



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**"REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN PENIPE,
COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015"**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

ANDRÉS SEBASTIÁN RODRÍGUEZ CARRILLO

RIOBAMBA - ECUADOR

2016

Índice de Contenidos

| | |
|---|------|
| RESUMEN..... | XIII |
| ABSTRACT | XIV |
| I. INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| II. OBJETIVOS | 2 |
| A. GENERAL | 2 |
| B. ESPECÍFICOS | 2 |
| I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL..... | 3 |
| 1. CULTURA..... | 3 |
| 1.2 TRADICIONES | 4 |
| 1.3 COSTUMBRES | 5 |
| 1.4 MITOS | 5 |
| 1.5 LEYENDAS | 6 |
| 1.6 PATRIMONIO..... | 7 |
| 1.6.1 DECLARACIÓN PATRIMONIAL..... | 7 |
| 1.7 PATRIMONIO CULTURAL..... | 8 |
| 1.7.1 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | 10 |
| 1.7.2 PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL..... | 13 |
| 2. GASTRONOMÍA | 14 |
| 2.1 HISTORIA..... | 14 |
| 2.2 CLASIFICACIÓN | 15 |
| 2.2.1 GASTRONOMÍA TÍPICA | 15 |
| 2.2.2 GASTRONOMÍA TRADICIONAL..... | 15 |
| 2.3 MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | 16 |
| 2.3.1 MODERNO..... | 16 |
| 2.3.2 ANCESTRAL | 16 |
| 2.4 UTENSILIOS DE COCINA | 17 |

| | | |
|--------|----------------------------------|----|
| 2.5 | GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR | 18 |
| 2.5.1 | GASTRONOMÍA DE CHIMBORAZO | 19 |
| 2.6 | PENIPE | 20 |
| 2.6.1 | HISTORIA..... | 20 |
| 2.6.2 | HITOS HISTORICOS | 22 |
| 2.7 | DIVISION TERRITORIAL..... | 24 |
| 2.7.1 | BAYUSHIG | 25 |
| 2.7.2 | BILBAO | 25 |
| 2.7.3 | LA CANDELARIA | 26 |
| 2.7.4 | EL ALTAR | 26 |
| 2.7.5 | MATUS..... | 27 |
| 2.7.6 | PUELA..... | 27 |
| 2.8 | CLIMA..... | 28 |
| 2.9 | PAISAJE NATURAL..... | 29 |
| 2.9.1 | TURISMO | 29 |
| 2.9.2 | TURISMO DE PENIPE | 29 |
| 2.10 | ASPECTOS ECONOMICOS | 30 |
| 2.10.1 | PRODUCCIÓN AGRÍCOLA | 30 |
| 2.10.2 | PRODUCCIÓN GANADERA | 31 |
| 2.11 | CELEBRACIONES..... | 31 |
| 2.11.1 | CORPUS CHRISTI | 32 |
| 2.11.2 | EL ANIMERO | 33 |
| 2.12 | GASTRONOMÍA DE PENIPE | 34 |
| 2.12.1 | PREPARACIONES TRADICIONALES..... | 36 |
| 2.12.2 | CONDIMENTOS MÁS UTILIZADOS | 36 |
| 2.13 | MARCO LEGAL..... | 38 |
| 3 | PREGUNTAS CIENTÍFICAS | 40 |
| 4 | METODOLOGÍA..... | 41 |

| | |
|---|-----|
| A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN | 41 |
| B. VARIABLES..... | 42 |
| 1. IDENTIFICACIÓN..... | 42 |
| 2. DEFINICIÓN..... | 42 |
| 3. OPERACIONALIZACION | 43 |
| C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN | 46 |
| D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO..... | 47 |
| E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS | 50 |
| CAPÍTULO II..... | 52 |
| I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN..... | 52 |
| 1. Resultados de las encuestas | 54 |
| 2. Presentación de resultados de las entrevistas. | 76 |
| III. ESTANDARIZACIÓN DE PLATOS Y BEBIDAS..... | 86 |
| CAPÍTULO III..... | 94 |
| II. PROPUESTA | 94 |
| 1. Tema: Registro de tradiciones Culinarias del Cantón Penipe | 94 |
| 2. Objetivos..... | 94 |
| 3. Antecedentes..... | 94 |
| 4. Introducción | 95 |
| 5. Desarrollo de la Propuesta..... | 95 |
| CONCLUSIONES | 105 |
| RECOMENDACIONES..... | 106 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 107 |
| ANEXOS..... | 110 |

Índice de cuadros

| | |
|--|----|
| Cuadro N° 01: Operacionalización de variables..... | 43 |
| Cuadro N° 02: Adultos mayores de 60 a 79 años..... | 48 |
| Cuadro N° 03: Personas a encuestar por cada parroquia..... | 49 |
| Cuadro N° 04: Productos agrícolas..... | 54 |
| Cuadro N° 05: Condimentos más utilizados..... | 56 |
| Cuadro N° 06: Métodos de preparación..... | 58 |
| Cuadro N° 07: Utensilios más utilizados..... | 60 |
| Cuadro N° 08: Platos típicos..... | 62 |
| Cuadro N° 09: Bebidas más consumidas..... | 65 |
| Cuadro N° 10: Fiestas tradicionales..... | 68 |
| Cuadro N° 11: Atractivos turísticos..... | 70 |
| Cuadro N° 12: Tradiciones del cantón..... | 72 |
| Cuadro N° 13: Difusión de tradiciones..... | 74 |
| Cuadro N° 14: Tortillas de piedra..... | 77 |
| Cuadro N° 15: Locro de cuy..... | 78 |
| Cuadro N° 16: Arepas de zapallo..... | 79 |
| Cuadro N° 17: Morocho de pollo..... | 80 |
| Cuadro N° 18: Colada de harina de maíz..... | 81 |
| Cuadro N° 19: Ají de pepas de zambo..... | 82 |
| Cuadro N° 20: Chicha de jora..... | 83 |
| Cuadro N° 21: Licor de Claudia y manzana..... | 84 |

Índice de gráficos

| | |
|--|----|
| Gráfico N° 01: Productos agrícolas..... | 54 |
| Gráfico N° 02: Condimentos utilizados..... | 56 |
| Gráfico N° 03: Métodos de cocción..... | 58 |
| Gráfico N° 04: Utensilios más utilizados..... | 60 |
| Gráfico N° 05: Platos típicos..... | 63 |
| Gráfico N° 06: Bebidas más consumidas..... | 66 |
| Gráfico N° 07: Fiestas tradicionales..... | 68 |
| Gráfico N° 08: Atractivos turísticos..... | 70 |
| Gráfico N° 09: Tradiciones del cantón..... | 72 |
| Gráfico N° 10: Registro de tradiciones culinarias..... | 74 |

Índice de mapas

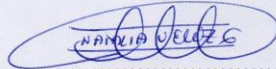
| | |
|--|----|
| Mapa N° 01: Localización del proyecto..... | 41 |
|--|----|

Índice de abreviaturas

Gramos: g
Mililitros: ml
Kilogramos: kg
Temperatura: °C
Unidad: u

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

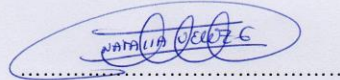


.....
Ing. Natalia Veloz
Directora de Tesis


CERTIFICACIÓN

Certifico que la Tesis con el tema: **“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN PENIPE, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAS, 2015.”** Elaborada por Andrés Sebastián Rodríguez Carrillo, fue revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Natalia Veloz
Directora de Tesis



Ing. Maritza Gavilánez
Miembro de Tesis



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Andrés Sebastián Rodríguez Carrillo, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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


.....
Andrés Sebastián Rodríguez Carrillo
060331372-7

RESUMEN

La presente investigación propone: Elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe como patrimonio cultural inmaterial, también documentar las tradiciones culinarias, pues posee gran riqueza natural y cultural, una de las tradiciones más importantes es el Corpus Christi, su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de la iglesia católica; las leyendas, fiestas, atractivos turísticos la gastronomía Típica y Tradicional forman parte del patrimonio cultural del cantón. Se aplicó una encuesta a 102 personas de todo el cantón, con un rango de edad de 60 a 75 años, quienes fueron los informantes claves en la obtención de la información sobre platos típicos, bebidas, utensilios, condimentos utilizados, lugares de mayor influencia turística. Además de una entrevista a 8 personas, (Propietarios de locales de comida típica más representativa, personas mayores y vendedores ambulantes con más tiempo de trabajo), que por sus años de experiencia conocen sobre elaboración de platos más tradicionales del lugar. Mediante la correcta recopilación de información, se logró tener una idea clara de las inferencias que existe entre la gastronomía típica y tradicional; mediante un registro de tradiciones culinarias se dio a conocer beneficios para volver a retomar las costumbres, técnicas y métodos y que de esta manera se pueda mantener nuestra identidad cultural.

Palabras Claves: tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, Corpus Christi, gastronomía típica y tradicional.



ABSTRACT

The current research proposes the implementation of a culinary traditions register of Penipe County as a cultural intangible heritage as well as the documentation of culinary traditions since they have a great natural and cultural wealth, one of the most important traditions is Corpus Christi, its principal purpose is to proclaim and increase the catholic faith, legends, festivities, tourist attractions, typical and traditional gastronomy which make up the cultural heritage of the county. A survey was applied to 120 people from the county aged from 60 to 75 years who provided truthful information about typical dishes, drinks, utensils, seasonings used, and major tourist attractions. In addition an interview applied to 8 people (Owners of the most typical food restaurants, older people, and street sellers with longer working time), since the experience allow them knowing about the preparation of the most traditional dishes of the area. Through the right compilation of information, it was possible to get a clear idea of the existing inference between typical and traditional gastronomy; by means of the culinary traditions register it was possible to know the benefits to retake the customs, techniques and methods to maintain our cultural identity.

Key words: Culinary traditions, cultural intangible heritage, Corpus Christi, Typical and traditional gastronomy.



AGRADECIMIENTO

Mi gran y profundo agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y en especial a mi querida Escuela de Gastronomía, que me recibió en sus aulas y me brindó la oportunidad de continuar en el camino del saber y poder aprender muchas cosas durante de este maravilloso transcurso de vida universitaria.

A la Ing. Natalia Veloz, Directora de la tesis; e Ing. Maritza Gavilánez, Miembro de la misma, que con sus consejos y sobre todo con su paciencia supieron guiarme hasta lograr la culminación de este proyecto.

Andrés Rodríguez

DEDICATORIA

Gracias a mi Virgen Dolorosa por guiarme en el camino de la vida.

A mi madre Magdalena y mi padre Edgar que siempre me han apoyado durante el transcurso de toda mi carrera.

A todos quienes con palabras de aliento y comprensión, me alentaron a continuar siempre adelante.

RESUMEN

La presente investigación propone: Elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe como patrimonio cultural inmaterial, también documentar las tradiciones culinarias, pues posee gran riqueza natural y cultural, una de las tradiciones más importantes es el Corpus Christi, su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de la iglesia católica; las leyendas, fiestas, atractivos turísticos la gastronomía Típica y Tradicional forman parte del patrimonio cultural del cantón. Se aplicó una encuesta a 102 personas de todo el cantón, con un rango de edad de 60 a 75 años, quienes fueron los informantes claves en la obtención de la información sobre platos típicos, bebidas, utensilios, condimentos utilizados, lugares de mayor influencia turística. Además de una entrevista a 8 personas, (Propietarios de locales de comida típica más representativa, personas mayores y vendedores ambulantes con más tiempo de trabajo), que por sus años de experiencia conocen sobre elaboración de platos más tradicionales del lugar. Mediante la correcta recopilación de información, se logró tener una idea clara de las inferencias que existe entre la gastronomía típica y tradicional; mediante un registro de tradiciones culinarias se dio a conocer beneficios para volver a retomar las costumbres, técnicas y métodos y que de esta manera se pueda mantener nuestra identidad cultural.

Palabras Claves: tradiciones culinarias, patrimonio cultural inmaterial, Corpus Christi, gastronomía típica y tradicional.

ABSTRACT

The current research proposes the implementation of a culinary traditions register of Penipe Country as a cultural intangible heritage as well as the documentation of culinary traditions since they have a great natural and cultural wealth, one of the most important traditions is Corpus Christi, its principal purpose is to proclaim and increase the catholic faith, legends, festivities, tourist attractions, typical and traditional gastronomy which make up the cultural heritage of the country. A survey was applied to 102 people from the country aged from 60 to 75 years who provided truthful information about typical dishes, drinks, utensils, seasonings used, and major tourist attractions. In addition an interview applied to 8 people (Owners of the most typical food restaurants, older people, and street sellers with longer working time), since the experience allow them knowing about the preparation of the most traditional dishes of the area. Through the right compilation of information, it was possible to get a clear idea of the existing inference between typical and traditional gastronomy; by means of the culinary traditions register it was possible to know the benefits to retake the customs, techniques and methods to maintain our cultural identity.

Key words: Culinary traditions, cultural intangible heritage, Corpus Christi, Typical and traditional gastronomy

I. INTRODUCCIÓN

El Ecuador posee una gama de manifestaciones culturales, distribuidas en las cuatro regiones del país, constituyendo uno de los ejes fundamentales del desarrollo social y económico de los pueblos, en los cuales se resalta la identidad, costumbres y valores propios de cada uno de los pueblos.

Pese a ser un país con costumbres y tradiciones culinarias de antaño, el apareamiento y proliferación de cadenas y franquicias de comida rápida, se ha constituido como un factor fundamental para la pérdida de las tradiciones culinarias, este inconveniente afecta directamente a la gastronomía de nuestro país, sumando el proceso de modernidad en la que vivimos, con la influencia de nuevas costumbres.

Hoy en día podemos observar productos que contienen preservantes y otros insumos que hacen que los alimentos pierdan sus propiedades naturales y por ende el sabor que identifica cada uno de ellos, estos inconvenientes se ven reflejados al momento de la elaboración de los platos tradicionales, ya que estos no poseen el mismo sabor ni esencia.

Como no es de sorprenderse, Chimborazo no está exento de este problema y de manera especial el cantón Penipe, sus costumbres se han ido perdiendo con el pasar de los años, por lo que esta investigación tiene su fundamento teórico y de campo; para ser formulada se contó con la participación de los ciudadanos a través de diálogos y encuestas, que nos ayudaron a realizar el registro de las tradiciones culinarias del cantón.

II. **OBJETIVOS**

A. GENERAL

- ✓ Elaborar un registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe como patrimonio cultural inmaterial

B. ESPECÍFICOS

- ✓ Determinar los referentes teóricos que justifican la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial.
- ✓ Investigar la gastronomía típica y tradicional del cantón Penipe.
- ✓ Documentar las costumbres, tradiciones y gastronomía propia, a través de un registro de tradiciones culinarias del cantón Penipe.

I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. CULTURA

“La cultura en su origen se puede percibir como producto humano en un primer momento, que se “construye” en la vida social comunitaria, se produce o genera, se transmite o comunica y preserva históricamente las manifestaciones culturales como manera de mantener la cohesión social, apoyada en el sentimiento de pertenencia y ubicada en un espacio particular que es donde se asienta la comunidad, aunque la misma cambie de geografía, se mantendrán la identidad y esto lo realiza cada generación a través del tiempo”. (MACIAS REYES, 2012, pág. 10).

Podemos definir que la cultura es el conjunto de prácticas propias de los pueblos, las mismas que incluyen la: Economía, Religión, Política, Gastronomía entre otras las cuales caracterizan y dan una identidad propia a cada pueblo que las mantiene, otra manera para entender mejor el concepto de cultura es que es, toda práctica humana que llegue a superar la naturaleza biológica a esto podemos definir como una práctica cultural.

“Analizar la cultura como producto del hombre, conduce a percibirla como un proceso de interacción social entre el hombre y la naturaleza, entre el hombre y sus congéneres y en el hombre mismo como una construcción cognitiva e histórica por esa razón el campo que abarca la cultura es amplio y brinda la posibilidad de investigarla desde distintos ángulos y posiciones.” (MACIAS REYES, 2012, pág. 12).

“Para los antropólogos, todos los pueblos, sin excepción, son portadores de cultura y deben considerarse como adultos. Según Lévi–Strauss, carece de fundamento la ilusión arcaica que postula en la historia una infancia de la humanidad. Por otra parte, no existen culturas inferiores y debe reconocerse, al menos como precaución metodológica, la igualdad en principio de todas las culturas. Desde el punto de vista antropológico son hechos culturales tanto una sinfonía de Beethoven como una punta de flecha, un cráneo reducido o una danza ritual.” (MACIAS REYES, 2012, pág. 12).

1.2 TRADICIONES

Para (GUILLERMO ORTEGA P.) la tradición y las costumbres caminan con los siglos luchando con su encanto contra el tiempo y el olvido; fe y creencia en las divinidades. Afán por rescatar nuestros valores.

“La palabra tradición, en su sentido etimológico, sugiere la presencia de un legado que se transmite de generación en generación, por obra de un sujeto transmisor a un sujeto receptor. Lo que se transmite es, su esencia, un acervo permanente de verdades vitales que asumen diversas y renovadas formas históricas. En este sentido esencial, tradición es la transmisión de un conjunto de verdades fundamentales que constituyen un tesoro doctrinal para el hombre y han sido recogidas de la revelación. Este acervo, invariable en sí mismo, se encarna bajo formas históricas mutables, vivifica a los pueblos que lo reciben y les imprime fisonomía propia y particular estilo de vida. En Anales del Primer

Congreso Nacional de la Tradición.” (Secretaria de Estado de Cultura y Educacion, 1968).

Como tradiciones de los pueblos podemos encontrar: festejos, narraciones, cuentos, leyendas y un sin número de quehaceres que han sido transmitidas de generación en generación y que se mantenga adherida a la gente que la vive diariamente.

Una de las tradiciones más representativas de los pueblos sin duda es la gastronomía, es un medio excepcional por el cual podemos descubrir aspectos fascinantes, esto hace referencia sobre las celebraciones, costumbres agrícolas y muchos aspectos cotidianos de la vida de las personas.

1.3 COSTUMBRES

Son las maneras y los medios de nuestras vidas. Para bien o para mal, nosotros únicamente conseguimos alcanzar nuestros objetivos por medio de la disciplina del ritual diario. Queremos tener buena salud y un físico mejor, pero si nuestras costumbres no están a la altura de la tarea, no lo conseguimos. Necesitamos saber más, pero si tenemos unos malos hábitos de estudio, la hazaña es difícil. Las virtudes como la perseverancia, la amabilidad y la creatividad significan muy poco si no se utilizan. (MATHINSON, 2003, págs. 7,8).

1.4 MITOS

La identificación personal con un héroe o personaje de un mito/historia particular desempeña un papel fundamental en el desarrollo de la mitología personal. Los mitos

siempre tienen su fuente en la vida común y las experiencias de una comunidad humana particular. Llevará la marca de su cultura, y persistirán durante generaciones como parte de su tradición.

Los mitos son historias, narraciones imaginativas, que tratan de actos cosmológicamente significativos de dioses o seres superhumanos, los héroes. Un acto o acontecimiento cósmicamente significativo es de decisiva importancia para el mundo, especialmente para el mundo de los humanos, cuya respuesta a él pudo haber sucedido en épocas prehistóricas o históricas. Sin embargo cuenta acciones particulares que acontecen en tiempos particulares. (ANDERSON & BAGAROZZI, 1996).

1.5 LEYENDAS

Según (MORETE MAGAN), el término leyenda (legende en francés, legenda en portugués, legend en inglés y legende en alemán) se encuentra en una familia de palabras que cuando hace acto de presencia en las lenguas vulgares occidentales durante la Edad Media se refería en especial a las historias que escribían los clérigos con finalidad moralizante y que tuvieron una gran definición a partir del siglo XIII.

La leyenda se puede considerar como una expresión literaria primitiva, teniendo como origen las tradiciones orales de los pueblos, en la que los hechos verdaderos coexisten con otros fabulosos. Las leyendas tanto de carácter narrativo y literario se deben a la necesidad natural del hombre de aludir a lo maravilloso; sus fuentes son frecuentemente hechos históricos deformados por la tradición. (Rogel, 2009)

1.6 PATRIMONIO

Hace mención al conjunto de bienes y propiedades que pertenecen a una persona sea la misma natural o jurídica. La noción suele utilizarse para señalar a lo que es susceptible de estimación económica, aunque también puede usarse de manera simbólica.

En un sentido económico, el patrimonio de una persona o empresa está formado por propiedades, vehículos, maquinarias, dinero en efectivo, etc. Por ejemplo: “Un lustro de malas decisiones ha golpeado con fuerza el patrimonio de la familia”, “El gobernador aseguró que su patrimonio sólo se compone de una casa y un viejo automóvil”, “Hay políticos que sólo buscan acceder al poder para incrementar su patrimonio”. El concepto también tiene una acepción vinculada a la herencia y a los derechos adquiridos como integrantes de una determinada comunidad o grupo social. El patrimonio puede heredarse por la pertenencia a una familia o a una nación. En este último caso, es posible hablar de un patrimonio cultural o simbólico: “El tango es un patrimonio rioplatense que debemos proteger y difundir.” El Patrimonio de la Humanidad, por otra parte, está formado por sitios (edificios, ciudades, monumentos, bosques, montañas, lagos) que, por su importancia excepcional, merecen ser preservados para la herencia común de los seres humanos. (UNESCO, DECLARACION UNIVERSAL DE DIVERSIDAD CULTURAL, 2001).

1.6.1 DECLARACIÓN PATRIMONIAL

Se conoce con el nombre de declaración patrimonial a los datos que los servidores públicos tienen la obligación de proporcionar acerca de

la situación de su patrimonio. Este trámite se realiza por medio de las opciones que ofrece la Secretaría de la Función Pública, y es parte de las obligaciones de cualquier persona que asuma un cargo de esta naturaleza. (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL, 1982, pág. 7).

1.7 PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio cultural de un país o región está constituido por todos aquellos elementos y manifestaciones tangibles o intangibles producidas por las sociedades, resultado de un proceso histórico en donde la reproducción de las ideas y del material se constituyen en factores que identifican y diferencian a ese país o región.

El concepto de patrimonio cultural incluye no sólo los monumentos y manifestaciones del pasado (sitios y objetos arqueológicos, arquitectura colonial, documentos y obras de arte), sino también lo que se llama patrimonio vivo, las diversas manifestaciones de la cultura popular, las poblaciones o comunidades tradicionales, las artesanías y artes populares, la indumentaria, los conocimientos, valores, costumbres y tradiciones características de un grupo o cultura. Los elementos que constituyen el patrimonio cultural son testigos de la forma en que una sociedad o cultura se relaciona con su ambiente. Las manifestaciones y elementos que conforman el patrimonio cultural del hombre son un reflejo de la respuesta del hombre a los problemas concretos de su existencia sobre la tierra. (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL, 1982).

En el libro Patrimonio e Identidad, de Marta Arjona, se define el patrimonio cultural como la suma de todos los bienes culturales acumulados voluntariamente por una comunidad dada. Un bien cultural es determinado como tal sólo cuando la comunidad lo selecciona como elemento que debe ser conservado por poseer valores que trascienden su uso o función primitiva. El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.

El patrimonio cultural está integrado por aquellos bienes, muebles e inmuebles, que son la expresión o el testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza y que tienen especial relevancia en relación con la arqueología, prehistoria, historia, literatura, educación, arte, ciencia y la cultura en general. (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL, 1982).

La UNESCO define tres grandes categorías: el patrimonio cultural, el patrimonio natural y el patrimonio en situaciones de conflicto armado.

El patrimonio cultural incluye el patrimonio cultural material y el patrimonio cultural inmaterial.

El patrimonio cultural material se subdivide a su vez en:

- Patrimonio cultural mueble, (pinturas, esculturas, monedas, manuscritos, etc.)
- Patrimonio cultural inmueble (monumentos, sitios arqueológicos, etc.)
 - Patrimonio cultural subacuático (restos de naufragios, ruinas y ciudades sumergidas, comprende todos aquellos rastros de existencia humana que estén o hayan estado bajo el agua, parcial o totalmente, y que tengan un carácter cultural o histórico). (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL, 1982).

