



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN SAN JOSÉ  
DE CHIMBO, PROVINCIA DE BOLÍVAR COMO PATRIMONIO CULTURAL  
INMATERIAL 2016”.

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO ETNOGRAFÍAS

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

CRISTIAN DANILO ROBAYO BORJA

RIOBAMBA –ECUADOR

2017

## **CERTIFICADO**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “**Registro de la cultura gastronómica del cantón San José de Chimbo, provincia de Bolívar como patrimonio cultural inmaterial 2016**”. Del Sr. Cristian Danilo Robayo Borja, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Verónica Yépez.

DIRECTORA

Ing. Andrea Garrido

MIEMBRO



## CERTIFICACIÓN

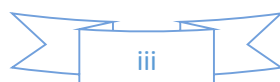
Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Verónica Yépez.

DIRECTORA

Ing. Andrea Garrido

MIEMBRO



## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Cristian Danilo Robayo Borja 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.

Riobamba, enero 2017

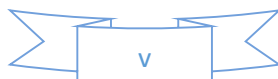
Cristian Danilo Robayo Borja

C.I. 020241940-4

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo está dedicado de manera muy especial a mis padres y a Dios, por permitirme seguir mis sueños de estudiar la carrera que me gusta, por haberme enseñado a ser un muy perseverante y enfocado hacia mis metas.

Atte.: Cristian Robayo



## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, en especial a la Escuela de Gastronomía por haberme permitido cursar mis estudios y culminarlos, a todos mis profesores por compartir sus conocimientos y enseñanzas, sobre todo a la Ing. Verónica Yépez. DIRECTORA que con su tiempo y dedicación me supo apoyar en la culminación de mi proyecto Etnográfico, sin dejar atrás a mi familia por su apoyo.

Atte.: Cristian Robayo

## INDICE DE CONTENIDOS

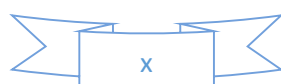
CERTIFICADO.....	ii
CERTIFICACIÓN .....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
INDICE DE CONTENIDOS.....	vii
INDICE DE TABLAS .....	xi
INDICE DE GRÁFICOS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
I. INTRODUCCION.....	1
II. OBJETIVOS .....	2
A. OBJETIVO GENERAL.....	2
B. OBJETIVO ESPECIFICOS .....	2
III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL .....	3
1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA.....	3
2. PATRIMONIO .....	4
2.1. PATRIMONIO CULTURAL .....	4
2.2. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL .....	5
2.3. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL .....	7
2.4. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO .....	7
2.5. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DEL ECUADOR .....	8
2.6. CULTURA.....	8
2.7. IDENTIDAD CULTURAL .....	9
2.8. DIVERSIDAD CULTURAL .....	9
2.9. TRADICION.....	10

2.10.	TRADICIONES CULTURALES .....	10
2.11.	FIESTAS Y CELEBRACIONES .....	11
2.12.	COSTUMBRES.....	11
2.12.1.	RITOS, MITOS, LEYENDAS, FOLKLORE .....	12
3.	GASTRONOMIA.....	13
3.1.	HISTORIA.....	14
3.2.	GASTRONOMIA DEL ECUADOR .....	14
3.3.	GASTRONOMIA TIPICA.....	15
3.4.	GASTRONMIA TRADICIONAL.....	15
4.	CANTON.....	16
4.1.	HISTORIA.....	16
4.3.	DIVICIÓN POLITICA.....	16
4.4.	DEMOGRAFÍA.....	16
4.5.	HIDROGRAFÍA.....	17
4.6.	CLIMA.....	17
4.7.	PRINCIPALES PRODUCTOS QUE SE CULTIVAN EN EL CANTÓN .....	18
4.8.	ATRATIVOS TURISTICOS .....	20
4.8.1.	ATRATIVOS TURISTICOS NATURALES .....	20
4.9.	ATRATIVOS TURISTICOS CULTURALES.....	20
5.	FUNDAMENTACION LEGAL .....	23
6.	MARCO CONCEPTUAL.....	24
IV.	METODOLOGÍA.....	26
B.	VARIABLES.....	27
C.	TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.....	31
D.	GRUPOS DE ESTUDIO.....	33
E.	DIAGRAMA DE PROCESOS.....	33
1.	RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.. .....	33



2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.....	34
3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.....	34
4. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.....	34
5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS. - .....	34
6.- REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA. . .....	34
V. RESULTADOS Y DISCUSION.....	35
FICHA DE INVENTARIO 01 .....	36
RECETA ESTANDAR 01 .....	39
FICHA DE INVENTARIO 02 .....	40
FICHA DE INVENTARIO 03 .....	44
FICHA DE INVENTARIO 04 .....	49
FICHA DE INVENTARIO 05 .....	53
RECETA ESTANDAR 05 .....	57
FICHA DE INVENTARIO 06 .....	58
FICHA DE INVENTARIO 07 .....	62
FICHA DE INVENTARIO 08 .....	67
FICHA DE INVENTARIO 09 .....	71
FICHA DE INVENTARIO 10 .....	75
FICHA DE INVENTARIO 12 .....	84
FICHA DE INVENTARIO 13 .....	89
FICHA DE INVENTARIO 14 .....	93
RECETA ESTANDAR 14 .....	96
FICHA DE INVENTARIO 15 .....	97
RECETA ESTANDAR 15 .....	101
FICHA DE INVENTARIO 16 .....	102
FICHA DE INVENTARIO 17 .....	106
RECETA ESTANDAR 17 .....	109
FICHA DE INVENTARIO 18 .....	110

FICHA DE INVENTARIO 20 .....	120
RECETA ESTANDAR 20 .....	124
FICHA DE INVENTARIO 21 .....	125
FIICHA DE INVENTARIO 22.....	129
u) Buñuelos .....	129
Presentación de resultados de las entrevistas. ....	133
ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS.....	142
“Revista gastronómica del Cantón San José de Chimbo” .....	144
5. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA.....	144
a. MODELO OPERATIVO DE PROPUESTA.....	144
6. Desarrollo de la propuesta.....	146
VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	157
A. CONCLUSIONES.....	157
B. RECOMENDACIONES. ....	158
VII. ANEXOS .....	159
ANEXO 1 fotografías .....	159
ANEXO 2 ficha del “INPC” .....	160
VIII. Bibliografía.....	162



## INDICE DE TABLAS

Tabla 1: productos que se cultivan en el cantón .....	19
Tabla 2: Operacionalización de las variables .....	28
Tabla 4: Canguil de dulce .....	36
Tabla 5: Receta Estándar 01 .....	39
Tabla 6: Habas con queso .....	40
Tabla 7: RECETA ESTANDAR 02.....	43
Tabla 8: PAPAS CON CUY .....	44
Tabla 9: RECETA ESTANDAR 03.....	48
Tabla 10: Caldo de gallina criolla .....	49
Tabla 11: Receta Estándar 04.....	52
Tabla 12: Fritada .....	53
Tabla 13: Receta Estándar 05.....	57
Tabla 14: Helados .....	58
Tabla 15: Receta Estándar 06.....	61
Tabla 16: Helados de paila .....	62
Tabla 17: Receta Estándar 07.....	66
Tabla 18: Jugos .....	67
Tabla 19: Receta Estándar 08.....	70
Tabla 20: Tortillas de maduro con mapahuirá .....	71
Tabla 21: Receta Estándar 09.....	74
Tabla 22: Chigüiles.....	75
Tabla 23: Receta Estándar 10.....	78
Tabla 24: Empanadas de sal y dulce .....	79
Tabla 25: Receta Estándar 11.....	83
Tabla 26: Hornado de Chimbo .....	84
Tabla 27: Receta Estándar 12.....	88
Tabla 28: Tortillas en tiesto.....	89
Tabla 29: Receta Estándar 13.....	92
Tabla 30: Colaciones .....	93
Tabla 31: Colaciones .....	96
Tabla 32: Humitas .....	97
Tabla 33: Receta Estándar 15.....	101
Tabla 34: Habas Tostadas.....	102
Tabla 35: Receta Estándar 16.....	105

Tabla 36: Maduros con queso .....	106
Tabla 37: Receta Estándar 17.....	109
Tabla 38: Fanesca.....	110
Tabla 39: Receta Estándar 18.....	114
Tabla 40: Granizos.....	116
Tabla 41: Receta Estándar 19.....	119
Tabla 42: Colada Morada.....	120
Tabla 43: Receta Estándar 20.....	124
Tabla 44: PÁJARO AZUL.....	125
Tabla 45: Receta estandar pazaro azuL.....	128
Tabla 46: Receta buñuelos .....	129
Tabla 47: Receta estandar buñuelos .....	132
Tabla 48: Platos típicos más representativos del cantón Chimbo.....	134
Tabla 49:Platos tradicionales más representativos del cantón Chimbo .....	137
Tabla 50: Ficha INPC.....	160

## **INDICE DE GRÁFICOS**

Gráficos 1: LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION .....	26
Gráficos 2: Descripción de procedimientos.....	33

## RESUMEN

San José de Chimbo es un cantón que posee una gran cantidad de riqueza natural y cultural, proponiendo: documentar cada una de las tradiciones propias que le caracterizan a este pueblo, una de ellas es la peregrinación a la Virgen del Guayco que sigue vigente y que conlleva a la unión entre los pobladores, su vestimenta, idioma, leyendas, creencias, fiestas, atractivos turísticos y sobre todo la gastronomía típica y tradicional, que forman parte del patrimonio cultural inmaterial del cantón. Al aplicar entrevistas a personas de la localidad, utilizando la Ficha A4 del INPC se determinó que la fritada, las papas con cuy, el hornado, y el caldo de gallina criolla, son platos típicos que se han adaptado al lugar por su preparación, es decir tienen ese toque especial que los diferencia a los demás, mientras que la fanesca, chigüiles, colada morada, habas choclos con queso, son platos tradicionales que se han preparado de generación en generación. Se logró tener en claro la diferencia que existe entre un plato típico y tradicional para obtener la información adecuada que se requiera, y así concientizar sobre las bondades que tendría el retomar las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas de cada una de las preparaciones y lograr así mantener la identidad cultural a través de la revista de tradiciones culinarias del cantón Chimbo.

**Palabras Claves:** patrimonio cultural inmaterial, gastronomía típica y tradicional, tradiciones.

## ABSTRACT

San José de Chimbo is a cantón that has a great natural and cultural wealth, that is why it is necessary to document the own traditions of this town. One of these traditions is the pilgrimage to Virgen of *El Guaycowhich* is current and shows union among its inhabitants, dressing, language, legends, beliefs, parties, tourist attractive places and typical and traditional food which are part of the intangible cultural heritage of the canton. It was determined by means interviews to people who live in the place by using A4 card of National Institute of Heritage and Culture (*INPC*) that *the fritada*, potatoes with guinea pig, *hornado*, and local-chicken soup are typical dishes of the place because of their preparation, that means that these have a special drop where *asfanesca*, chiguiles, *colada morada*, beans, corncobs with cheese are traditional dishes which have been prepared generation after generation. We realized that there is a difference existing between typical dish and traditional dish to get an appropriate information in order to be awareness about taking to customs, traditions, methods, techniques of each preparation again to keep the cultural identity by means of cooking traditions of Chimbo canton.

**Key words:** intangible cultural heritage, typical and traditional food, traditions.

By: Cristian Robayo

## **I. INTRODUCCION.**

La cultura y la gastronomía son factores que forman parte del estilo de vida de las personas, al igual que la identidad, costumbres y tradiciones de un pueblo o grupos sociales que constituyen un elemento de participación cultural.

La gastronomía chimbeña, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a esta parte del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. Lamentablemente este legado cultural está desapareciendo con el pasar de los años a medida que se van adaptando nuevos hábitos alimenticios y por ende otras culturas infundadas dejando al olvido las raíces propias del lugar.

El beneficio que conllevará este proyecto es concientizar a la población sobre las bondades y potencialidades que tendría el retomar nuestro propio arte culinario y depender menos del consumo de productos extranjeros, al consumir productos autóctonos de este pueblo.

Por lo expuesto, surge la necesidad de rescatar y fortalecer las costumbres, tradiciones y arte culinario que permita el desarrollo social, cultural y económico, mediante la presentación de un “Registro de tradiciones culinarias del cantón Chimbo, como Patrimonio Cultural Inmaterial “.

## **II. OBJETIVOS**

### **A. OBJETIVO GENERAL**

Registrar la cultura gastronómica del cantón San José de Chimbo de la provincia Bolívar como patrimonio inmaterial.

### **B. OBJETIVO ESPECIFICOS**

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la elaboración de un registro de la cultura gastronómica del cantón San José de Chimbo de la provincia Bolívar.
- Inventariar los platos típicos y tradicionales del cantón San José de Chimbo.
- Documentar la cultura gastronómica del cantón San José de Chimbo mediante una revista.



### **III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL.**

#### **1. ETNOGRAFÍA**

La etnografía (del griego, ethnos— εθνος, "tribu, pueblo" — y grapho — γραφω, "yo escribo" —; literalmente "descripción de los pueblos") es probablemente el método más popular y utilizado en la investigación educativa para analizar la práctica docente, describirla (desde el punto de vista de las personas que participan en ella) y enfatizar las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto (Rodríguez Gomez, s.f.)

La etnografía se traduce “*etimológicamente*” como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias (Martinez, 2016)

La etnografía es: descripción detallada y pormenorizada de las costumbres, tradiciones y formas de vida de las sociedades y culturas. Tradicionalmente se ha considerado la etnografía como “la descripción sistemática de pueblos y tribus, según sus bienes culturales, materiales e intelectuales” (Guerrero Arias, 2002)

Se define a etnografía como: la etnografía es el conjunto de actividades que suele designar como “trabajo de campo”, y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción. (Rosana, 2004)

#### **1.1. CARACTERÍSTICAS DE LA ETNOGRAFÍA**

Según (Ortiz, 2007) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.

- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.
- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.
- Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto.
- Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita

Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. La estructura social del grupo cristero que combatió en Moreleon, Guanajuato, México, 1929). (Sampieri, 2010)

y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo. (Hilse, 2010).

## **2. PATRIMONIO.**

El concepto de patrimonio es un conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva. A lo largo del tiempo, y especialmente del siglo xx, el concepto de patrimonio como herencia colectiva ha ido evolucionando y puede decirse que más que un conjunto de bienes es una construcción social (Prats, 1997).

### **2.1. PATRIMONIO CULTURAL**

“La imbricación, en mayor o menor medida, de artefactos históricos, económicos, culturales y simbólicos les configura como soportes privilegiados de las nuevas funcionalidades culturales y turístico – recreativas”. (García & Potayo, 2002, p. 13).

“El patrimonio cultural, concebido como el conjunto de bienes que han sido creados por los grupos humanos a lo largo de su historia, que han sobrevivido y deseamos proteger.” (Querol, 2010, p. 24).

“Una acción de salvaguardar o conservación se corresponde con la disposición o conjunto de disposiciones tomadas sobre un bien patrimonial con el objetivo de impedir su deterioro, sin implicar, en ningún caso, una actuación física sobre dicho bien”. (Feliu, 2002, p. 13).

Un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien --individuo o colectividad--, afirma su nueva condición. (DIBAM, 2005).

“Una indudable trascendencia para la educación y el progreso de la comunidad ciudadana de una parte la enseñanza y la investigación sobre los bienes integrantes de la cultura constituye signos emblemáticos de desarrollo social y cultural, parámetros del nivel de progreso alcanzado por un determinado estado”. (López C. , 1999, pág. 63).

## **2.2. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

“Lo forman las instituciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que por sus diferentes cualidades definen por sí mismos un aspecto destacado de la cultura y las comunidades.

Factor de importante desarrollo social, resaltando el importante papel que representa en contextos de intercambio cultural”. (Murcia, 2008, pág. 9).

Uno de los principales retos que se enfrenta hoy en el campo de la conservación del patrimonio es precisamente la valoración del patrimonio cultural inmaterial y existe un interés cada vez mayor por identificarlo y protegerlo. Sin embargo, también está presente el riesgo de desvirtuar el término patrimonio al convertirlo en un lugar común al tratar de aplicarlo

indiscriminadamente, pues en esta forma perderá su significado. (Jaramillo, Pizano, Zuleta, & Rey, 2004).

“El patrimonio inmaterial se basa en la elaboración de una serie de documentos que valoraron las manifestaciones de la cultura tradicional y popular, la arquitectura y finalmente el patrimonio inmaterial”. (García P. , 2011, pág. 72).

Todas las manifestaciones que denominamos patrimonio inmaterial: “Producen bienes materiales o se encuentran asociados a los mismos. Es decir, no son expresiones etéreas y abstractas, sino que tienen alguna materialización y por eso podemos estudiarlas y hablar de su gestión”. (Murcia, 2008).

