45 minutos aproximadamente. Picar al gusto. Realizar un refrito con manteca, ajo, cebolla, sal, cuando la cebolla se haya cristalizado agregar el maní previamente tostado y molido o licuado con la leche, dejar cocer 15 minutos, incorporar el cuero y poco caldo de su cocción. Pelar, lavar y cocinar las papas con sal, una vez suave escurrir el agua. Servir las papas con el cuero.



FRITADA CON CAMOTE Pax: 01 ud

- ELABORACIÓN**
1. Se empieza por separar la lonja (grasa) de la carne, posteriormente se procede a corta en trozos de 50 a 60gr, seguido se lava y aliña con ajo y comino molido en piedra o licuado.
 2. En una paila de broce (opcional) incorporar la carne con poca cantidad de agua, cuando empiece a dorar soltara la manteca.
 3. Cuando la carene este dorada agregar cebolla blanca en cuartos y pepas de ajo, cuando esté lista retira de la paila.
 4. En la manteca resultante freír el maduro y camote.
 5. En un recipiente picar la cebolla en juliana y posteriormente lavarla, agregar el tomate picado en dados medios, agregar limón, culantro y sal.
- Servir sobre la hoja de achira la fritada con mote, maduro, camote y curtido.

INGREDIENTES

3ud	Ajo
40g	Camote
150g	Carne de chanco
15g	Cebolla blanca
15g	Cebolla paitaña
c/n	Comino
1ud	Hojas de achira
1d	Limón
	Maduro
30g80g	Mote
10g	Tomate
c/n	Sal



CAMOTES CON CARNE AL JUGO Pax: 01 ud

INGREDIENTES

100g	Cuero de chancho
2ud	Ajo
20g	Cebolla blanca
c/n	Manteca de chancho con color
20g	Maní
50ml	Leche
c/n	Sal
150g	Papas

ELABORACIÓN

1. Filetear y lavar la carne.
2. En un sartén freír la carne con manteca, cuando este dorado por los dos lados agregar el ajo repicado, la cebolla paiteña en aros o juliana, el tomate en aros o brunoise, pimienta en juliana y la sal junto con el comino, culantro repicado y agua en poca cantidad.
3. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén suaves escurrir el agua y servir con la carne.
4. Servir

ELABORACIÓN 2

1. Filetear, lavar, y picar la carne en dados de aproximadamente 10 gr.
2. Hacer un refrito con la manteca, ajo repicado, cebolla y tomate en brunoise, la sal junto con el comino y culantro repicado, agregar la carne y dejar cocer con agua en poca cantidad. Pelar, lavar y cocinar los camotes con sal, cuando estén listo escurrir el agua y servir con la carne.



MOROCHO CON LECHE Pax: 01 ud

(SAL Y CEBOLLA BLANCA)

INGREDIENTES

40g	Morocho
300g	Leche
2g	Sal
10g	Cebolla blanca
2g	Manteca de chancho (opcional)

ELABORACIÓN

Cocinar el morocho por 10 minutos, enfriar mediante choque térmico (agua fría).

Moler el morocho ya sea en piedra o molino.

Retirar el afrecho (cascara del morocho) en un recipiente se coloca el maíz molido con agua, con ayuda de las dos mano se friega y se pasa el agua a otro recipiente con ayuda de un cernidor, hasta que salga todo el afrecho.

Cocinar el grano con agua una pisca de sal, una rama de cebolla blanca y si se desea manteca de chancho media cucharita, cuando el grano este suave incorporar el chuya (el agua con la que se sacó el afrecho), dejar cocinar 10 minutos y agregar la leche.



CAÑA, JUGO DE CAÑA, GUARAPO Pax: 01 ud

ELABORACIÓN

1. Pelar la caña con ayuda de un machete en un banco de madera se pica, separando la parte que se puede consumir y dejando de lado los troncos, posteriormente pica en pedazos más pequeños y colocarlas en la funda.

2. El jugo de caña se realiza tras lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo, colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche se puede agregar frutas como limón, lima, mandarina o naranja.

3. Para el guarapo colocamos el jugo en recipientes plásticos con, tapados pero no por completo ya que al segundo día está listo y expende gas.