1.7.1 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Para. (ARJONA PEREZ, 1988, pág. 32). El contenido de la expresión “patrimonio cultural” ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida.

La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un estado y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados.

El patrimonio cultural no se limita a sus manifestaciones tangibles, tales como monumentos u objetos que se han preservado a través del tiempo. También abarca a aquellas que innumerables grupos y comunidades de todo el mundo han recibido de sus antepasados y transmiten a sus descendientes, a menudo de manera oral. (ARJONA PEREZ, 1988, pág. 35).

Un amplio trabajo de investigación realizado por la UNESCO sobre las funciones y los valores de las expresiones culturales, así como de los monumentos y los sitios, ha abierto la vía a nuevos enfoques de la comprensión, la protección y el respeto al patrimonio cultural de la humanidad. Este patrimonio vivo, llamado inmaterial, confiere a cada uno de sus depositarios un sentimiento de identidad y de continuidad, puesto que se lo apropian y lo recrean constantemente.

Motor de la diversidad cultural, este patrimonio no deja de ser frágil. Durante los últimos años, ha adquirido un verdadero reconocimiento mundial y su salvaguardia se ha convertido en una de las prioridades de la cooperación internacional gracias al papel de guía desempeñado por la UNESCO con la

adopción, en 2003, de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2012).

El patrimonio cultural inmaterial es: tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales; podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial; se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. (UNESCO, PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2012).

El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general.

Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos

conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades. Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio. (CEVALLOS GARCIA, 1988).

1.7.2 PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL

El Patrimonio Cultural Material es la herencia, cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

Clasificación del Patrimonio Material:

- Bienes Arqueológicos: Sitios, piezas y colecciones arqueológicas.
- Bienes Muebles: Pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes Inmuebles: Arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2014).

2. GASTRONOMÍA

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su entorno, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es gastrónomo. (Castro, 2010, págs. 14-15)

La gastronomía es el arte de comer bien, implica cada uno de los aspectos dentro de la culinaria, el término también denota los aspectos característicos que tiene cada cultura al momento de comer. Es un recurso turístico que debemos gestionar correctamente.

El nivel alcanzado, particularmente en la gastronomía en el caso turístico, es tan importante que necesariamente tenemos que contar con verdaderos profesionales porque no se puede defraudar a visitantes. (López, Carabias, & Dias, 2011, pp. 3-4)

2.1 HISTORIA

La cocina no existe desde siempre, el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es, hasta el descubrimiento del fuego en donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre, da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún los conserva. Gracias a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios. A pesar de

la evolución, el hombre se conformó con elaboraciones culinarias exentas de delicadeza y con cierta tosquedad.

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

2.2 CLASIFICACIÓN

2.2.1 GASTRONOMÍA TÍPICA

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

2.2.2 GASTRONOMÍA TRADICIONAL

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

- Comida particular y específica de una región o comunidad del planeta se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el

conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina popular. (Berchoux, 2010)

- Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (Norrild, 2003)

2.3 MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

2.3.1 MODERNO

En el año 1830 se construyó la primera cocina a gas segura, el primer modelo de Winson demostró las posibilidades culinarias del gas principalmente por su pulcritud y precisión, en comparación con los fuegos de leña y carbón, con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama. Las cocinas eléctricas salieron al mercado en 1906 de la mano de Albert Marsh aunque no se popularizaron por la falta de potencia. Hoy en día las cocinas eléctricas se han convertido en una alternativa a los fogones a gas. (Directo al Paladar , 2011)

2.3.2 ANCESTRAL

Durante miles de años el asado fue el único método de cocción, por aplicación directa de la llama o su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura, situada normalmente sobre la hoguera con algún sistema de sujeción rudimentario. Valga como imagen la típica pieza de caza ensartada en un palo y apoyada en otros sobre las llamas crepitantes.

Sin embargo, en el año 7.000 a.C., la cocina primitiva sufrió la primera gran modernización gracias al invento de las vasijas de barro en el próximo oriente, lo cual permitía no solo asar los alimentos, sino también cocerlos, calentar agua, preparar sopas... un gran avance que permitió aprovechar vegetales que no se convertían en comestibles con solo asarlos, como muchos cereales y las legumbres.

Hacia el año 5.000 a.C., aparecieron también en Egipto y Babilonia los primeros hornos de adobe, que permitían asar el alimento de forma homogénea gracias a la refracción de las paredes, evitando el inconveniente del calor directo del fuego a la hora de asar. Su nombre, un tanto confuso, proviene del ahorro que supuso confinar el fuego en una cámara construida con ladrillos, que calentara una superficie de metal donde poder cocinar los alimentos. De esa manera, los utensilios no estaban en contacto directo con el fuego, se disipaba menos el calor y era más sencillo acercarse para realizar las tareas habituales durante la cocción. (Directo al Paladar , 2011)

2.4 UTENSILIOS DE COCINA

Antiguamente se preparaba la comida sobre una hoguera sirviéndose de utensilios muy rudimentarios como un cuenco de piedra para calentar líquidos, un mortero y el almirez para pulverizar hierbas y sal y piedra de sílex para cortar la carne, que posteriormente se pinchaba en un espiedo para poder girarla sobre el fuego. Con el tiempo llegaron los utensilios de madera, más tarde los de hierro y más recientemente los de plástico. Por último, la era eléctrica y electrónica, que permite automatizar y acelerar muchos de los procesos de preparación culinaria. (EcuRed, 2015)

Entre los principales utensilios de cocina que se utilizaba antiguamente tenemos:

- **Pilche.-** Es una variante de un vaso, en los tiempos actuales se lo sigue utilizando de esta manera, generalmente se lo usa para beber la chicha.
- **Vasija de Barro.-** Son elaboradas a base de barro y se usaban para almacenar líquidos como la leche, bebidas o agua.
- **Bateas de Madera.-** Las bateas son recipientes hechos de madera de forma circular u ovalada, se usaban tradicionalmente para amasar arepas, mezclar harina con la de maíz o la yuca común.
- **Ollas de Barro.-** Las ollas de barro sirven para la elaboración de comida y bebida de una forma clásica y tradicional como el mote, caldo de patas, champús.
- **Tiesto.-** El tiesto es elaborado a base de barro en la cual usaban para tostar cebada, maíz y se usa para asar comida como son las tortillas.
- **Piedra de Moler.-** Están hechos de piedra volcánica porosa y en la antigüedad eran utilizadas para moler ají, maní o triturar cualquier alimento.
- **Cuchara de Madera.-** Es uno de los instrumentos más antiguos de los que se ha valido la humanidad para comer como para servir.

2.5 GASTRONOMÍA EN EL ECUADOR

La fertilidad de la tierra especies endémicas, condiciones geográficas particulares, multiculturalidad y prácticas culturales ancestrales son solo algunos de los elementos que se conjugan para hacer del Ecuador un territorio con riqueza culinaria única. Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida

tradicional. A través de una muestra culinaria, se puede comprender la naturaleza de un pueblo, estilo de vida, cultura y conocer un destino turístico a profundidad. De esta manera, se consolida la promoción de un turismo transformador y significativo, un turismo consciente. (MINISTERIO DE TURISMO, 2012).

2.5.1 GASTRONOMÍA DE CHIMBORAZO

Esta provincia de altas cumbre es famosa porque en ella se fundó la primera ciudad española, en lo que hoy es Ecuador, y por el exquisito hornado de Riobamba que expresa el arte culinario. Sus campos resaltan por la vistosidad de las flores de las plantas de chocho (*Lupinus mutabilis sweet*), pues su color violeta adorna el paisaje.

El fruto de esta variedad de leguminosa constituye un gran aporte para la gastronomía nacional, en el que une el buen comer con la nutrición y la salud. Por su elevado contenido de calcio, esta leguminosa puede llegar a proveer hasta un 75% del total requerido de este mineral, necesario para el buen funcionamiento de nuestro organismo. Por ello, constituye una excelente fuente de proteínas de origen vegetal y contribuye a la prevención de la osteoporosis. (MINISTERIO DE TURISMO, 2012, pág. 70).

2.6 PENIPE

2.6.1 HISTORIA

“Como muchas poblaciones de la Sierra, San Francisco del Monte del Cedral de Penipe, se levanta sobre antiguos asentamientos indígenas que existían antes de la llegada de los españoles. El Padre Juan de Velasco ya lo consigna en sus mapas del Reino de Quito. Probablemente fue en el año de 1548 que los primeros españoles se asentaron y formaron los centros poblados de El Monte del Cedral de Penipe, Santiago de Guanando y Santa María de la Caridad de Calshig”.

“Federico González Suárez dice en su Historia: que el celoso Obispo de Quito, Mons. Pedro de la Peña, se lamentaba en sus visitas Pastorales que muchos ayllus (es la denominación local de la organización social que agrupa las comunidades de un determinado sector) vivían desparramados en lugares lejanos y de difícil acceso, sin poder evangelizarles y bautizarles.” (CEBYCAM-CES, 2008, pág. 7).

Terminada la última visita pastoral, antes de viajar a Lima, donde murió, solicitó al Rey de España a comienzos de 1576, que se digne ordenar al Presidente de la Real Audiencia de Quito que nombre a un personaje como fundador de nuevos pueblos en las 3 provincias de mayor número de indígenas: Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo.). La respuesta del Rey demoró hasta Noviembre de 1576. (Historia General del Ecuador, T. III, p.49, González Suárez).

“Sin tardanza el Presidente de la Real Audiencia nombró fundador de nuevos pueblos eclesiásticos a Don Antonio de Clavijo y en estas circunstancias, el

Fundador recibió una invitación del Guardián de Guano, que visitara Penipe; que desde hace algunos años estaba doctrinado, servido con la Misa dominical, y sus parcialidades, que Penipe tenía un templo y convento con cubierta de teja, que la gente indígena Puruhá era dócil y no tan alejada de Penipe. Al Sr. de Clavijo le agradó esta invitación, porque al realizar allí esta primera fundación serviría de aliciente para apresurar las fundaciones en las 3 provincias. Don Antonio de Clavijo llegó a Guano y se trasladó a Penipe con el Guardián y su Coadjutor Francisco de La Estrada. La gente de Guanando y más caseríos junto con los Penipeños recibieron al fundador, reunidos en la plaza, Don Antonio de Clavijo, luego del saludo de bienvenida del Guardián, agradeció este afectuoso recibimiento y entró en el templo y convento. Salió a la plaza y con palabras emocionadas les dijo que se sentiría feliz de realizar enseguida la fundación del pueblo eclesiástico porque casi todos los requisitos previos estaban listos, en especial el coadjutor franciscano que sería su primer Párroco; pero el Padre Custodio, fray Juan de Alcocer, que había elegido como patrono a San Francisco de Asís del pueblo primogénito de su Guardianía, pidió que según la costumbre ritual de la Iglesia se realizara ésta su primera fundación el 4 de Octubre de ese año 1577". (CEBYCAM-CES, 2008, pág. 7).

"Llegó el tan esperado día 4 de Octubre de 1577, el P. Guardián y su Coadjutor, nombrado Cura de Penipe, viajaron con Don Antonio de Clavijo a Penipe, con el Escribano; el Padre Guardián celebró la Misa solemne en honor a San Francisco de Asís con la concurrencia del Curaca de Guano, caciques y miles de indígenas de Guanando y demás parcialidades; entonces Don Antonio de Clavijo declaró fundado el pueblo de "San Francisco del Monte del Cedral

de Penipe" en nombre del Rey y del Obispo de Quito, y que el nuevo Párroco franciscano atendería Guanando y todas las aldeas del nuevo Pueblo. Firmaron el Acta los 2 religiosos, el Fundador y el Escribano." (CEBYCAM-CES, 2008, pág. 8).

"Luego de muchos años, el 29 de mayo de 1861, la ley de división territorial expedida por la Convención Nacional en Quito y sancionada por el ejecutivo el mismo día, eleva a la categoría de parroquias civiles a las localidades de: Ilapo, Penipe, Guanando y Puela del cantón Guano en la provincia de Chimborazo. Penipe alcanza la designación de cantón un 9 de Febrero de 1984, durante el gobierno de Oswaldo Hurtado Larrea. Las primeras parroquias en conformarlo fueron Bayushig, Matus, El Altar y Puela; luego se adjuntaron las parroquias La Candelaria y Bilbao. El primer presupuesto asignado para el naciente cantón fue de 10 millones de sucres (400 dólares). Penipe se desmembró del cantón Guano." (CEBYCAM-CES, 2008, pág. 9).

2.6.2 HITOS HISTORICOS

Antes de la fundación española, el actual sector de Penipe estuvo habitado por indígenas denominados PINIPIS pertenecientes a la nacionalidad de los Puruháes. El vocablo proviene del tsafiqui PI-NI-PI- que significa "rio de las serpientes" o "rio serpiente". En el proceso de la conquista española, según la fuente a la que hacemos referencia más adelante, el pueblo de los PINIPIS se internó en las selvas orientales por el camino de Utugñag.

La etapa anterior a la reforma agraria, sobresalen en Penipe formas organizativas de comunidades campesinas sin que hayan estado ligadas al sistema de hacienda. A partir de la expedición de la ley de comunas en el año de 1938, algunas comunidades campesinas se acogen a esta legislación que propone una forma de organización para la provisión de servicios e infraestructura de parte del estado.

Desde este punto de vista, la existencia de la comuna, como forma fundamental de organización y de identidad, fue y es, en la actualidad, la instancia que mayor peso y referente histórico tiene.

Durante los años 60 y 70s, a través de la Misión Andina, se da en Penipe un proceso de intervención estatal mediante la ejecución de pequeños programas de dotación de infraestructura básica y formación de organizaciones y líderes campesinos.

En 1975 el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) incursiona en el área para emprender esfuerzos conducentes a levantamiento de información que oriente la ejecución de políticas estatales. En este proceso se conforma el Cabildo Central de Penipe, organización de segundo grado, que aglutina a la mayoría de comunidades.

En 1982, a través del Proyecto de Desarrollo Rural Integral Quimiag-Penipe existe un serio intento por conformar una organización campesina que culmina con la creación de la Federación Campesina de Penipe (FECAPE). Más tarde y como parte de este proceso se conformó la Unión de Organizaciones Campesinas de Penipe (UNOCAPE).

A partir de 1979, con la llegada de un nuevo cura párroco, inscrito en posiciones y experiencias alimentadas por la teología de la liberación, se abre un interesante proceso de apoyo a la organización, la producción y la salud de la población de Penipe. Toda la información de diagnóstico sistematizada hasta ese momento, señalaba la gravedad de la situación de la población de Penipe justamente en esos tres ámbitos. Así nació el Centro de Erradicación del Bocio y Capacitación a Minusválidos (CEBYCAM).

Adaptado de UNOCAPE/PRODEPINE, Plan de Desarrollo Local del Cantón Penipe. Noviembre-2000, PGS., 8-11; Javier Ponce, Cultura y Economía Solidaria. Siete Lecciones de Solidaridad. COSUDE/IICA/CEBYCAM.2001, PGS 18-19

2.7 DIVISION TERRITORIAL

“El cantón Penipe por su ubicación en las faldas del volcán Tungurahua y el nevado el Altar goza de características, físicas y climáticas especiales, la vegetación aledaña a los centros poblados entre 2300 a 2500 m.s.n.m se caracteriza por una flora representada en su mayoría por matorrales y arbustos, esta vegetación está muy dispersa y se encuentra en pendientes, bordes, caminos y senderos, etc.”. (GAD, PENIPE, 2012, pág. 2).

“Según el estudio realizado en el Plan de desarrollo y Ordenamiento territorial (2011) se ha establecido que el 35% (111000 m² aproximados.) de la superficie del cantón Penipe se encuentra ubicado en la zona de

amortiguamiento del Parque Nacional Sangay, se ha tenido limitaciones en su manejo debido principalmente a los asentamientos humanos en sus límites, que constituyen un serio problema potencial para la administración del Parque, así como proyectos viales en zonas adyacentes y uno que atravesaría su territorio".(GAD, PENIPE, 2012, pág. 3).

El cantón cuenta con una parroquia urbana que es la cabecera cantonal Penipe y 6 parroquias rurales:

2.7.1 BAYUSHIG

En la zona baja el cultivo mayoritario son los frutales; en segundo lugar está la asociación maíz-fréjol y en menores cantidades el cultivo de papa. La crianza de especies menores es la actividad ganadera principal. En la zona alta los cultivos fundamentales son papas, maíz y pastos, en menor proporción habas. La población del sector de Santa Vela se dedica al ganado bovino para leche y carne.

La gente también se dedica a la comercialización de frutas de temporada, papas, leche, quesos y ganado mayor, dentro y fuera del cantón. Algunas familias de la zona están vinculadas a actividades de industrialización artesanal del trago de manzana y Claudia. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)

2.7.2 BILBAO

Los cultivos en las zonas bajas del cantón son principalmente los frutales; tomate de árbol, mora, granadilla, constituyendo su primordial fuente de ingreso. Los cultivos para el autoconsumo son maíz, papas, frejol, col etc. En

las zonas altas, la principal actividad es la compra y venta de productos frutícolas en las ciudades de Riobamba, Baños, Ambato y Pelileo.

2.7.3 LA CANDELARIA

El cultivo tradicional en esta parroquia es maíz asociado con frejol; el mismo que hace rotación cada tres años con papa. Los cultivos no tradicionales son los frutales, la zanahoria amarilla y blanca, la remolacha y la arveja.

Casi la totalidad de las familias tiene ganado bovino, que incluye razas mestizas y criollas. La mayor parte de la parroquia está dedicada a los pastizales. En su mayoría los pastos son naturales con especies predominantes como kikuyo, holco y trébol. La producción porcina es parte de las actividades cotidianas de la población, pero no ha tenido buenos resultados porque el clima es muy frío y retrasa el crecimiento de los animales; así mismo los costos de engorde son muy altos lo que le convierte en una actividad poco rentable. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 28)

2.7.4 EL ALTAR

La tenencia de la tierra en la zona baja está en su promedio de 1 ha. Y en la zona alta de 5 ha. En la zona alta un grupo de 20 personas del centro parroquial compró una hacienda y mediante escritura accedieron a 5 ha. Por familia.

En la zona baja el cultivo mayoritario es la asociación maíz-frejol; en menores cantidades papas, arveja, tomate de árbol, mora, y cultivos intercalados con los frutales (manzana, pera, claudia y durazno). En cuanto a ganadería existen

bovinos, porcinos, cuyes, conejos y aves de corral. En la zona alta el cultivo principal es pastos, en menor proporción papa y maíz. En ganadería, se maneja ganado bovino para leche y carne.

Las mujeres se capacitan en tejidos a máquina y a mano, pero los bajos precios del mercado desincentivaron esta actividad productiva. Algunas mujeres se dedican al comercio de quesos, huevos, hortalizas y frutas en Penipe, Riobamba y Puyo. A raíz de la emergencia un ingreso importante de las familias constituyó la venta de sus bosques. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)

2.7.5 MATUS

La mayor parte de los cultivos en la zona baja es el maíz, frejol, papas y pastos, en pequeñas cantidades los cultivos frutales. La ganadería es de igual forma predominante en esta zona. En las zonas altas el cultivo de papas y pasto como el cuidado del ganado, constituyen su principal actividad.

En esta parroquia existen 7 queserías artesanales, las cuales se comercializa en la mayoría de mercados de la provincia.

2.7.6 PUELA

Esta es una de las zonas directamente afectadas por la erupción del Tungurahua y está empezando su reactivación económico-productiva. Antes de la erupción esta parroquia producía de 3000 a 4000 litros de leche; en la actualidad produce alrededor de 100 litros. Más de 50% de los terrenos están sin cultivar. La tenencia de la tierra en la zona baja oscila entre 1 y 2 ha, mientras que en la zona alta entre 3 y 10 ha por familia.

En la zona baja el cultivo principal es de frutales asociados con maíz, pero también hay arveja, cebada, trigo y chocho en menores cantidades. En cuanto a ganadería el ganado menor es el predominante. El cultivo de pastos es el principal en la zona alta. En ganaderías, el ganado bovino para la producción de leche y carne. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 26).

2.8 CLIMA

“El estudio orográfico precedente permite establecer los diversos planos altimétricos que de oeste a este y que son: la sub zona occidental que abarca la cuenca del río Chambo y los cursos inferiores de los ríos y quebradas de los tributarios del río indicado, se caracteriza por tener un clima seco templado con temperaturas que fluctúan entre 13 y 23 grados centígrados y los niveles pluviométricos de 165mm, en verano y 205mm en invierno. En cambio el sub suelo oriental ósea aquella que abarca a los cursos superiores de los ríos y quebrada afluentes del río Chambo hasta sus orígenes en la línea de cumbre de la Cordillera de los Andes corresponden a un tipo de clima de altura de paramo con temperaturas que oscilan entre 5 o 16 grados centígrados y los niveles pluviométricos anuales en el orden de los 533 y 583 mm”. (PONTON BARRETO, 2012, pág. 69)

2.9 PAISAJE NATURAL

El paisaje natural del cantón esta denominado por las cordilleras Real (al oriente) y Occidente de los Andes, las mismas que circundan un valle por donde recorren una serie de ríos y quebradas que alimentan al Chambo. El volcán Tungurahua, al norte del cantón, el Altar al suroriente y las montañas de Cubillines al occidente son los puntos geográficos de referencia. Dominan las cuencas con pendientes medianas y altas (50%), con los ríos de cause profundo, lecho pedregoso y de caudal permanente durante todo el año. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 14)

2.9.1 TURISMO

Según la (OMT, 1995), “El turismo es una actividad que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocio y otros motivos”

El Ministerio de Turismo del Ecuador define: “Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia distintos lugares al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos”

2.9.2 TURISMO DE PENIPE

Penipe no es considerado como un destino turístico en el mercado nacional, por ser un cantón netamente dedicado a la agricultura y ganadería.

Podemos destacar alrededor del tema turístico las siguientes áreas problemáticas: carencia de capacitación en turismo, falta de inventarios sobre los atractivos turísticos del cantón y la inexistencia de promoción turística. Estos problemas se relacionan con la falta de iniciativas estatales, desconocimiento de las ventajas de turismo, deficiente información disponible sobre el tema y falta de recursos específicos.

Pese a estas problemáticas podemos destacar ciertos atractivos turísticos como el paisaje natural, elementos histórico-culturales, arqueológicos o bioecológicos, que son factibles de desarrollarse dentro de programas turísticos.

Entre algunos lugares turísticos tenemos:

- Los Ríos Puela y Cubillines
- El Altar
- La Laguna Amarilla
- Volcán Tungurahua
- Aguas Termales de Palictahua
- El Andinismo

Estos son los sitios considerados como los más turísticos del cantón.

2.10 ASPECTOS ECONÓMICOS

2.10.1 PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

“La agricultura se destaca como una de las principales actividades económicas y fuentes de recursos de la zona. Dada su condición climática y la calidad del suelo los principales productos que se cultivan son: maíz, cebada, manzana,

capulí, durazno y otros frutales en menor escala, además de patatas igualmente en la zona del páramo: Bayushig, El Altar, Matus, la silvicultura se centra en la explotación del eucalipto". (PONTON BARRETO, 2012, pág. 70).

De acuerdo al análisis del uso actual del suelo que se presenta en el estudio de UNOCAPE/PRODEPINE (2000), la vegetación natural ocupa el 75,28% de la superficie total del cantón (28.003 has). Esa vegetación está conformada en su mayoría por grandes extensiones de pajonales de páramo y bosques naturales en forma de relictos aislados.

Dicho estudio también propone una clasificación del territorio del cantón por zonas altitudinales. Así, la zona baja cubre 7,097 has (19,98%), la zona media cubre 14,283 has (38,40%) y la zona alta alrededor de 15,820 (42,52%).

2.10.2 PRODUCCIÓN GANADERA

La producción ganadera en todo el cantón es muy limitada, ya que la misma es netamente para el consumo local de todas las parroquias. (PONTON BARRETO, 2012, pág. 70).