La emergencia del patrimonio inmaterial o intangible, en la actualidad se empieza a reconocer valores intrínsecos del denominado patrimonio inmaterial o intangible, necesarios para reflejar de modo más complejo las culturas e identidades sociales. Precisamente el patrimonio inmaterial da entrada (e incluso protagonismo) a grupos sociales cuya producción material de menor o de carácter más perecedero. (Andalucía, 2007, pág. 127).

### **Clasificación:**

La UNESCO, sin llegar a establecer categorías ni clasificaciones cerradas, afirma que este patrimonio se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos

Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio Cultural inmaterial.

Artes del espectáculo

Usos sociales, rituales y actos festivos;

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;

Técnicas artesanales tradicionales.

### **2.3. PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL**

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico

#### **Clasificación:**

Bienes arqueológicos: Sitios, plazas 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.

### **2.4. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO**

Según el autor (Unigarro, 2014) considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados , el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada.

## 2.5. PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO DEL ECUADOR

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

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

## 2.6. CULTURA

“Proviene del termino latino *cultus* y aunque inicialmente hacía referencia a la actividad agrícola, ahora entendemos como el *cultivo* del *espíritu* humano, de las facultades intelectuales del hombre, y su definición ha cambiado a lo largo de la historia”. (García P. , 2011, p. 13).

Según la UNESCO, cultura: “Es el conjunto de conocimientos y valores que no es objeto de ninguna enseñanza específica y que, sin embargo, todos los miembros de una comunidad conocen”. (Finkelkraut, 1990, p. 98).

La cultura: “Tiene una potente dimensión popular y tradicional, es el espíritu del pueblo al que cada uno pertenece y que impregna a la vez el pensamiento más elevado y los gestos más sencillos de la vida cotidiana”. (Finkelkraut, 1990).

## **2.7. IDENTIDAD CULTURAL**

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (Haro, 2007)

“La identidad cultural desde el punto de vista de la antropología, constituye un tipo de identidad social que tiene que ver con la toma de conciencia, por parte de los miembros de un grupo, acerca de sus diferencias culturales”. (Espinosa, 2000, p. 10).

Las identidades culturales son históricas, es decir se forman en un contexto socio histórico concretan y evolucionan, o incluso desaparecen, en directa relación con las características y las transformaciones de la sociedad de donde provienen y donde existen. La expresión identidad cultural se usa no sólo para referirse a grupos sino también para designar las características principales de creaciones culturales y sociales, por ejemplo, la identidad de la literatura latinoamericana, contemporánea o de un país. (Biagini & Roig, 2008, p. 286).

## **2.8. DIVERSIDAD CULTURAL**

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es

un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural.

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

## **2.9. TRADICIÓN**

“Proceso-situación de naturaleza social en las que los elementos del patrimonio cultural se transmite de una generación a otra por medio de contacto de continuidad” (Medrano, 2001, pág. 178).

Tradición es: “Lo que persiste de un pasado en el presente donde ella es transmitida y permanece operante y aceptada por quienes la escriben y a su vez la transmiten al correr de las generaciones” (Bonte & Izard, 1996, pág. 193).

## **2.10. TRADICIONES CULTURALES**

Tradición proviene del latín traditio, y éste a su vez de tradere, “entregar”. Es tradición todo aquello que una generación hereda de las anteriores y, por estimarlo valioso, lega a las siguientes.

Se considera tradicionales a los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o “sabiduría popular”.



La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Sin embargo, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, cambiando en forma y fondo (a veces profundamente) para seguir siendo útil (Aleixandre, 2016)

### **2.11. FIESTAS Y CELEBRACIONES**

La fiesta es uno de los actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia, entraña muchas formas de sociabilidad y como un medio de manifestación social está ligada a las variadas esferas e intereses de poder en virtud de ser un campo propiciatorio de interacciones sociales.

Ella sirve como punto de encuentro creando, en algunos casos, un espacio de unanimidad y en otros, construyendo territorios de lo diferente de tal manera que modela lugares de diversidad. Mediante la fiesta "el hombre se acerca a la divinidad, pero también a su dimensión animal, entregándose a lo irracional," es allí donde el individuo pierde una porción de su autonomía que sólo podrá encontrar en la comunidad. (Marcos, 2016)

### **2.12. COSTUMBRES**

“Es un uso que se basa en la rutina. Toda costumbre, en efecto, tiende a prevalecer ciertos comportamientos (legitimados por un pasado normalmente inmemorial) que sin embargo no adquiere nunca un carácter obligatorio (por ejemplo: costumbres indumentarias, culinarias funerarias, etc.)”. (Bonte & Izard, 1996, pág. 191).

## **2.12.1. RITOS, MITOS, LEYENDAS, FOLKLORE**

### **A. RITOS**

El de mitología es el término con el cual denominamos al conjunto leyendas y de mitos que versan sobre dioses, héroes o personajes fascinantes, que pertenecen o pertenecieron a una comunidad o pueblo.

Buena parte de las mencionadas leyendas y mitos son narraciones, relatos, que provienen de la tradición oral y también de la propia leyenda y cuya razón de ser se encuentra generalmente asociada a la necesidad de explicar el origen del mundo, de alguna deidad, de aquellos fenómenos que tienen lugar en el planeta o de cualquier otra cuestión para la cual no existe una explicación sencilla. (Definicion abc, 2016)

### **B. MITOS**

Los mitos son historias y narraciones que tratan actos de seres supra humanos, los héroes. Un acto cósmicamente significativo es de decisiva importancia, ya que cuya respuesta a él pudo haber sucedido en épocas prehistóricas. Sin embargo, cuenta acciones particulares que acontecen en tiempos particulares.

La identificación personal con un personaje de un mito desempeña un papel importante 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, llevara la marca de su cultura, y persistirán durante generaciones como parte de su tradición. (Bagarozzi & Anderson, 1996, pp. 23-24)

### **C. LEYENDAS**

Una leyenda es una narración tradicional que incluye elementos de ficción, a menudo sobrenaturales, y se transmite de generación en generación. Se ubica en un tiempo y lugar que resultan familiares a los miembros de una comunidad, lo que aporta al relato cierta verosimilitud.

Con la leyenda nos introducimos en los dominios de una historia, que, si a veces, puede estar anclada en lo real, otras se escapa de la realidad y nos

introduce en lo maravilloso, lo fantástico, lo extraordinario, lo paranormal, todo lo cual irrumpe con una fuerza inusitada en ciertas formas de vida actual y está contribuyendo a la permanencia de una narración imaginativa, tradicional y pre moderna y a la transmisión de lo que se conoce por leyenda urbana como aquella que mezcla elementos de la tradición y de la modernidad. (Morote, pág. 2)

#### **D. FOLKLORE**

El folclor es el conjunto de tradiciones, costumbres y canciones, entre otras, de un pueblo, una región o de un país, es decir, el folclor, también denominado como folklore o folclore, es la expresión de la cultura de un pueblo determinado y que por tanto lo distinguirá del resto; su música, su baile, sus cuentos, sus leyendas, su historia oral, sus chistes, sus supersticiones, sus costumbres, su arte, y todo aquello producto de las subculturas o grupos sociales que conviven en el pueblo. (Definicion abc, 2016)

#### **3. 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 )

### **3.1. 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)

### **3.2. GASTRONOMÍA DEL ECUADOR**

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana L. , 2004)

### **3.3. GASTRONOMÍA TIPICA**

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)

### **3.4. GASTRONMÍA TRADICIONAL**

La cocina tradicional es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana L. , 2004)

## **4. CANTÓN**

### **4.1. HISTORIA**

“San José de Chimbo fue creada el 3 de marzo de 1860 por García Moreno. La población se encuentra a 2.500m. de altura, pie del Susanga y el Caquetilla.” (Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrión, 2016).

Chimbo está ubicado a 20 km de la ciudad de Guaranda, este lugar es el centro artesanal más importante de la provincia bolívar. A 1 km, de la población de Tamban en donde están ubicadas las armerías. La mayoría de familias se dedica a la producción de armas. Las primeras armas se empezaron a confeccionar, replicando armas que se hacían en hacían en cuenca, pero estas tenían muchas fallas por lo que por iniciativa de los propios armeros se realizaron modificaciones tendientes a sacar un producto de mejor calidad (Ecuador, 2016).

### **4.2. UBICACIÓN GEOGRAFICA**

#### **LIMITES:**

Al norte por el cantón Guaranda, provincia Bolívar.

Sur y Este cantón San Miguel provincia Bolívar.

Oeste cantón Montalvo provincia de los Ríos.

### **4.3. DIVICIÓN POLÍTICA**

San José de Chimbo cuenta con 1 parroquia urbana y 4 parroquias rurales y son las siguientes:

**PARROQUIA URBANA:** San José de Chimbo.

**PARROQUIAS RURALES:** La Asunción, La Magdalena, San Sebastián y Telimbela (Paulina, 2016).

### **4.4. DEMOGRAFÍA**

El cantón Chimbo cuenta con una población de 15. 779 habitantes, según el censo INEC 2010, los cuales 4,402 están en el área urbana y 11,377, habitantes en el área rural, representando el 8.9% de la población total de la provincia Bolívar (Gobierno Provincial de Bolivar , 2016).

#### **4.5. HIDROGRAFÍA**

El principal río es el Chimbo que recorre longitudinalmente de norte a sur, sirve de límite entre Bolívar y Chimborazo y en la parte sur de la provincia se une con el río Chanchan para formar el Yaguachi afluente muy importante del río Guayas razón por lo que la provincia forma parte del CEDEGE. En la parte occidental está el río Telimbela afluente del Embarcadero en el subtrópico. (Paulina, 2016)

#### **4.6. CLIMA**

Las características climatológicas del cantón, responden a una diversidad de factores tales como: latitud, altitud, dirección de las cadenas montañosas, vegetación, corrientes marinas y los vientos, presentándose al menos dos zonas climáticas (Gobierno Provincial de Bolivar , 2016).

La temperatura promedio del cantón San José de Chimbo es de 16 C promedio.

#### 4.7. PRINCIPALES PRODUCTOS QUE SE CULTIVAN EN EL CANTÓN

<b>Nombre común</b>	<b>Nombre científico</b>
Maíz	<i>Zea maíz</i>
Cebada	<i>Hordeumsp</i>
Caña de Azúcar	<i>Sac charum officinarum</i>
Frejol	<i>Phaseolusvulgaris</i>
Alverja	<i>Pisumsativum</i>
Tomate de árbol	<i>Cyphom andrabetaceae</i>
Papas	<i>Solanum Tuberosum</i>
Ají	<i>Capsicum annum</i>
Uvilla	<i>Cousapoaspp</i>
Mandarina	<i>Citrus nobilis</i>
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>
Limón	<i>Citrus Limonun</i>
Cebolla	<i>Alium cepa</i>
Col	<i>Brassicaspp</i>
Brócoli	<i>Brassicaoleraceae</i>
Nabo	<i>Brassicanapus</i>
Acelga	<i>Beta Vulgaris</i>
Remolacha	<i>Beta Vulgaris</i>
Pepino	<i>Cucumissativus</i>
Zambo	<i>Cucurbitaficifolia</i>
Aguacate	<i>Persea americana</i>
Granadilla	<i>Passifloralaurifolia</i>
Taxo	<i>Passifloram alisima</i>
Plátano	<i>Musa sp</i>
Zanahoria	<i>Arrachasculenta</i>



Tabla 1: productos  
cantón

blanca	
Yuca	<b><i>Marihot utilísima</i></b>

que se cultivan en el

Elaborado por: ROBAYO C .2016  
Fuente: MAGAP GAD DEL CANTON GUARANDA

## **4.8. ATRACTIVOS TURISTICOS**

### **4.8.1. ATRACTIVOS TURISTICOS NATURALES**

#### **Parroquia Rural Telimbela - Cascada Chonta Pucará**

Telimbela, es una Parroquia Rural que está ubicada a 01° 40' 02.1" de latitud sur y a 79° 10' 21.2" de longitud occidental, a 1059 m.s.n.m. en Donde podemos realizar deportes extremos (Ruta Mama Rumi), caminatas, observación de flora y fauna, fotografía, natación, observación de petroglifos. Pertenece al Cantón Chimbo - Bolívar - Ecuador (Victoria, 2016).

#### **Petroglifos de Telimbela**

Las piedras arqueológicas están localizadas a escasos 2 km de la parte urbana de la parroquia, donde fueron descubiertas estas piedras, hasta los momentos actuales se pueden apreciar algunas figuras que están gravadas, desconociendo el significado de estos símbolos que fueron gravados por los aborígenes del sector (Victoria, 2016).

## **4.9. ATRACTIVOS TURISTICOS CULTURALES**

#### **Iglesia matriz de Chimbo:**

La religión católica construyó varias iglesias que fueron destruidas en el terremoto del 29 de agosto de 1674, pero la Iglesia permaneció hasta el año de 1940 con una edificación rústica de materiales como el carrizo, adobón, teja y madera, para desde 1943 con el apoyo del pueblo construir la nueva Iglesia Matriz empotrada con piedra, cal y arena que posee además vitrales en los cuales se resalta las imágenes del Vía Crucis, un pretil para el campanario y una cruz en su cúspide muy visible. Ubicación: plaza del Barrio la Merced a pocos metros del parque central (Victoria, 2016).

## **El Santuario de la Virgen del Guayco:**

Uno de los lugares de visita en la provincia de Bolívar es el santuario al que acuden creyentes de todo el país especialmente en las fiestas que se celebran para rendir culto a la Virgen María. Mons. Cándido Rada, primer obispo de Guaranda, es el gestor de la construcción de este santuario construido sobre una quebrada en la parroquia La Magdalena de Cantón Chimbo. La fiesta de la Virgen del Guayco se las realizan el 8 de septiembre de cada año (Viajando por Ecuador, 2016)

## **Centro histórico de Chimbo - Iglesia san Francisco**

Centro histórico está ubicado a 01°04' 2.5" de latitud sur y a 079°01' 37.7" de longitud occidental, a 2. 540 m.s.n.m. En este atractivo se puede realizar recorrido por la iglesia Matriz, Plaza la Merced, parque, edificios, iglesia de San Francisco, Elevaciones Catequilla, Susanga.

Las artesanías, manualidades y micro empresas las puede encontrar recorriendo las principales calles del Cantón Chimbo - Bolívar - Ecuador (Victoria, 2016).

## **Parroquia Rural La Magdalena - Iglesia central**

La Magdalena, está ubicado a 01° 39' 48.6" de latitud sur y a 079° 04' 06.7" de longitud occidental, a 2.750 m.s.n.m. Iglesia Colonial, su centro histórico, arquitectura singular, rutas religiosas, deporte extremo (Down Hill), Cochabamba, Guarumal, vía el Torneado, el Santuario del Huayco. Pertenece al Cantón Chimbo - Bolívar - Ecuador (Victoria, 2016).

## **Iglesia de la Virgen del Valle**

Este Santuario se encuentra en el sub trópico del cantón Chimbo, en la zona limítrofe con el cantón Caluma, el atractivo se encuentra, rodeado de montañas con vegetación propia de sub trópico. La arquitectura del templo es bastante sencilla, en su interior al costado derecho se puede observar la imagen de la Virgen del Valle, la cual se encuentra sobre una piedra, lugar donde fue vista por primera vez, pues cuenta la historia que en el camino de herradura que salía de Telimbela a Chimbo (Victoria, 2016).

### **Pirotecnia artesanal**

Los trabajos que los artesanos realizan son muy apreciados y utilizados en los diferentes acontecimientos nocturnos que organizan los distintos pueblos del país. Existen diferentes fuegos pirotécnicos que se caracterizan por el tamaño, color, forma, hay desde las más pequeñas que de acuerdo a su apariencia reciben los nombres de "venados", "vacas locas", "carruseles", "castillos" estas estructuras, son encendidas en las plazas o calles, donde están reunidas las personas celebrando las fiestas (Victoria, 2016).

### **Talleres de Artesanías - Chimbo central**

Artesanías, El Turismo artesanal de este cantón se lo puede apreciar recorriendo las pequeñas y estrechas calles de la fraternal ciudad de Chimbo, entre las principales artesanías tenemos: la elaboración de guitarras, fuegos pirotécnicos, elaboración de zapatos, pailas de bronce, tiestos, ollas de barro y varias, artículos en alfarería, etc. (Victoria, 2016).

## 5. FUNDAMENTACION LEGAL

Según el Plan Nacional del Buen Vivir, vigente en el Ecuador, el objetivo número 5 (**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).