INGREDIENTES

c/n	Caña de azúcar
10g	Lima
10g	Limón
10g	Mandarina
10g	Naranja



Acti

ELABORACIÓN 1

Mojar el maíz y dejarlo por 3 o 4 días hasta que nazcan brotes, posteriormente dejarlo secar para transformarlo en harina la cual se deja en remojo por 2 días para que fermente, con agua por una hora aproximadamente.

Realiza infusión con la panela, naranjilla, piña, clavo de olor, ishpingo, canela, hoja de naranja, hierva luisa, (opcional la maracuyá), agregar a la preparación anterior.

Quemar en la candela un trozo de caña, lavarlo, machacarlo y agregarlo a la chicha.

Cuando la espuma que se forma en la parte superior de la olla desaparece casi en su totalidad y lo sobrante se acumule en un solo lado del recipiente la chicha esta lista.

Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa.

CHICHA DE JORA Pax: 10 ud

INGREDIENTES

5g	Canela
5g	Clavo de olor
5g	Hierva luisa
5g	Hoja de naranja
1d	Ishpingo
200g	Maíz o harina
1ud	Maracuyá opcional
2ud	Naranjilla
c/n	Panela
20g	Piña



ELABORACIÓN 2

Cocinar el maíz por treinta minutos, posteriormente moler en piedra o molino, la preparación resultante envolver en hojas de achira por 3 o 4 días para que fermente.

Cocinar con agua el maíz molido y fermentado por 20 o 30 minutos.

Realizar una infusión con panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, ishpingo, (opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior.

Dejar enfriar, tamizar y colocar en recipientes de barro, madera o plástico para que fermente, si se coloca caliente la preparación se torna babosa.

Acti
Ica G

Para la chicha de avena es necesario los siguientes ingredientes Pax: 01 ud

ELABORACIÓN 1

Cocinar la avena hasta que espese. Hacer una infusión de panela, canela, hoja de naranja, hierva luisa, naranjilla, piña, (opcional la maracuyá), agregar a la mezcla anterior.

Dejar enfriar para tamizar y colocar en recipientes para que fermente, si se coloca caliente se torna babosa.



INGREDIENTES

c/n	Agua
200g	Avena
5g	Canela
5g	Clavo de olor
5g	Hierva luisa
1ud	Hoja de naranja
1ud	Ishpingo
2ud	Maracuyá opcional
c/n	Naranjilla



Acti

SANDUCHE Pax: 01 ud



INGREDIENTES

c/n	Caña
10g	Lima
10g	Limón
10g	Mandarina
10g	Naranja
50ml	Puro

ELABORACIÓN

Lavar la caña, y picarla por la mitad a lo largo
Colocar un balde con un cernidor por donde saldrá el jugo, moler en el trapiche

Una vez listo el jugo agregamos puro y limón (lima, naranja, mandarina).



Acti

DULCE DE GUAYABA Pax: 10 ud

INGREDIENTES

1kl	Guayaba
0,04g	Ácido cítrico
0,04g	Colorantes
300gr	Azúcar



ELABORACIÓN 1

1. Lava y cocinar la guayaba por 15 o 20 minutos aproximadamente.
2. Pasar por la despulpadora para retirar las pepas.
3. Cocinar por una hora nuevamente con azúcar y ácido cítrico.
4. Para saber si está listo se revisa el dulce colocando en una funda luego sumergirla en agua si se endurece ya está listo, luego se coloca en los envases de madera si fuera el caso sino en las bandejas de hacer para que se enfríen y posteriormente ser cortados con las figuras correspondientes, finalmente decorar con Grajeas, Ajonjolí, para hacer figuras las claras de huevo y colorantes.

MELCOCHA Pax: 37 ud

ELABORACIÓN 1

1. Cocinar la panela con agua por una hora aproximadamente, mecer constantemente.
2. Cuando este espeso y sus burbujas sean grandes revisar si está listo mediante el punto conejo, el cual consiste en mojar un palo de madera e introducir en la preparación para tomar una muestra la cual será nuevamente introducida en el agua, con la mano tomar el trozo de melcocha y aplastarlo si tiene un sonido fuerte esta lista.
3. Colocar la parada en una plancha para que se enfríe, puede ser de piedra, cemento o acero inoxidable.
4. Una vez manipulable la melcocha agregar en recipientes plásticos.

5. Batir un pedazo hasta que cambie el color y se endurece un poco, y luego blanquear y acomodar.

6. Repartir el pedazo.

7. Moldear, enfundar y parchar.

Parada: Cantidad de panela y agua que se cocina en la paila u olla.