2.11 CELEBRACIONES

"Penipe alcanzo la cantonización y estuvo de fiesta multitudinaria y multicolor el jueves 19 de enero de 1984 celebrando por doquier la aprobación unánime del Plenario de las Comisiones del Parlamento Nacional para su cantonización que va cristalizarse de un momento a otro, esto es con la expedición del correspondiente Decreto Ejecutivo por parte del Presidente Osvaldo Hurtado Larrea" (PONTON BARRETO, 2012, pág. 87).

2.11.1 CORPUS CHRISTI

El día jueves 30 de Mayo se celebró en el Cantón Penipe la fiesta de Corpus Christi, con la participación multitudinaria de la población del sector, iniciando con la celebración eucarística en la iglesia central, luego la procesión por las principales calles, acompañados con cantos y rezos además la tradicional banda de pueblo que pone la alegría de los presentes, concluyó con juegos de luces que alegraron esta celebración.

En Penipe se mantiene la tradición de conmemorar el día jueves esta fiesta del cuerpo y sangre de Jesús, en agradecimiento a Dios por su Hijo., en esta oportunidad el acto religioso presidió el padre Jaime Álvarez quien resaltó en la liturgia esta fecha importante.

Para la organización de Corpus Christi, se nombra cada año un Comité; en esta ocasión conformado por 34 personas, que se encargó de la coordinación y motivación a los habitantes de la ciudad y sobre todo al pueblo católico. Las religiosas de la Casa de la Caridad, de los Ancianos Desamparados y las hermanas Salesianas son quienes ponen la nota principal de organización.

Corpus Christi es una fiesta de la Iglesia destinada a celebrar la Eucaristía. Su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de la Iglesia Católica en Jesucristo presente en el Santísimo Sacramento. La celebración se lleva a cabo el siguiente Jueves al octavo domingo después del Domingo de Resurrección, es decir, 60 días después del Domingo de Resurrección. (Diario LA PRENSA, 2013)

2.11.2 EL ANIMERO

La tradición consiste en recorrer las 59 esquinas del pueblo llamando a las almas que penan en el purgatorio con una campana de bronce, el cráneo de una calavera, un crucifijo en el pecho y un rosario en la mano derecha. Al terminar cada cuadra repite cantando la misma oración fúnebre.

El ritual, que se cumple todos los años desde el 15 de octubre hasta el 2 de noviembre, se inicia todos los días en el mismo sitio: la puerta principal de la Iglesia de Penipe, a las 22:30.

Cuando Ángel Ruiz se viste de animero, se transforma en otra persona. Deja de comunicarse con los vivos y 'habla con los muertos', para recordarles con sus cantos que está cerca de conmemorarse el Día de los Fieles Difuntos. Esta tradición se cumple en Penipe, un cantón situado al norte de Chimborazo, desde hace 451 años. A sus 67 años, 'Don Ángel', como lo llaman en el pueblo, es reconocido por su voz gruesa y alta, de hecho, por eso su padre Teodomiro lo eligió para que le sustituyera en la responsabilidad de guiar a las 'divinas almas del purgatorio'. "Esta tradición es generacional. A mí me enseñó mi padre, a él le enseñó su abuelo y él aprendió del hacendado con quien trabajaba en los años cuarenta, Federico Alvear, y así continúa la cadena de sabiduría", cuenta el animero.

Ángel pide permiso con una oración y los vecinos salen de sus viviendas para acompañarle en el recorrido. En 1962, las calles empedradas eran oscuras y los curiosos salían con velas encendidas para alumbrar el camino. Hoy los

acompañantes recorren junto al animero con sus teléfonos, cámaras, tabletas y filmadoras.

Al llegar al centro del Cementerio Municipal, donde se colocó una cruz de piedra, se arrodilla, se santigua y se coloca boca abajo con los brazos extendidos. “Soy el representante de las almas benditas. Así me comunico con ellas y les pido su protección divina”, explica el animero. Al salir, cuando son casi las 00:00, decenas de personas lo esperan para pedir por su intermedio, que las almas protejan a sus familias. En fila, uno a uno, los creyentes se acercan para colocar en el bolsillo de su pecho una limosna, y para besar respetuosamente la frente de la calavera que sujeta con su brazo derecho. Después de la parada de 10 minutos, el recorrido continúa por las calles céntricas del poblado y concluye a las 02:00. (EL COMERCIO, 2014)

Otras celebraciones igual de importantes son:

- El carnaval
- Fiestas en honor a San Francisco de Asís
- Navidad

2.12 GASTRONOMÍA DE PENIPE

“A la sombra del Tungurahua, un volcán en erupción que no deja en paz a sus vecinos desde 1999, un campesino ecuatoriano, que huyó de la furia del coloso, prepara las "mejores tortillas de queso" del país. Ese es el criterio de propios y extraños, que no dejan de acudir al puesto de comidas de Gerardo Valdivieso, en la ciudad andina de Penipe, para probar sus famosas tortillas, hechas con una masa de harina de maíz y queso, que se fríen esponjosas

sobre una plancha de piedra. Un pequeño horno de ladrillo, avivado con brasas, calienta la piedra que Gerardo compró, luego de que perdiera su casa y su tierra en las faldas de la "Mama Tungurahua", en la zona de Puyumbal, del municipio de Penipe. La piedra hierve y hace salpicar el aceite que Gerardo usa para embadurnar las tortillas hasta que toman el sabor y color adecuados. Gerardo Valdivieso se dedicó a esa actividad luego que tuvo que dejar sus tierras en las alturas del Tungurahua tras la violenta erupción del 16 de agosto de 2006, considerada como la más fuerte de todo el proceso. Con un cuchillo que le sirve de espátula, Gerardo se pasa gran parte del día dando vuelta a sus pequeñas tortillas para que se doren de lado y lado, mientras su mujer, Rosa Elvira Peña, atiende con otros platos a los clientes". (ARROLLO LEON, 2008).

"Las tortillas, acompañadas de un jarro de café caliente, parecen un elixir cuando el frío de los Andes cala en los huesos, aunque el negocio de los Valdivieso se suspende en el momento en el que el Tungurahua arroja ceniza sobre Penipe. Gerardo, Rosa Elvira y su hija arriendan un local de comida al filo de la carretera que va desde la ciudad andina de Riobamba hasta las faldas del volcán Tungurahua, que pasa por el pueblo de Penipe, cabecera del municipio y situado a siete kilómetros de la falda de la montaña. En ese sitio se comen otros platos típicos, aunque es obligado ordenar, para picar, un plato de tortillas de queso, hechas con harina de maíz, queso tierno, cebolla finamente picada y un "truquito" que le da un sabor especial. Sin embargo, el manjar parece más sabroso cuando Gerardo acompaña a los clientes y cuenta su historia sobre el volcán". (ARROLLO LEON, 2008).

2.12.1 PREPARACIONES TRADICIONALES

El cantón Penipe y todas sus parroquias rurales cuentan con una variada lista de preparaciones gastronómicas que son propias de ellos:

- Tostado confitado
- Tortillas de piedra de sal y dulce
- Morocho de sal y dulce
- Papas con salsa de maní´
- Locro de cuy
- Machetes
- Panes de maíz con canela
- Sopa de morocho con gallina
- Arepas con zapallo
- Ají de pepas de zambo y zapallo.

Esto nos muestra claramente que siendo un cantón pequeño tanto en recursos como territorio, cuenta con una riqueza cultural y gastronómica inmensa.

2.12.2 CONDIMENTOS MÁS UTILIZADOS

Las especies y condimentos se los considera a aquellos que se usan para dar distintos sabores en la elaboración de los platos, son los que dan el gusto y aroma a la mesa, generalmente se encuentran de sal y de dulce, dependiendo de su uso se las puede acompañar en platos, bebidas, etc. Estos productos se han convertido en materiales básicos de la cocina

ecuatoriana, todavía existe gente en especial en el campo que elabora de forma artesanal toda esta clase de condimentos, para su consumo y para su distribución.

- Sal común
- Sal en grano
- Comino
- Laurel
- Orégano
- Pimienta negra
- Clavo de olor
- Canela
- Pimienta dulce

Sin duda la exquisitez y aroma de los platos se deben al uso de los condimentos y especias que hacen que sean platos apetitivos para el turista, agradando el paladar y gusto de quienes visitan el cantón Penipe.

2.13 MARCO LEGAL

La presente investigación se basa según el Plan Nacional del Buen Vivir, vigente en el Ecuador ya que el objetivo 5 nos dice que: **(Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad)**, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales y el Sistema Nacional de Cultura, concebido para garantizar la efectiva vigencia de los primeros (art.377). Estos derechos acogen una visión contemporánea de la cultura, entendida como un proceso social dinámico que está en permanente transformación y genera nuevos contenidos, modifica y recrea el saber acumulado por la sociedad. De esta manera, el ciudadano común, los pueblos y las nacionalidades ancestrales, así como los colectivos culturales contemporáneos, devienen sujetos de derechos culturales y dejan de ser objeto de “civilización”, adoctrinamiento y sometimiento colonial.

El espacio público –físico, mediático y simbólico–, conformado con claros estímulos a la participación, la interlocución, la deliberación, el respeto y la expresión diversa, es el sitio en el que se puede construir una cultura de convivencia democrática, intercultural y creativa entre sujetos libres que se reconocen y respetan recíprocamente como iguales. Todas las personas tienen derecho a desarrollar capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas y a participar en la vida cultural de la comunidad

Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio.

Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos. Esto implica también una gestión democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17).

3 PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuáles son los referentes teóricos de un registro de tradiciones culinarias como Patrimonio Cultural Inmaterial?
- ¿Cuál es la cultura gastronómica, típica y tradicional predominante en el cantón Penipe?
- ¿Cuál es la manera más apropiada para documentar la información de las costumbres, tradiciones y gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Penipe?

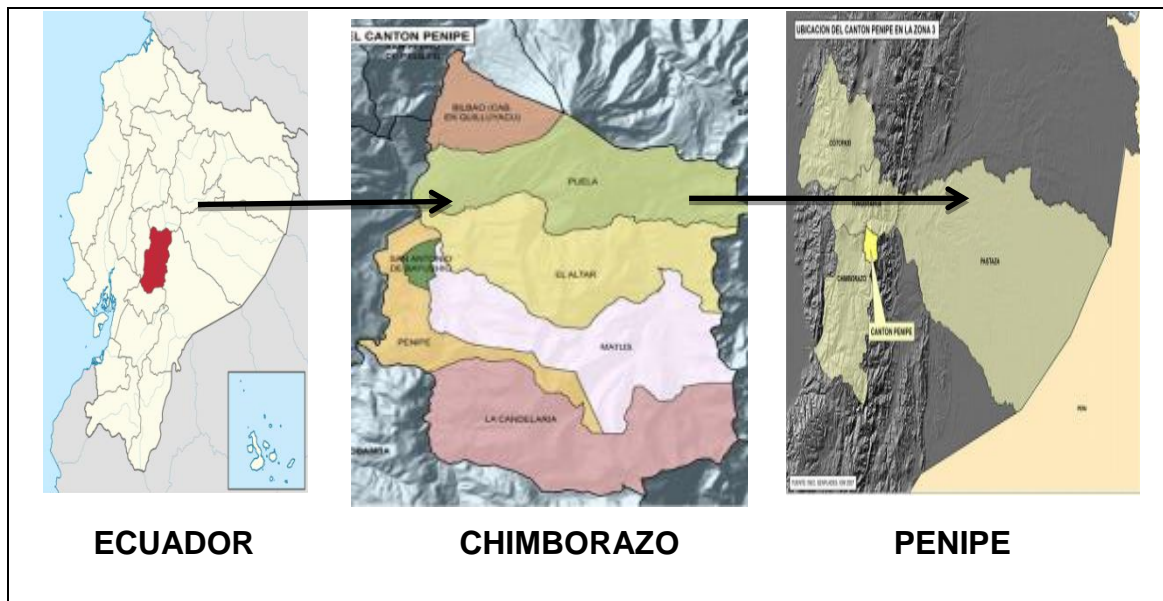
4 METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El lugar en donde se realizó este proyecto de investigación fue el Cantón Penipe, situada en la Provincia de Chimborazo.

Esta investigación tuvo un tiempo de duración estimado de 6 meses, desde Julio del 2015 hasta Enero del 2016, los cuales estuvieron distribuidos para el trabajo investigativo, recolección de información, tabulación y su respectivo análisis de resultados. Con toda la información recolectada se procedió a la elaboración al registro de tradiciones culinarias.

Mapa No 01: LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.



Elaborado: Rodríguez, A (2015)

B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

a. Variable Independiente

Patrimonio Cultural Inmaterial.

b. Variable Dependiente

Registro de Tradiciones Culinarias

2. DEFINICIÓN

a. Patrimonio Cultural Inmaterial.- Lo forman las instituciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que por sus específicas cualidades definen por sí mismo un aspecto destacado de la cultura y las comunidades reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural, la UNESCO menciona que el contenido de la expresión "patrimonio cultural" se ha ido modificando en las últimas décadas, de acuerdo a los instrumentos elaborados por la organización.

b. Registro de tradiciones culinarias.- se refiere a observar o inspeccionar algo con atención y anotar tanto a la selección de alimentos como a todos los procesos de manipulación o transformación para el consumo de un grupo, de acuerdo al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico y se readapta culinariamente como puente con el destino y situación presente

3. OPERACIONALIZACION

CUADRO No 01: Operacionalización de variables

| VARIABLES | CATEGORÍA | INDICADOR |
|-----------------------------------|---------------------------|--|
| TRADICIONES CULINARIAS | Producción agrícola. | <ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Trigo • Manzanas • Papas • Mellocos |
| | Métodos de preparación. | <ul style="list-style-type: none"> • Ancestral • Moderna • Mixta |
| | Preparaciones culinarias. | <ul style="list-style-type: none"> • Morocho de sal • Tortillas de piedra • Ají de pierda • Tostado confitado • Locro de cuy • Arepa de zapallo • Panes de maíz |
| | Consumo de bebidas | <ul style="list-style-type: none"> • Alcohólicas • No alcohólicas |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>típicas.</p> <p>Condimentos Gastronómicos.</p> <p>Utensilios de cocina</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sal común • Sal en grano • Orégano • Clavo de olor • Canela <ul style="list-style-type: none"> • Pilche • Olla de barro • Tiesto • Molino • Bateas de madera • Vasija de Barro |
| | <p>Fiestas tradicionales</p> | <ul style="list-style-type: none"> • San Francisco de Asís • Cantonización • Corpus Cristhi • San Miguel Arcángel • Navidad • Carnaval • El Animero |

| | | |
|--|-------------------------------|--|
| <p>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</p> | <p>Tradiciones del cantón</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Honrar la Pacha Mama • Domingo de ramos • Día de los difuntos |
| | <p>Atractivos turísticos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • El Altar • Laguna Amarilla • Tungurahua • Aguas termales de Palictahua • Valle de Collanes • Andinismo • Ríos Puela y Cubillines |

Elaborado: RODRIGUEZ, A. 2015

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación es de:

TIPO EXPLORATORIA: Esto se debe a que el objetivo de la investigación es elaborar un registro de las tradiciones culinarias, para lo cual aplicamos el instrumento que consistió en encuestas y entrevistas a una cierta cantidad de personas con un rango de edad determinado, esto nos ayudó a contar con una información mucho más concisa.

DESCRIPTIVA: Consiste en exponer las características de una situación o un fenómeno. (Munch & Ángeles, 2009, pág. 33).

El objetivo es examinar cada una de las tradiciones culinarias del cantón, lo cual nos ayudó a aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

NO EXPERIMENTAL: Debido a que se realiza una recopilación de información a través de datos históricos disponibles para poder aplicarlo en la investigación.

CORTE TRANSVERSAL: La investigación se realizó en un tiempo determinado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Los métodos y técnicas que utilizamos para realizar el registro de tradiciones culinarias fueron:

BIBLIOGRÁFICOS: Se obtuvo información de libros, revistas, periódicos, etc., con la finalidad de recopilar información.

EMPÍRICOS: Utiliza la comprobación de los hechos para formular y resolver problemas. (Munch & Ángeles, 2009, pág. 14)

Se aplicaron encuestas que fueron favorables para el levantamiento de la información, la misma que es necesaria para la investigación.

ESTADÍSTICOS: Según (Munch & Ángeles, 2009), se aplican técnicas de muestreo y fórmulas estadísticas para comprobación de hipótesis y predicción de fenómenos.

Se realizó un cálculo porcentual para realizar de manera correcta el procesamiento de la información relacionada con la aplicación del instrumento.

D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

En la presente investigación se aplicó una encuesta, (Ver anexo N°01) a los residentes del cantón Penipe, enfocándonos a los adultos mayores del cantón y sus parroquias rurales, con una edad promedio de 60 a 79 años.

CUADRO No 02: ADULTOS MAYORES DE 60 A 79 AÑOS.

| BILBAO | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | TOTALES |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------|
| | 3 | 9 | 5 | 2 | 19 |
| EL ALTAR | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 51 | 59 | 37 | 40 | 187 |
| LA CANDELARIA | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 14 | 20 | 15 | 14 | 63 |
| MATUS | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 43 | 38 | 41 | 34 | 156 |
| PENIPE | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 97 | 94 | 75 | 97 | 363 |
| PUELA | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 35 | 36 | 24 | 27 | 122 |
| SAN ANTONIO DE BAYUSHIG | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | |
| | 64 | 55 | 49 | 41 | 209 |
| TOTAL | | | | | 1119 |

Fuente: INEC - CPV 2010.

Elaborado: RODRIGUEZ, A. 2015

La sumatoria de las personas con la edad promedio que estimamos es de 1119 incluidas las que habitan en las parroquias rurales del cantón, se tomó una muestra representativa de acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra para poder aplicar el instrumento.

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

Dónde:

n: Tamaño de la muestra

m: Tamaño de la población

e: error admisible (10%)

$$n = \frac{1119}{0,1^2(1119-1) + 1}$$

n: 101.08

Se distribuirá proporcionalmente el tamaño de la muestra a cada una de las parroquias rurales del cantón Penipe.

$$F: \frac{n}{N}$$

N: Total de población

F: Distribución

$$F: \frac{102}{1119}$$

F: 0,091

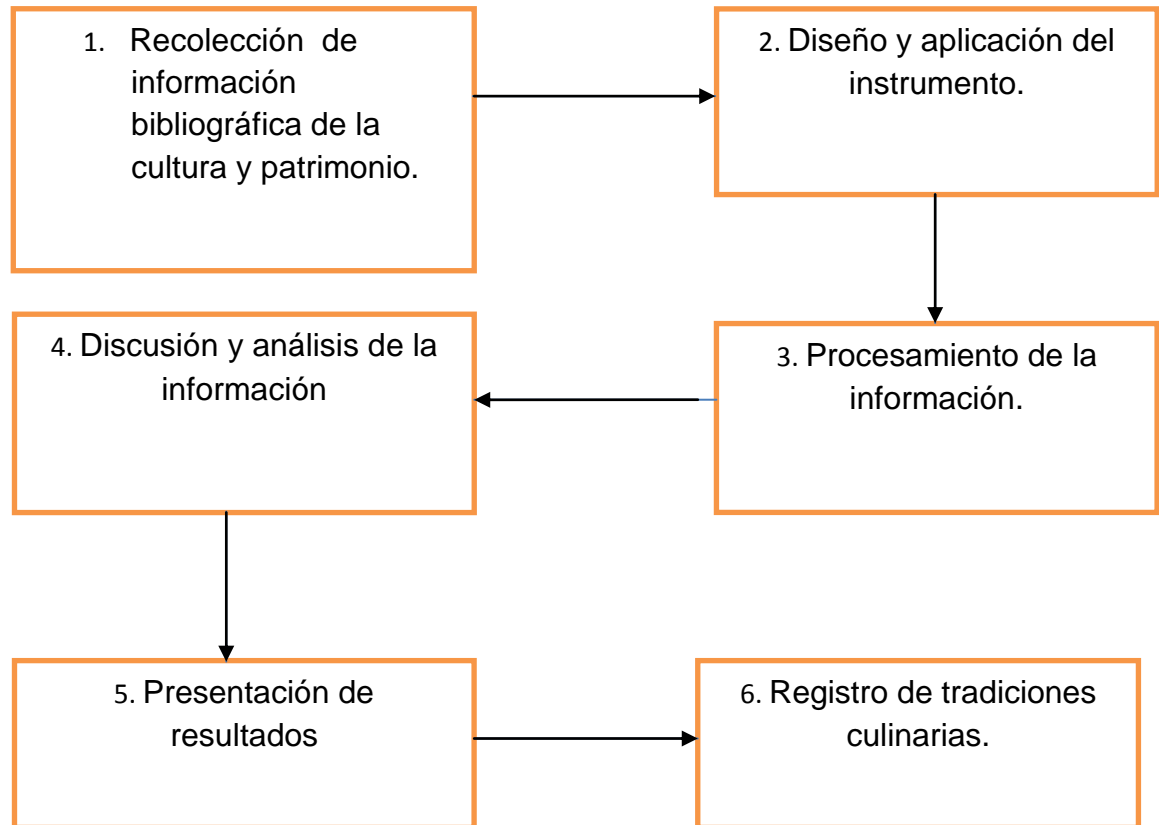
CUADRO No 03: NÚMERO DE PERSONAS A ENCUESTAR POR CADA PARROQUIA.

| PARROQUIA | nxF | RESULTADO | APROXIMADO |
|---------------|-------------|-----------|------------|
| BILBAO | 19 x 0.091 | 1,72 | 2 |
| LA CANDELARIA | 63 x 0.091 | 5,73 | 6 |
| PUELA | 122 x 0.091 | 11,10 | 11 |
| MATUS | 156 x 0.091 | 14,19 | 14 |
| EL ALTAR | 187 x 0.091 | 17,01 | 17 |
| BAYUSHIG | 209 x 0.091 | 19,01 | 19 |
| PENIPE | 363 x 0.091 | 33,03 | 33 |
| TOTAL | | | 102 |

Fuente: INEC - CPV 2010.

Elaborado: RODRIGUEZ, A. 2015

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado: RODRIGUEZ, A. 2015

1. Recolección de información bibliográfica de la cultura y patrimonio.-

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, llegamos a tener información suficiente para poder dar forma a la investigación.

2. Diseño y aplicación del instrumento.-

Nos basamos en los indicadores para elaborar el instrumento a utilizar, este caso utilizamos una encuesta y una entrevista para obtener información mucho más precisa.

3. **Procesamiento de la información.**- Obtenidos los resultados de las encuestas, tabulamos las respuestas de cada pregunta, para así obtener los datos.

4. **Discusión y análisis de información.**- En este punto de la investigación, analizamos todos los procedimientos que seguimos para poder evaluar e interpretar todos los resultados obtenidos

5. **Presentación de resultados.**- Una vez obtenida y procesada la información, presentamos la información obtenida de tal manera que sea de total entendimiento para todas las personas.

6.- **Registro de tradiciones culinarias.**- Una vez realizado todo el proceso anterior, se procedió a realizar el registro de tradiciones culinarias.

CAPÍTULO II

I. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En esta unidad se darán a conocer los resultados obtenidos al aplicar los instrumentos seleccionadas para la presente investigación.

1. Encuesta aplicada a 102 personas de todo el cantón Penipe con un rango de edad de 60 a 75 años, quienes fueron los informantes claves en la obtención de la información sobre los platos típicos, bebidas, utensilios, condimentos utilizados, lugares de mayor influencia turística.
2. Entrevista aplicada a 8 personas (Propietarios de locales de comida típicas más representativas, vendedores con más antigüedad del mercado central y vendedores ambulantes con más tiempo de trabajo), ya que por sus años de experiencia conocen sobre la elaboración de los platos más tradicionales del cantón Penipe.

De esta forma se determinaron las tradiciones culinarias del cantón Penipe.

Para (Bernal Torres, 2006), se trata de un plan funcional para recabar información de la unidad de análisis objeto de estudio y centro del problema de investigación.