## 6. MARCO CONCEPTUAL

**Arte culinario.** - Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

**Conocimiento.** - Es un conjunto de información que posee el ser humano, tanto sobre el escenario que lo rodea, como de sí mismo, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlos. (Landeau, Rebeca, 2007, págs. 1-2)

**Condimentos.** - Son productos que intervienen en el realce del sabor de una elaboración, este realce del sabor lo conseguiremos con la adición de uno o varios condimentos aromáticos o de algún otro producto que, sin ser exactamente un condimento, cumpla esta función. (López F. , 2007, pág. 78)

**Creencias.** - Es la completa conformidad con algún suceso o hecho. Se trata del estado en el que una persona da por verdadero cualquier conocimiento que posea sobre cualquier cosa, independientemente de si este se encuentra o no respaldado por argumentos lógicos o sensatos.

**Identidad colectiva.** - Es una manifestación de las características estructurales de la sociedad, si bien puede responder a ella, es más el resultado de una acción consiente y autorreflexión individual. (Porrás, 2005, pág. 60)

**Paleolítico.** - Se aplica al periodo más antiguo de los periodos prehistóricos, que se caracteriza por la fabricación y utilización de herramientas de piedra tallada, la práctica de la depredación (caza, pesca y recolección).

**Ritos.** - Es un acto religioso o ceremonial repetido invariablemente en cada comunidad cultural.

**Sentimiento de pertinencia.** - Nos lleva a imitar modelos de comunicación, a transmitir los símbolos de pertinencia al grupo, a comunicar según los códigos de pertenencia. (García C. , 2008, pág. 88)

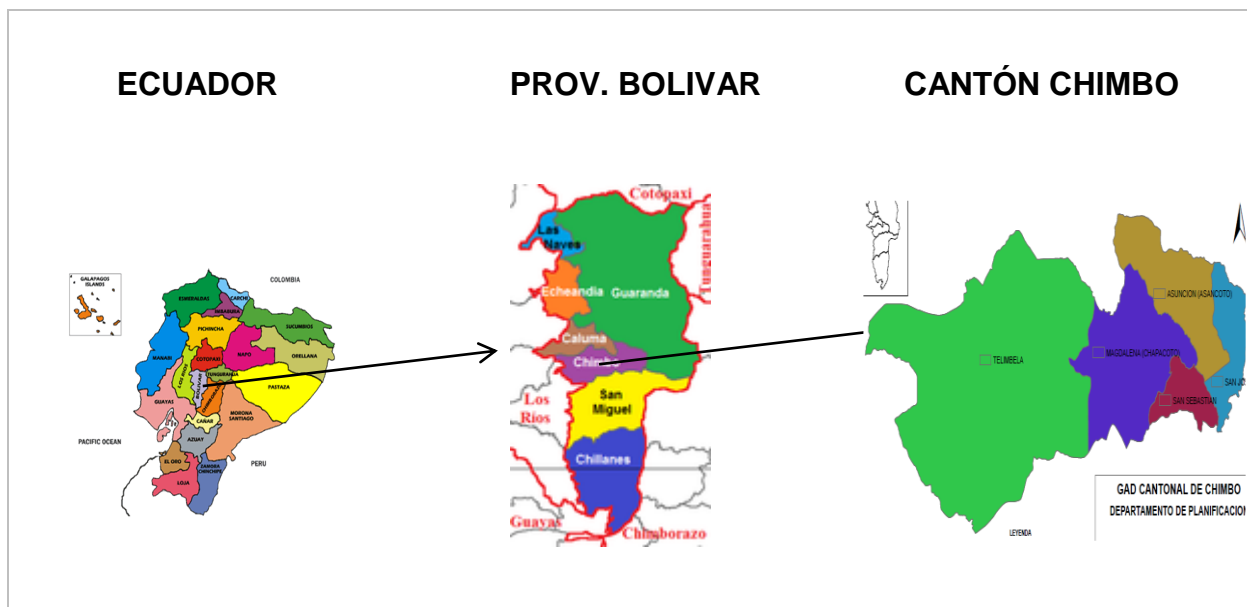
**Valor intrínseco.** - Es aquella cualidad añadida y que no pertenece a la cosa por su propia naturaleza, sino que es adquirida o superpuesta a ella. (Rodríguez, 2005, pág. 154)

#### IV. METODOLOGÍA.

##### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.

La presente etnografía se ejecutó en el Cantón Chimbo, Provincia de Bolívar, localizada en la Región central del Ecuador. Lo cual se investigó los referentes teóricos que justificaron la pertinencia de un registro de tradiciones culinarias como patrimonio inmaterial, se identificó las comidas típicas y tradicionales del Cantón Chimbo, terminando con la documentación de las tradiciones culinarias a través de una revista.

Gráfico 1: LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN



Elaborado por: ROBAYO C 2016

Fuente: GAD CANTONAL DE CHIMBO



## B. VARIABLES.

### 1. Identificación.

- ✓ **Variable independiente:** Registro de Tradiciones Culinarias
- ✓ **Variable dependiente:** Patrimonio cultural inmaterial

### 2. Definición.

#### a) 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.

#### b) Patrimonio cultural inmaterial:

“Lo forman las instituciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que por sus diferentes cualidades definen por sí mismos un aspecto destacado de la cultura y las comunidades.

Factor significativo de desarrollo social, resaltando el importante papel que representa en contextos de intercambio cultural”. (Murcia, 2008, pág. 9)

### 3. Operacionalización.

Tabla 2: Operacionalización de las variables

VARIABLE	CATEGORIA DE ESCALA	INDICADOR
<p><b>Registro de tradiciones culinarias</b></p>	<p><b>Productos agrícolas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz</li> <li>• Frejol</li> <li>• Lenteja</li> <li>• Papas</li> <li>• Trigo</li> <li>• Cebada</li> </ul>
	<p><b>Métodos de preparación</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moderna</li> <li>• Ancestral</li> <li>• Mixta</li> </ul>
	<p><b>Consumo de bebidas típicas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcohólicas</li> <li>• No alcohólicas</li> </ul>
	<p><b>Gastronomía</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>
	<p><b>Condimentos gastronómicos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal</li> <li>• Orégano</li> <li>• Ajo</li> <li>• Pimienta</li> <li>• Comino</li> </ul>



<b>Patrimonio cultural inmaterial</b>	<b>Fiestas tradicionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 de marzo, Cantonización.</li> <li>• 2 de abril, Fiestas de Santa Mariana de Jesús.</li> <li>• 19 de Julio, Fiestas de la Magdalena.</li> <li>• 6 de agosto, Fiestas de la Asunción</li> <li>• 8 de septiembre, Fiestas en el Guayco</li> <li>• 24 de septiembre, Fiestas de las Mercedes.</li> </ul>
	<b>Tradiciones del cantón</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peregrinaciones</li> <li>• Santo rosario</li> <li>• Misa de sanación (honor al señor de la divina justicia)</li> <li>• Llevar música a los difuntos</li> </ul>
	<b>Atractivos turísticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cascada Chonta Pucará</li> <li>• Petroglifos de Telimbela</li> <li>• Iglesia matriz de Chimbo</li> <li>• El Santuario de la Virgen del Guayco</li> <li>• Centro histórico de Chimbo Iglesia san Francisco</li> <li>• La Magdalena Iglesia central</li> <li>• Iglesia de la Virgen del Valle</li> <li>• Pirotecnia Artesanal</li> <li>• Talleres de Artesanías Chimbo Central</li> </ul>
	<b>Leyendas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mujer gigante</li> <li>• Creación del santuario del Guayco</li> <li>• La ciudad de Benalcázar</li> <li>• Duendes</li> </ul>

Elaborado por: ROBAYO C 2016

Fuente: entrevistas del trabajo de titulación.

### **C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO.**

Para la presente etnografía se utilizó:

**Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007)

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

**Investigación descriptiva.** - “Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. (Merino, Pintado, Sánchez, & Grande, 2015, pág. 73) Se lo llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

**Investigación exploratoria.** - “Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones”. (Llopis, 2004, pág. 40). Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

**Investigación no experimental.** - En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. (Yuni, 2006, pág. 213)

Es de diseño no experimental ya que no se manipulan variables, sino más bien observaremos fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos.

**La investigación de corte transversal.-** Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) (Heinemann, 2003)

La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabuló, discutió y se presentó los resultados.

## **MÉTODO Y TÉCNICAS**

Los métodos técnicos que se utilizaron en esta investigación fueron:

**Método Teórico.-** Según el autor (Sánchez, 2004-2011) el método teórico corresponde a aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias.

En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

**Método Empírico.** - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

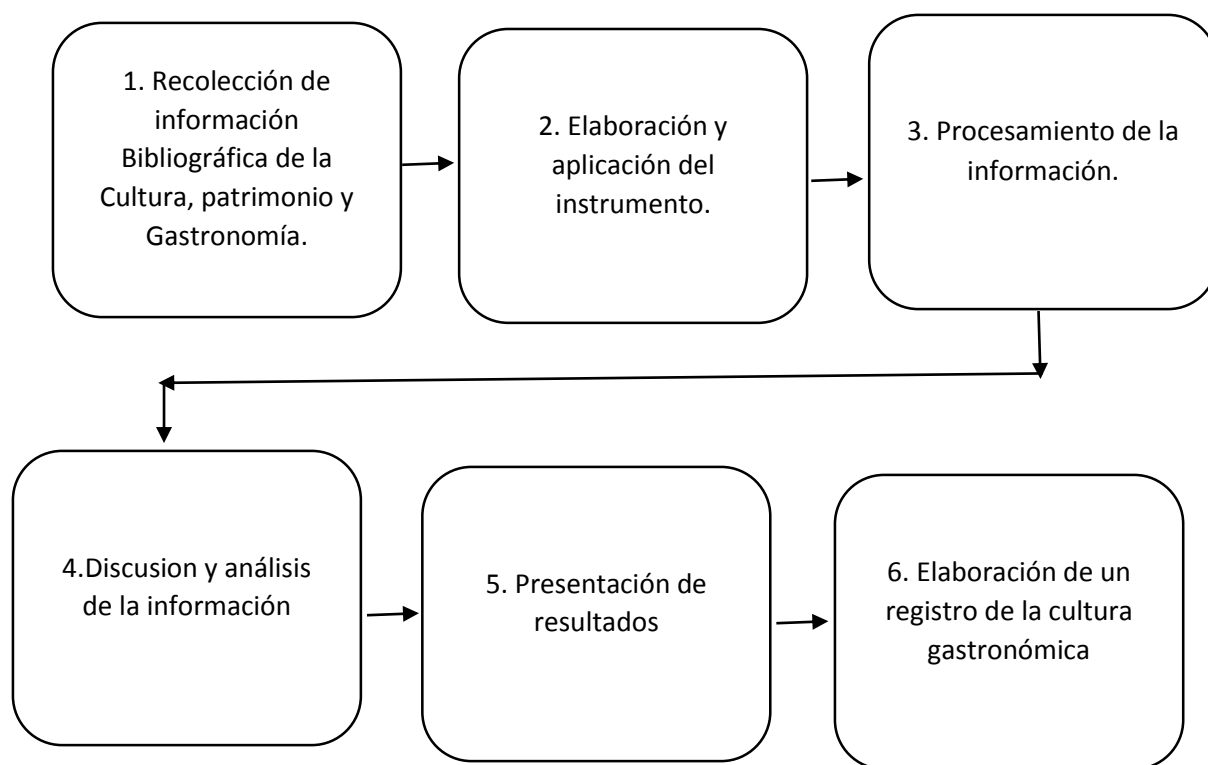
- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)

## D. GRUPOS DE ESTUDIO.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron los dueños de los principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales del Cantón San José de Chimbo, vendedores ambulantes muy conocidos en la localidad, además un grupo de personas mayores de 60 años, quienes nos colaboraron para determinar la comida típica y tradicional del Cantón.

## E. DIAGRAMA DE PROCESOS.

Gráficos 2: Diagrama de procesos.



ELABORADO: Cristian Robayo 2015.

## F. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.

**1. RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA DE LA CULTURA, PATRIMONIO Y GASTRONOMIA.** - Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

**2. ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DEL INSTRUMENTO.** - Se seleccionó la ficha más adecuada para poder recopilar la información, en este caso se utilizó la ficha A4 del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural),” Ficha de inventario” y así poder determinar cuáles son las preparaciones más representativas del cantón, sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico. Además de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los plato típicos y tradicionales del cantón San José de Chimbo

**3. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN.** Una vez obtenidos los resultados de las entrevistas, se analizaron para así obtener los resultados finales, a la vez que se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.

**4. DISCUSIÓN Y ANÁLISIS DE INFORMACIÓN.** - En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos en las entrevistas.

**5. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS.** - Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

**6.- REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA.** - Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar la cultura gastronómica del Cantón San José de Chimbo mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.



## V. RESULTADOS Y DISCUSION

En esta unidad se presenta los resultados obtenidos al aplicar los siguientes instrumentos:

### a. **Entrevista:**

Se elaboró un tipo de entrevistas dirigida a un grupo de personas que fueron participes ya que expendían la mayoría de preparaciones de interés de esta investigación los cuales atendieron a ciertas preguntas relacionadas y que están orientadas a todo lo que encierra la cultura gastronómica del cantón.

### b. **Ficha de Inventario del Patrimonio Inmaterial:**

La ficha del inventario del Patrimonio Inmaterial se refiere a los pueblos, comunidades que han desarrollado a lo largo del tiempo formas de expresión cultural, y la información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales (Pazmiño, 2011)

## FICHA DE INVENTARIO 01

### a) CANGUIL DE DULCE

Tabla 3: Canguil de dulce

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b> x	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> canguil de dulce			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronómico		Gastronomía festiva	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Las palomitas de maíz son un aperitivo elaborado a base de algunas variedades especiales de maíz. Poseen una gran cantidad de nombres en cada región de Latinoamérica y España, como son pochoclos, pururú, pop, canchita, canguil, pororó, cotufas, poporopos, crispetas, etc.</p> <p>En 1948, en cuevas de murciélagos de nuevo México, el antropólogo Herbert Dick y el botánico Earle</p>			

Smith, de la universidad de Harvard, descubrieron pequeñas mazorcas prehistóricas, algunas de las cuales no habían reventado totalmente. Los granos estaban tan bien conservados que aun podían explotar (Natalia, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN:

##### INGREDIENTES:

1 taza de canguil

1 taza de azúcar

3 gotas de colorante vegetal rojo

##### PREPARACIÓN:

En un sartén prepare un almíbar con el azúcar, una taza de agua y las gotas de colorante vegetal, revuelva hasta que esté en su punto. Retire del fuego. Enfríe un poco y mezcle con el canguil preparado. Forme bolas. Y déjelos secar sobre un recipiente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del canguil de dulce en la parroquia de Chimbo, para la comercialización diaria, y especialmente, en fiestas de la localidad y la provincia.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que consumen los canguiles de dulce son de procedencia local y turistas.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Luis Medardo Analuisa	20 años	Presidente comerciantes	Chimbo	Chimbo
Colectividades	Marco Analuisa	10 años	Comerciante	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	X	Los conocimientos y saberes para la elaboración de este producto son transmitidos de padres a hijos.
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión

<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	La transmisión del saber de este producto ha sido transmitida de padres a hij@s de manera empírica		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El consumo de este producto ayuda al desarrollo de la economía en los comerciantes del sector.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	La preparación del canguil de dulce no cambiara por la aceptabilidad que tiene el pueblo y la ciudadanía. Pero cave recalcar que lo realizan a diario para la comercialización diaria.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Luis Medardo Analuisa	Chimbo	-	Masculino	30 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Canguil de dulce		Gastronomía	Gastronomía festiva	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 01

Tabla 4: Receta Estándar 01

 <span style="margin: 0 auto; display: inline-block; text-align: center;">                     ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO                      FACULTAD DE SALUD PÚBLICA                      ESCUELA DE GASTRONOMÍA                      RECETA ESTANDAR                 </span> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Canguil de dulce						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>CANTIDAD DE COMPRA</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO DE COMPRA</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACION</b>
Canguil	Fritura	454	G	0,60	100	g	0,13
Azúcar	Caramelo	454	G	0,75	100	g	0,17
Colorante rojo	-	100	G	0,50	25	g	0,13
Aceite		750	Ml	2,70	25		0,09
Agua	-	-	-	-	½	-	-
<b>GÉNERO</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>TEMPERATURA °C</b>		<b>COSTO TOTAL</b>		0,52
Canguil	fritura	3min			<b>COSTO X PORCIÓN</b>		0,13
azúcar	caramelo				<b>ERROR 3 %</b>		0,039
					<b>IVA 12 %</b>		0,33
					<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0,065
					<b>P.V.P</b>		0,56






**Fuente:** receta estándar 01

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 02

### b) HABAS CON CHOCLO Y QUESO

Tabla 5: Habas con queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	Código: 002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b> <b>x</b> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Habas con choclos y queso			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía festiva		

**Breve reseña:**

Quizá sea un platillo que no necesita mucha ciencia para su preparación, pero si para la selección de los ingredientes, en especial del choclo, que varía mucho del gusto, ya que se lo encuentra tierno o maduro, lo que crea una gran diferencia. el choclo tierno es más suave y pequeño, mientras que el maduro es todo lo contrario. Además, su sabor cambia completamente. Este es un plato típico de la cosecha serrana, incluso para los habitantes de esta zona, éste es un platillo de primera necesidad (Pablo, 2016)

**4. DESCRIPCIÓN****Ingredientes:**

Habas  
Mazorcas de choclo tierno  
Queso  
Ají criollo

**Preparación:**

1. Lavar las habas en un recipiente grande y colocarlas en una olla lo suficientemente grande.
2. Sacar las hojas y pelo de las mazorcas de choclo para luego lavarlas.
3. Luego de colocar todos los ingredientes en la olla se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad.
4. Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo, a veces puede variar porque lo acompañan con melloco y un curtido a base de cebolla paiteña con tomate, limón y hierbitas.