Pedazo: Cantidad de melcocha que se bate.

Batir: Movimientos que se da al pedazo en el gancho con el fin que cambie de color y se enfríe

Blanquear: Batir el pedazo con fuerza para que tome un color más claro, se endurece y se pueda acomodar en el gancho y poder repartir.

Repartir: Cortar con la mano pedazos pequeños que entren en el molde.

Moldear: Colocar papel de melcocha sobre el molde y poder envolverlo.

Parchar: Sellar las fundas de melcocha.

INGREDIENTES

1lb	Panela
1l	Agua
2g	Ácido cítrico
c/n	Mandarina
c/n	Maní molido



AGRADECIMIENTO

Los resultados de este proyecto, están dedicados a todas aquellas personas que, de alguna forma, son parte de su culminación. Mis sinceros agradecimientos están dirigidos hacia Blanca Muñoz, Margarita Olivia Poveda Uvillus, María Ortencia Reinoso, Carmen Ortencia Parra Flores, Elvia Carrillo de Barrionuevo, María Rosa Ortencia López Calero, Victoria Barrionuevo, Rosa María Barrera, Francisco Paredes Mayorga, Mariana Pérez Haro, Luis Aníbal Flores Iza, Nancy Mazo Sánchez, Pedro Luis Espadas, Nivaldo Salazar Sarabia. Quienes con su ayuda desinteresada, me brindaron información relevante, verídica a la realidad de nuestras necesidades.

Act

CRÉDITOS

AUTORA

Silvia Patricia Bastidas Aguirre

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Facultad de Salud Pública
Escuela de Gastronomía

Noviembre 2015

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Jorge Mauricio Guevara



Activ

VII. CONCLUSIONES

- Al identificar las preparaciones gastronómicas típicas del Cantón Baños de Agua Santa se pudo determinar la cantidad de platos representativos del lugar, sirviendo como eje para la determinación e investigación profunda de cada uno de ellos obteniendo la mayor información posible.
- Al documentar el patrimonio culinario del Cantón Baños de Agua Santa mediante la ficha de registro al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) se obtiene un respaldo del patrimonio existente en el Cantón, concluyendo que este es el primer documento en el cual se apoyaran las autoridades para promocionar la cultura culinaria del lugar.
- Al diseñar una revista de las preparaciones gastronómicas del Cantón Baños de Agua Santa como parte de patrimonio culinario se da a conocer los platos que forman parte de su patrimonio, de esta manera se fomentara al consumo de estas preparaciones, incluso la realización de nuevos emprendimientos con productos típicos del Cantón.

VIII. RECOMENDACIONES

- Aplicar los instrumentos a los adultos mayores del lugar para obtener información concreta y precisa, ya que en una investigación cualitativa no hay una metodología específica, los portadores de conocimientos expresan mucho más, incluyendo sus historias de vida anécdotas etc.
- Para documentar el patrimonio culinario del Cantón Baños de Agua Santa se lo realice mediante la ficha de registro A4 y bajo el apoyo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) previa mente gestionada, los mismos que facilitaran las fichas así como sus respectivas revisiones, con lo cual se obtiene un respaldo del patrimonio existente en el Cantón.
- Diseñar una revista de las preparaciones gastronómicas se recomienda que la información sea clara y verídica, la cual posteriormente entregara a instituciones con las competencia correspondientes para su publicación, de esta manera promover nuevos emprendimientos.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Achaerandio, L. (2010). *iniciacion a la práctica de la investigación*. Guatemala: Instituto de Investigaciones Jurídicas .
- Antillón, J. J. (2004). *La Evolucion de la Cultura*. San José: Editorial de la Universidad de costa Rica.
- Armendáriz Sanz, J. (2011). *Productos Culinarios* . Madrid : Paraninfo S.A.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2011). *Productos Culinarios* . Madrid : Paraninfo S.A.
- Carrasco P, G., & Toro B, G. (1986). *La Situacion Del Cultivo De Frejol (Phaseolus Vulgaris) En La Costa Ecuatoriana*. Quito: IICA - CIDIA.
- Casseres, E. (1980). *Proccucción de Hortalizas*. San Jose: IICA.
- Chauza de Saldivar, L. (1997). *Producción de cuyes*. La Molina: FAO.
- Colombres, A. (1990). *Manual del Promotor Cultural*. Buenos Aires : COLIHUE.
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2013). Patrimonio Alimentario. *Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2*.
- De Elorza, G. (2003). *El Chef en casa Cocina Ecuatoriana e Internacional Paso a Paso*. Bogotá: ZAMORA EDITORES LTDA.
- Díaz Robledo, J. (2004). *Descubre los frutos exóticos* . Madrid: Capitel.
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2011). Instructivo de Ficha de Registro e Inventario. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*.
- Fernández Juárez, G. (2013). Los mineros bolivianos y el Patrimonio Cultural. *Revista de Antropología Iberoamericana*.
- Freland, X. (2009). captar lo inmaterial una mirada al patrimonio vivo. *UNESCO*.
- Gacía Cuentos, P. (2011). *El patrimonio cultural, Conceptos básicos*. Zaragoza: UNE.
- García Cuentos, P. (2011). *El patrimonio cultural conceptos básicos*. Zaragoza: UNE.
- Heinemann, K. (2003). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Barcelona: Paidotribo.
- Hernández, C. (2007). *Analisis Administrativo tecnicas y metodos*. San Jose: UNE.