La encuesta determinó lo más representativo de todo el cantón; como son sus atractivos turísticos, fiestas tradicionales, productos que se producen en el cantón, bebidas típicas y sobre todo las principales preparaciones culinarias.

Todo esto nos ayudó a tener una idea mucho más amplia acerca de la cultura gastronómica utilizada en la antigüedad.

La entrevista permitió a determinar los métodos de cocción utilizados antiguamente y de la misma forma los utensilios de cocina que utilizaban para preparar sus alimentos.

a. Resultados de las encuestas

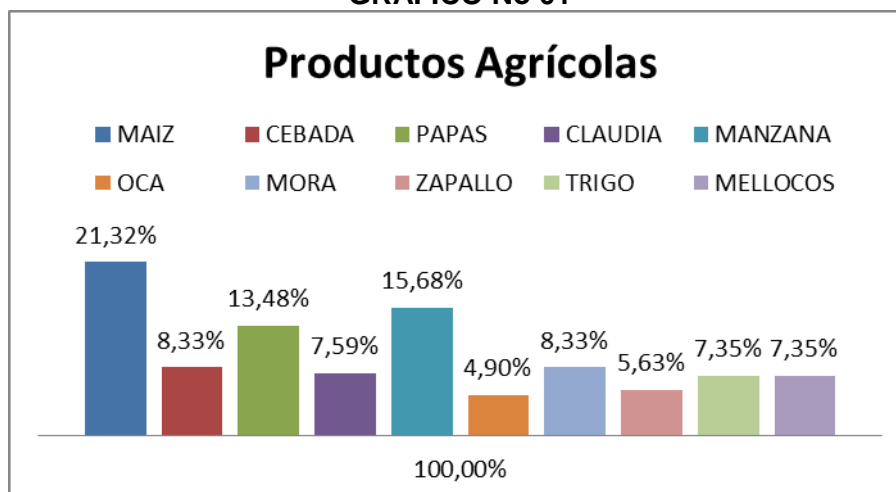
Pregunta 1.- ¿Cuál de estos productos agrícolas que se dan en el cantón Penipe son los más utilizados? (seleccione 4).

CUADRO No 04: PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

| INDICADOR | 4 RESPUESTAS | F. ABSOLUTA | F. RELATIVA |
|-----------|--------------|-------------|-------------|
| MAIZ | 87 | 21,75 | 21,32% |
| CEBADA | 34 | 8,5 | 8,33% |
| PAPAS | 55 | 13,75 | 13,48% |
| CLAUDIA | 31 | 7,75 | 7,59% |
| MANZANA | 64 | 16 | 15,68% |
| OCA | 20 | 5 | 4,90% |
| MORA | 34 | 8,5 | 8,33% |
| ZAPALLO | 23 | 5,75 | 5,63% |
| TRIGO | 30 | 7,5 | 7,35% |
| MELLOCOS | 30 | 7,5 | 7,35% |
| TOTAL | 408 | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 01



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Al referirnos a la producción agrícola del país y en este caso a la del cantón Penipe, se hace referencia a todo aquello que es el resultado de la actividad agrícola por ejemplo, cereales como el trigo y el maíz, vegetales y hortalizas como la papa, zanahoria o frutas como las frutillas, manzanas, etc. Todos estos productos forman parte de la actividad agrícola y son utilizados en su mayoría como alimentos, aunque en el mercado se pueden encontrar otros usos para estos tipos de alimentos tales como, (perfumería, indumentaria, higiene).

De las 102 encuestas aplicadas a la población seleccionada, se determina que el principal producto que se cultiva en la zona es el maíz con un 21,32%, seguido del 15,68% en la producción de manzana como un fruto representativo del lugar, en tercer lugar encontramos las papas con un 13,48%, el 8,33 la cebada y la mora silvestre, el 7,59% la claudia, seguido del trigo y melloco con el 7,35%, el 5,63% el zapallo y finalmente el 4,90% con la producción de la oca, productos que han permitido ser la base de una variedad de platos típicos que ofrecen en el lugar a los turistas nacionales y extranjeros que día a día visitan el laborioso cantón Penipe

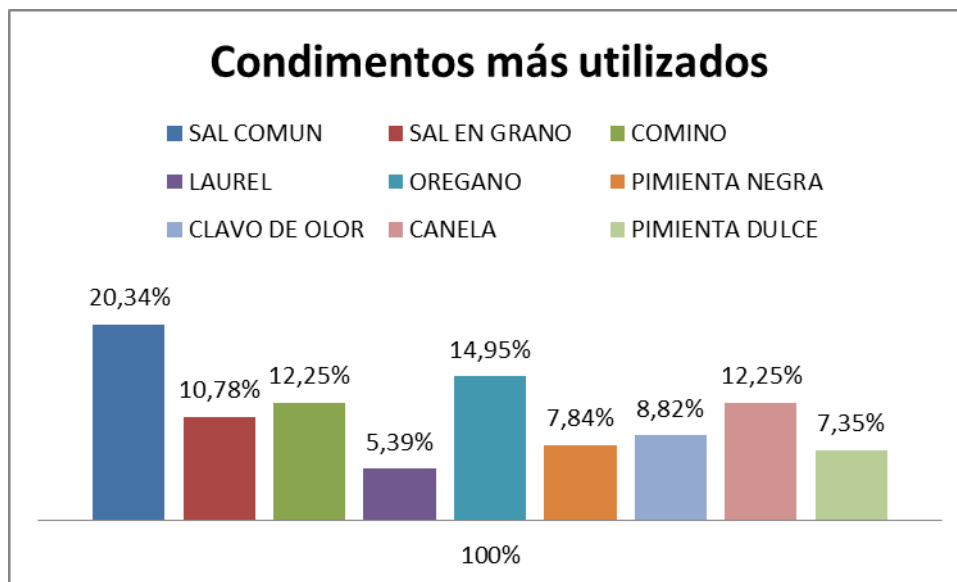
Pregunta 2.- ¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de platos en el cantón? (seleccione 4)

CUADRO No 05: CONDIMENTOS MÁS UTILIZADOS.

| INDIADOR | 4 RESPUESTAS | F. ABSOLUTA | F. RELATIVA |
|----------------|--------------|-------------|-------------|
| SAL COMUN | 83 | 20,75 | 20,34% |
| SAL EN GRANO | 44 | 11 | 10,78% |
| COMINO | 50 | 12,5 | 12,25% |
| LAUREL | 22 | 5,5 | 5,39% |
| OREGANO | 61 | 15,25 | 14,95% |
| PIMIENTA NEGRA | 32 | 8 | 7,84% |
| CLAVO DE OLOR | 36 | 9 | 8,82% |
| CANELA | 50 | 12,5 | 12,25% |
| PIMIENTA DULCE | 30 | 7,5 | 7,35% |
| TOTAL | 408 | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 02



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Las especias y condimentos se los considera a aquellos que se usan para dar distintos sabores en la elaboración de los platos, son los que dan el gusto y aroma a la mesa, generalmente se encuentran de sal y de dulce, dependiendo de su uso se las puede acompañar en platos, bebidas, etc. Estos productos se han convertido en materiales básicos de la cocina ecuatoriana, todavía existe gente en especial en el campo que elabora de forma artesanal toda esta clase de condimentos, para su consumo y para su distribución.

De las 102 encuestas aplicadas, se determina que el principal condimento utilizado por la población en la preparación de platos típicos es la sal común con un 20,34%, acompañado del tradicional orégano en un 14,95% , el comino y canela en un 12,25%, sin dejar a un lado la sal en grano con el 10,78%, en otras preparaciones usan el clavo de olor un 8,82%, la pimienta negra con un 7,84% y la pimienta dulce en bebidas con un 7,35 %, finalmente el uso del laurel una especie muy apetecido en los platos, Sin duda la exquisitez y aroma de los platos se deben al uso de los condimentos y especias que hacen que sean platos apetitivos para el turista, agradando el paladar y gusto de quienes visitan el cantón Penipe.

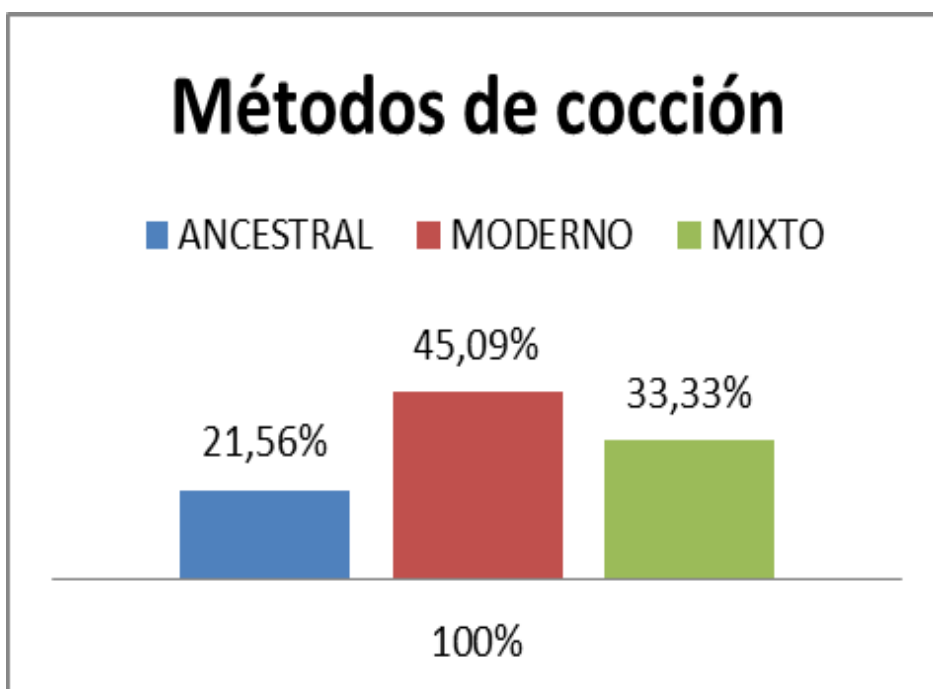
Pregunta 3.- ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utiliza?

CUADRO No 06: MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

| INDICADOR | F. ABSOLUTA | F. RELATIVA |
|-----------|-------------|-------------|
| ANCESTRAL | 22 | 21,56% |
| MODERNO | 46 | 45,09% |
| MIXTO | 34 | 33,33% |
| TOTAL | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRÁFICO No 03



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Muchos de los alimentos de uso común no serían comestibles, ni podrían aprovecharse de ellos las sustancias nutritivas, si no se sometieran a los diferentes procesos de preparación y cocción, de ahí la importancia de la preparación culinaria, que debe ser el mayor apoyo de la nutrición puesto que los alimentos mal presentados y preparados, tienen pocas posibilidades de ser aceptados y consumidos, aunque sean excelentes fuentes de nutrientes. (El ergonomista, 2009).

De las 102 encuestas aplicadas se determinó que la preparación de platos típicos lo realizan con métodos de cocción modernos en un 45,09%, seguido del 33,33% que utilizan métodos mixtos y tan solo el 21,56% de tipo ancestral, los resultados mencionados permiten confirmar que se ha perdido en el cantón la cocina tradicional, siendo reemplazada por el adelanto de la tecnología, sin embargo de ello, los platos típicos que se ofrecen en el lugar siguen siendo de agrado de la población y del turista en general.

Muy pocos lugares continúan utilizando los métodos ancestrales de cocción de los alimentos, siendo los mismos las personas con más avanzada edad que aún mantienen sus fogones y hornos de leña encendidos manteniendo su identidad cultura y el sabor único que brinda esta forma de cocción.

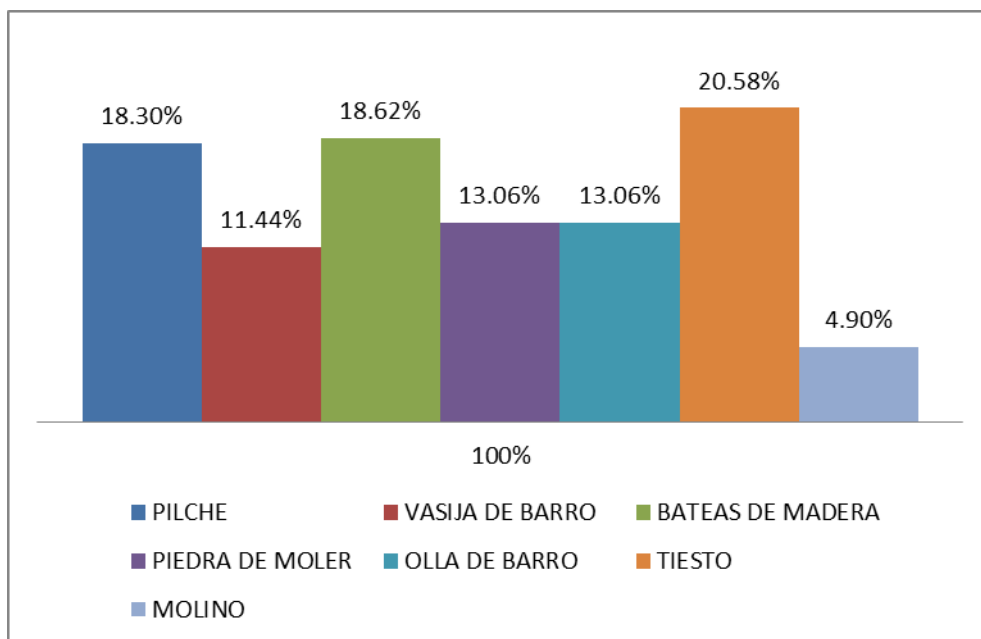
Pregunta 4.- ¿Cuál de los siguientes utensilios utiliza o utilizaba Ud., al momento de realizar sus preparaciones? (seleccione 3 respuestas).

CUADRO No 07: UTENSILIOS MÁS USADOS.

| INDIADOR | 3 RESPUESTAS | F ABSOLUTA | F RELATIA |
|------------------|--------------|------------|-----------|
| PILCHE | 56 | 18,67 | 18,30% |
| VASIJA DE BARRO | 35 | 11,67 | 11,44% |
| BATEAS DE MADERA | 57 | 19,00 | 18,62% |
| PIEDRA DE MOLER | 40 | 13,33 | 13,06% |
| OLLA DE BARRO | 40 | 13,33 | 13,06% |
| TIESTO | 63 | 21,00 | 20,58% |
| MOLINO | 15 | 5,00 | 4,90% |
| TOTAL | 306 | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 04



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Equipar una cocina con todo lo necesario para cocinar de todo puede tardar años y años, puesto que muchos utensilios están destinados a tareas muy específicas. Otros se gastan, se rompen o se extravían, los utensilios ancestrales que han sido utilizados de generación en generación han sido persistentes al pasar de los años, siendo estos de gran acogida para personas en especial adultas.

De las 102 encuestas realizadas se determinó que el 20,58% de los pobladores utilizan el tiesto, el 18,62% siguen usando las tradicionales bateas de madera que son muy útiles en la cocina, el 18,30% se apoyan como utensilios el pilche, con el 13,06% las piedras de moler muy especiales y de gran utilidad en la trituración de especies y ciertos granos, la olla de barro con el 13,06%, EL 11,44% las vasijas de barro para las bebidas tradicionales como la chicha y el 4,90% el molino. Se concluye que estos utensilios no pasan de moda, se los observa en la mayoría de casas del lugar y son considerados de mucha utilidad al momento de realizar los diferentes platos típicos para degustar al paladar y saborear las delicias preparadas en el lugar.

Pregunta 5.- Seleccione con una X según el nivel de importancia de los siguientes platos, según se criterio. (Tomando en cuenta que 1 es el más importante).

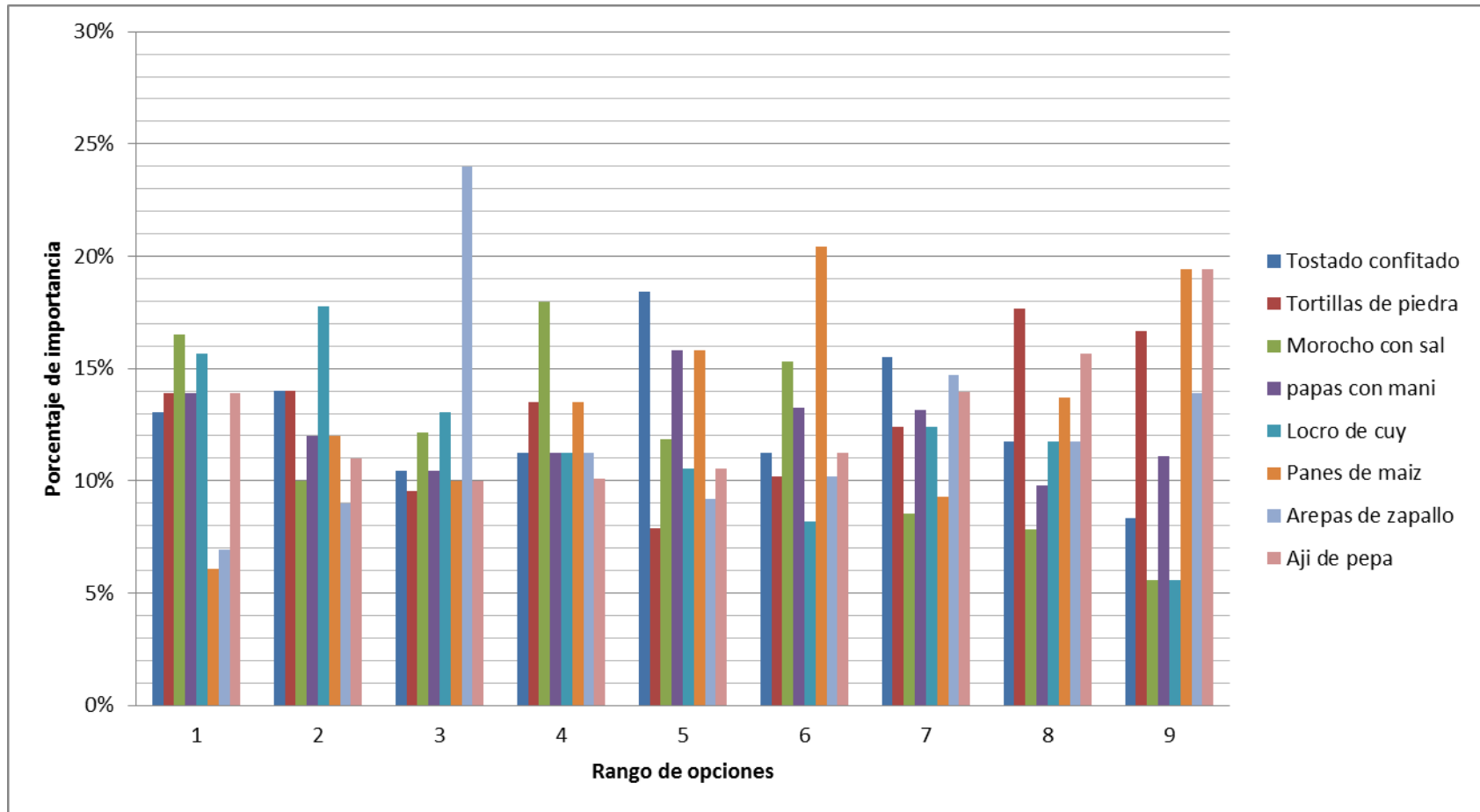
CUADRO No 08: PLATOS TÍPICOS.

| INDICADOR | No.1 | | No. 2 | | No. 3 | | No. 4 | | No. 5 | | No. 6 | | No. 7 | | No. 8 | | No. 9 | |
|----------------------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R |
| Tostado confitado | 13,3 | 13% | 14,30 | 14% | 10,64 | 10% | 11,46 | 11% | 18,79 | 18% | 11,45 | 11% | 15,81 | 16% | 12 | 12% | 8,5 | 8% |
| Tortillas de piedra | 14,19 | 14% | 14,30 | 14% | 9,76 | 10% | 13,75 | 13% | 8,05 | 8% | 10,41 | 10% | 12,65 | 12% | 18 | 18% | 17 | 17% |
| Morocho con sal | 16,87 | 17% | 10,49 | 10% | 12,42 | 12% | 18,34 | 18% | 12,08 | 12% | 15,61 | 15% | 8,70 | 9% | 8 | 8% | 5,67 | 6% |
| Papas con maní | 14,19 | 14% | 12,39 | 12% | 10,64 | 10% | 11,46 | 11% | 16,11 | 16% | 13,53 | 13% | 13,44 | 13% | 10 | 10% | 11,33 | 11% |
| Locro de cuy | 15,97 | 16% | 18,11 | 18% | 13,30 | 13% | 11,46 | 11% | 10,74 | 11% | 8,33 | 8% | 12,65 | 12% | 12 | 12% | 5,67 | 6% |
| Panes de maíz | 6,2 | 6% | 12,39 | 12% | 10,64 | 10% | 13,75 | 13% | 16,11 | 16% | 20,82 | 20% | 9,49 | 9% | 14 | 14% | 19,83 | 19% |
| Arepas de zapallo | 7,09 | 7% | 8,58 | 9% | 24,83 | 24% | 11,46 | 11% | 9,39 | 9% | 10,41 | 10% | 15,02 | 15% | 12 | 12% | 14,17 | 14% |
| Ají de pepa de zambo | 14,19 | 14% | 11,44 | 11% | 9,76 | 10% | 10,31 | 10% | 10,74 | 11% | 11,45 | 11% | 14,23 | 14% | 16 | 16% | 19,83 | 19% |
| Total | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 05



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015)

ANÁLISIS

Sin duda lo que más llama la atención del Ecuador sus provincias y cantones, es la gran variedad de gastronómica, que ofrece cada uno de ellos, a turistas nacionales y extranjeros; siendo parte fundamental de la cultura de nuestro país. El sin número de platos típicos que existe en nuestro país, siendo pequeños de territorio somos grandes en lo referente a la gastronomía; todo esto tiene como objetivo dar a conocer toda nuestra esta maravillosa cultura gastronómica al mundo entero.

De las 102 encuestas realizadas se determinó que entre las primeras alternativas siguen siendo los platos tradicionales, así vemos que el 17% de los pobladores consideran al morocho de sal como uno de los más importantes de la zona, en segunda opción el Locro de cuy con el 18%; las arepas de zapallo con el 24%, otro de los platos considerado es el tostado enconfitado (o conocido como caquita de perro) con el 18%; el pan de maíz con el 20%, las tortillas hecha en piedra con el 18% y el ají de pepa de zambo con el 19%, de esta manera se puede evidenciar que a pesar de la evolución del mundo gastronómico, los platos típicos o los de antaño siguen ocupando un lugar especial en la cocina ecuatoriana, ya que su preparación en muchos de los casos son de tipo artesanal, usando utensilios de cocina tradicional que no pasan de moda.

6.- Del siguiente listado de bebidas categorice del 1 al 9 según Ud. Considere sean las más consumidas en el cantón Penipe.