**Fecha o período**

Anual

Continua

X Ocasional

Otro

**Detalle de la periodicidad**

Este plato tradicional solo se sirve principalmente en temporada de cosecha de habas y choclos.

**Alcance**

X

Local

Provincial

Regional

Nacional

Internacional

**Detalle del alcance**

Este plato es muy apetecido por la mayoría de turistas nacionales y habitantes locales

**5. PORTADORES SOPORTES**

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Luzmila Pinos	8 años	Dueña del establecimiento	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

**Procedencia del saber****Detalle de la procedencia**

Padres-hijos

x

El consumo de este plato en los hogares ha permitido que se transmita de padres a hijos

Maestro- aprendiz

Centro de capacitación

Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres- hijos                    x		La receta de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir de padres hacia nuestros padres y así hacia nosotros de manera empírica .		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El consumo de los productos agroalimentarios en esta comunidad permite que trascienda en el tiempo tanto su producción como el aprovechamiento de los mismos para la alimentación local, permitiéndoles así revalorar el patrimonio cultural intangible.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
X	<b>Alta</b>	Uno de los cambios es la migración de las personas a grandes ciudades provocando esto a que se limite el consumo de este plato típico.		
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Luzmila Pinos	Chimbo	-	Femenino	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Habas con choclos y queso		<b>Gastronomía</b>	<b>Gastronomía festiva</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)



## RECETA ESTANDAR 02

Tabla 6: RECETA ESTANDAR 02

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Habas con choclo y queso						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Habas	Hervidas	454	g	1,00	100	g	0,22
choclo tierno	Hervido	5	und	2,00	5	und	2
Queso	-	200	g	1,00	25	g	0,13
Aji criollo	-	5	und	0,25	3	und	0,15
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		2,50
Habas	Ebullición				COSTO X PORCIÓN		0,66
choclo tierno	Ebullición				ERROR 3 %		0,20
					IVA 12 %		1,67
					COSTO GERENCIA 20 %		0,33
					P.V.P		2,86




**Fuente:** receta estándar 02

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 03

### c) PAPAS CON CUY

Tabla 7: PAPAS CON CUY

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	Código: 003
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b> <b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Papas con cuy			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía festiva		
<b>Breve reseña</b>			

Este singular animalito, perteneciente a la especie de mamíferos roedores, mide entre 30 y 40 cm, es de patas cortas y carece de cola. Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado en gran escala como animal de laboratorio en la investigación biológica. El consumo de cuy en nuestro país, particularmente en la Sierra, es muy importante. No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier evento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocina y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada al consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y Estados Unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además, su consumo era ilegal.

Tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por segunda ocasión el Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador. (Sandra, 2012)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Cuy  
 Papas peladas enteras  
 Cebolla blanca picada  
 Aliños (ajo, cebolla colorada y apio)  
 Achiote  
 Lechuga  
 Sal al gusto  
 Ají criollo

##### Preparación:

1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo faena y aliña dejándolo reposar por toda la noche.
2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados
3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros, se añade sal y finalmente un poco de achiote.
4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga y se acompaña con ají criollo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	<b>Anual</b>	El tradicional plato típico de las papas con cuy asado se elabora en periodos ocasionales especialmente en las fiestas del (carnaval), y las fiestas de parroquialización. Y domingo a domingo para su comercialización a diario.
<b>X</b>	<b>Continua</b>	
	<b>Ocasional</b>	
	<b>Otro</b>	
Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	<b>Local</b>	Las personas que degustan este plato son de procedencia local y turistas que visitan el cantón.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	

#### 5. PORTADORES SOPORTES




TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Víctor Mora	-	Habitante	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	Los conocimientos para la elaboración de este plato tradicional son transmitidos de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		<b>x</b>	La transmisión de los saberes culinarios de este plato ha sido transmitido de padres a hijos de manera empírica.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>6. VALORACION</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones ha permitido una contribución positiva para la afirmación de la identidad gastronómica local.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Por la poca ayuda que tienen para la economía local por lo cual se ha provocado la migración del lugar considerable de los habitantes especialmente jóvenes y por lo tanto la perdida sus tradiciones.			
	<b>Media</b>				
	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>		<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Víctor Mora		Chimbo	-	Masculino	50 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Papas con cuy			Gastronomía	Gastronomía Festiva	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	

	X		
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo			
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo			

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 03

Tabla 8: RECETA ESTANDAR 03

 <p style="text-align: center;">ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Papas con cuy						
<b>TIPO:</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Cuy	Macerado	1	U	8,00	720	g	5,75
Papas	Hervidas	454	G	0,40	360	G	0,32
Cebolla blanca		3	U	0,15	3	U	0,30
Ajo		454	G	1,50	200	u	0,66
cebolla colorada	Brunoise	1	U	0,50	1	U	0,15
Limón	Zumo	4	U	0,40	4	U	0,40
Achiote		1	L	1,50	30	L	0,03
Lechuga		1	U	0,60	10	G	0,30
Sal		1	Kg	1,00	30	G	0,03
Ají criollo	-	5	U	0,25	3	u	0,15
Leche		1	L	0,80	1	l	0,80
Maní		454	G	1,50	250	G	0,82
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		9,71	
Cuy	Al carbón	45 min		COSTO X PORCIÓN		2,42	
Papas	Ebullición	20 min	100 °C	ERROR 3 %		0,073	
				IVA 12 %		0,60	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,12	
				P.V.P		3,21	




**Fuente:** receta estándar 03

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 04

### d) CALDO DE GALLINA CRIOLLA

Tabla 9: Caldo de gallina criolla

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 004
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b>	<b>x</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo		<b>Rural</b>	
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de gallina criolla			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía festiva		
<b>Breve reseña</b>			

Las amas de casa consideran que la gallina criolla es uno de los principales secretos para que la comida típica sea considerada una de las mejores del país, a esto se suma la utilización de ollas de barro y el horno de leña.

Una gallina criolla en pie puede costar entre 16 y 18 dólares el doble de lo que cuesta un pollo de incubadora, indica Teresa Vélez, quien tiene un comedor desde hace 30 años, donde los platos de mayor demanda son los preparados con gallina criolla: tonga, el caldo, el seco y el aguado.

Comida. La preparación del caldo de gallina criolla no tiene ciencia, señala Porfiria Guerrero, pero la sazón es una herencia que ha venido de generaciones.

Al caldo de gallina criolla se le atribuyen poderes, hay quienes lo llaman “levanta muerto”, porque es recomendado para los enfermos en recuperación, recién operados y parturientas. (Cocina Ecuatoriana, 2008)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Gallina mediana  
Cebolla paiteña picada  
Ajo machacados  
Cebolla blanca  
Rábano  
Zanahoria  
Comino  
Pimienta  
Ramas de apio y dos de perejil  
Sal al gusto

##### PREPARACIÓN:

1. Cocinar la gallina con el agua necesaria, sal, ajo, cebolla, rábano, zanahoria, una rama de apio y otra de perejil.
2. Hacer un refrito básico para el caldo
3. Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvoreándole perejil y cebolla blanca bien picadita.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este plato tradicional es más consumido en los hogares de la población local.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Este plato es muy apetecido por la población local.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Consuelo Vázquez	-----	Habitante	Tamban	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A






Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
Padres-hijos	x	Los conocimientos eran transmitidos desde sus ancestros hasta la generación actual, para la elaboración de este plato tradicional.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
Padres- hijos	x	La transmisión de los saberes de este plato ha sido transmitido desde sus ancestros hasta las nuevas generaciones de manera empírica.			
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
La elaboración de este plato tradicional en las nuevas generaciones tiene un gran valor para la identidad del pueblo Chimbeño como gastronomía local.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	No puede cambiar por respeto a sus ancestros.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD
Consuelo Vázquez		Tamban	----	Femenino	45 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de gallina criolla			Gastronomía	Gastronomía Festiva	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: ESPOCH					
Inventariado por: Cristian Robayo					
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido					
Registro Fotográfico: Cristian Robayo					

Elaborado por: Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 04

Tabla 10: Receta Estándar 04

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Caldo de gallina criolla						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Gallina	Hervida	1	U	15,00	750	U	11,25
cebolla paiteña	Brunoise	3	U	0,50	1	U	0,17
ajo	machacados	454	G	1,50	50	G	0,17
cebolla blanca		1	U	0,15	1	U	0,15
Rábano	Juliana media	1	U	0,25	1	U	0,25
zanahoria	Juliana media	2	U	0,25	2	U	0,25
Comino	-	454	G	1,00	25	G	0,06
Pimienta	-	100	G	1,00	25	G	0,25
apio	-	50	G	0,25	20	G	0,1
Perejil	-	50	G	0,25	20	G	0,1
sal	-	1	Kg	1,00	30	G	0,03
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		12,78	
Gallina	Ebullición		100 °C	COSTO X PORCIÓN		3,20	
				ERROR 3 %		0,09	
				IVA 12 %		0,8	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,16	
				P.V.P		4,25	

Fuente: receta estándar 04

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 05

### e) FRITADA.

Tabla 11: Fritada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL          INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 005
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> La Magdalena		<b>Urbana</b>	<b>Rural</b> <b>x</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de La Magdalena			
<b>Coordenadas:</b> longitud: -79.1		latitud: -1.66667	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Fritada			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de la Magdalena		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			

Si bien es un plato típico de la región Sierra del Ecuador, que tradicionalmente se consume como comida principal del día, hoy en día podemos encontrarlo en todo el país.

Este plato es un claro ejemplo de sincretismo cultural. De la tradición culinaria española toma la base de carne de cerdo, ya que el consumo de esta carne no se produjo en América hasta la colonia. A ello se suma la herencia culinaria indígena, pues esta comida no sería la misma sin sus acompañantes locales: mote (variedad de maíz de color blanco), plátano maduro, patatas, encurtido (tomate y cebolla macerados con limón) y maíz tostado.

La fritada es un plato que demora en su preparación varias horas, ya que se deja macerar la carne cortada en pequeños cubos junto a las especias y luego se cuece lentamente en una paila o cazuela de hierro. Además, la abundante guarnición va preparándose paralelamente cuidando los tiempos de cocción de cada producto.

Habitualmente la fritada se sirve junto a pequeñas empanadas de viento o de mejido (una variedad de queso local de sabor dulce), y junto a los llapingachos (tortillas de patata con huevo) o el popular mote con chicharrón (corteza de cerdo frita) (Laylita, La fritada: plato típico de Ecuador, 2016).

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Carne de chanco cortado en trozos medianos (costilla y lomo)

Comino molido

Dientes de ajo (enteros y machacados)

Cebolla blanca cortada en trozos

Cebolla paiteña cortada en trozos

Agua

Cerveza

Sal y pimienta al gusto

Orégano y culantro

Ají criollo

##### Preparación:

1.- Sazonar la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal, pimienta y verter la cerveza dejar reposa por una noche.

2.- Poner la carne de chacho, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.

3.- Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.

4.- En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.

5.- Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La afluencia a la Fritadería se realiza con una periodicidad continua de todos los fines de semana.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los clientes que visitan este lugar turístico son de procedencia nacional ya que visitan a la Virgen del Guayco
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	




		Internacional			
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Mendoza	10 años	Dueña	-----	La Magdalena
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>		<b>x</b>	Los conocimientos de este plato típico le han sido transmitidos desde su madre quién le transmitió todas las técnicas y procedimientos para su elaboración y uno que otro truquito que lo diferencie.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>			<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>		<b>x</b>	La elaboración de este plato se ha transmitido de generación en generación, es decir que los saberes gastronómicos se han transferido de padres a hijos, es decir que la propietaria actual de la fritadería trabaja en conjunto con sus hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>6. VALORACION</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La fritadería reactiva la economía local, además que revitaliza un plato gastronómico consumido desde la época de la colonia, manteniéndose así las costumbres tradicionales, en la memoria viva de las actuales generaciones.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	<b>Alta</b>	La fritadería al dar un servicio de alimentación se enfrenta a cambios moderados ya que hoy por hoy los ávidos turistas y las autoridades competentes exigen calidad en la prestación de los servicios de alimentación.			
<b>X</b>	<b>Media</b>				
	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
María Mendoza	----	---	Masculino	65 años	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>
Fritada		Gastronomía	Gastronomía cotidiana
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
	<b>X</b>		
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH			
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo			
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido			
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo			

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 05

Tabla 12: Receta Estándar 05

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Fritada						
<b>TIPO:</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Carne de chacho	Fritura	800	g	6,00	500	g	3,30
Comino molido	-	100	g	1,00	25	g	0,25
Ajo	Machacado	454	g	4,00	100	g	0,88
cebolla blanca	Brunoise	3	u	0,50	3	u	0,5
Cebolla paiteña	Brunoise	3	u	0,50	3	u	0,5
Agua	-	-	-	-	-	-	-
Cerveza	-	500	ml	1,50	300	ml	0,9
Sal	-	454	g	1,00	100	g	0,22
Pimiento	-	2	u	0,50	2	2	0,5
Orégano	-	100	g	0,25	25	g	0,06
Culantro	-	100	g	0,25	25	g	0,06
Ají criollo	-	1	u	0,05	1	u	0,05
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		7,22
			100 °C		COSTO X PORCIÓN		1,80
					ERROR 3 %		0,05
					IVA 12 %		0,45
					COSTO GERENCIA 20 %		0,09
					P.V.P		2,40

Fuente: receta estándar 05

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 06

### f) HELADOS.

Tabla 13: Helados

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	Código: 006
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> La Asunción		<b>Urbana</b>	<b>Rural</b> x
<b>Localidad:</b> Parroquia de la Asunción			
<b>Coordenadas:</b> latitud:-1.65      longitud : -79.0333			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> helados			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia la Asunción	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		



Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía		Gastronomía cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
<p>Es muy difícil establecer el origen del helado, ya que el mismo concepto del producto ha conocido sucesivas modificaciones en consonancia con el avance tecnológico, la generalización de su consumo y las exigencias de los consumidores.</p> <p>A pesar de ello, podemos fijar un primer hito en el concurso de bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo en las cortes babilonias, antes de la era cristiana.</p> <p>Por otra parte se dice que Alejandro Magno ( 356 a. C. - 323 a. C.) y el emperador romano Nerón (A. D. 37-68) enfriaban sus jugos de fruta y sus vinos con hielo o nieve traídos de las montañas por sus esclavos. (Gustavo, 2016)</p>					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes:</b>					
Mora					
Agua					
Azúcar					
Chocolate					
Taxos					
<b>Preparación:</b>					
La preparación de los helados es una receta propia de la familia que no se puede difundir, pero se los hace de manera artesanal y empírica desde las 18:00pm a 23:00pm para la venta del día posterior.					
<b>Fecha o período</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	<b>Anual</b>	Las personas que visitan este local lo hacen de forma continua de domingo a domingo de 6.30am a 20: pm. El costo por cada helado es de o,25 ctvs.			
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
<b>X</b>	<b>Local</b>	Los consumidores de este helado son personas locales y nacionales.			
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Flor Ibarra	58 años	Dueña	La Asunción	La Asunción
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>					
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					

Otro	x	Los propietarios aprendieron a preparar los helados por cuenta propia que en sus indicios trataban día a día de mejorar la receta.		
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
Padres- hijos	x	Los propietarios de esta receta han enseñado a sus hijos nietos a preparar los helados.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Activa al desarrollo económico y sustento de la familia.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta	El local presenta una sensibilidad baja al cambio debido a que su economía no les da para mejoras en el mismo.		
	Media			
X	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Flor Ibarra	----	--	Femenino	78 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Helados		Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 06

Tabla 14: Receta Estándar 06

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Helados						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Mora	Licuada	454	g	2,00	100	g	0,44
Agua	--	-	-	-	-	-	-
Azúcar	-	454	g	1,00	75	g	0,16
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		0,60	
				COSTO X PORCIÓN		0,15	
				ERROR 3 %		0,004	
				IVA 12 %		0,03	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,006	
				P.V.P		0,20	


**Fuente:** receta estándar 06

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 07

### g) HELADOS DE PAILA

Tabla 15: Helados de paila

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 007
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b> <b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> HELADOS DE PAILA			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de la Magdalena	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		

Mestizo	Español
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>
Gastronomía	Gastronomía cotidiana

#### Breve reseña

Los helados de paila son una de las delicias de la gastronomía ecuatoriana. Esta deliciosa golosina lleva años de tradición en Ecuador, de hecho, se dice que los helados de paila datan de la época precolombina, cuando los indígenas tomaban el hielo del volcán Imbabura. Para elaborar este delicioso manjar se requiere paciencia, constancia y, sobre todo, escoger las mejores frutas que darán el sabor tan especial a los helados.