- Hernández, C. (2007). *Análisis Administrativo, Técnicas y Métodos*. San Jose: EUNED.
- Hernández, C. (s.f.). *Análisis Administrativo*.
- INIAP. (2001). *poscosecha y mercado de chocho en Ecuador*. Quito: FUNDACIT.
- Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura. (2011). Instructivo para Ficha de registro de Patrimonio Inmaterial. *Serie Normativas y Directrices*.
- Jafar, J. (2002). *Enciclopedia del Turismo*. Madrid : SINTESIS.
- León, J. (1968). *Fundamentos Botánicos de los Cultivos Trópicos*. Lima: IICA.
- Llopis, R. (2004). *Grupo de discusión*. Madrid: ESIC EDITORIAL.
- López Alonso, A. M., Carabias Muñoz, L., & Díaz Paniagua, E. (2011). *Ofertas Gastronómicas*. Madrid: COPYRIGHT.
- López Alonso, A. M., Carabias Muñoz, L., & Díaz Paniagua, E. (2011). *Ofertas Gastronómicas*. Madrid: Praninfo.
- Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2013). Patrimonio Alimentario. *Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2*.
- Ministerio de Patrimonio y Cultura. (2013). Patrimonio Alimentario. *Ministerio de Patrimonio y Cultura, 3*.
- Moure Romanillo, A. (2000). *Patrimonio Cultural y Patrimonio Natural*. Cantabria : Parlamento de Cantabria.
- Namakforoosh, M. N. (2005). *Metodología de la investigación*. Limusa: NORIEGA.
- Novoa, C. (15 de 03 de 2015). www.telegrafo.com.ec/de7en/item/el-dulce-de-guayaba-una-golosina-patentada-en-baños.html. Obtenido de www.telegrafo.com.ec/de7en/item/el-dulce-de-guayaba-una-golosina-patentada-en-baños.html: www.telegrafo.com.ec/de7en/item/el-dulce-de-guayaba-una-golosina-patentada-en-baños.html
- Olaya Prieto, C., & Arias Esquivel, B. L. (2012). Memorias del Pasado como Insumo del Turismo Cultural. *SINAPSIS*.
- Ortega, A. (1992). *insectos nativos del maíz*. Mexico: CYMMIT.
- Rubio, R. (2005). Políticas de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Compendio de Políticas Culturales*.
- Subirós Ruiz, F. (1995). *Cultivo de la caña de azúcar*. San José: UNED.

Toro Jaramillo, I. D., & Parra Ramírez, R. D. (2006). *Método y conocimiento Metodología de la Investigación*. Medellín : FONDO EDITORIAL.

UNESCO. (2003). Convención por la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *UNESCO*.

Universidad de Cuenca. (2005). Cuadernos Docentes Culturas, Identidades y Gestión Turística. *Programa de Turismo y Gastronomía*.

Verdu, J. M. (s.f.). *Nutrición para Educadores*. Días de Santos.

Voysest, O., & Singh, S. (1996). *Rller de mejoramiento de frijol para el siglo XXI*. Cali : CIAT.