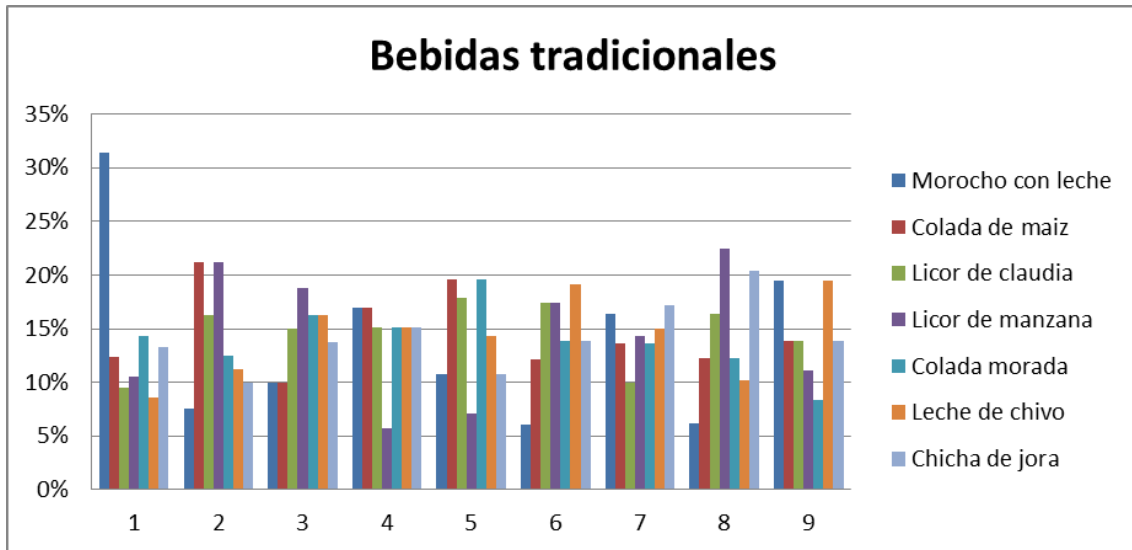
CUADRO No 09: BEBIDAS MÁS CONSUMIDAS.

| INDICADOR | No.1 | | No. 2 | | No. 3 | | No. 4 | | No. 5 | | No. 6 | | No. 7 | | No. 8 | | No. 9 | |
|-------------------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|
| | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R | F. A | F. R |
| Morocho con leche | 32,06 | 31% | 7,65 | 8% | 10,2 | 10% | 17,32 | 17% | 10,93 | 11% | 6,21 | 6% | 16,76 | 16% | 6,24 | 6% | 19,83 | 19% |
| Colada de maíz | 12,63 | 12% | 21,68 | 21% | 10,2 | 10% | 17,32 | 17% | 20,04 | 20% | 12,42 | 12% | 13,84 | 14% | 12,49 | 12% | 14,17 | 14% |
| Licor de claudia | 9,71 | 10% | 16,58 | 16% | 15,3 | 15% | 15,40 | 15% | 18,21 | 18% | 17,74 | 17% | 10,20 | 10% | 16,65 | 16% | 14,17 | 14% |
| Licor de manzana | 10,69 | 10% | 21,68 | 21% | 19,13 | 19% | 5,77 | 6% | 7,29 | 7% | 17,74 | 17% | 14,57 | 14% | 22,90 | 22% | 11,33 | 11% |
| Colada morada | 14,57 | 14% | 12,75 | 13% | 16,58 | 16% | 15,40 | 15% | 20,04 | 20% | 14,19 | 14% | 13,84 | 14% | 12,49 | 12% | 8,50 | 8% |
| Leche de chivo | 8,74 | 9% | 11,48 | 11% | 16,58 | 16% | 15,40 | 15% | 14,57 | 14% | 19,51 | 19% | 15,30 | 15% | 10,41 | 10% | 19,83 | 19% |
| Chicha de jora | 13,60 | 13% | 10,20 | 10% | 14,03 | 14% | 15,40 | 15% | 10,93 | 11% | 14,19 | 14% | 17,49 | 17% | 20,82 | 20% | 14,17 | 14% |
| Total | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015)

GRAFICO No 06



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015)

ANÁLISIS

Las bebidas típicas del país en su mayoría son del total agrado de un sinnúmero de personas tanto nacionales como extranjeros, tenemos una gran variedad desde frías a calientes, medicinales y afrodisiacas, etc.

De acuerdo a las 102 encuestas realizadas podemos analizar que el 31% de la población de Penipe consume morocho con leche mientras el 21% Colada de Harina, 18% Licor de Claudia, 21% Licor de manzana, 20% Colada morada, 19% Leche de Chivo y 20% Chica de Jora.

Con el pasar de los años el consumo de bebidas y coladas, elaboradas en el Cantón Penipe aún son consideradas de preferencia para los turistas y la población local, siendo los mismos un motivo para los encuentros familiares o simplemente para el inicio de una charla entre amigos, todo esto forma parte de los mejores recuerdos de la infancia, cuando nuestras abuelas preparaban este tipo de bebidas y muchos de nosotros esperábamos con ansias poder consumirlas.

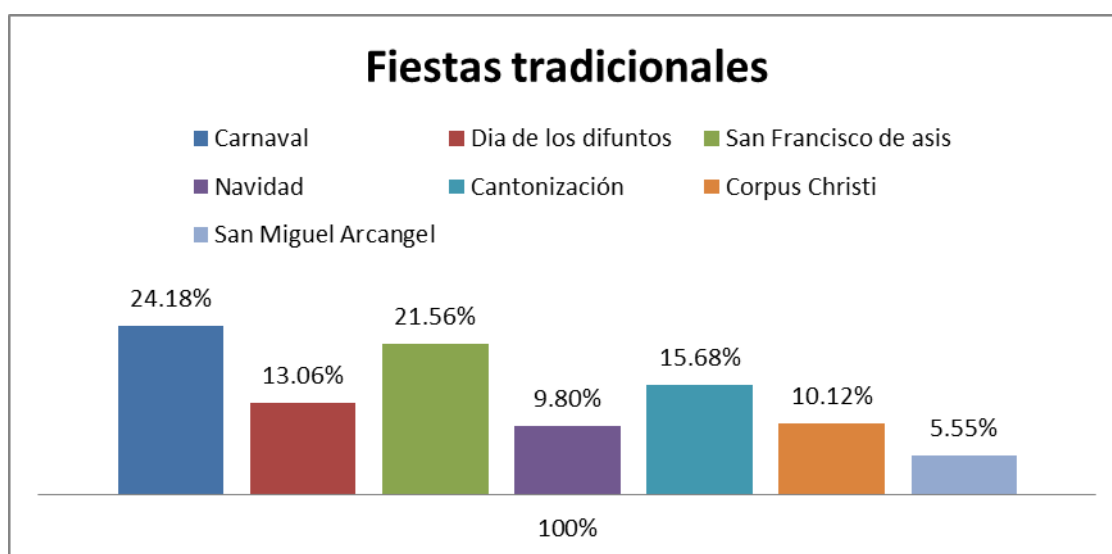
7.- Seleccione las fiestas más tradicionales del cantón Penipe que conoce (Seleccione 3).

CUADRO No 10: FIESTAS TRADICIONALES.

| INDIADOR | 3 RESPUESTAS | F ABSOLUTA | F RELATIVA |
|-----------------------|--------------|------------|-------------|
| Carnaval | 74 | 24,67 | 24,18% |
| Día de los difuntos | 40 | 13,33 | 13,06% |
| San Francisco de Asís | 66 | 22,00 | 21,56% |
| Navidad | 30 | 10,00 | 9,80% |
| Cantonización | 48 | 16,00 | 15,68% |
| Corpus Christi | 31 | 10,33 | 10,12% |
| San Miguel Arcángel | 17 | 5,67 | 5,55% |
| TOTAL | 306 | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 07



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Toda fiesta se constituye a partir de un paquete de acciones y actuaciones realizadas por una colectividad en forma extraordinaria (no cotidiana), aunque generalmente periódica y más o menos codificada. Estas acciones recuerdan momentos fundamentales de la memoria común o propician situaciones esperadas por los participantes. (Valarezo, 2009).

Reflejados los resultados de las 102 encuestas aplicadas, se puede deducir que la fiesta tradicional con mayor multitud en el cantón Penipe es el carnaval, debido que es una fiesta con gran afluencia de turistas de todas partes del país que vienen al cantón y a sus diferentes parroquias a disfrutar en familia y amigos de esta fiesta que es una de las más esperadas de todo el año por el derroche de cultura y tradición que esta fiesta nos brinda.

En el cantón Penipe las fiestas tradicionales son festejadas con un 24.18 % en Carnaval, mientras tanto 13.06% día de los difuntos, 21.58% San Francisco de Asís, 9.80% Navidad, 15.68% Cantonización, 10.12% Corpus Christi, 5.55% San Miguel Arcángel.

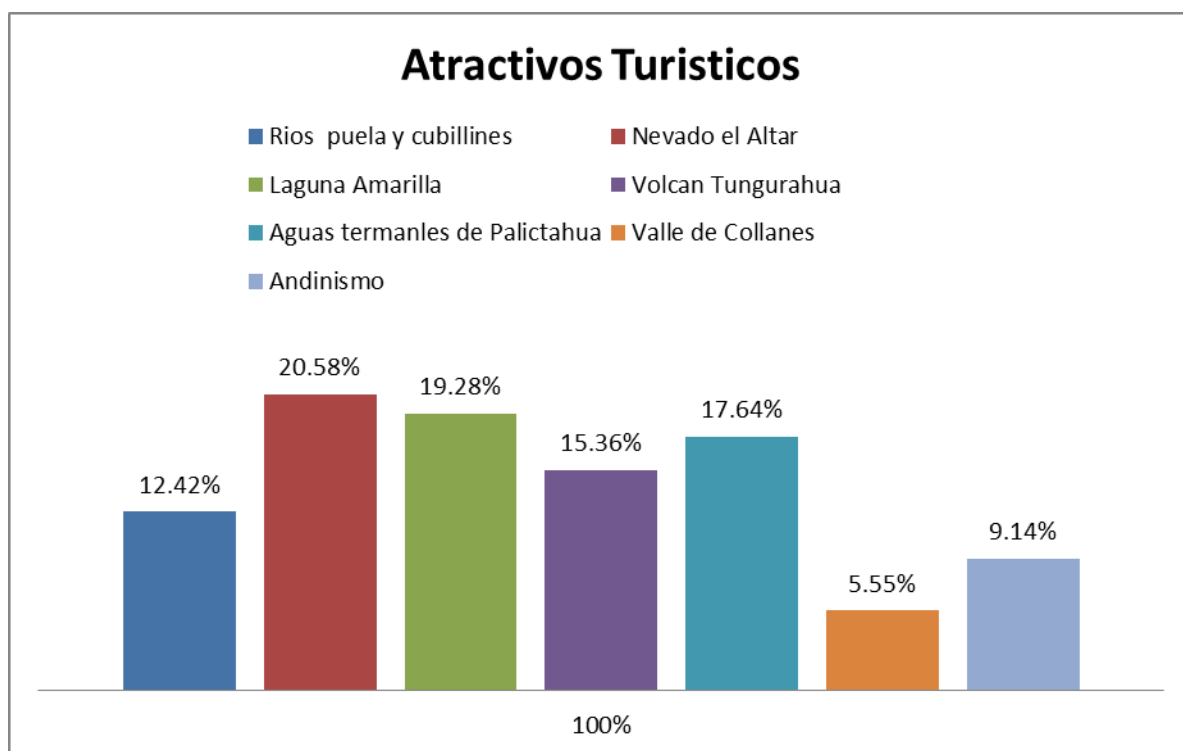
8.- Cuales de estos atractivos turísticos del Cantón Penipe conoce?
(Seleccione 3).

CUADRO No 11: ATRACTIVOS TURÍSTICOS

| INDIADOR | 3 RESPUESTAS | F ABSOLUTA | F RELATIA |
|------------------------------|--------------|------------|-------------|
| Ríos Puela y Cubillines | 38 | 12,67 | 12,42% |
| Nevado el Altar | 63 | 21,00 | 20,58% |
| Laguna Amarilla | 59 | 19,67 | 19,28% |
| Volcán Tungurahua | 47 | 15,67 | 15,36% |
| Aguas termales de Palictahua | 54 | 18,00 | 17,64% |
| Valle de Collanes | 17 | 5,67 | 5,55% |
| Andinismo | 28 | 9,33 | 9,14% |
| TOTAL | 306 | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 08



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Según el Ministerio de Turismo un atractivo turístico se define como el conjunto de elementos materiales y/o inmateriales que son susceptibles de ser transformados en un producto turístico que tenga capacidad para incidir sobre el proceso de decisión del turista provocando su visita a través de flujos de desplazamientos desde su lugar de residencia habitual hacia un determinado territorio.

Reflejados los resultados de las 102 encuestas aplicadas se puede deducir que el atractivo turístico con mayor aceptación en el cantón Penipe es el Nevado el Altar, por todo lo que representa este nevado en la historia del país y por supuesto por el sentido de aventura que nos brinda al momento que lo visitamos, este es un motivo para que las autoridades del cantón fortalezcan el turismo comunitario hasta esta zona.

En el cantón Penipe los atractivos turísticos nos muestran en un 20,58 % en el nevado el altar, mientras tanto 19,28% en laguna amarilla, 17,64% aguas termales de Palictahua, 15,36% en el volcán Tungurahua, 12,42% en ríos Puela y Cubillines, 9,14% en el andinismo, 5.55% valle de Collanes.

9.- ¿Qué tradiciones del Cantón Penipe practica con frecuencia?

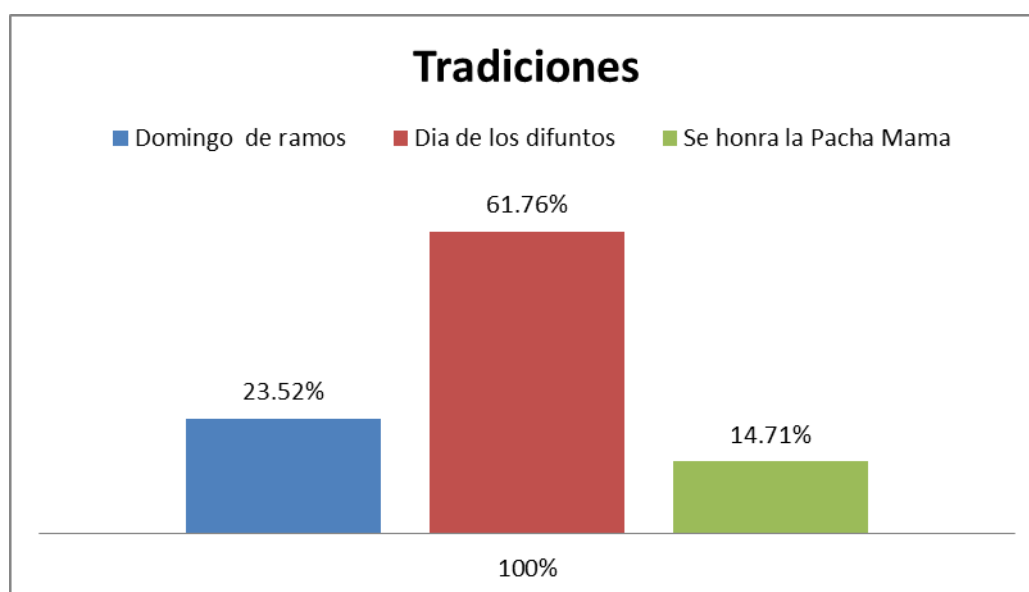
- El domingo de ramos salir en familia a confesarse y bendecir el ramo en señal de que la semana santa comienza.
- En el día de los difuntos realiza ritos, oraciones y la colocación de ofrendas florales y alimentos a los que ya partieron de este mundo.
- Se honra la naturaleza y principalmente el ciclo de los cultivos esta fiesta es conocida como la fiesta del sol y agradecimiento a la Pacha Mama, se sale en familia a desfiles y a degustar la gastronomía típica.

CUADRO No 12: TRADICIONES DEL CANTÓN.

| INDICADOR | F. ABSOLUTA | F. RELATIVA |
|------------------------|-------------|-------------|
| Domingo de ramos | 24 | 23,52% |
| Día de los difuntos | 63 | 61,76% |
| Se honra la Pacha Mama | 15 | 14,71% |
| TOTAL | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 09



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia. (EUMED, 2012)

De las 102 encuestas realizadas a la población del cantón Penipe, se evidencia que la tradición que más se practica es el día de los difuntos, recordatorio a los muertos a los cuales realizan una ceremonia especial esta tradición tiene la mayor aceptación con el 61,76%; la segunda fiesta de mayor trascendencia es la del Domingo de ramos, fiesta de celebración de la entrada de Jesús con un 23,52%; y en tercer lugar el 14,71% de la población continua realizando cierto tipo de honores a la Pacha Mama, en general se puede decir que el Cantón Penipe se mantiene las fiestas tradicionales sean de tipo religioso o cultural ancestral, en estas fiestas igual prevalece la preparación de platos típicos.

10.- ¿Cree usted que necesario el registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe, para su posterior difusión?

Si:

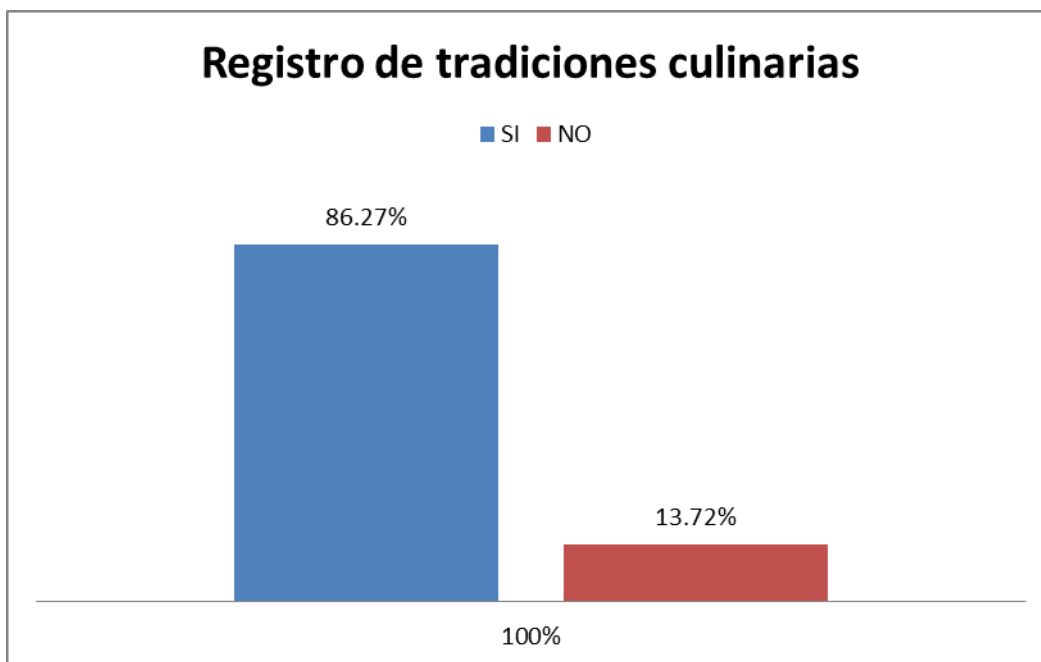
No:

CUADRO No 13: DIFUSIÓN DE LAS TRADICIONES.

| INDICADOR | F. ABSOLUTA | F. RELATIVA |
|-----------|-------------|-------------|
| SI | 88 | 86,27% |
| NO | 14 | 13,72% |
| TOTAL | 102 | 100% |

Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

GRAFICO No 10



Fuente: Encuestas aplicadas a adultos entre 60 a 75 años del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015).

ANÁLISIS

Las tradiciones son costumbres, ritos, usos sociales, ideas, valores, normas de conducta; podemos decir que son elementos del legado sociocultural de los pueblos que se mantienen en la sociedad o en distintos grupos sociales.

En general es de vital importancia que difundamos la cultura y las tradiciones del cantón, para que podamos seguir transmitiendo todos estos conocimientos a las futuras generaciones y ellos sigan manteniéndolas por muchos más años.

De las 102 encuestas realizadas a la población del cantón Penipe, se evidencia que la población manifiesta que si es necesario el registro de las tradiciones culinarias con un 86,2%, para poder mantener aspectos culturales que mantengan viva la fiesta y la cultura de la provincia, del país, de esta manera quedará registrado en la historia viva las costumbres y tradiciones, en tanto que el 13,72% manifiesta que no.

b) Presentación de resultados de las entrevistas.

La entrevista consiste en la técnica de recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador y entrevistado. (Bernal Torres, 2006 pag 226)

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados en donde 001 (Sra. Juana Quispe) quien vende tortillas de harina de maíz en piedra en la parroquia Bayushig, 002 (Sra. Elsa Quispe) quien es dueña de su propio local "Doña Elsa", 003 (Sra. Margoth Quispe) que prepara artesanalmente las "arepas de zapallo", 004 (Sra. Dolores Guanga) quien en su local en cantón Penipe elabora principalmente el morocho de sal con pollo, 005 (Sra. Blanca Varela) quien preparaba Colada de harina de maíz en la parroquia el Altar. 006 (Sra. Magdalena Morales) quien es una de las personas con más edad de la parroquia Puela y aun hace el Ají de Pepa de Zambo. 007, (Sra. Lucí Varela) Prepara chicha de jora para venta y consumo, 008 (Sra. Demetria Ramos) que elabora artesanalmente el licor de Claudia y Manzana.