Para elaborar los helados de paila, primero necesita escoger una buena paila de bronce (que es la que da el nombre a esta golosina). Una vez que se ha escogido la paila, es necesario conseguir hielo, que se coloca sobre una cama de paja, acompañado de sal en grano para que no se derrita. La logística también incluye una cuchara de palo, con la que deberá mezclar los ingredientes. (Alfonso, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

Pulpa de la fruta de su preferencia (mora, piña, mango, maracuyá)

Azúcar

Claras de huevo batidos a punto de nieve

Esencia de vainilla

##### PREPARACION:

Sobre una cama de hielo con sal (protegida con paja), colocar una paila de bronce

Agregar la pulpa de la fruta con el azúcar, batir con una cuchara de madera haciendo girar la paila por 15 minutos aproximadamente.

Cuando comience a tomar consistencia, agregar las claras de huevo sin dejar de batir por 5 minutos más.

Rinde: 1 litro.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los consumidores de este producto acuden de manera continua.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Los consumidores que acuden a este local, son procedentes locales. La aceptación de este producto es muy grande, por la venta rápida que tiene.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Marcelo Gaibor	30 años	Comerciante	Guayco	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber	Detalle de la procedencia
-----------------------	---------------------------

<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>	La preparación de los helados de paila es de procedencia familiar, la cual continua con la tradición. Es decir que los conocimientos transmitidos de esta receta son de padre a hijo.		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>		
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	La elaboración de los helados de paila ha sido transmitida desde el núcleo familiar lo cual lo siguen transmitiendo de padres a hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
El negocio de los helados de paila reactiva la economía local ya que genera recursos propios para la familia. Además, que recupera la identidad gastronómica del pueblo permitiéndole un reconocimiento gastronómico por ser una receta oral preparada de forma artesanal.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	El negocio de los helados de paila es un negocio familiar lo cual no tiende a cambiar por su tradición familiar.		
	<b>Media</b>			
<b>X</b>	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Marcelo Gaibor		-	Masculino	59 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Helados de paila		Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)



## RECETA ESTANDAR 07

Tabla 16: Receta Estándar 07

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Helados de paila						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Maracuyá	Licuada	454	G	2,00	100	g	0,44
Esencia de vainilla	--	120	MI	1,00	25	ml	0,20
Azúcar	-	454	G	1,00	75	g	0,16
Huevo	Punto nieve	2	U	0,40	2	u	0,40
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		1,20	
				COSTO X PORCIÓN		0.3	
				ERROR 3 %		0,0003	
				IVA 12 %		0,075	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,015	
				P.V.P		0,39	

**Fuente:** receta estándar 07

**Elaborado por:** Robayo C (2016)



## FICHA DE INVENTARIO 08

### h) JUGOS

Tabla 17: Jugos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 008
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>			
<b>Descripción de la fotografía:</b> jugos			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía cotidiana		
<b>Breve reseña</b>			

Por ciento de años las grandes civilizaciones han sabido sobre la importancia de las frutas frescas y los vegetales. Ellos han usado jugos para conservar la salud, restaurar el vigor y sobrellevar la enfermedad. Solo los últimos treinta años con la llegada del jugo envasado han hecho que los valores nutricionales de los jugos se pierdan y así haciendo creer a los consumidores que los jugos envasado tienen los mismos beneficios que un jugo fresco, cosa que es falso.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

Esencia de vainilla  
 Esencia de coco  
 Leche procesada  
 Vegetal color rosa  
 Azúcar  
 Agua  
 Hielo  
 Tamarindo

##### PREPARACION:

Verter la leche, mezclar con el agua poner el azúcar al gusto.  
 Poner la esencia de coco al gusto.  
 Mezclar con la esencia de vainilla hasta que de sabor.  
 Luego procedemos a mezclar con el vegetal rosado hasta que de color.  
 Raspar el hielo y servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La afluencia de clientes tiene una periodicidad continua debido a que los propietarios atienden desde muy temprano.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Los consumidores que acuden a degustar de estos jugos son nacionales, el costo de cada vaso de jugo varía del tamaño del vaso hay desde \$0.50 ctvs. y \$1.00.
	Provincial	
	Regional	
X	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Ilda Purcachi	45 años	Dueña del local	Chimbo	Chimbo
Colectividades	Clientes	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	x	La propietaria actual es de la quinta generación que mantienen la tradición de preparar los jugos, todos los conocimientos sobre la elaboración de estas bebidas se las transmitió su madre quien a la vez también aprendió de su madre.
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		



## RECETA ESTANDAR 08

Tabla 18: Receta Estándar 08

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Jugos						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Esencia de vainilla	--	120	MI	1,00	25	ml	0,20
Azúcar	-	454	G	1,00	75	g	0,16
Agua	-	-	-	-	-	-	-
Esencia de coco	-	120	MI	1,00	25	MI	0,20
Vegetal color rosa	-	200	G	0,75	50	g	0,19
Leche	Procesada	1000	MI	0,75	200	ml	0,15
Hielo	-	200	G	0,50	100	g	0,25
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		1,15	
				COSTO X PORCIÓN		0,29	
				ERROR 3 %		0,008	
				IVA 12 %		0,06	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,01	
				P.V.P		0,37	


**Fuente:** receta estándar 08

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 09

### i) TORTILLAS DE MADURO CON MAPAHUIRA

Tabla 19: Tortillas de maduro con mapahuira

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 009
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Telimbela		<b>Urbana</b>	<b>Rural</b> <b>x</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Telimbela			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.65    longitud: -79.1667			
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de maduro con mapahuira			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Telimbela	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía ocasional		
<b>Breve reseña</b>			

El Banano y Plátano, es un frutal cuyo origen se considera del Sureste Asiático.

Las más antiguas referencias relativas al cultivo del plátano proceden de la India, donde aparecen citas en la poesía épica del budismo primitivo de los años 500-600 antes de Cristo. Otra referencia encontrada en los escritos del budismo Jataka, hacia el año 350 antes de Cristo, sugiere la existencia, hace 2,000 años, de una fruta tan grande como "colmillo de elefante" (Jose, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

**INGREDIENTES:**  
 Plátano maduro  
 Sal  
 Mapahuira

**PROCEDIMIENTO:**  
 Cocinar el plátano maduro con sal al gusto.  
 Majar el maduro, luego procedemos a incorporar la mapahuira.  
 Freír las tortillas y servir con una tasa de café.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La receta es para el consumo familiar en ocasiones no especiales.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan de esta receta son de familiares.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Susana Falcón	N/A	Habitante	Telimbela	Telimbela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos		
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	X	La receta de este producto es creación de la Sra. Falcón por falta de recursos económicos.
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres- hijos	x	La transmisión de los saberes culinarios de esta receta está siendo transmitida a sus hijos para no perder esta tradición familiar.
Maestro- aprendiz		

<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
La receta familiar creada en casa ayuda a disminuir gastos familiares. Además, ayuda a la identidad gastronómica del pueblo permitiéndole un reconocimiento gastronómico por ser una receta preparada de forma artesanal.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	Esta receta tiene una sensibilidad alta al cambio, por los bajos recursos económicos de las familias del campo.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Susana Falcón	Telimbela	-	Femenino	76 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Tortillas de maduro con mapahuirá		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 09

Tabla 20: Receta Estándar 09

 <div style="text-align: center;">                     ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO                      FACULTAD DE SALUD PÚBLICA                      ESCUELA DE GASTRONOMÍA                      RECETA ESTANDAR                 </div> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Tortillas de maduro con mapahuirá						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Plátano maduro	Cocinado	10	U	1,00	5	u	0,5
Sal	-	454	G	1,00	15	g	0,03
Mapahuirá	-	454	G	1,50	100	g	0,33
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL			0,86
				COSTO X PORCIÓN			0,21
				ERROR 3 %			0,006
				IVA 12 %			0,005
				COSTO GERENCIA 20 %			0,001
				P.V.P			0,22

Fuente: receta estándar 09

Elaborado por: Robayo C (2016)



## FICHA DE INVENTARIO 10

### j) CHIGÜILES

Tabla 21: Chigüiles

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO</b>	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 010
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> x	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud:-79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chigüiles			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía ocasional		
<b>Breve reseña</b>			

Se trata de sabrosos y delicados tamalillos, hechos de harina fina de maíz y queso, envueltos en hojas tiernas del mismo cereal y cocidos al vapor. El chigüil es uno de los más notables legados gastronómicos de nuestros antepasados aborígenes, enriquecido por la cultura criolla.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

harina de maíz puro (maíz blanco)  
 agua  
 Manteca de cerdo pura  
 Queso guarandño o queso de indio  
 sal  
 cebolla blanca mediana  
 Achiote natural (echo con la pepa mezclada con aceite)

##### PROCEDIMIENTO:

En una olla grande llevamos a cocinar el agua con la cebolla, sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, colocamos la harina y dejamos reposar unos minutos antes de mezclar.

Durante cinco minutos hacemos movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes. Bajamos la llama y seguimos mezclando la masa.

Para saber si está lista, verificamos si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregamos la cantidad de manteca necesaria que le dé a la masa una textura consistente para amasar con la mano. Tomamos un poco de masa, formamos una bolita con un pequeño orificio y los rellenamos con abundante queso desmenuzado mezclado con achiote.

Para darle la forma de guagua chigüil, colocamos la masa en la palma de la mano y con la otra la trabajamos hasta que adquiera forma cóncava.

Colocamos en la hoja. Hacemos el doblez especial que consiste en poner medio de la hoja de maíz el chigüil y se hace un doblez. Se tuerce la hoja con cuidado y se envuelve como se hacía antaño con la faja. La punta que resta se encaja a todo lo largo, debajo de los dobleces.

Una vez envueltos los llevamos a una vaporera por 45 minutos, servimos acompañado de una taza de café pasado.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los chigüiles son tradicionales en el cantón, su elaboración es ocasional, solo en la fiesta del carnaval de Chimbo.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que degustan esta receta son personas locales y turistas nacionales e internacional.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Carolina Alban	N/A	Habitante	Eloy Alfaro y 10 de agosto	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	x	La procedencia se saberes culinarios han venido de



## RECETA ESTANDAR 10

Tabla 22: Receta Estándar 10

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Chigüiles						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>CANTIDAD DE COMPRA</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO DE COMPRA</b>			
harina de maíz	Tamizada	454	G	0,75	100	g	0,16
Agua	-	-	-	-	-	-	-
Manteca de cerdo	-	454	G	1,50	50	g	0,16
Queso Indio	-	454	G	2,00	50	g	0,22
Sal	-	454	G	1,00	25	g	0,05
cebolla blanca	Refrita	3	U	0,25	2	u	0,16
Achiote	-	454	G	3,00	50	g	0,33
<b>GÉNERO</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>TEMPERATURA °C</b>	<b>COSTO TOTAL</b>			1,08
				<b>COSTO X PORCIÓN</b>			0,27
				<b>ERROR 3 %</b>			0,008
				<b>IVA 12 %</b>			0,06
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>			0,01
				<b>P.V.P</b>			0,34



Fuente: receta estándar 10

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 11

### k) EMPANADAS DE SAL Y DULCE

Tabla 23: Empanadas de sal y dulce

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b></p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p>Código: 011</p>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud:-79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Empanadas de sal y dulce			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			

Muchos países adjudican la paternidad de la empanada, pero en realidad es que su origen, si bien tiene algunos antecedentes.

Este pequeño y delicioso alimento puede generar diferentes opiniones entre ciudadanos de diferentes países hispano hablantes, que si las mejores, las originales y únicas son peruanas, argentinas, bolivianas, chilenas, españolas, etc. La mayoría dirá o pensará que es típica de su tierra natal y es por este dilema que pueden comenzar las divergencias. La palabra empanada (in-panis, in-panata) significa "encerrar un alimento en masa o pan para después asarlo". Se trataba de rellenar panes con carnes o vegetales (o de ambas cosas), que los pastores y viajeros llevaban para consumirlos en el campo o durante el viaje. Después, se acabó asando la masa de pan junto con su relleno, y más tarde se elaboraron masas específicas para envolver el relleno (Miguel, 2016).

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### **Ingredientes**

Harina

Azúcar

Sal

Manteca

Huevos

Agua fría

Levadura

##### **Preparación**

###### **Para preparar la masa dulce para empanadas:**

Ponga la harina, el azúcar, y la sal en un procesador de alimentos, y mezcle bien.

Añada los pedazos de mantequilla y mezcle bien.

Agregue los huevos y el agua, continúe mezclando hasta que se forme una masa grumosa o bolitas pequeñas de masa.

Saque la masa del procesador y amásela suavemente.

Forme dos bolas con la masa dulce, aplánelas hasta tener dos discos gruesos, y déjelos enfriar en la refrigeradora durante al menos 30 minutos.

Para preparar las tapas o discos de las empanadas, en una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa usando rodillo hasta obtener una capa delgada de masa. Luego use un molde redondo (o un plato pequeño o taza como molde), puede elegir el tamaño dependiendo de si quiere empanadas pequeñas o medianas.

Otra forma de hacer las tapas de las empanadas es formar la masa en bolitas individuales y luego extender cada bolita en forma circular (no tiene que ser un círculo perfecto). También se puede usar una de esas prensas para aplastar tortillas.

Las tapas para las empanadas se pueden usar inmediatamente o las puede guardar en la refrigeradora para usarlas después. También las puede separar con papel encerado y congelar para uso futuro.

###### **Para armar y hornear las empanadas de masa dulce:**

Para armar las empanadas dulces o empanadas de postre, coloque el relleno que usted desee en el

centro de cada empanada. No agregue demasiado relleno, ya que se hace más difícil cerrar o sellar las empanadas cuando están muy llenas. Para sellar las empanadas, doble la tapa y selle los bordes presionando la masa con los dedos. Si están muy secas, puede pintar los bordes interiores con clara de huevo, que actuará como goma para ayudar a sellar las empanadas. Se puede hacer un sello presionando la parte superior de un tenedor contra los bordes.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	<b>Anual</b>	Las empanadas de Chimbo son tradicionales en el cantón, su elaboración es continua.
<b>X</b>	<b>Continua</b>	
	<b>Ocasional</b>	
	<b>Otro</b>	
Alcance		Detalle del alcance
	<b>Local</b>	Las personas que degustan esta receta son personas locales y turistas nacionales e internacional.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
<b>X</b>	<b>Internacional</b>	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Carmen Sánchez	30 años	Dueña	Chimbo	Plaza la Merced
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>	La propietaria actual es la tercera generación que mantiene la tradición sobre la elaboración de este producto, se lo transmitió su madre
<b>Maestro- aprendiz</b>		
<b>Centro de capacitación</b>		
<b>Otro</b>		
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	Al ser un negocio familiar los propietarios han optado por transmitir los conocimientos a sus hijos e involucrarlos desde pequeños en la actividad y mantener la tradición culinaria.
<b>Maestro- aprendiz</b>		
<b>Centro de capacitación</b>		
<b>Otro</b>		

#### 6. VALORACION

##### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El consumo de estos productos en el catón permite mantener la economía de los mismos productores, permitiéndoles así revalorar el patrimonio gastronómico intangible.

<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Las probabilidades al cambio es alta por la comercialización de los productos en las carreteras del cantón.		
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Carmen Sánchez	--	--	Femenino	65 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Empanadas de sal y dulce.		Gastronomía	Gastronomía continua	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)



## RECETA ESTANDAR 11

Tabla 24: Receta Estándar 11

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Empanadas de sal y dulce						
<b>TIPO:</b>	ENTRADA	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Harina	Tamizada	454	G	0,75	100	g	0,16
Azúcar		454	G	1,00	100	g	0,22
Sal	-	454	G	1,00	50	g	0,11
Manteca	-	454	G	1,50	50	g	0,16
Huevos	-	4	U	0,20	2	g	0,1
agua fría		-	-	-	-	-	-
Levadura	-	454	G	3,00	50	g	0,33
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		1,08	
				COSTO X PORCIÓN		0,27	
				ERROR 3 %		0,008	
				IVA 12 %		0,06	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,01	
				P.V.P		0,34	

**Fuente:** receta estándar 11

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 12

### I) HORNADO DE CHIMBO

Tabla 25: Hornado de Chimbo

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 012
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud:-79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Hornado de Chimbo			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	

Parroquia de Chimbo	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>
Mestizo	Español
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>
Gastronomía	Gastronomía cotidiana

#### Breve reseña

Estudiosos culinarios refieren que el origen del tradicional hornado ecuatoriano es europeo. Lo trajeron los españoles al continente americano en el siglo XVI.