Zauzich, I. (03 de 06 de 2014). ecuador.travel/blog/la-melcocha-un-dulce-que-se-transforma/.
Obtenido de ecuador.travel/blog/la-melcocha-un-dulce-que-se-transforma/:
ecuador.travel/blog/la-melcocha-un-dulce-que-se-transforma/

X. ANEXOS

ECUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

El test que se presenta a continuación nos servirá para determinar el Patrimonio Culinario del Cantón Baños de Agua Santa para posteriormente ser registrado en INSTITUTO DE PATRIMONIO Y CULTURA.

1. Señale los platos que forman parte de la gastronomía típica de Baños.

Locro de frejol con col y papa china		Camotes con carne al jugo		Dulce de guayaba		Chicha	
Sancocho baneño		Camotes con salsa de pepa de zambo.		Melcochas		Jugo de caña	
Tortilla de maíz en piedra		Fritada con camote		Morocho con leche (sal y cebolla blanca)		Sanduche de jugo de caña y puro.	
Locro de cuy		Papa china con salsa de pepa de zambo.					
Caldo de gallina con camote		Papas con cuero					
Chochos con cuero		Papas con librillo					
		Papas con cuy					

Otros.....
.....

2. Señale los platos que usted cree que se ofertan en Baños

Locro de frejol con col y papa china		Camotes con carne al jugo		Dulce de guayaba		Chicha	
Sancocho baneño		Camotes con salsa de pepa de zambo.		Melcochas		Jugo de caña	
Tortilla de maíz en piedra		Fritada con camote		Morocho con leche (sal y cebolla blanca)		Sanduche de jugo de caña y puro.	
Locro de cuy		Papa china con salsa de pepa de zambo.					
Caldo de gallina con camote		Papas con cuero					
Chochos con cuero		Papas con librillo					
		Papas con cuy					

3. Señale los platos típicos de Baños que usted prepara en su casa

Locro de frejol con col y papa china		Camotes con carne al jugo		Dulce de guayaba		Chicha	
Sancocho baneño		Camotes con salsa de pepa de zambo.		Melcochas		Jugo de caña	
Tortilla de maíz en piedra		Fritada con camote		Morocho con leche (sal y cebolla blanca)		Sanduche de jugo de caña y puro.	
Locro de cuy		Papa china con salsa de pepa de zambo.					
Caldo de gallina con camote		Papas con cuero					
Chochos con cuero		Papas con librillo					
		Papas con cuy					

Otros.....

.....

.....



ENTREVISTA



Dirigido a:

Señor entrevistado:

Como estudiante de LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE SALUD PÚBLICA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA, agradezco la información que usted se sirva proporcionarme en relación a la comida típica, esto permitirá la construcción de un registro patrimonial culinario de Baños.

¿Conoce usted l.....?

¿Cómo y con qué ingredientes prepara usted

¿En qué orden coloca los ingredientes?

¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?

¿Aún lo prepara?

¿Por qué ya no lo prepara?

¿Quién le enseñó a prepararlo?

¿Qué utensilios utilizaba?

¿Qué utensilios utiliza hoy?



ENTREVISTA



Dirigido a:

Señor entrevistado:

Como estudiante de LA ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, FACULTAD DE SALUD PUBLICA, ESCUELA DE GASTRONOMÍA, agradezco la información que usted se sirva proporcionarme en relación a la comida típica, esto permitirá la construcción de un registro patrimonial culinario de Baños.

¿Cómo usted empezó a preparar

¿Cómo y con qué ingredientes prepara usted

¿En qué orden coloca los ingredientes?

¿Cuánto tiempo tarda en preparar este plato?

¿Aún lo prepara?

¿Por qué ya no lo prepara?

¿Quién le enseñó a prepararlo?

¿Qué utensilios utilizaba?

¿Qué utensilios utiliza hoy?

FICHA A4 INSTITUTO DE PATRIMONIO CULTURAL

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> <p>FICHA DE INVENTARIO</p>	 <p style="font-size: x-small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Cantón:	
Parroquia:	Urbana <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rural
Localidad:		
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X(Este) Y(Norte) Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
Descripción de la fotografía:		
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación(es)	
	D1	
	D2	
Grupo social	Lengua(s)	
	L1	
	L2	
Subámbito	Detalle del subámbito	

Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Annual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle de la alcace			
	Local				
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1					
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
X	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Inventariado por:			Fecha de inventario:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

Aplicación de las entrevistas.