CUADRO No 14:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|---|---|
| | Código del entrevistado 001 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Las tortillas de harina de maíz hechas en piedra. | Cuando hablamos de las tortillas de piedra, sin duda pensamos en el cantón Penipe, ya que este plato se lo puede considerar como el más emblemático de ellos. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Ha ido de generación en generación por casi unos 50 años. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | La hermana de mi abuela aprendió a hacer y luego fue pasada a los hijos. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Piedra Volcánica | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | No, se ha mantenido intacto desde hace mucho tiempo que comenzaron a prepararlo. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Piedra Bateas de madera Cuchara de palo Olla | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Harina de maíz, achote, sal, huevos, manteca de chancho, queso. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Se prepara el maíz, (en caso de que se prepare la harina); La harina de maíz se mezcla con aceite de color, agua y un poco de manteca de chanco, agregar sal al gusto; ya formada la masa poner los huevos y luego hacer un hueco en el centro y colocar queso desmenuzado y poner en la piedra aproximadamente 3 min por lado. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 15:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|---|--|
| | Código del entrevistado 002 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Locro de cuy | Siendo el cantón Penipe un cantón dedicado a la agricultura y crianza de ganado, la elaboración de este plato muy tradicional de este sector, se vuelve cada día uno de los más apetecibles. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Casi toda la vida desde niña aprendí a hacer este plato. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Desde siempre, porque como es un sector agrícola y se cuenta con el cuy porque se dedican a criarlos. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Antiguamente en cocina de leña; estos días se lo prepara en cocina de gas. | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | No, se ha mantenido siempre igual. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Olla Cuchillo Cuchara de palo | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Papas, cuy, cebolla blanca, ajo, cilantro, aliño y sal. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | En una olla se poner a hervir las papas con los pedazos del cuy con ajo, cilantro y cebolla; una vez hervido se saca los pedazos del cuy y se los aliña al gusto, una vez hecho esto regresan a la olla hasta que esté bien cocinado. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 16:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|---|--|
| | Código del entrevistado 003 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Arepas de Zapallo | Este plato considerado para muchas personas del cantón como una verdadera delicia, sea por su contenido o por su excéntrica elaboración. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Se ha ido preparando durante más de 45 años | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Aprendí a hacer este plato porque mi mama me enseñó. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Horno de leña | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | Los únicos cambios que puede haber es que ya no se prepara la harina, más bien se la compra. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Bateas de madera Horno Olla | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Se utiliza principalmente el zapallo maduro, panela harina de trigo, polvo de hornear, manteca de chancho, mantequilla, huevos y hojas de achira. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | En una olla cocinar el zapallo con panela y agua, una vez cocinado tiene que formarse una especie de colada ese momento colocamos la harina de maíz y de trigo, colocamos también la mantequilla y el polvo de hornear y amasamos, una vez amasada colocamos los huevos para que se suavice la maza; terminado todo colocamos la masa en hojas de achira y llevamos al horno. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.
Elaborado: Rodríguez, A (2015)

CUADRO No 17:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|---|---|
| | Código del entrevistado 004 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Morocho de sal con pollo. | El morocho se ha sido siempre un producto infaltable en lo que se refiere a la cocina ecuatoriana, siendo este plato uno de los más referentes del cantón Penipe. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Lleva haciéndolo casi toda la vida, lo aprendí de mi madre. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Le ayudaba a mi mama a moler el morocho y me enseñó a hacer esta comida. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Mi mama y abuela utilizaba cocina de leña, ahora lo hago en cocina a gas y cuando es para la familia en horno de leña. | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | Que algunas personas utilizan gallinas de incubadora porque son más baratas que las de campo. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Molino Tamiz Olla Cuchara de palo Cuchillo | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Los ingredientes son morocho molido, zanahoria, cebolla blanca, ajo, achote, manteca de chancho y pollo. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Antes sabíamos moler el morocho y dejarlo remojar hasta que todos los afrechos comiencen a flotar, lo limpiábamos y lo poníamos a cocinar en una olla, ponemos el pollo aliñado con zanahoria, cebolla y ajo y al final colocamos la manteca de chancho y si hace falta color le ponían achote. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 18:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|--|--|
| | Código del entrevistado 005 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Colada de harina de maíz | Lo que podemos destacar de este plato de nuestra cocina que es simple, pero verdaderamente delicioso, es que antiguamente no se lo hacía cuando en el hogar no tenían carne y lo reemplazaban con col. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Más de 27 años. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Comencé a hacer eso porque mi mamá me enseñó a hacer cuando ella salía al campo y yo me quedaba en la casa con mis demás hermanos. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Cocina de leña Cocina a gas | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | Antes no utilizaban mucho lo que es la carne, utilizaban en su mayoría la col, ya que había ciertos tiempos que era difícil tener carne. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Olla Cuchara de madera Ollas de barro | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Los ingredientes principales son: Col, zanahoria, manteca de chanco, papas, cebolla blanca, culantro, ajo y la harina de maíz. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Comenzamos cocinando las papas en una olla con agua, aparte se realiza un refrito con manteca de chanco, cebolla blanca, ajo, culantro y lo incorporamos a la olla; Cortamos la zanahoria en cuadros medianos y lo ponemos en la olla; una vez hervido todo sacamos una parte del líquido y lo mezclamos con la harina y la mezclamos hasta que este sin grumos, hecho esto mezclamos en la olla y dejamos cocinar hasta que esté listo. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 19:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|--|---|
| | Código del entrevistado 006 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Ají de pepas de zambo en piedra. | Lo más destacado de esta preparación es un dato que extra que nos supieron proporcionar, el cual es que se añadía una cierta cantidad de sal en grano para esta ayude a la formación de la pasta de mejor manera. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | La madre de mi mamacita le enseñó y ella me lo enseñó a mí. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Porque mi mama me enseñó a hacerlo y hasta ahora lo sigo haciendo. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Piedra de moler. | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | No yo sigo haciendo como mi mama me lo enseñó cuando yo era joven. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Piedra larga de moler Mortero Pilche Tiesto | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Los ingredientes son: Pepas de zambo o zapallo, ají, cebolla blanca, perejil y agua | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Primero se debe pelar las pepas, luego de eso en un tiesto se tuestan, terminado esto en la piedra con la ayuda del mortero se comienza a aplastar y se incorpora el ají, hasta formar la pasta; terminado esto se le agrega cebolla, perejil y un poco de agua si es necesario. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 20:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|---|--|
| | Código del entrevistado 007 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Chicha de jora | <p>Con el pasar de los años la misma gente del campo ya no mantiene ciertos métodos de cocción por el hecho de falta de tiempo y por las facilidades que nos dan hoy en día las industrias alimentarias.</p> |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | 25 años | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Comencé a hacerlo porque mi suegra cuando aún no me casaba me enseñó la forma que ella lo hacía. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Cocina de leña Molido | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | Si porque antes se preparaba la jora artesanalmente, ahora ya se la encuentra a simple venta. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Bateas de madera Ollas Molino | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Morocho amarillo, agua, panela, hojas de achira, canela, pimienta dulce. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Antes se dejaba remojar el morocho durante 3 días, en una batea se colocaba una cama de hojas de achira con el maíz remojado y se la vuelve a cubrir con otras hojas, dejar reposar hasta q salgan brotes del maíz y en ese momento llevarlos al molino; ya molido y obtenida la jora en una olla hervir agua con canela, pimienta dulce y otras especias a elección, luego mezclar con la jora y colocar un poco de panela; Poner en envases de vidrio y dejar reposar durante 3 a 4 días. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).

CUADRO No 21:

Platos y bebidas típicas más representativos del cantón Penipe

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | ANÁLISIS |
|--|--|---|
| | Código del entrevistado 008 | |
| ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora? | Licores de Claudia y Manzana | La elaboración de esta clase de licores sin duda se la puede considerar de gran importancia para la parroquia de Bayushig, ya que ha sido uno de los precursores para que la economía de la parroquia sobresalga. |
| ¿Cuántos años lleva elaborando este plato? | Desde hace muchos años por ser una tierra frutícola. | |
| ¿Cómo comenzó con la preparación del plato? | Viendo que el sector era un gran productor de estas frutas, mucha gente se dedicó a esto. | |
| ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación? | Macerado Hervido | |
| ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato? | Las preparaciones de estos licores se han mantenido igual desde que se inició con su elaboración. | |
| ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato? | Ollas Pailas Envases de vidrio | |
| ¿Cuáles son los ingredientes del plato? | Manzana: Jugo de la manzana, licor de caña y azúcar. Claudia: Pulpa de la fruta, licor de caña y azúcar. | |
| ¿Cómo es la preparación del plato? | Manzana: Se cocina la manzana hasta que quede hecho colada, se coloca azúcar y al final el licor de caña; para el de Claudia el proceso es el mismo lo que cambia es la clase de Claudia que utilizan para prepararla. | |

Fuente: Entrevistas a conocedores de platos y bebidas típicas del cantón Penipe.

Elaborado: Rodríguez, A (2015).


Análisis de las entrevistas


Los resultados obtenidos al realizar las entrevistas a personas que conocen de la elaboración de los platos típicos del cantón fue más que satisfactoria, ya que fuimos profundizando acerca de las tradiciones que tenían los abuelos, padres ellos como hijos en cuanto a la elaboración de estos platos, haciendo referencia a su infancia y recordando anécdotas vividas por ellos cuando ellos aún eran novatos y por su inexperiencia terminaban muchas veces castigados por sus padres por esos errores.

Las personas adultas que sin dudar se las pueden considerar como grandes libros de historia y aventuras que aun caminan entre nosotros; en este caso en particular al momento que se les preguntaba de como era su alimentación hacían referencia no solo a un cierto tipo de preparación sino a muchas más que en su época era un complemento del otro y que sin duda eran infaltables en su mesa y en la de todo el pueblo.

Cabe mencionar que por el transcurso de los años mucha gente ya no utiliza cierta clase de utensilios de cocina, por la facilidad que ahora nos brinda la cocina de gas, ahorrando mucha cantidad de tiempo, pero sin tener el mismo sabor que obtenemos cuando lo preparamos en un fogón con leña o carbón o simplemente en un olla de barro; Pocas personas aún mantienen intactos sus métodos de preparación por el simple motivo de que ellos aprendieron de esa forma y de esa forma se la tiene que realizar, para que se pueda apreciar su verdadero sabor.

III. ESTANDARIZACIÓN DE PLATOS Y BEBIDAS.


| | | | | | | | |
|-------------------------|--|---------------------------|-----------------------|--|-------------------------|------------|--------------------------|
| NOMBRE RECETA: | Tortillas de harina de maíz hechas en piedra | | |  | | | |
| TIPO: | Entrada | TIEMPO PREPARACIÓN | 10 min | | | | |
| PORCIONES : | 4 | DIFICULTAD: | Fácil | | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | Uni | Costo utilización |
| Harina de maíz | tamizada | 1000 | g | 1.50 | 454 | g | 0.68 |
| Huevos | Frescos | 2 | u | 0.24 | 2 | u | 0.24 |
| Manteca de cerdo | | 250 | g | 1.50 x250g | 100 | g | 0.60 |
| Queso | Rallado | 200 | g | 0.90 X200g | 50 | g | 0,22 |
| Achote | | 250 | ml | 1.25 | Cn | | Cn |
| Sal | | 500 | g | 1.00 | Cn | | Cn |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATURA °C | COSTO TOTAL | | | 1,74 |
| | | | | COSTO X PORCIÓN | | | 0.44 |
| | | | | ERROR 3 % | | | 0.01 |
| | | | | IVA 12 % | | | 0.05 |
| | | | | COSTO GERENCIA 20 % | | | 0.09 |
| | | | | P.V.P | | | 0.59 |

| NOMBRE RECETA: | | Locro de cuy | | | |  | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|--|-------------------|--|
| TIPO: | Plato fuerte | TIEMPO PREPARACIÓN | 90 min | | | | | |
| PORCIONES : | 2 | DIFICULTAD: | Medio | | | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | Uni | Costo utilización | |
| Cuy | | 1 | u | 8,50 | 1 | u | 8.50 | |
| Papas | Dados medios | 1 | kg | 0,75 | 1 | kg | 0.75 | |
| Cebolla | Brunoise | 1 | Atado | 1.00 | 50 | g | 0.10 | |
| Ajo | Brunoise | 1 | Atado | 0.50 | 20 | g | 0.05 | |
| Cilantro | Repicado | 1 | Atado | 0.25 | 20 | g | 0.05 | |
| Ají | | 1 | u | 0.05 | 1 | u | 0.10 | |
| Manteca de cerdo | | 250 | g | 2,00 | 50 | g | 0.40 | |
| Sal | | Cn | Cn | -- | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATURA °C | | COSTO TOTAL | | 9,95 | |
| Cuy | Hervido | 30 min | 72 | | COSTO X PORCIÓN | | 4.98 | |
| Papas | Hervido | 20 min | 100 | | ERROR 3 % | | 0.14 | |
| | | | | | IVA 12 % | | 0.59 | |
| | | | | | COSTO GERENCIA 20 % | | 1,00 | |
| | | | | | P.V.P | | 6.71 | |

| NOMBRE RECETA: | | Arepas de Zapallo | | | |  | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|----------------------------|---|------|--|
| TIPO: | Entrada | TIEMPO PREPARACIÓN | 30 min | | | | | |
| PORCIONES : | 10 | DIFICULTAD: | Medio | | | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | | | |
| Zapallo | Dados | 1 | u | 2.50 | 500 | g | 2.50 | |
| Panela | Bloque | 1 | u | 1.00 | 200 | g | 0.50 | |
| Polvo de hornear | | 1 | u | 0.25 | 1 | u | 0.25 | |
| Manteca de cerdo | | 250 | g | 2.00 | 150 | g | 1.20 | |
| Mantequilla | | 200 | g | 0.70 | 90 | g | 0.32 | |
| Harina de trigo | Tamizada | 1000 | kg | 0.90 | 1000 | g | 0.90 | |
| Harina de maíz | Tamizada | 1000 | kg | 1.50 | 200 | g | 0.30 | |
| Huevos | Frescos | 2 | u | 0.24 | 2 | u | 0.24 | |
| Achira | | 1 | Atado | 1.00 | 1 | atado | 1.00 | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATURA °C | | COSTO TOTAL | | 7.21 | |
| | | | | | COSTO X PORCIÓN | | 0.72 | |
| | | | | | ERROR 3 % | | 0.02 | |
| | | | | | IVA 12 % | | 0,08 | |
| | | | | | COSTO GERENCIA 20 % | | 0.14 | |
| | | | | | P.V.P | | 0.96 | |

| NOMBRE RECETA: | | Morucho de sal con pollo | | | |  | | |
|------------------|-------------------|--------------------------|----------------|---------------------|------------------|---|-------------------|--|
| TIPO: | Sopa | TIEMPO PREPARACIÓN | 60 min | | | | | |
| PORCIONES : | 8 | DIFICULTAD: | Medio | | | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | Uni | Costo utilización | |
| Morucho | Molido | 500 | g | 2.00 | 500 | g | 2.00 | |
| Pollo | | 1 | u | 7.00 | 1 | u | 7.00 | |
| Papas | Dados medios | 1000 | g | 0.60 | 1000 | g | 0.60 | |
| Cebolla | Brunoise | 3 | u | 0.15 | 3 | u | 0.15 | |
| Ajo | Brunoise | 4 | u | 0.10 | 4 | u | 0.10 | |
| Manteca de cerdo | | 250 | g | 2.00 | 100 | g | 0.80 | |
| Zanahoria | Brunoise | 4 | u | 0.25 | 4 | u | 0.25 | |
| Achote | | Cn | | | | | | |
| Leche | | 700 | ml | 0.75 | 700 | ml | 0.75 | |
| Sal | | Cn | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATURA °C | COSTO TOTAL | | 11.65 | | |
| Morucho | Remojo | | | COSTO X PORCIÓN | | 1.45 | | |
| Pollo | Hervido | 30 min | 72 °C | ERROR 3 % | | 0.04 | | |
| | | | | IVA 12 % | | 0.17 | | |
| | | | | COSTO GERENCIA 20 % | | 0.29 | | |
| | | | | P.V.P | | 1.95 | | |

| NOMBRE RECETA: | Colada de harina de maíz | | | |  | | |
|------------------|--------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|---|-----|-------------------|
| | TIPO: | Sopa | TIEMPO PREPARACIÓN | 40 min | | | |
| | PORCIONES : | 4 | DIFICULTAD: | Medio | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | Uni | Costo utilización |
| Harina de maíz | Tamizada | 454 | g | 0.75 | 454 | g | 0.75 |
| Col | Repicada | 1 | u | 0.40 | 1/2 | u | 0.20 |
| Carne de res | Dados | 454 | g | 1.50 | 454 | g | 1.50 |
| Manteca de cerdo | | 250 | g | 2.00 | 100 | g | 0.80 |
| Zanahoria | Brunoise | 2 | u | 0.20 | 2 | u | 0.20 |
| Cebolla | Brunoise | 3 | u | 0.25 | 1 | u | 0.08 |
| Papas | Dados | 500 | g | 0.50 | 500 | u | 0.50 |
| Ajo | Brunoise | 3 | u | 0.10 | 3 | u | 0.10 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATURA °C | | COSTO TOTAL | | 4.13 |
| Carne de res | Sellado | 5 min | 100 | | COSTO X PORCIÓN | | 1.03 |
| Papas | Hervido | 20 min | 100 | | ERROR 3 % | | 0.03 |
| | | | | | IVA 12 % | | 0.12 |
| | | | | | COSTO GERENCIA 20 % | | 0.21 |
| | | | | | P.V.P | | 1.39 |

| NOMBRE RECETA: | | Licor de Claudia y manzana | | |  | | |
|-----------------|--------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|---|---------------------|-------------------|
| TIPO: | Bebida | TIEMPO PREPARACIÓN | 30 min | | | | |
| PORCIONES : | 3 litros por licor | DIFICULTAD: | Medio | | | | |
| Ingredientes | Misse en place | Cantidad de compra | Uni | Costo de compra | Peso utilización | Uni | Costo utilización |
| Manzana: | | | | | | | |
| Licor de caña | | 2 | l | 6.00 | 2 | l | 6.00 |
| Azúcar | | 500 | g | 1.00 | 500 | g | 1.00 |
| Manzana delicia | | 20 | u | 0.25 cu | 20 | u | 5.00 |
| Claudia: | | | | | | | |
| Licor caña | | 2 | l | 6.00 | 2 | l | 6.00 |
| Azúcar | | 1000 | g | 2.00 | 1000 | g | 2.00 |
| Claudia | | 30 | u | 3.00 | 30 | u | 3.00 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| GÉNERO | MÉTODO DE COCCIÓN | TIEMPO | TEMPERATUR A °C | COSTO TOTAL | | M | C |
| Manzana | Hervido | 30 min | 100 | COSTO X PORCION | | 4,00 | 3.66 |
| Claudia | Hervido | 30 min | 100 | ERROR 3 % | | 0.12 | 0.11 |
| | | | | | | IVA 12 % | 0.44 |
| | | | | | | COSTO GERENCIA 20 % | 0.73 |
| | | | | | | P.V.P | 4.92 |

CAPÍTULO III

II. PROPUESTA

1. Tema: Registro de tradiciones Culinarias del Cantón Penipe

2. Objetivos

- Dar a conocer sobre, tradiciones culinarias, fiestas populares y lugares turísticos más destacados del Cantón Penipe.
- Plasmar la Gastronomía tradicional con su preparación, utensilios y métodos de cocción que se mantiene desde la antigüedad.

3. Antecedentes

La idea de realizar un registro de tradiciones culinarias surgió como una necesidad propia, en la cual se quiere de manera primordial rescatar y dar a conocer al mundo todas las maravillas del cantón Penipe, tanto gastronómicas, culturales y turísticas que nos ofrece este lugar.

Al crear este registro, queremos dar a conocer sobre tradiciones, celebraciones populares, lugares turísticos y gastronomía propia del cantón; métodos de cocción y utensilios de cocina que hasta el momento siguen utilizando una parte de sus habitantes.

4. Introducción

El Ecuador posee una gama de manifestaciones culturales, distribuidas en las cuatro regiones del país, constituyendo uno de los ejes fundamentales en el desarrollo social y económico de los pueblos, en los cuales se resalta la identidad, costumbres y valores propios de cada uno de los pueblos.

El objetivo de este proyecto es concientizar a la población sobre rescate y fortalecimiento de las costumbres, tradiciones y arte culinario, el mismo que brindará un mejor desarrollo social, cultural a todo el cantón.

5. Desarrollo de la Propuesta

Este proyecto hace referencia a un registro de tradiciones, aquí se recopiló la historia del Cantón, datos geográficos, cultura, tradiciones, fiestas, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: típica y tradicional; en qué parroquia lo podemos encontrar, métodos que utilizan para realizar el plato, utensilios y receta estándar con ingredientes y preparación.

El registro cuenta con fotografías actuales y de archivo, para que sea de interés para los lectores. Al igual que cada una de las fotos de los platos gastronómicos.

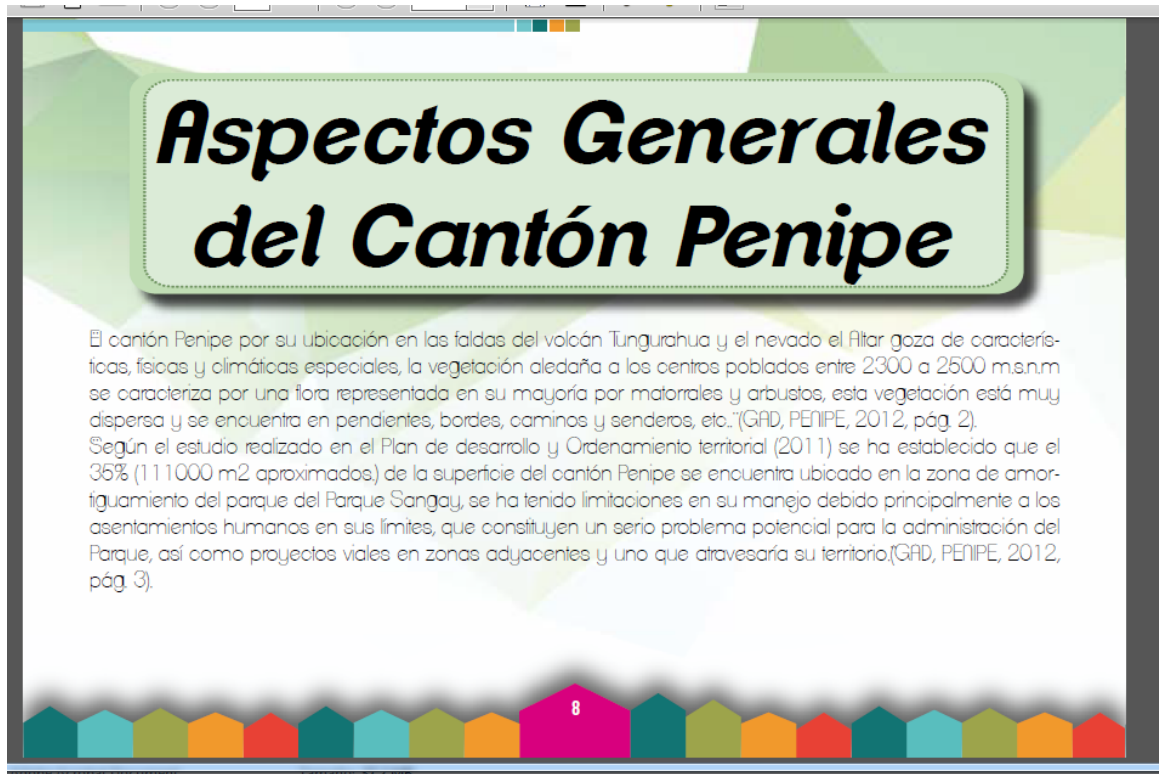
5.1. Diseño del registro

A continuación se presenta los puntos que se van a tratar en el registro para que sea del total agrado de todos sus lectores y pueda ser a futuro un instrumento para la difusión de la cultura.

5.1.1. Portada y Contraportada



5.1.2. Aspectos Generales del Cantón Penipe



Aspectos Generales del Cantón Penipe

El cantón Penipe por su ubicación en las faldas del volcán Tungurahua y el nevado el Altar goza de características físicas y climáticas especiales, la vegetación aledaña a los centros poblados entre 2300 a 2500 m.s.n.m se caracteriza por una flora representada en su mayoría por matorrales y arbustos, esta vegetación está muy dispersa y se encuentra en pendientes, bordes, caminos y senderos, etc.”(GAD, PENIPE, 2012, pág. 2). Según el estudio realizado en el Plan de desarrollo y Ordenamiento territorial (2011) se ha establecido que el 35% (111000 m2 aproximados) de la superficie del cantón Penipe se encuentra ubicado en la zona de amortiguamiento del parque del Parque Sangay, se ha tenido limitaciones en su manejo debido principalmente a los asentamientos humanos en sus límites, que constituyen un serio problema potencial para la administración del Parque, así como proyectos viales en zonas adyacentes y uno que atravesaría su territorio.(GAD, PENIPE, 2012, pág. 3).

5.1.2.1. Antecedentes Históricos, límites y división política



Antecedentes Históricos

Antes de la fundación española, el actual sector de Penipe estuvo habitado por indígenas denominados PINIPIS pertenecientes a la nacionalidad de los Puruhaes. El vocablo proviene del tsafiki PI-NI-PI- que significa río de las serpientes o río serpiente. En el proceso de la conquista española, según la fuente a la que hacemos referencia más adelante, el pueblo de los PINIPIS se internaron en las selvas orientales por el camino de Utugñag. La etapa anterior a la reforma agraria, sobresalen en Penipe formas organizativas de comunidades campesinas sin que hayan estado ligadas al sistema de hacienda. A partir de la expedición de la ley de comunas en el año de 1938, algunas comunidades campesinas se acogen a esta legislación que propone una forma de organización para la provisión de servicios e infraestructura de parte del Estado.

5.1.2.2. Actividad Agrícola y condimentos de cocina



BAYUSHIG

En la zona baja el cultivo mayoritario son los frutales; en segundo lugar está la asociación maíz-frejol y en menores cantidades el cultivo de papa. La crianza de especies menores es la actividad ganadera principal. En la zona alta los cultivos fundamentales son papas, maíz y pastos, en menor proporción habas. La población del sector de Santa Vela se dedica al ganado bovino para leche y carne. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)



BILBAO

Los cultivos en las zonas bajas del cantón son principalmente los frutales; tomate de árbol, mora, granadilla, constituyendo su primordial fuente de ingreso. Los cultivos para el autoconsumo son maíz, papas, frejol, col etc. En las zonas altas, la principal actividad es la compra y venta de productos frutícolas en las ciudades de Riobamba, Baños, Ambato y Pelileo.



LA CANDELARIA

El cultivo tradicional en esta parroquia es maíz asociado con frejol; el mismo que hace rotación cada tres años con papa. Los cultivos no tradicionales son los frutales, la zanahoria amarilla y blanca, la remolacha y la arveja. La producción porcina es parte de las actividades cotidianas de la población, pero no ha tenido buenos resultados porque el clima es muy frío y retrasa el crecimiento de los animales; así mismo los costos de engorde son muy altos lo que le convierte en una actividad poco rentable. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 28)



EL ALTAR

En la zona baja el cultivo mayoritario es la asociación maíz-frejol; en menores cantidades papas, arveja, tomate de árbol, mora, y cultivos intercalados con los frutales (manzana, pera, Cíaudia y durazno). En cuanto a ganadería existen bovinos, porcinos, cuyes, conejos y aves de corral. En la zona alta el cultivo principal es pastos, en menor proporción papa y maíz. En ganadería, se maneja ganado bovino para leche y carne.