Carlos Gallardo, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador, señala que, desde antes de la colonia, los indígenas nativos ya consumían un animal muy parecido al cerdo. Se lo llamaba saíno (jabalí amazónico). Manifiesta que, tras la llegada de los españoles, en la época de la conquista, era común que las embarcaciones extranjeras vinieran cargadas de diferentes productos y artículos para que los colonos pudiesen subsistir.

Entre esos productos estaba el cerdo de castilla (chancho de mediano tamaño, pelaje grueso y de color negro). Con estos porcinos, los españoles preparaban lo que ellos llamaban cerdo hornado, que era uno de los platillos que más disfrutaban, y que luego, con el pasar de los años, se convirtió en el plato insigne de la gastronomía típica ecuatoriana (El Universo, 2016).

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Un cerdo.  
Dientes de ajo, machacados  
Comino molido  
Sal  
Pimienta molida  
Chicha de jora  
Achiote  
Mote  
Ají  
Cebolla paiteña  
Tomate de carne

##### Preparación:

El proceso empieza llevando el cerdo al camal municipal para faenarlo, de ahí lo llevan a la casa donde se le saca toda la sangre, se lo lava bien y se deja que se ventile. Para luego secarlo bien.

Se le adoba al cerdo con ajo, comino, pimienta, achiote, y los truquitos del sabor propios de cada cocinera. Los condimentos se los prepara en una tina grande para adobar al cerdo y dejarlo reposar por unas horas.

Luego se coloca el chancho en una lata, y ahí se frota manteca, achiote y sal.

Para dorar al cerdo se calienta el horno de leña desde las 12:00 de la noche hasta las 2:00 de la mañana. Luego se lo lleva al horno hasta las 7:00 de la mañana para su debida cocción. Los tiempos de cocción varían dependiendo el tamaño del puerco si es pequeño requiere de 5 horas y si es grande de 7 horas.

Para acompañar este plato se requiere de mote el mismo que se cocina en leña durante toda la noche y de chiriucho que es una preparación de cebolla colorada, tomate, ají y chicha de jora.

Finalmente se sirve el plato colocando una porción de mote, hornado, lechuga y chiriucho. Ají dependiendo el gusto del cliente.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Los consumidores de este plato acuden de manera continua debido a que los horarios de atención son de domingo a domingo de 8:00am a 17:00pm.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que acuden a degustar este plato tradicional son de procedencia nacional e internacional.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

## 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Carmen Sánchez	30 años	Dueña	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	x	La transferencia de los conocimientos y técnicas de ese plato típico fueron transmitidos de su madre quien inicio el negocio y la que le enseñó la preparación del hornado.
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		
Transmisión del saber		
Padres- hijos	x	La elaboración de esta receta, se está transmitiendo de generación en generación entre padres a hijos para mantener viva la memoria gastronómica.
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro		

## 6. VALORACION

### IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

La picantería en una fuente de recursos para la familia y también dinamiza la economía local. Además, recupera las costumbres de la época de la colonia quienes empezaron con la elaboración de esta receta patrimonial.




### SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	<b>Alta</b>	La presentación de este servicio se enfrenta a un cambio medio, debido a que los clientes exigen mejor calidad del servicio y la competencia del negocio se innova cada vez más.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Carmen Sánchez	--	--	Femenino	65 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Hornado de Chimbo		Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 12

Tabla 26: Receta Estándar 12

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Hornado						
<b>TIPO:</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Carne de cerdo.	Macerado	1362	G	7,50	800	G	4,40
ajo	Machacado	230	G	2,00	100	G	0,86
Comino	Molido	100	G	0,50	100	G	0,5
Sal	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Pimienta	Molida	100	G	0,50	25	G	0,12
Achiote	-	100	G	1,00	50	G	0,5
Mote	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Ají	-	2	U	0,25	1	U	0,12
Cebolla paiteña	-	4	U	0,50	2	U	0,25
Tomate de carne	-	4	U	0,50	3	U	0,25
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		7,44	
				COSTO X PORCIÓN		1,86	
				ERROR 3 %		0,05	
				IVA 12 %		0,46	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,09	
				P.V.P		2,45	




Fuente: receta estándar 12

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 13

### m) TORTILLAS DE MAIZ EN TIESTO.

Tabla 27: Tortillas en tiesto

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	<b>Código:          013</b>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de maíz en tiesto			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			

La tortilla, esa especie hecha de pasta de maíz cocida o de harina, es quizá uno de los alimentos que más se han consumido en Ecuador desde hace siglos. Su historia se remontaba hasta un origen verdaderamente inmemorial (Antonio, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES

Harina de maíz  
Manteca de chanco  
Sal  
Leche tibia

##### PREPARACION

En un recipiente tamizar la harina con la sal, agregar la mantequilla y la leche poco a poco, amasar fuertemente hasta obtener una masa suave.

Tomando porciones adecuadas de masa, hacer bolas y luego adelgazarlas con un bolillo sobre una tabla de amasar. Asarlas en un tiesto (de no tenerlo, utilizar una sartén de teflón, hasta que tomen su color característico de ambos lados (ver foto) y servirse con un delicioso café de chuspa.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	<b>Anual</b>	Las personas que acuden a degustar este producto lo hacen todas las tardes de domingo a domingo.
<b>X</b>	<b>Continua</b>	
	<b>Ocasional</b>	
	<b>Otro</b>	

Alcance		Detalle del alcance
<b>X</b>	<b>Local</b>	Las personas que consumen esta preparación son personas locales.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
	<b>Internacional</b>	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Olga Castro	10 años	Comerciante	Chimbo	Chimbo
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
<b>Padres-hijos</b>		
<b>Maestro- aprendiz</b>		
<b>Centro de capacitación</b>		
<b>Otro</b>	<b>x</b>	La elaboración de este producto se lo llevo a cabo por iniciativa de la misma, de manera empírica.
<b>Transmisión del saber</b>		



<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	Lo transmisión de los saberes se los está transmitiendo a sus hijos		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Ayuda a generar recursos para el sustento familiar.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	Tiene sensibilidad al cambio baja debido a que no tiene competencia y por la clientela fiel al local.		
	<b>Media</b>			
<b>x</b>	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Olga Castro	--	--	Femenino	60 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Tortillas de maíz en tiesto		Gastronomía	Gastronomía continua	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 13

Tabla 28: Receta Estándar 13

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Empanadas de sal y dulce						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
harina de maíz	Tamizada	454	G	0,75	100	g	0,16
manteca de chancho	-	454	G	1,00	100	g	0,22
Sal	-	454	G	1,00	50	g	0,11
leche tibia	-	300	MI	0,85	50	ml	0,14
<b>GÉNERO</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>TEMPERATURA °C</b>		<b>COSTO TOTAL</b>		0,63
					<b>COSTO X PORCIÓN</b>		0,13
					<b>ERROR 3 %</b>		0,004
					<b>IVA 12 %</b>		0,03
					<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0,007
					<b>P.V.P</b>		0,20




Fuente: receta estándar 13

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 14

### n) COLACIONES

Tabla 29: Colaciones

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL          DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL          INMATERIAL          FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	Código: 014
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Rural</b>	
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Colaciones			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía cotidiana		

Breve reseña					
La palabra colación, según las definiciones del Diccionario de la Real Academia, recogidas por el libro 'El sabor de la memoria' de Julio Pazos, ayuda a recordar una práctica frecuente de los siglos XVII y XVIII, que consistía en el arreglo de dulces, pastas o a veces fiambres con los que se obsequiaba a algún huésped o cuando se celebraba algún suceso. Pero también, el término hace referencia a una golosina hecha de una masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar (Las colaciones una dulce tradición, 2016)					
4. DESCRIPCIÓN					
<p><b>Ingredientes:</b> Azúcar Agua Maní</p> <p><b>Preparación:</b> Realizar una miel con el agua y azúcar hasta punto bola suave.</p> <p>Tostar el maní y proceder a batir el maní con la miel durante 2 horas agregando la miel poco a poco hasta que se adhiera por completo al maní y se formen pequeñas bolas blancas.</p>					
Fecha o período			Detalle de la periodicidad		
	<b>Anual</b>		La elaboración de la confitería la realizan a diario para su comercialización en fiestas locales, plazas, ferias locales.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
Alcance			Detalle del alcance		
	<b>Local</b>		Las personas que degustan de estos productos son turistas nacionales y extranjeros muy apetecida por los niños.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
<b>X</b>	<b>Internacional</b>				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Luis Analuisa	20 años	Dueño	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>	La pequeña industria nació, hace más de un siglo, de ahí ha venido de generación en generación.			
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
Transmisión del saber					
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	La transmisión de los saberes para la elaboración ha sido desde sus tatarabuelitos que elaboraban la confitería de manera empírica.			

<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Ayuda para el desarrollo del catón, como atractivo de la zona. Además ayuda para el sustento de las familias de la localidad.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Tiene una sensibilidad al cambio muy alta debido a las exigencias de los consumidores, y por parte de las autoridades al momento de fabricarlas.		
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Luis Analuisa	Chimbo	--	Masculino	30 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Confitería		Gastronomía	Gastronomía continua	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 14

Tabla 30: Colaciones

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Colaciones						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>CANTIDAD DE COMPRA</b>	<b>UND</b>				
Azúcar		800	G	1,25	675	g	1,05
Agua	-	-	--	-	-	--	-
Maní		454	G	1,00	300	G	0,66
<b>GÉNERO</b>	<b>MÉTODO DE COCCIÓN</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>TEMPERATURA °C</b>		<b>COSTO TOTAL</b>		1,71
					<b>COSTO X PORCIÓN</b>		0,42
					<b>ERROR 3 %</b>		0,01
					<b>IVA 12 %</b>		0,10
					<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0,02
					<b>P.V.P</b>		0,55

Fuente: receta estándar 14

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 15

### o) HUMITAS

Tabla 31: Humitas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 015
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Humitas			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía ocasional	
<b>Breve reseña</b>			

Este platillo, cuya preparación es a base de granos de choclo triturados a los que se le agrega una fritura de cebolla, tomate, ají, leche, pimentón y queso, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época precolombina (antes de la llegada de Cristóbal Colón).

Según las enciclopedias de historia universal las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y hasta Centroamérica, y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. Sin embargo, a pesar de que la humita es degustada en el cono sur y en Centroamérica es conocida con diversos nombres.

Humita se deriva de la lengua quechua Humint'a, variante regional del quichua que se habla en el vecino Perú, sur del Ecuador y noroeste de Argentina. En Venezuela se la denomina hallaca, hallaquita o bollo; en Bolivia como huminta, en Perú humita y en Centroamérica se lo llama tamal. A pesar de que en Ecuador lleva el nombre de humita, en el sur del país también se la conoce como "chumal" (EL Universo, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

Choclos grandes  
Cebolla  
Manteca  
Leche  
Pimienta  
Sal  
Huevos

##### PREPARACIÓN:

Para 8 personas. Tome un choclo y corte la base con un cuchillo bien afilado. Extraiga con mucho cuidado las hojas del choclo para que estas no se rompan. Elija las hojas más grandes de cada choclo y apártelas. Corte los granos con un cuchillo y luego pase por la máquina de moler carne con los dientes más finos. Corte la cebolla en cuadritos muy delgados y fríala en manteca hasta que se ponga transparente. Añada sal y albahaca finamente picada. Vacíe esta fritura en una olla junto con la leche y mezcle bien. Si el choclo estuviera muy maduro y con poco jugo, aumente la leche a dos tazas. Es importante que la mezcla quede espesa. Ahora puede, si así lo ha decidido, agregar tomate y ají verde molido.

Arme con las hojas previamente seleccionadas un "recipiente" para esta preparación, de tal manera que las hojas queden unidas por su parte más ancha. Doble las hojas de costado y luego cruce los extremos, formando la humita que amarrará con pita al centro de ésta.

Ponga las humas a cocer en una olla grande con agua hirviendo, con sal, durante una hora.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Este producto lo realiza solo en la temporada de cosechas de choclo.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	La aceptabilidad que tiene este producto por personas locales, nacionales e internacionales al ser enviadas al exterior.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Suarez	38 años	Comerciante	Chimbo	Chimbo



Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
Padres-hijos	x		Las humas tienen mucha antigüedad por lo que ha venido de generación en generación.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>Transmisión del saber</b>					
Padres- hijos	x		Los conocimientos transmitidos vienen de generaciones muy antiguas, y hay que mantener las misma para no perder la tradición		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
<b>6. VALORACION</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
La elaboración de este plato es muy tradicional al momento de la cosecha, y la misma ayuda en la economía del pueblo generando fuentes de trabajo.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	Alta	La receta no puede cambiar, en el momento que esta cambie perderá su tradición que ha venido desde nuestros antepasados.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>	
María Suarez	--	--	Femenino	76 años	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Humas		Gastronomía	Gastronomía ocasional		
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>		
	X				
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>					
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH					
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo					
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido					
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo					

Elaborado por: Robayo C (2016)



## RECETA ESTANDAR 15

Tabla 32: Receta Estándar 15

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Humas						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Choclos	molido	800	G	2,00	500	G	1,25
cebolla		2	U	0,25	1	u	0,12
Manteca	-	454	G	1,50	50	g	0,16
Sal	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Pimienta	Molida	100	G	0,50	25	G	0,12
huevos							
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		1,87
					COSTO X PORCIÓN		0,46
					ERROR 3 %		0,01
					IVA 12 %		0,11
					COSTO GERENCIA 20 %		0,02
					P.V.P		0,60

**Fuente:** receta estándar 15

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 16

### p) HABAS TOSTADAS.

Tabla 33: Habas Tostadas

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> <small>Ecuador</small>	Código: 016
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Habas tostadas			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>El origen del haba se cree que está localizado en el Antiguo Mundo. En España llegó a ser la leguminosa de mayor producción en 1981, dicha producción abarca tanto la producción de haba tierna como la de seca.</p> <p>Es una hortaliza muy antigua y fácil de cultivar. Su origen podría centrarse en el antiguo mundo, hace miles de años ya se recolectaba en Afganistán, Asia occidental y las cercanías del Himalaya. Durante la Edad Media, en España, era la legumbre más consumida. En el año 1981 era la leguminosa de mayor producción en España, considerando que la producción de haba engloba tanto la de haba seca como la de</p>			

tierna.

En España, Granada, Córdoba y Sevilla son las provincias con una mayor producción de haba. También se cultiva, pero en menor abundancia, en Baleares, Cataluña, Navarra, Huelva, Badajoz, Alicante y Valencia. La producción de haba fresca en el año 2000 alcanzó, en todo el mundo, las 883.376.000 de toneladas, la producción mundial considerando cada continente (Hugo, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

Habas secas  
Tiesto

##### PREPARACION:

Poner las habas en el tiesto.  
Mecerlas a fuego lento, para que no se quemen.  
Dejar en el tiesto por 45 min.  
Dejar que se enfríen y servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	La comercialización de este producto es continuo.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que degustan este producto son personas locales.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Suarez	38 años	Comerciante	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	x		La elaboración de esta receta fue enseñada por su abuelita.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber					
Padres- hijos	x		La transmisión de estos conocimientos está siendo transmitida a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz					

Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Le ayuda para el sustento de la misma por vivir sola, y comercializar las mismas a diario en la plaza de Chimbo.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	La receta no puede cambiar por la aceptabilidad que tiene por los clientes.		
	<b>Media</b>			
<b>X</b>	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
María Suarez	--	--	Femenino	76 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Habas tostadas		Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 16

Tabla 34: Receta Estándar 16

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Habas tostadas						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Habas secas		454	G	2,00	200	G	0,88
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		0,88	
				COSTO X PORCIÓN		0,22	
				ERROR 3 %		0,006	
				IVA 12 %		0,05	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,01	
				P.V.P		0,30	

**Fuente:** receta estándar 16

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 17

### q) MADUROS ASADOS CON QUESO

Tabla 35: Maduros con queso

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> <small>Instituto Nacional de          Patrimonio Cultural          Ecuador</small>	Código: 017
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> maduros asados con queso			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>Ecuador es uno de los principales países exportadores de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la costa ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano, siendo las tres más importantes: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. Los plátanos verdes y maduros deben cocinarse antes de ser ingeridos. El plátano verde {simplemente</p>			



llamado 'verde') suele comerse frito, asado o hervido. El plátano maduro (o simplemente, 'maduro') suele comerse frito, asado o hervido de igual manera, y tiene un sabor más dulce y una consistencia más suave. El "guineo", es el nombre típico de la banana ecuatoriana; suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una plétora de postres preparados a base del guineo. Existe, además, un tipo de guineo en miniatura, que se conoce con el nombre de 'orito'. (Comida Típica Ecuatoriana, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

Plátanos maduros

Quesillo o queso

Ají criollo al gusto

##### Preparación

Pele los plátanos maduros, póngalos en una bandeja

Póngalos al asador por 10 min revírelos por 15 a 20 min.