Las mujeres se capacitan en tejidos a máquina y a mano, pero los bajos precios del mercado desincentivaron esta actividad productiva. Algunas mujeres se dedican al comercio de quesos, huevos, hortalizas y frutas en Penipe, Riobamba y Puyo. A raíz de la emergencia un ingreso importante de las familias constituyó la venta de sus bosques. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)



MATUS

La mayor parte de los cultivos en la zona baja es el maíz, frejol, papas y pastos, en pequeñas cantidades los cultivos frutales. La ganadería es de igual forma predominante en esta zona. En las zonas altas el cultivo de papas y pasto como el cuidado del ganado, constituyen su principal actividad.

En esta parroquia existen 7 queserías artesanales, las cuales se comercializa en la mayoría de mercados de la provincia.

120 | Palabras: 20.042 | Español (Ecuador)

PUELA

Esta es una de las zonas directamente afectadas por la erupción del Tungurahua y está empezando su reactivación económico-productiva. Antes de la erupción esta parroquia producía de 3000 a 4000 litros de leche; en la actualidad produce alrededor de 100 litros. Más de 50% de los terrenos están sin cultivar.

En cuanto a ganadería el ganado menor es el predominante. El cultivo de pastos es el principal en la zona alta. En ganaderías, el ganado bovino para la producción de leche y carne. (MUNICIPIO DE PETIPE, 2003-2013, pág. 26)



5.1.2.3. Métodos de cocción y Utensilios de cocina ancestral

[Mostrar la página siguiente (flecha derecha)]

Moderno

En el año 1830 se construyó la primera cocina a gas segura, el primer modelo de Winsor demostró las posibilidades culinarias del gas principalmente por su pulcritud y precisión, en comparación con los fuegos de leña y carbón, con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama. Las cocinas eléctricas salieron al mercado en 1906 de la mano de Albert Marsh aunque no se popularizaron por la falta de potencia. Hoy en día las cocinas Eléctricas se han convertido en una alternativa a los fogones a gas. (Directo al Paladar, 2011)



171 | Paladar: 20.042 | Español | Ecuador

Ancestral

Durante miles de años el asado fue el único método de cocción, por aplicación directa de la llama o su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura, situada normalmente sobre la hoguera con algún sistema de sujeción rudimentario. Veiga como imagen la típica pieza de caza ensartada en un palo y apoyada en otros sobre las llamas crepitantes.

Sin embargo, en el año 7.000 a.C, la cocción gracias al invento de las vasijas permitía no solo asar los alimentos, preparar sopas... un gran avance que no se convertían en comestibles cereales y las legumbres.

La cocina primitiva sufrió la primera gran revolución de barro en el próximo oriente, lo cual no solo permitía cocerlos, calentar agua, sino también aprovechar vegetales comestibles con solo asarlos, como muchos cereales y las legumbres. (Directo al Paladar, 2011)



20

5.1.2.4. Gastronomía en el Cantón Penipe

5.1.2.5. Gastronomía Tradicional

5.1.2.6. Gastronomía Típica

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su entorno, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la coquería en torno a una mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina; no siempre se puede afirmar que un cocinero es gastrónomo. (Castro, 2010, págs. 14-15)

Gastronomía Típica

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

Gastronomía Tradicional

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

Comida particular y específica de una región o comunidad del planeta se puede entender como la cocina que hace el pueblo y está basada en el conjunto de recetas recogidas a lo largo de siglos o años de cocina

5.1.2.7. Comidas Representativas

Tortillas de harina de maíz hechas en piedra

TIPO: Entrada
TIEMPO PREPARACIÓN: 10 min
PORCIONES: 4
DIFICULTAD: Fácil

Ingredientes

| | | |
|---------------------------|------|----|
| • Harina de maíz tamizada | 1000 | g |
| • Huevos Frescos | 2 | u |
| • Manteca de cerdo | 250 | g |
| • Queso rallado | 200 | g |
| • Ajíete | 250 | ml |
| • Sal | 500 | g |



PREPARACIÓN:

Se prepara el maíz, (en caso de que se prepare la harina); la harina de maíz se mezcla con aceite de color, agua y un poco de manteca de chanco, agregar sal al gusto; ya formada la masa poner los huevos y luego hacer un hueco en el centro y colocar queso desmenuzado y poner en la piedra aproximadamente 3 min por lado.



5.1.2.8. Actividad Turística



ALL YOU NEED IS ECUADOR TRAVEL | **ecuador vive bien**

TURISMO

Según la OMT, (1995), "El turismo es una actividad que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos".

El Ministerio de Turismo del Ecuador define: "Turismo es el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia distintos lugares al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos".

TURISMO DE PENIPE
Penipe no es considerado como un destino turístico en el mercado nacional, por ser un cantón netamente dedicado a la agricultura y ganadería. Podemos destacar alrededor del tema turístico las siguientes áreas problemáticas, carencia de capacitación en turismo, falta de inventarios sobre los atractivos turísticos del cantón y la inexistencia de promoción turística. Estos problemas se relacionan con la falta de iniciativas estatales, desconocimiento de las ventajas de turismo, deficiente información disponible sobre



Penipe

5.1.2.9. Leyenda y Tradiciones



Leyendas

EL ANIMERO
La tradición consiste en recorrer las 69 esquinas del pueblo llamando a las almas que penan en el purgatorio con una campana de bronce, el orbeo de una calavera, un crucifijo en el pecho y un rosario en la mano derecha. Al terminar cada cuadro repite cantando la misma oración fúnebre.

El ritual, que se cumple todos los años desde el 15 de octubre hasta el 2 de noviembre, se inicia todos los días en el mismo sitio: la puerta principal de la Iglesia de Penipe,



CONCLUSIONES

- Mediante la investigación de campo realizada se pudo determinar que los habitantes del cantón en especial las personas de la tercera edad que aun preparan cierto tipo de preparaciones, mantienen intactas la forma en que los realizan, los ingredientes que utilizan y sobre todo aun utilizan ciertos utensilios de la cocina tradicional como los tiestos, las ollas de barro y los hornos de leña, que sin duda les da un toque fantástico de sabor.
- Algo importante que debemos tener en cuenta es la diferencia que existe entre la Gastronomía típica y la tradicional; la primera identifica con su cultura y se adapta a un sector por sus distintas preparaciones; en cambio la siguiente es la que se logra transmitir de generación en generación y su objetivo es mantener intacta su identidad, métodos y sabores para que llegue a ser parte de un consumo diario o continuo; en el cantón Penipe encontramos muchos platos típicos que también los encontramos en muchas partes del país, sin embargo cada uno se distingue, entre los tradicionales tenemos las tortillas de piedra, las arepas de zapallo y los licores de claudia y manzana, los cuales su preparación se ha pasado de generación en generación.
- Obtenida toda esta información, se procedió a elaborar el registro de tradiciones, siendo este un instrumento para poder difundir la cultura, tradiciones y gastronomía del cantón Penipe.

RECOMENDACIONES

- Se debe concientizar a todas las personas acerca del consumo de estas preparaciones propias de nuestro país; somos los encargados de que la gastronomía tradicional no se vea opacada con las distintas preparaciones de otros lugares.
- Se recomienda cuando se haga este tipo de investigaciones contar con el material bibliográfico adecuado, el cuales lo podemos encontrar en libros de escritores locales que en la mayoría de casos se quedan en las vitrinas de las bibliotecas municipales; puesto que no toda la información del internet es confiable, para proporcionarnos una idea clara acerca del tema.
- Se debe realizar charlas o conferencias más a menudo acerca de los distintos tipos de productos que se cultivan en nuestra serranía Ecuatoriana, ya que muchos de estos son de gran ayuda para mantener una alimentación sana y con su consumo ayudamos a la producción nacional.

BIBLIOGRAFÍA

- Anderson, S. & Bagarozzi, D. (1996). *Mitos personales, matrimoniales y familiares*. Barcelona: paidos saicf.
- Arjona Pérez, M. (1988). *Patrimonio e identidad*. Mexico:Llibriad.
- Arrollo Leon, F. (13 de 02 de 2008). Las mejores "tortillas de queso" se disfrutaban a la sombra del Tungurahua. *EL DIARIO Manabita libre de pensamiento*, p. 1.
- Artacho, A., Artacho, J., & Lozano, R. (2007). En *Procesos de cocina*. Madrid - España: Vision libros. pp. 7-9.
- Berchoux, J. (2010). La gastronomía o Los placeres de la mesa. (14 de diciembre de 2015)
- Bernal Torres, C. A. (2006). *Meodología de Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales. Segunda Edicion*. Mexico: PEARSON EDUCACIÓN.
- Castro, J. (2010). Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenilla, provincia de El Oro pra el fortalecimiento del sector turístico. Riobamba.
- Centro de Desarrollo Humano en Cultura y Economía Solidaria. (2008). Historia de Penipe. Penipe.
- CEVALLOS GARCIA, G. (1988). *Obras completas del VII arte, temas generales y ecuatorianos*. Cuenca: Graficas Hernández.
- LA PRENSA. (2013). Tradiciones de Penipe. (01 de 11 de 2014). Obtenido de Corpus Christi: Una fiesta grande en Penipe: <http://www.laprensa.com.ec/interna.asp?id=761#.Vp8WT5rhBH1>
- Olga Palombi Blog Directo al Paladar. (2011). Historia de fuego en la cocina . (01 de 10 de 2014. Obtenido de <http://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/historia-del-fuego-en-la-cocina>
- Enciclopedia virtual EcuRed (2005). Utensilios de cocina. EcuRed-conocimiento con todos y para todos. (18 de Octubre de 2015). http://www.ecured.cu/Utensilios_de_cocina.
- Cristina Marquez. EL COMERCIO. (02 de 11 de 2014). El canto del animero continúa latente en Penipe. El Comercio.com. Obtenido de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/interculturalidad-muerte-cultura-penipe-ecuador.html>

- Comunidades de divulgación científico técnica. Elergonomista.com (2009).
Nutrición Saludable y Prevención de los Trastornos Alimentarios. (18 de
11 de 2014).. Obtenido de Preparacion de alimentos:
<http://www.elergonomista.com/alimentos/z61.html>
- Gobierno Autonomo Descentralizado del Cantón Penipe. (2012). Datos
historicos. Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Penipe.
- Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Tulcan. (2009).
ACTUALIZACIÓN DEL INVENTARIO DE ATRACTIVOS. Tulcan.
- Gordillo, N., & Rodríguez, S. (2013). Análisis de la importancia de la
gastronomía tradicional del mercado 25 de junio de gualaceo como
apoyo a la actividad. Ensayo Académico. Cuenca - Ecuador. (10 de
Septiembre de 2014). Obtenido de
[http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.p
df](http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.pdf)
- López, A., Carabias, L., & Dias, E. (2011). En C. Lara (Ed.), Gastronomía.
Primera Edición. Madrid - España: Quality SGE. p. 3.
- Macias Reyes, R. (2012). Trabajo sociocultural comunitario, fundamentos
epistemologicos, metologicos y practicos. Madrid: Eumed.
- Mathinson, d. (2003). El libro de las buenas costumbres. Barcelona: amar.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio, Ecuador. (2014). Definición de cultura. (23
de agosto de 2015). Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/>:
<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Ecuador Culinario Saberes y
Sabores. Quito: Perseus.
- Morete Magan, P. (s.f.). Las leyendas y su valor didáctico. (22 de Septiembre
de 2015). Obtenido de Centro Virtual Cervantes:
[http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_40/
congreso_40_38.pdf](http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_40/congreso_40_38.pdf)
- Munch, L., & Ángeles, E. (2009). *Metodos y tecnicas de investigacion* . Mexico:
Trillas.
- Municipio de Penipe,. (2003-2013). . Plan de desarrollo del canton penipe.
Riobamba: Imp. Gutenberg.
- Norrild, J. (2003). Gastronomía y turismo: cultura al plato. Mexico: editorial.
- Ponton Barreto, L. (2012). Penipe en la historia. Riobamba. Primera Edición

Rogel, S. (1 de Noviembre de 2009). Concepto literario de mito y leyenda. (29 de diciembre de 2015). Obtenido de "Mitología y Sabiduría Ancestral": <http://mitologiaysabiduriaancestral.blogspot.com/2009/11/concepto-literario-de-mito-y-leyenda.html>

Secretaria de Estado de Cultura y Educacion, S. (1968). Definicion de cultura y tradiciones nacionales. La Rioja.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (1982). Patrimonio Cultural. Mexico.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2001). Declaracion universal de diversidad cultural. España.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2012). Patrimonio cultural inmaterial.(15 de Noviebre de 2015). Obtenido de UNESCO: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?Lg=es&pg=00002>

Valarezo, J. P. (2009). Cartografia de la memoria. (22 de agosto de 2015). Obtenido de La fiesta papular tradicional del Ecuador: <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>

ANEXOS



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información acerca de tradiciones culinarias del cantón Penipe de la provincia de Chimborazo, como patrimonio cultural inmaterial, de esta manera lograremos tener conocimiento de las costumbres de cada uno de los pueblos.

NOTA: Conteste con la mayor seriedad posible y marque con una X su respuesta.

1.- Edad:

2.- Sexo:

1.- ¿Cuál de estos productos agrícolas que se dan en el Cantón Penipe son más utilizados? (seleccione 4)

| | |
|----------|--|
| Maíz, | |
| Cebada | |
| Papas | |
| Claudia | |
| Manzana | |
| Oca | |
| Mora | |
| Zapallo | |
| Trigo | |
| Mellocos | |

2.- ¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de platos en el cantón? (seleccione 4)

| | |
|----------------|--|
| Sal común | |
| Sal en grano | |
| Comino | |
| Laurel | |
| Orégano | |
| Pimienta negra | |
| Clavo de olor | |
| Canela | |
| Pimienta dulce | |

3.- ¿Cuál es el método de preparación de alimentos que más utiliza?

- Ancestral (cocción a leña - secado al sol)
- Moderno (cocina a gas – microondas-inducción)
- Mixto

4.- ¿Cuál de los siguientes utensilios utiliza o utilizaba Ud., al momento de realizar sus preparaciones? (Seleccione al menos 2)

- Pilche
- Vasija de barro
- Bateas de madera
- Piedra de moler
- Olla de barro
- Tiesto
- Molino

5.- Seleccione con una X según el nivel de importancia de los siguientes platos, según se criterio. (Tomando en cuenta que 1 es el más importante)

| Platos tradicionales | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tostado confitado | | | | | | | | | |
| Tortillas de piedra de sal y dulce | | | | | | | | | |
| Morocho de sal con pollo | | | | | | | | | |
| Papas con salsa de maní | | | | | | | | | |
| Locro de cuy | | | | | | | | | |
| Panes de maíz con canela | | | | | | | | | |
| Arepas de zapallo | | | | | | | | | |
| Ají de pepas de zambo | | | | | | | | | |

6.- Del siguiente listado de bebidas categorice del 1 al 9 según Ud. Considere sean las más consumidas en el cantón Penipe. (Tomando en cuenta que 1 es el más importante)

| Bebidas | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Morocho con leche | | | | | | | | | |
| Colada de maíz | | | | | | | | | |
| Licor de claudia | | | | | | | | | |
| Licor de manzana | | | | | | | | | |
| Colada morada | | | | | | | | | |
| Leche de chivo | | | | | | | | | |
| Chicha de jora | | | | | | | | | |

7.- Seleccione las fiestas más tradicionales del cantón Penipe que conoce (Seleccione al menos 2)

- Carnaval y Pamplonada
- Día de los difuntos (Ruta del animero)
- Fiestas en Honor a San Francisco de Asís
- Fiesta de la Navidad
- Fiestas de Cantonización
- Fiesta de Corpus Christi
- Fiestas en honor a San Miguel Arcángel

8.- Cuales de estos atractivos turísticos del Cantón Penipe conoce? (Seleccione al menos 2)

- Los ríos Chorreras, Cubillines, Puela
- Nevado el Altar
- La laguna Amarilla
- El volcán Tungurahua
- Las aguas termales de Palictahua
- Valle de Collanes
- Andinismo

9.- ¿Qué tradiciones del Cantón Penipe practica con frecuencia?

- El domingo de ramos salir en familia a confesarse y bendecir el ramo en señal de que la semana santa comienza.
- En el día de los difuntos realiza ritos, oraciones y la colocación de ofrendas florales y alimentos a los que ya partieron de este mundo.
- Se honra la naturaleza y principalmente el ciclo de los cultivos esta fiesta es conocida como la fiesta del sol y agradecimiento a la Pacha Mama, se sale en familia a desfiles y a degustar la gastronomía típica

10.- ¿Cree usted que necesario el registro de las tradiciones culinarias del cantón Penipe, para su posterior difusión?

Si:

No:

Gracias por su colaboración



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

La presente entrevista, tiene como objetivo recopilar información acerca tradiciones culinarias del cantón Penipe, la misma que está dirigida a un grupo de personas determinadas, conocedores de la cultura gastronómica del cantón.

- 1.- ¿Cuál es el plato típico que Ud. más elabora?
- 2.- ¿Cuántos años lleva elaborando este plato?
- 3.- ¿Cómo comenzó con la preparación del plato?
- 4.- ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?
- 5.- ¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?
- 6.- ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?
- 7.- ¿Cuáles son los ingredientes del plato?
- 8.- ¿Cómo es la preparación del plato?



Reportaje: Bayushig y sus tortillas asadas en piedra **LOS ANDES** / Lunes, 16 de abril / 2001

Lastenia Guanga, una herencia de 100 años



La Sra. Lastenia Guanga, avienta el fuego para que se asen pronto las tortillas.

Riobamba. Al menos trabajo de las tortillas 500 tortillas se vende el asadas en piedra. domingo, afirma la Sra. Lastenia Guanga, que visita la parroquia de Bayushig a trasladarse imaginariamente al pasado cuando

...nuestros abuelos como mamá de la mañana nos servían las tortillas de tiesto con el delicioso aroma del café. Tradición que con el tiempo va perdiendo en el torbellino del desarrollo. La situación es distinta en esta parroquia que su principal fuente de ingresos es la agricultura y dos adicionales, la una las tortillas de piedra, hechas con harina de maíz especial, queso con cebolla y mucho carnis, nos comentaba la Sra. Lastenia Guanga, que por más de 100 años su familia vienen manteniendo esta tradición, que le ha llevado a ser conocida inclusive fuera de los linderos patios.

El resto de ingredientes, solo ella sabe, lo cierto, es una delicia para el paladar humano, que no ha dejado de probar este delicioso bocadillo, hasta

...son de gustos exigentes. Para hacer se usa una piedra que se consigue en los paramos del Tungurahua, siendo los días más rentables los lunes y domingos, y por supuesto los días domingos. De cuantas tortillas se venden al día, afirma muy sonriente Lastenia. Al tiempo de lamentarse, en decir no hay personas que ayuden con el trabajo, hay otras personas que también tienen el mismo negocio en la parroquia.

Mientras doña Lastenia, sigue con sus manos dando forma a la tortilla de piedra, nos indicaba: "de mi mamá heredé este trabajo, que lo hago con mucho carnis, porque se que mis clientes siempre vuelven en son de paseo y van llevando más tortillas, la nunca cuesta un dólar,70 tortillas".







INDICE

| | |
|--|----|
| Desarrollo De La Propuesta..... | 6 |
| Antecedentes Históricos..... | 7 |
| División Territorial..... | 9 |
| Aspectos Generales Del Cantón Penipe.... | 10 |
| Métodos De Cocción..... | 19 |
| Utensilios De Cocina..... | 21 |
| Gastronomía..... | 23 |
| Recetario Gastronómico..... | 27 |
| Paisaje Natural.... | 35 |
| Turismo..... | 36 |
| Leyendas... .. | 38 |
| Fiestas Tradicionales..... | 40 |

Propuesta

- Dar a conocer sobre, tradiciones culinarias, fiestas populares y lugares turísticos más destacados del Cantón Penipe.
- Plasmear la Gastronomía tradicional con su preparación, utensilios y métodos de cocción que se mantiene desde la antigüedad.

3

Agradecimiento

Mi gran y profundo agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y en especial a mi querida Escuela de Gastronomía, que me recibió en sus aulas y me brindó la oportunidad de continuar en el camino del saber y poder aprender muchas cosas durante de este maravilloso transcurso de vida universitaria.

A la Ing. Natalia Veloz, tutora de la tesis; e Ing. Maritza Gavilanez miembro de la misma; que con sus concejos y sobre todo con su paciencia supo guiarme hasta lograr la culminación de este proyecto.

4

Datos informativos

Nombres del autor:
Andrés Sebastián Rodríguez Carrillo
Asesora:
Ing. Natalia Veloz
Colaboradora:
Ing. Maritza Gavilánez

El cocinero no es un hombre aislado, que vive y trabaja sólo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero es alguien que artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro"

José Martí



5

Desarrollo de la Propuesta

Este proyecto hace referencia a un registro de tradiciones, aquí se recopiló la historia del Cantón, datos geográficos, cultura, tradiciones, fiestas, lugares turísticos y dentro de la gastronomía: típica y tradicional; ¿en qué parroquia lo podemos encontrar?, métodos que utilizan para realizar las preparaciones, utensilios y receta estándar con ingredientes y preparación. El registro cuenta con fotografías actuales y de archivo, para que sea de interés para los lectores. Al igual que cada una de las fotos de los platos preparados

6

Antecedentes Históricos

Antes de la fundación española, el actual sector de Penipe estuvo habitado por indígenas denominados PINIPIS pertenecientes a la nacionalidad de los Puruháes. El vocablo proviene del tsa-fiqui PI-NI-PI- que significa "río de las serpientes" o "río serpiente". En el proceso de la conquista española, según la fuente a la que hacemos referencia más adelante, el pueblo de los PINIPIS se internaron en las selvas orientales por el camino de Utugñag.

La etapa anterior a la reforma agraria, sobresalen en Penipe formas organizativas de comunidades campesinas sin que hayan estado ligadas al sistema de hacienda. A partir de la expedición de la ley de comunas en el año de 1938, algunas comunidades campesinas se acogen a esta legislación que propone una forma de organización para la provisión de servicios e infraestruc-

7

tura de parte del Estado.

Desde este punto de vista, la existencia de la comuna, como forma fundamental de organización y de identidad, fue y es, en la actualidad, la instancia que mayor peso y referente histórico tiene.

Durante los años 60 y 70s, a través de la Misión Andina, se da en Penipe un proceso de intervención estatal mediante la ejecución de pequeños programas de dotación de infraestructura básica y formación de organizaciones y líderes campesinos.



En 1975 el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) incursiona en el área para emprender esfuerzos conducentes al levantamiento de información que oriente la ejecución de políticas estatales.

En este proceso se conforma el Cabildo Central de Penipe, organización de segundo grado, que aglutina a la mayoría de comunidades.

En 1982, a través del Proyecto de Desarrollo Rural Integral Quimiag-Penipe existe un serio intento por conformar una organización campesina que culmina con la creación de la Federación Campesina de Penipe (FECAPE).

8

División Territorial



Elaborado por: Rodríguez A. (2015)
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de Penipe.

El cantón Penipe por su ubicación en las faldas del volcán Tungurahua y el nevado el Altar goza de características, físicas y climáticas especiales, la vegetación aledaña a los centros poblados entre 2300 a 2500 m.s.n.m se caracteriza por una flora representada en su mayoría por matorrales y arbustos, esta vegetación está muy dispersa y se encuentra en pendientes, bordes, caminos y senderos, etc

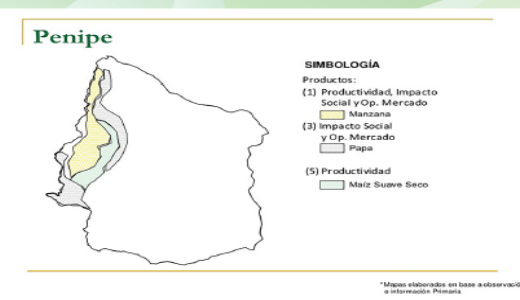
9

Aspectos Generales del Cantón Penipe



10

Productividad Agrícola



Elaborado por: Rodríguez A.(2015)
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de Penipe.

“La agricultura se destaca como una de las principales actividades económicas y fuentes de recursos de la zona. Dada su condición climática y la calidad del suelo los principales productos que se cultivan son: maíz, cebada, manzana, capulí, durazno y otros frutales en menor escala, además de patatas igualmente en la zona del páramo: Bayushig, El Altar, Matus, la silvicultura se centra en la explotación del eucalipto”

11



BAYUSHIG

En la zona baja el cultivo mayoritario son los frutales; en segundo lugar está la asociación maíz-fréjol y en menores cantidades el cultivo de papa. La crianza de especies menores es la actividad ganadera principal. En la zona alta los cultivos fundamentales son papas, maíz y pastos, en menor proporción habas. La población del sector de Santa Vela se dedica al ganado bovino para leche y carne. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)

12



BILBAO

Los cultivos en las zonas bajas del cantón son principalmente los frutales; tomate de árbol, mora, granadilla, constituyendo su primordial fuente de ingreso. Los cultivos para el autoconsumo son maíz, papas, fréjol, col etc. En las zonas altas, la principal actividad es la compra y venta de productos frutícolas en las ciudades de Riobamba, Baños, Ambato y Pelileo.

13



LA CANDELARIA

El cultivo tradicional en esta parroquia es maíz asociado con fréjol; el mismo que hace rotación cada tres años con papa. Los cultivos no tradicionales son los frutales, la zanahoria amarilla y blanca, la remolacha y la arveja. La producción porcina es parte de las actividades cotidianas de la población, pero no ha tenido buenos resultados porque el clima es muy frío y retrasa el crecimiento de los animales; así mismo los costos de engorde son muy altos lo que le convierte en una actividad poco rentable. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 28)

14



EL ALTAR

En la zona baja el cultivo mayoritario es la asociación maíz-fréjol; en menores cantidades papas, arveja, tomate de árbol, mora, y cultivos intercalados con los frutales (manzana, pera, Claudia y durazno). En cuanto a ganadería existen bovinos, porcinos, cuyes, conejos y aves de corral. En la zona alta el cultivo principal es el pasto, en menor proporción papa y maíz. En ganadería, se maneja ganado bovino para leche y carne.

Las mujeres se capacitan en tejidos a máquina y a mano, pero los bajos precios del mercado desincentivaron esta actividad productiva. Algunas mujeres se dedican al comercio de quesos, huevos, hortalizas y frutas en Penipe, Riobamba y Puyo. A raíz de la emergencia un ingreso importante de las familias constituyó la venta de sus bosques. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 27)

15



MATUS

La mayor parte de los cultivos en la zona baja es el maíz, fréjol, papas y pastos, en pequeñas cantidades los cultivos frutales. La ganadería es de igual forma predominante en esta zona. En las zonas altas el cultivo de papas y pasto como el cuidado del ganado, constituyen su principal actividad.

En esta parroquia existen 7 queserías artesanales, las cuales se comercializa en la mayoría de mercados de la provincia.

16

PUELA

Esta es una de las zonas directamente afectadas por la erupción del Tungurahua y está empezando su reactivación económico-productiva. Antes de la erupción esta parroquia producía de 3000 a 4000 litros de leche; en la actualidad produce alrededor de 100 litros. Más de 50% de los terrenos están sin cultivar. En cuanto a ganadería el ganado menor es el predominante. El cultivo de pastos es el principal en la zona alta. En ganaderías, el ganado bovino para la producción de leche y carne. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 26)



17



Moderno

Moderno

En el año 1830 se construyó la primera cocina a gas segura

Con el tiempo el gas fue sustituyendo al carbón y a la leña por su comodidad y control de la llama.

Las cocinas eléctricas salieron al mercado en 1906 de la mano de Albert Marsh aunque no se popularizaron por la falta de potencia

Hoy en día las cocinas eléctricas se han convertido en una alternativa a los fogones a gas

19

Ancestral

Ancestral

Durante miles de años el asado fue el único método de cocción, por aplicación directa de la llama o su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura

Sin embargo, en el año 7.000 a.C., la cocina primitiva sufrió la primera gran modernización gracias al invento de las vasijas de barro.

Hacia el año 5.000 a.C., aparecieron también en Egipto y Babilonia los primeros hornos de adobe.

De esa manera, era más sencillo acercarse para realizar las tareas habituales durante la cocción.

20

Utensilios De Cocina

Antiguamente se preparaba la comida sobre una hoguera sirviéndose de utensilios muy rudimentarios como un cuenco de piedra para calentar líquidos, un mortero y el almirez para pulverizar hierbas y sal y piedra de sílex para cortar la carne, que posteriormente se pinchaba en un espiedo para poder girarla sobre el fuego.



Pilche.- Es una variante de un vaso, en los tiempos actuales se lo sigue utilizando de esta manera, generalmente se lo usa para beber la chicha.



Vasija de Barro.- Son elaboradas a base de barro y se usaban para almacenar líquidos como la leche, bebidas o agua.



Bateas de Madera.- Las bateas son recipientes hechos de madera de forma circular u ovalada, se usaban tradicionalmente para amasar arepas, mezclar harina con la de maíz o la yuca común.

21



Ollas de Barro.- Las ollas de barro sirven para la elaboración de comida y bebida de una forma clásica y tradicional como el mote, caldo de patas, champús..



Tiesto.- El tiesto es elaborado a base de barro en la cual usaban para tostar cebada, maíz y se usa para asar comida como son las tortillas.



Piedra de Moler.- Están hechos de piedra volcánica porosa y en la antigüedad eran utilizadas para moler ají, maní o triturar cualquier alimento.



Cuchara de Madera.- Es uno de los instrumentos más antiguos de los que se ha valido la humanidad para comer como para servir.

22

Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su entorno, a menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, esta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. (Castro, 2010, págs. 14-15)



23

Gastronomía



Gastronomía Típica

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



Gastronomía Tradicional

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

24

El cantón Penipe y todas sus parroquias rurales cuentan con una variada lista de preparaciones gastronómicas que son propias de ellos:

- Tostado confitado
- Tortillas de piedra de sal y dulce
- Morocho de sal y dulce
- Papas con salsa de maní'
- Locro de cuy
- Machetes
- Panes de maíz con canela
- Sopa de morocho con gallina
- Arepas con zapallo
- Ají de pepas de zambo y zapallo.
- Chicha de jora
- Leche de chivo
- Licores de claudia y manzana
- Colada morada, etc



Esto nos muestra claramente que siendo un cantón pequeño tanto en recursos como territorio, cuenta con una riqueza cultural y gastronómica inmensa.

25



Tortillas de harina de maíz hechas en piedra

TIPO: Entrada
 TIEMPO PREPARACIÓN: 10 min
 PORCIONES: 4
 DIFICULTAD: Fácil

PREPARACIÓN:

Se prepara el maíz, (en caso de que se prepare la harina); la harina de maíz se mezcla con aceite de color, agua y un poco de manteca de chanco, agregar sal al gusto; ya formada la masa poner los huevos y luego hacer un hueco en el centro y colocar queso desmenuzado y poner en la piedra aproximadamente 3 min por lado.



Ingredientes

| | | |
|---------------------------|------|----|
| • Harina de maíz tamizada | 1000 | g |
| • Huevos Frescos | 2 | u |
| • Manteca de cerdo | 250 | g |
| • Queso rallado | 200 | g |
| • Achiote | 250 | ml |
| • Sal | 500 | g |



27

Locro de cuy

TIPO: Plato fuerte
 TIEMPO PREPARACIÓN: 90 min
 PORCIONES: 2
 DIFICULTAD: Medio

PREPARACIÓN:

En una olla se ponen a hervir las papas con los pedazos del cuy con ajo, cilantro y cebolla; una vez hervido se sacan los pedazos del cuy y se los aliña al gusto, una vez hecho esto regresan a la olla hasta que esté bien cocinado.



Ingredientes

| | | |
|--------------------|-----|-------|
| • Cuy | 1 | u |
| • Papas | | |
| • Dados medios | 1 | kg |
| • Cebolla | | |
| • Brunoise | 1 | Atado |
| • Ajo | | |
| • Brunoise | 1 | Atado |
| • Cilantro | | |
| • Repicado | 1 | Atado |
| • Aji | 1 | u |
| • Manteca de cerdo | 250 | gr |
| • Sal | cn | cn |



28

Arepas de Zapallo

TIPO: Entrada
 TIEMPO PREPARACIÓN: 30 min
 PORCIONES: 10
 DIFICULTAD: Fácil

Ingredientes

| | | |
|------------------|------|-------|
| Zapallo | | |
| Dados | 1 | u |
| Panela | | |
| Bloque | 1 | u |
| Polvo de hornear | 1 | u |
| Manteca de cerdo | 250 | g |
| Mantequilla | 200 | g |
| Harina de trigo | | |
| Tamizada | 1000 | kg |
| Harina de maíz | | |
| Tamizada | 1000 | kg |
| Huevos Frescos | 2 | u |
| Achira | 1 | atado |

PREPARACIÓN:

En una olla cocinar el zapallo con panela y agua, una vez cocinado tiene que formarse una especie de colada ese momento colocamos la harina de maíz y de trigo, colocamos también la mantequilla y el polvo de hornear y amasamos, una vez amasada colocamos los huevos para que se suavice la maza; terminado todo colocamos la masa en hojas de achira y llevamos al horno.



29

Morocho de sal con pollo

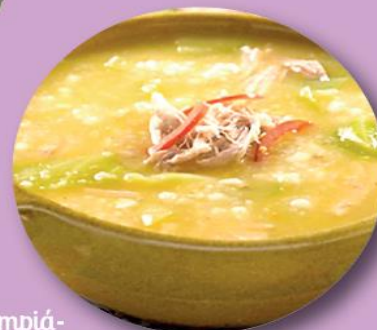
TIPO: Sopa
 TIEMPO PREPARACIÓN: 60 min
 PORCIONES: 8
 DIFICULTAD: Medio

Ingredientes

| | | |
|------------------|------|----|
| Morocho Molido | 500 | g |
| Pollo | 1 | u |
| Papas | | |
| Dados medios | 1000 | g |
| Cebolla | | |
| Brunoise | 3 | u |
| Ajo | | |
| Brunoise | 4 | u |
| Manteca de cerdo | 250 | g |
| Zanahoria | | |
| Brunoise | 4 | u |
| Achote | Cn | |
| Leche | 700 | ml |
| Sal | cn | |

PREPARACIÓN:

Moler el morocho y dejarlo remojar hasta que todos los afrechos comiencen a flotar, lo limpiamos y lo ponemos a cocinar en una olla, ponemos el pollo aliñado con zanahoria, cebolla y ajo y al final colocamos la manteca de choncho y si hace falta color poner achote, dejar cocinar hasta que tome consistencia.



30

Colada de harina de maíz

TIPO: Sopa
 TIEMPO PREPARACIÓN: 40 min
 PORCIONES: 4
 DIFICULTAD: Medio

Ingredientes

| | | |
|----------------------|-----|---|
| Harina de maíz | | |
| Tamizada | 454 | g |
| Col | | |
| Repicada | 1 | u |
| Carne de res | | |
| Dados | 454 | g |
| Mantequilla de cerdo | 250 | g |
| Zanahoria | | |
| Brunoise | 2 | g |
| Cebolla | | |
| Brunoise | 3 | g |
| Papas | | |
| Dados | 500 | g |
| Ajo Brunoise | 3 | u |



PREPARACIÓN:

Comenzamos cocinando las papas en una olla con agua, aparte se realiza un refrito con manteca de choncho, cebolla blanca, ajo, culantro y lo incorporamos a la olla; Cortamos la zanahoria en cuadros medianos y lo ponemos en la olla; una vez hervido todo sacamos una parte del líquido y lo mezclamos con la harina y la mezclamos hasta que este sin grumos, hecho esto mezclamos en la olla y dejamos cocinar hasta que esté listo.



31

Aji de pepas de zambo

TIPO: Salsa
 TIEMPO PREPARACIÓN: 15 min
 PORCIONES: 6
 DIFICULTAD: Medio

Ingredientes

| | | |
|---------------------|-----|---|
| • Zambo o zapallo | | |
| • Pepas | 1 | u |
| • Aji | 4 | u |
| • Cebolla blanca | | |
| • Brunoise | 3 | u |
| • Cilantro Repicado | 100 | g |
| • Sal en grano | 200 | g |



PREPARACIÓN:

Primero se debe pelar las pepas, luego de eso en un tiesto se tuestan, terminado esto en la piedra con la ayuda del mortero se comienza a aplastar y se incorpora el aji, hasta formar la pasta; terminado esto se le agrega cebolla, perejil y un poco de agua si es necesario.



32

Chicha de jora

TIPO: Bebida
 TIEMPO PREPARACIÓN: 120 min
 PORCIONES: 20
 DIFICULTAD: Medio

Ingredientes

| | | |
|------------------|-------|---|
| Morocho amarillo | | |
| Molido | 2000 | g |
| Panela poto | 1 | u |
| Canela | 50 | g |
| Clavo de olor | 50 | g |
| Hojas achira | Secas | 1 |
| atado | | |



PREPARACIÓN:

Antes se deja remojar el morocho durante 3 días, en una batea se colocaba una cama de hojas de achira con el maíz remojado y se la vuelve a cubrir con otras hojas, dejar reposar hasta q salgan brotes del maíz y en ese momento llevarlos al molino; ya molido y obtenida la jora en una olla hervir agua con canela, pimienta dulce y otras especias a elección, luego mezclar con la jora y colocar un poco de panela; Poner en envases de vidrio y dejar reposar durante 3 a 4 días.



33

Licor de Claudia y manzana

TIPO: Bebida
 TIEMPO PREPARACIÓN: 30 min
 PORCIONES: 3 litros por licor
 DIFICULTAD: Medio

Ingredientes

Manzana:

| | | |
|-----------------|-----|---|
| Licor de caña | 2 | l |
| Azúcar | 500 | g |
| Manzana deliciá | 20 | u |

Claudia:

| | | |
|------------|------|---|
| Licor caña | 2 | l |
| Azúcar | 1000 | g |
| Claudia | 30 | u |



PREPARACIÓN:

Manzana: Se cocina la manzana hasta que quede hecho colada, se coloca azúcar y al final el licor de caña; para el de claudia el proceso es el mismo lo que cambia es la clase de claudia que utilizan para prepararla.



34

Paisaje Natural

El paisaje natural del cantón esta denominado por las cordilleras Real (al oriente) y Occidente de los Andes, las mismas que circundan un valle por donde recorren una serie de ríos y quebradas que alimentan al Chambo. El volcán Tungurahua, al norte del cantón, el Altar al suroriente y las montañas de Cubillines al occidente son los puntos geográficos de referencia. Dominan las cuencas con pendientes medianas y altas (50%), con los ríos de cause profundo, lecho pedregoso y de caudal permanente durante todo el año. (MUNICIPIO DE PENIPE, 2003-2013, pág. 14)



35

ALL YOU
NEED IS
ECUADOR
-TRAVEL



TURISMO

ALL YOU
NEED IS
ECUADOR

sobre el tema y falta de recursos específicos.

Pese a estas problemáticas podemos destacar ciertos atractivos turísticos como el paisaje natural, elementos histórico-culturales, arqueológicos o bio-ecológicos, que son factibles de desarrollarse dentro de programas turísticos.

Entre algunos lugares turísticos tenemos:

- Los Ríos Puela y Cubillines
- El Altar
- La Laguna Amarilla
- Volcán Tungurahua
- Aguas Termales de Palictahua
- El Andinismo

Estos son los sitios considerados como los más turísticos del cantón.



37

Leyendas

EL ANIMERO

La tradición consiste en recorrer las 59 esquinas del pueblo llamando a las almas que penan en el purgatorio con una campana de bronce, el cráneo de una calavera, un crucifijo en el pecho y un rosario en la mano derecha. Al terminar cada cuadra repite cantando la misma oración fúnebre.

El ritual, que se cumple todos los años desde el 15 de octubre hasta el 2 de noviembre, se inicia todos los días en el mismo sitio: la puerta principal de la Iglesia de Penipe, a las 22:30.

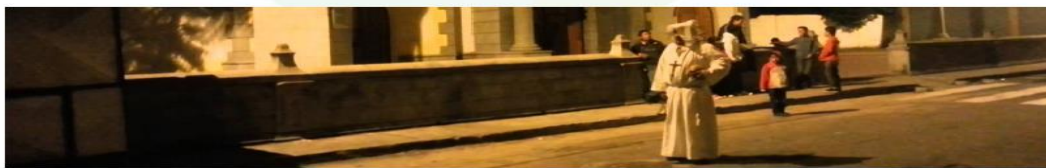
Cuando Ángel Ruiz se viste de animero, se transforma en otra persona. Deja de comunicarse con los vivos y 'habla con los muertos', para recordarles con sus cantos que está cerca de conmemorarse el Día de los Fieles Difuntos. Esta tradición se cumple en Penipe, un cantón situado al norte de Chimborazo, desde hace 451 años. A sus 67 años, 'Don Ángel', como lo llaman en el pueblo, es reconocido por su voz gruesa y alta, de hecho, por eso su padre Teodomiro lo eligió para que le sustituyera en la responsabilidad de guiar a las 'divinas almas del purgatorio'. "Esta tradición es generacional. A mí me enseñó mi padre, a él le enseñó su abuelo y él aprendió del hacendado con



38

quien trabajaba en los años cuarenta, Federico Alvear, y así continúa la cadena de sabiduría", cuenta el animero. Ángel pide permiso con una oración y los vecinos salen de sus viviendas para acompañarle en el recorrido. En 1962, las calles empedradas eran oscuras y los curiosos salían con velas encendidas para alumbrar el camino. Hoy los acompañantes recorren junto al animero con sus teléfonos, cámaras, tabletas y filmadoras.

Al llegar al centro del Cementerio Municipal, donde se colocó una cruz de piedra, se arrodilla, se santigua y se coloca boca abajo con los brazos extendidos. "Soy el representante de las almas benditas. Así me comunico con ellas y les pido su protección divina", explica el animero. Al salir, cuando son casi las 00:00, decenas de personas lo esperan para pedir por su intermedio, que las almas protejan a sus familias. En fila, uno a uno, los creyentes se acercan para colocar en el bolsillo de su pecho una limosna, y para besar respetuosamente la frente de la calavera que sujeta con su brazo derecho. Después de la parada de 10 minutos, el recorrido continúa por las calles céntricas del poblado y concluye a las 02:00. (EL COMERCIO, 2014)



39

Fiestas Tradicionales

Penipe alcanzó la cantonización y estuvo de fiesta multitudinaria y multicolor el jueves 19 de enero de 1984 celebrando por doquier la aprobación unánime del Plenario de las Comisiones del Parlamento Nacional para su cantonización que va cristalizarse de un momento a otro, esto es con la expedición del correspondiente Decreto Ejecutivo por parte del Presidente Osvaldo Hurtado Larrea” (PONTON BARRETO, 2012, pág. 87).

CORPUS CHRISTI

El día 30 de Mayo se celebra en el Cantón Penipe la fiesta de Corpus Christi, con la participación multitudinaria de la población del sector, iniciando con la celebración eucarística en la iglesia central, luego la procesión por las principales calles, acompañados con cantos y rezos además la tradicional banda de pueblo que pone la alegría de los presentes, concluyó con juegos de luces que alegraron esta celebración.

En Penipe se mantiene la tradición de conmemorar el día jueves esta fiesta del cuerpo y sangre de Jesús, en agradecimiento a Dios por su Hijo., en esta oportunidad el acto religioso presidió el padre Jaime Álvarez quien resaltó en la liturgia esta fecha importante.

Para la organización de Corpus Christi, se nombra cada año un Comité; en esta ocasión conformado por 34

40

personas, que se encargó de la coordinación y motivación a los habitantes de la ciudad y sobre todo al pueblo católico. Las religiosas de la Casa de la Caridad, de los Ancianos Desamparados y las hermanas Salesianas son quienes ponen la nota principal de organización.

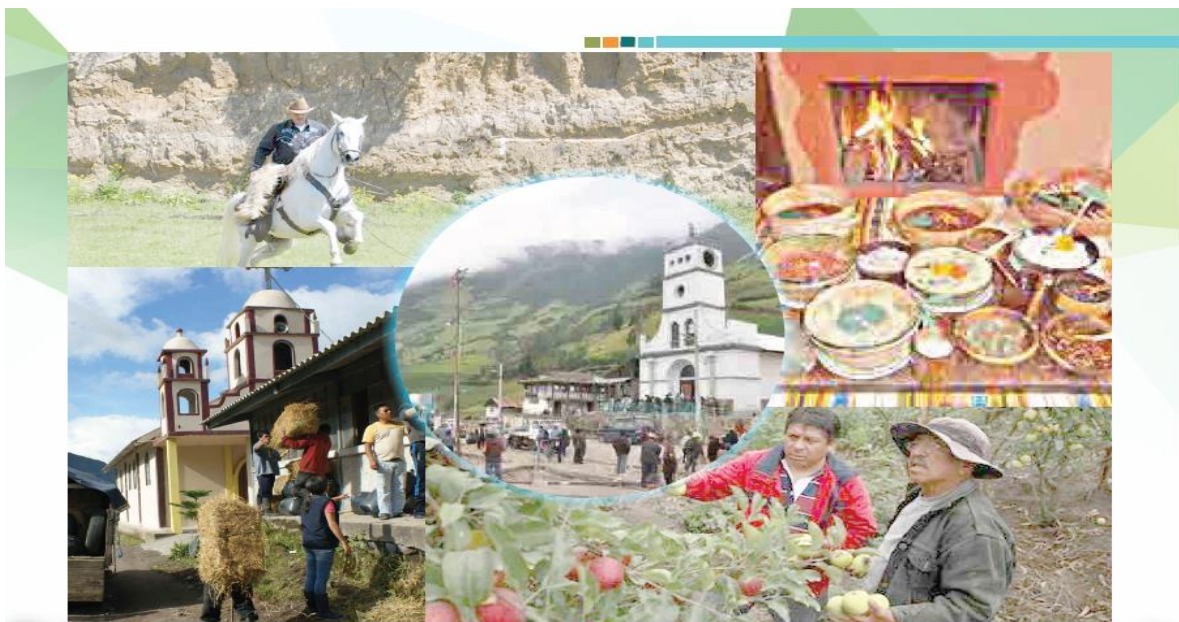
Corpus Christi es una fiesta de la Iglesia destinada a celebrar la Eucaristía. Su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de la Iglesia Católica en Jesucristo presente en el Santísimo Sacramento. La celebración se lleva a cabo el siguiente jueves al octavo domingo después del Domingo de Resurrección, es decir, 60 días después del Domingo de Resurrección. (Diario LA PRENSA, 2013)

Otras celebraciones igual de importantes son:

- El carnaval
- Fiestas en honor a San Francisco de Asís
- Navidad



41



CORTES BÁSICOS DE FRUTAS Y VERDURAS



BRUNOISE
Cubos de 1 a 2 mm



MACEDONIA
Cubos de 4 mm



JARDINERA
Tiras de 4 cm de largo
4 mm de ancho
4 mm espesor



MIREPOIX
Corte irregular de
1,5 cm de lado



CUBOS GRANDES
Cubos de 2 cm



CUBOS MEDIANOS
Cubos de 1 cm



JULIANA
Tiras de 6 cm de largo
2 mm de ancho
2 mm espesor



PERLAS
Cucharita
Nº 8 al 12



PAISANA
Cuadrado de 1 cm de lado
por 1 a 3 mm de espesor



VICHY
Rodajas de 2 mm
de espesor, pueden
ser lisas o canaladas



BIAIS
Rodajas finas en
forma oblicua