Saque los plátanos del asador, haga una incisión horizontal en la mitad de cada plátano, y rellénelos con las tajadas de quesillo.

Agregue el quesillo y sívalos inmediatamente, con o sin ají de acuerdo a su preferencia.

##### Fecha o período

Anual

X

Continua

Ocasional

Otro

##### Detalle de la periodicidad

La comercialización de este producto es continuo.

##### Alcance

X

Local

Provincial

Regional

Nacional

Internacional

##### Detalle del alcance

Las personas que degustan este producto son personas locales.

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	María Suarez	38 años	habitante	Chimbo	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

##### Procedencia del saber

x

##### Detalle de la procedencia

Padres-hijos

La elaboración de esta receta fue enseñada por su abuelita.

Maestro- aprendiz

Centro de capacitación

Otro

<b>Transmisión del saber</b>				
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	La transmisión de estos conocimientos está siendo transmitida a sus hijos y nietos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Le ayuda para el sustento de la misma ya que vive sola y los comercializa a diario en la plaza de Chimbo.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	La receta no puede cambiar por la aceptabilidad que tiene por los clientes.		
	<b>Media</b>			
<b>X</b>	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
María Suarez	--	--	Femenino	76 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Maduros asados con queso		Gastronomía	Gastronomía cotidiana	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 17

Tabla 36: Receta Estándar 17

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Maduros asados con queso						
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
plátanos maduros	asado	4	U	0,50	4	u	0,5
queso	rallado	454	G	2,00	100	G	0,44
Ají	-	2	U	0,25	1	U	0,12
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		1,06	
				COSTO X PORCIÓN		0,26	
				ERROR 3 %		0,007	
				IVA 12 %		0,06	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,01	
				P.V.P		0,34	




Fuente: receta estándar 17

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 18

### r) FANESCA

Tabla 37: Fanesca

 <p style="font-size: small;">GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b></p>	 <p style="font-size: small;">INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador</p>	<p>Código: 018</p>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Fanesca			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de Chimbo	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía ocasional		
<b>Breve reseña</b>			

La receta de la tradicional fanesca ecuatoriana se prepara con bacalao, zapallo, zambo, habas, chochos, choclo, arvejas, porotos o frejoles, arroz, cebolla, ajo, comino, achiote, maní, leche, crema y queso. La fanesca es una sopa o guiso típico de Ecuador, es una sopa muy especial porque solo se la prepara una vez al año durante Semana Santa. Esta deliciosa sopa lleva muchos granos frescos, algunos de los cuales solo se encuentran en los Andes, como es un poco difícil encontrar todos los granos frescos que se necesitan si uno vive fuera del Ecuador se pueden reemplazar con granos congelado (en el caso de las habas, arvejas, entre otros) o secos (porotos). Ecuador y Sudamérica tienen una variedad increíble de porotos. A diferencia de lugares como EEUU y Europa, los porotos o frijoles/frejoles se encuentran frescos o tiernos, muchas veces vienen en la cascara y hay que desgranarlos, el sabor de los porotos frescos es inigualable.

La fanesca se prepara con diferentes tipos de porotos y granos, para esta preparación use arvejas, choclo, habas regulares, habitas blancas y alubias, pero también se puede preparar la fanesca con porotos o frejoles colorados, con lentejas, garbanzos, arvejas secas, mote, entre otros, es una de esas recetas que varía mucho de una casa a otra, a veces también le ponen mellocos. Otro ingrediente importante son los chochos, llamados también tremoco o lupini, estos solían ser difíciles de encontrar, pero ahora los venden enlatados o secos, los chochos tienen una piel un poco gruesa y necesitan ser pelados. Todos los granos se cocinan por separado, con excepción de los chochos, que se añaden durante los últimos 5 minutos de cocción. El arroz se debe cocinar en bastante agua, para que salga súper suave, ya que la hace puree cuando se la agrega a la preparación (Laylita, Fanesca Ecuatoriana, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES:

Zambo tierno picado en trocitos  
Zapallo tierno picado en trocitos  
Col de seda finamente picada  
Fréjol tierno  
Arveja tierna  
Mellocos picados  
Chochos pelados  
Choclo desgranado  
Habas peladas  
Arroz blanco  
Leche  
Pescado bacalao seco sin hueso  
Ramas de cebolla larga picada finamente  
Cucharadas de sal  
Aceite o manteca con achiote

##### PREPARACIÓN

La víspera de la preparación de la fanesca, se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, al siguiente día se bota ese líquido y se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave.

Se cocinan todos los granos por separado y se escurre el agua.

El zambo y el zapallo, una vez cocinados, se licuan con un poco de leche o se aplastan hasta obtener un puré.

En un recipiente amplio, se hace un refrito con el aceite con achiote, la cebolla picada, el comino y la sal, se agrega la pepa de zambo o maní molido o licuado con un poquito de leche.

Después de que esta preparación haya hervido por 5 minutos, se incorpora toda la leche y un poco del líquido en que se cocinó el pescado, así como la mitad del pescado desmenuzado.

A continuación, se añade el zapallo, el zambo, la col cocinada y escurrida y uno a uno los granos previamente cocinados, se revuelve bien y se deja cocinar por 45 minutos sin dejar de mover con una cuchara de madera.




Finalmente se rectifica la sal y se añade la crema de leche dejando cocinar por 10 minutos más.					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>		La esta receta solo es elaborad en la temporada festiva con productos locales de la zona.		
	<b>Continua</b>				
<b>X</b>	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
	<b>Local</b>		La aceptabilidad de esta receta oral, es muy consumida en todos los hogares de la serranía ecuatoriana.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
<b>X</b>	<b>Nacional</b>				
	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Carmita Escobar	---	Habitante	Chimbo	Guaranda
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>	Esta receta ha tenido una procedencia muy antigua, la misma que viene de generación en generación hasta la actualidad.			
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>					
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>	Las transmisiones de los saberes culinarios son transmitidas de padres a hijos.			
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>6. VALORACION</b>					
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>					
Es muy reconocido en los hogares, y es un plato muy apetecido por las generaciones actuales.					
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>					
	<b>Alta</b>	La receta no puede cambiar, si esta cambia perderíamos nuestras costumbres, tradiciones culinarias.			
	<b>Media</b>				
<b>X</b>	<b>Baja</b>				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Carmita Escobar	--	--	Femenino	55 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Fanesca		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 18

Tabla 38: Receta Estándar 18

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	fanescas						
<b>TIPO:</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Zambo	Cocido	454	g	1,00	100	G	0,22
Zapallo	Cocido	454	G	1,00	100	G	0,22
Col	Chifonade	1	U	0,30	1	G	0,30
Fréjol	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Arveja	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Mellico	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Chochos	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Choclo	-	454	G	2,00	100	G	0,22
Habas	-	454	G	1,00	100	G	0,22
Arroz	-	454	G	0,75	50	G	0,22
Leche	-	300	MI	0,50	100	MI	0,16
Pescado bacalao		454	G	5,00	100	G	1,10
Cebolla		3	U	0,50	2	G	0,33
Sal	-	454	G	1,00	50	G	0,22
Manteca	-	454	G	1,50	100	G	0,33
Achiote	-	120	MI	0,75	20	MI	0,12
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		4,54	
				COSTO X PORCIÓN		1,13	
				ERROR 3 %		0,03	
				IVA 12 %		0,28	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,05	



				P.V.P	1,50
--	--	--	--	-------	------




**Fuente:** receta estándar 18

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 19

### s) GRANIZOS.

Tabla 39: Granizos

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 019
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <b>x</b>	<b>Rural</b>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Granizos			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Indígena		Español- quechua	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía cotidiana	
<b>Breve reseña</b>			
<p>La primera "hielo raspado" postre documentado fue realizado en 27 aC El emperador romano Nerón mandó esclavos para recoger la nieve de las montañas cercanas que se condimenta con una mezcla de frutas y miel.</p> <p>En el Japón imperial, las cosas similares se fueron sucediendo. Los ricos vivían en zonas cálidas que estaban cerca de las montañas cubiertas de nieve. Estos ricos enviarían a los pobres para recuperar la nieve, que lo harían sabor. Como japoneses emigraron a Hawái, trajeron esta tradición con ellos. Al igual</p>			

que Roma y Japón, en zonas cálidas Hawái están lo suficientemente cerca de las montañas nevadas que la nieve se puede poner en las áreas cálidas sin fundirse (Hielo raspado, 2016)

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Leche condensada

Hielo

Saborizante

Colorante alimentario

##### PREPARACION:

Preparar los colorantes.

Raspar el hielo en la máquina.

Poner en el vaso y vertir de 5 a 10 gotas de colorantes de diferentes sabores.

Vertir leche condensada.

Y por último servir.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta receta solo es comercializada en época de verano.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Los que degustan de esta receta oral son personas de la zona más consumida por niños.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Segundo patín	35 años	Dueño	Santiago	Guaranda
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos		
Maestro- aprendiz		
Centro de capacitación		
Otro	x	La procedencia viene de iniciativa del mismo, de manera empírica.

Transmisión del saber	
Padres- hijos	

<b>Maestro- aprendiz</b>				
<b>Centro de capacitación</b>				
<b>Otro</b>	<b>x</b>	La transmisión de los saberes fue aprendida con solo ver de otros comerciantes en otra ciudad.		
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Genera recursos económicos. Además, es el sustento de su familia.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	<b>Alta</b>	Tiene una sensibilidad al cambio media por sus ingredientes difíciles para ser obtenidos.		
<b>X</b>	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Segundo Patín	--	--	Masculino	55 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Granizos		Gastronomía	Gastronomía continua	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 19

Tabla 40: Receta Estándar 19

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Granizos						
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Leche condensada	-	200	ml	1,50	25	ML	0,18
Hielo	-	200	G	0,50	100	G	0,25
saborizante	-	100	G	0,75	25	G	0,18
colorante alimentario	-	100	G	0,75	25	G	0,18
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		0,79	
				COSTO X PORCIÓN		0,20	
				ERROR 3 %		0,005	
				IVA 12 %		0,004	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,009	
				P.V.P		0,22	

**Fuente:** receta estándar 19

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 20

### t) COLADA MORADA

Tabla 41: Colada Morada

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO          CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO          PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	Código: 020
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Chimbo		<b>Urbana</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Rural</b> <input type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Colada Morada			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía ocasional	
<b>Breve reseña</b>			

Desde tiempos ancestrales existen creencias que vinculan al mundo de los vivos con el de los muertos, derivando en celebraciones específicas con el fin de honrar a los difuntos.

En el Ecuador, estos rituales dan vida a una bebida tradicional festiva conocida como la colada morada, aquella que se acompaña con el pan en forma de figuras humanas, conocidas como guaguas de pan. Una investigación de la Universidad de las Américas (UDLA), titulada 'Colada morada y guaguas de pan. La esencia de celebrar nuestras memorias', indica que la historia de este "comeibebé festivo" se inició hace miles de años en la cultura Quitu Cara, que vivía en las zonas de las faldas del Pichincha (Alexandra, 2016).

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes:

Harina morada.  
Moras limpias.  
Clavos de olor, pimientos olorosos.  
Mortiño.  
Azúcar.  
Harina de maíz negro.  
Naranjillas.  
Canela.  
Pimienta dulce.  
Clavos de olor.

##### PREPARACIÓN:

En un recipiente con poca agua cocine el mortiño por 10 minutos.

Licué y cierna varias veces.

También licue la mora y las naranjillas y ciérnalas sobre un recipiente con 5 litros de agua fría.

En este, coloque la harina o maicena y el azúcar.

Haga hervir de 15 a 20 minutos.

Meza constantemente con una cuchara de palo.

Aparte en una cacerola haga hervir las especies de dulce (canela ishpingo, pimienta, pimienta dulce y clavos de olor) cuando el agua oscurezca y suelte su fragancia, apague el fuego coloque las hojas de naranja y arrayán: y tape el recipiente.

Cierna esta preparación en la olla en la que cocinó la colada morada.

Si le quedó espesa, añada un poco de agua, si está aguada, espésela, añada un poco de agua, si esta aguada, espésela con un poco de maicena o harina de maíz. Puede servir con trozos en piña, babaco, frutillas u otros, y claro con las infaltables guaguas de pan.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	<b>Anual</b>	Esta receta solo es elaborada en el día internacional de los difuntos.
	<b>Continua</b>	
<b>X</b>	<b>Ocasional</b>	
	<b>Otro</b>	
Alcance		Detalle del alcance
	<b>Local</b>	Este esta receta oral es muy apetecida por personas locales, nacionales, e internacionales.
	<b>Provincial</b>	
	<b>Regional</b>	
	<b>Nacional</b>	
<b>X</b>	<b>Internacional</b>	

5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Susana Arteaga	..	Habitante	Cdla. Los motes	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos	x		Los conocimientos de esta receta ha sido aprendida de sus padres.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber					
Padres- hijos	x		Los conocimientos aprendidos son desde sus padres los cuales los transmitió a sus hijos.		
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACION					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
Este plato es muy consumido en la época del día de los difuntos.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Es un plato tradicional ecuatoriano, que si alguien lo cambiaría perderíamos gran valor gastronómico.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	
Susana Arteaga	Cdla. Los motes.	--	Femenino	89 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CODIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Colada morada		Gastronomía	Gastronomía ocasional		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				



## 10. DATOS DEL CONTROL

**Entidad Investigadora:** ESPOCH

**Inventariado por:** Cristian Robayo




**Revisado por:** Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido

**Registro Fotográfico:** Cristian Robayo

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## RECETA ESTANDAR 20

Tabla 42: Receta Estándar 20

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR									
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Colada morada								
<b>TIPO:</b>	Postre	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	45 min						
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil						
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION		
harina morada	Tamizada	454	G	0,90	100	G	0,19		
moras	-	454	G	2,50	100	G	0,55		
clavos de olor	-	50	G	0,25	20	G	0,1		
mortiño	-	454	G	2,00	100		0,44		
azúcar	-	454	G	1,00	150	G	0,33		
harina de maíz negro	-	454	G	1,25	100	G	0,27		
Naranjillas	-	5	u	0,75	3	U	0,45		
canela	-	100	G	0,50	15	G	0,07		
Pimienta dulce	-	100	G	0,50	15	G	0,07		
Clavos de olor	-	50	G	0,50	15	G	0,15		
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C		COSTO TOTAL		2,62		
					COSTO X PORCIÓN		0,65		
					ERROR 3 %		0,01		
					IVA 12 %		0,16		
					COSTO GERENCIA 20 %		0,03		
					P.V.P		0,85		

Fuente: receta estándar 20

Elaborado por: Robayo C (2016)

## FICHA DE INVENTARIO 21

Tabla 43: PÁJARO AZUL

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b>	 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	Código: 020
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Bolívar		<b>Cantón:</b> Chimbo	
<b>Parroquia:</b> Parroquia Telimbela		<b>Urbana</b>	<b>Rural</b> x
<b>Localidad:</b> Parroquia de Chimbo			
<b>Coordenadas:</b> latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>			
<b>Descripción de la fotografía:</b> pájaro Azul			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) Denominación (es)</b>	
Parroquia de Chimbo		N/A	
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		Español	
<b>Subámbito</b>		<b>Detalle del Subámbito</b>	
Gastronomía		Gastronomía continua	
<b>Breve reseña</b>			
Todo empezó como una herencia familiar de mi padre, ya llevo más de 20 años haciéndolo y mis hijos continuarán con la tradición del guarandeño”, afirma con una sonrisa Gustavo González, al referirse a la venta por litros del licor llamado Pájaro Azul.			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			




<b>Ingredientes.</b>					
Caña de azúcar					
Frutas (babado, naranjilla, manzana, banano con castrara, melón, frutillas, uvas etc.)					
Hojas de naranja, mandarina, guayaba.					
Caldo y carne					
Caldo de gallina					
<b>Procedimiento:</b>					
Elaboración: Una vez cortada la caña se trasporta de las canteras al trapiche empleando mulares o vehículo, luego se inicia la molienda introduciendo en el trapiche la caña.					
Entonces empieza la molienda, la extracción del jugo, el mismo que pasa al proceso de fermentación, que consiste en el desdoblamiento de grandes moléculas, juega un papel fundamental la materia en fermentación(carbohidratos) el fermento es el que produce la transformación, los mismos que son biocatalizadores, es decir que aceleran las reacciones químicas para producir el alcohol etílico.					
<b>Fecha o período</b>			<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	<b>Anual</b>		Esta receta solo es elaborada a diario para la comercialización del mismo.		
<b>X</b>	<b>Continua</b>				
	<b>Ocasional</b>				
	<b>Otro</b>				
<b>Alcance</b>			<b>Detalle del alcance</b>		
	<b>Local</b>		Este esta receta oral es muy apetecida por personas locales, nacionales, e internacionales, especialmente turistas que visitan toda la provincia.		
	<b>Provincial</b>				
	<b>Regional</b>				
	<b>Nacional</b>				
<b>X</b>	<b>Internacional</b>				
<b>5. PORTADORES SOPORTES</b>					
<b>TIPO</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad tiempo de actividad</b>	<b>Cargo función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
<b>Individuos</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Colectividades</b>	Gustavo Gonzales	45 años	Dueño	Las palmas	Telimbela
<b>Instrucciones</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>			<b>Detalle de la procedencia</b>		
<b>Padres-hijos</b>	<b>x</b>		Los conocimientos de esta receta ha sido aprendida de sus padres.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					
<b>Otro</b>					
<b>Transmisión del saber</b>					
<b>Padres- hijos</b>	<b>x</b>		Los conocimientos aprendidos son desde sus padres los cuales los transmitió a sus hijos.		
<b>Maestro- aprendiz</b>					
<b>Centro de capacitación</b>					

Otro				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Esta receta es apetecida en la época del carnaval, por las personas locales y turistas.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
<b>X</b>	<b>Alta</b>	Es un producto tradicional bolivarenses, que si alguien lo cambiaría perderíamos gran valor gastronómico.		
	<b>Media</b>			
	<b>Baja</b>			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Gonzalo Gonzales	Las palmas	-----	Masculino	75 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Pájaro azul	-----	Gastronomía	Gastronomía continua	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	<b>X</b>			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> ESPOCH				
<b>Inventariado por:</b> Cristian Robayo				
<b>Revisado por:</b> Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
<b>Registro Fotográfico:</b> Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## Receta estándar 21

Tabla 44: RECETA ESTANDAR PAZARO AZUL

 <p style="text-align: center;">                     ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO                      FACULTAD DE SALUD PÚBLICA                      ESCUELA DE GASTRONOMÍA                      RECETA ESTANDAR                 </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Colada morada						
<b>TIPO:</b>	Bebida	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	5 horas				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Caña de azúcar guayaba.	Molida	---	-	-	-	-	-
frutas (babado, naranjilla, manzana, banano con castrara, melón, frutillas, uvas etc.)	Cortadas en dados	----	-	-	-	--	--
Hojas de naranja, mandarina,	Cocidas	---	-	-	-	-	-
Caldo carne		---	-	-	-	-	-
Caldo de gallina		----	-	-	-	--	-
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		---	
				COSTO X PORCIÓN		----	
				ERROR 3 %		----	
				IVA 12 %		----	
				COSTO GERENCIA 20 %		----	
				P.V.P		----	

**Fuente:** receta estándar 20

**Elaborado por:** Robayo C (2016)

## FIICHA DE INVENTARIO 22

Tabla 45: RECETA BUÑEULOS

### u) Buñuelos

 <p>GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR</p>	<p><b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b></p>		<p>Código: 022</p>
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
Provincia: Bolívar		Cantón: Chimbo	
Parroquia: Parroquia San Sebastián	Urbana	Rural	<input checked="" type="checkbox"/>
Localidad: Parroquia de Chimbo			
Coordenadas: latitud: -1.68333		longitud: -79.0333	
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
Descripción de la fotografía: buñuelos			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) Denominación (es)</b>		
Parroquia de San Sebastián	N/A		
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>		
Mestizo	Español		
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>		
Gastronomía	Gastronomía ocasional		
<b>Breve reseña</b>			

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### INGREDIENTES

Agua  
 Leche entera  
 Mantequilla  
 Harina (mitad de fuerza y mitad floja) (1)  
 Huevos ligeramente batidos  
 Azúcar  
 Sal

##### INSTRUCCIONES

En primer lugar, cascamos los huevos  
 Pesamos y tamizamos la harina.  
 Ponemos en una olla el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar. Lo llevamos a ebullición.  
 En el momento en que empiece a hervir retiramos un poco la olla del fuego y echamos toda la harina de golpe. Removemos enérgicamente con una cuchara de madera, aplastando los grumos, hasta obtener una masa densa y uniforme que se desprege de las paredes de la olla. Si no se nos despega de inmediato volvemos a poner la olla en el fuego bajo y removemos para que se seque la masa, hasta que se desprege de las paredes. El que esto ocurra antes o después depende de la capacidad de absorción de la harina.  
 Esperamos un par de minutos a que baje un poco la temperatura de la masa. Mientras, cascamos los huevos, y los batimos.  
 Añadimos una porción de huevo y removemos enérgicamente de nuevo, .  
 Una vez añadido todo el huevo deberemos tener una masa suave, lisa y un poco brillante.  
 Formamos las masas sobre bandeja con papel de hornear.  
 Dejaremos siempre margen entre ellos porque la masa se expande al cocerse. Si quedan picos se aplastan ligeramente con el dedo mojado en aceite, para que la cocción sea uniforme.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad
	Anual	Esta receta solo es elaborada en la época navideña.
	Continua	
X	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Este esta receta oral es muy apetecida por personas locales, nacionales, e internacionales que visitan la localidad, por temporada navideña.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
X	Internacional	

#### 5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	Laura Vázquez	..	Habitante	San Sebastián	Chimbo
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos	x	Los conocimientos de esta receta ha sido aprendida de su madre.



Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>Transmisión del saber</b>				
Padres- hijos	x	Los conocimientos aprendidos son desde su madre los cuales los transmitió a su hija.		
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>6. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
Este plato es muy consumido en la época navideña.				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
X	Alta	Es un plato tradicional ecuatoriano, que si alguien lo cambiaría perderíamos gran valor gastronómico.		
	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
Laura Vázquez	San Sebastián	--	Femenino	84 años
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
Buñuelos		Gastronomía	Gastronomía ocasional	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
	X			
<b>10. DATOS DEL CONTROL</b>				
Entidad Investigadora: ESPOCH				
Inventariado por: Cristian Robayo				
Revisado por: Ing. Verónica Yépez – Ing. Andrea Garrido				
Registro Fotográfico: Cristian Robayo				

Elaborado por: Robayo C (2016)

## Receta estándar 22

Tabla 46: RECETA ESTANDAR BUÑUELOS

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 							
<b>NOMBRE RECETA:</b>	Colada morada						
<b>TIPO:</b>	Bebida	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>	5 horas				
<b>PORCIONES :</b>	4	<b>DIFICULTAD:</b>	Fácil				
INGREDIENTES	TÉCNICAS	CANTIDAD DE COMPRA	UND	COSTO DE COMPRA	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION
Agua	-	-	-	-	-	-	-
leche	Entera	200	ml	0,80	120	ML	0,48
mantequilla		454	G	1,50	120	G	0,39
Harina	Tamizada	454	G	1,00	140	G	0,30
Huevos	Batidos	5	U	1,20	240	G	0,63
azúcar	-	-	G	.-	10	G	.-
sal	-	-	-	-	5	G	-
GÉNERO	MÉTODO DE COCCIÓN	TIEMPO	TEMPERATURA °C	COSTO TOTAL		1,80	
				COSTO X PORCIÓN		0,45	
				ERROR 3 %		0,0135	
				IVA 12 %		0,11	
				COSTO GERENCIA 20 %		0,02	
				P.V.P		0,77	

Fuente: receta estándar 20

Elaborado por: Robayo C (2016)

## **Presentación de resultados de las entrevistas.**

En los siguientes cuadros se codificará a cada uno de los entrevistados en donde 001 (Luis Medardo Analuisa) quien prepara y comercializa canguil de dulce y colaciones en los buses interprovinciales, 002 (Luzmila Pinos) quien es dueña de su propio local "", 003 (Víctor Mora) es habitante del cantón, 004 (Consuelo Vázquez Bosques) es habitante de Tamban, 005 (María Mendoza) propietaria de "Picantería el Guayco", 006 (Flor Ibarra) quien vende helados en su propio hogar, 007 (Marcelo Gaibor) es vendedor de helados de paila, 008 (Ilda Purcachí) quien vende jugos frene a la plaza la Merced de Chimbo, 009 (Susana Falcón) quien prepara las tortillas de maduro y mapahuiria en su propio hogar, 010 (Carolina Albán) prepara chigüiles para consumo propio, 011 (Carmen Sánchez) quien prepara y comercializa empanadas de sal y dulce, hornado, en la plaza central la merced, 012 (Olga Castro) quien prepara tortillas de maíz en tiesto en la plaza central, 013 (maría Suarez) quien prepara humitas, habas tostadas, maduros con queso, frente a la iglesia junto a la plaza central, y es propietaria del local 014 (Carmita Escobar) quien es habitante del cantón, 015 (Segundo Patín) vendedor ambulante de granizos 016 (Susana Arteaga) habitante del cantón.

Tabla 47: Platos típicos más representativos del cantón Chimbo

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	012	005	003	004	
¿Cuál es el plato Típico más representativo que prepara?	Hornado	Fritada	Papas con cuy	Caldo de gallina	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?	30 años	10 años		--	Se puede determinar que los platos típicos son los de más trayectoria en el mercado.
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Se desconoce cómo comenzó a preparar el plato debido a que es la, Primera que comenzó fue su abuelita, luego su madre y luego siguió la tradición hasta la actualidad.	No conoce cómo comenzó a preparar el plato su madre que desde los 20 años vendía la fritada en el Guayco y después paso a pertenecer a la actual dueña la misma sigue la tradición.	Es un negocio familiar ya que se ha ido realizando platos gastronómicos de generación a generación, quien comenzó fue su abuelita por parte de su padre, de ahí su mamá y en la actualidad el quien es ya la tercera	Comenzó a elaborar el plato su madre quien vendía en el mercado central y por tradición para conservar el sabor, y ella sigue con la elaboración.	La falta de información hace que las personas no sepan cómo se elaboró el plato típico esto se da debido a que han seguido la tradición de generación en generación.

			generación.		
<b>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</b>	Horno de leña.	La cocina a leña.	El Carbón.  Horno a gas.	Cocina a Gas	La cocina ancestral es muy importante para la preparación de alimentos que ayuda a la cocción y su sabor característico sin embargo las nuevas generaciones usan lo moderno por facilidad.
<b>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</b>	No, porque se sigue manteniendo específicamente el horno de leña para el Hornado ya que le da su sabor característico.	Si, en temporadas que no se consigue la leña se lo ha hecho a cocina a gas, pero no le da el mismo sabor que le da la leña.  Antes se realizaba el ají en piedra de moler, pero ahora en la licuadora por la facilidad y es más rápido.	Si, una temporada utilizamos el gas por falta de Carbón pero el sabor no era el mismo, antes se utilizaba la piedra de moler para la elaboración del ají y el maní pero en la actualidad utilizamos la licuadora porque es más rápido	Si, ya que antes utilizaban cocina a leña para hervir la gallina, pero en la actualidad se utiliza cocina industrial a gas ya que es más rápido y fácil igualmente antes utilizaba mamas cucharas de palo, pero ahora cucharones de acero inoxidable.  Olla de barro a ollas de acero inoxidable.	La mayoría de las personas han cambiado los métodos de cocción, pero han regresado al mismo como es la cocina a leña y al carbón ya que es eso lo que le caracteriza al plato, sin embargo, como en la preparación del caldo de gallina se ha cambiado definitivamente el método de cocción por su facilidad y por qué no se requiere de mucho tiempo para su elaboración.
<b>¿Cuáles son los</b>	Latas, cuchillo, hacha.	Paila de bronce,	La piedra de moler,	Olla de barro en la	Hoy en día las cosas han ido

<b>utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?</b>		pala de madera, cuchillo.  Piedra de moler.	horno, cuchara de palo, platos de barro.	antigüedad, olla de acero inoxidable normales, tablas de picar, cuchillos, bandejas plásticas en la actualidad.	cambiando como son los utensilios de cocina los cuales ha ido modernizando de poco a poco por comodidad, seguridad y facilidad al momento de realizar la comida. Sin embargo, existen personas que conservan los utensilios utilizados en la antigüedad quienes de vez en cuando por tradición lo usan.
<b>¿Cuáles son los ingredientes del plato?</b>	Chancho, bastante ajo, comino, cebolla colorada y la sal que va incluido en el aliño.	Se utiliza las hierbitas, ajo, comino, pimienta, sal, chicha de jora o jugo de naranja.	Papas, sal, achiote, cuy, maní, lechuga.	Gallina de campo, cebolla blanca, ajo, sal, achiote, aceite, cebolla colorada.	
<b>¿Cuál es la preparación del plato?</b>	Se alista todos los ingredientes y se licua, luego se deja durante 12 horas al cerdo en el aliño para que se concentre el sabor, después se comienza a meter en el horno a las 12 de la noche	Se pica la carne y se le aliña con todos los ingredientes luego se pone en la paila de bronce con la chicha unas cebollas hasta que	Primero se cocina la papa con sal, luego se muele en el molino de mano, saca color el aceite y se pone en el cuy.  Va acompañado de lechuga, papas con	Lavar la gallina, poner en una normal a cocinar con dientes de ajo aplastados, cebolla colorada, ramas de hierbitas, sal, pimienta y agua. Luego que la gallina esté suave. Pone una papa grande	

	y después de 6 horas está listo, el Hornado va acompañado de Mote o papas, Lechuga y el agrío.	esté listo.	salsa de maní.	cocinada y servir.	
--	--	-------------	----------------	--------------------	--

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas del cantón Chimbo.

**Elaborado:** Robayo C (2016)

Tabla 48: **Platos tradicionales más representativos del cantón Chimbo**

PREGUNTAS	RESPUESTAS				ANÁLISIS
	010	018	020	003	
¿Cuál es el plato Tradicional más representativo que prepara?	Chigüiles	Fanesca	Colada morada	Habas con choclos y queso	
¿Cuántos años lleva preparando el plato?				--	Los nuevos propietarios no llevan mucha trayectoria en el negocio, pero aun así son muy representativos en el Cantón.
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Su bis abuelita empezó con este producto y siguió transmitiendo a su madre la tradición así fue como empezó.	Desconoce cómo comenzó a preparar el plato ya que empezó su abuela y se hizo famoso con su madre ella siguió con la tradición, que ha venido de generación en generación.	Este palto tradicional solo es elaborado en el día de los difuntos. Es un palto que ha venido de generación en generación.	La tradición empezó con los campesinos y de ahí paso a sus abuelitos, así fue transmitida a sus hijos hasta la actualidad.	Se desconoce cómo se comenzó a preparar los platos debido a que estos se han ido elaborando de generación en generación. Pero sin embargo la preparación de los platos se los ha comenzado a realizar para tener un ingreso económico a su casa y que después se ha convertido en



					una tradición realizarlo.
<b>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</b>	La cocina a leña. Cocción a vapor	Cocina a Gas, cocina a leña	Cocina industrial a Gas. Cocina a leña	La cocina de leña	En el método de cocción de estos platos se utiliza cocinas a gas.
<b>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</b>	Si en temporadas que no hay leña se utiliza la cocina a gas y cambia en su totalidad el sabor.	Si, antes se usaba la cocina a leña, cucharas de palo, ahora cocina a gas y cucharones.	Si, se utilizaba fogón a cocina a leña para la colada, pero se cambió por el de Gas.	No porque se sigue cocinando con leña y su sabor se sigue conservando.	Hoy en día los métodos de cocción ancestrales como cocina a leña o carbón, estos se han cambiado por métodos modernos como es cocina a gas ya que es más fácil y cómodo.
<b>¿Cuáles son los utensilios antiguos de cocina que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?</b>	Olla tamalera, batea, cuchara de madera.	Cuchara de palo.	Olla de acero inoxidable, vasija de barro.	Olla de cobre, mama cuchara de madera.	Los utensilios de cocina son necesarios para la preparación de alimentos es así que los ancestrales se han ido conservando, pero sin embargo se han ido remplazados por los modernos.
<b>¿Cuáles son los ingredientes del plato?</b>	Harina de maíz, hojas de maíz tiernas, queso indio o guarandeño.	Zambo, zapallo, col, fréjol, arveja, melloco, chochos, choclo, habas, arroz,	harina morada. moras, clavos de olor, pimientos olorosos. mortíño, azúcar,	Choclos tiernos, habas tiernas, queso indio.	

		<p>leche, pescado bacalao seco sin hueso, cebolla blanca, sal Manteca, achiote.</p>	<p>harina de maíz negro, naranjillas, canela  pimienta dulce, clavos de olor.</p>		
<p><b>¿Cuál es la preparación del plato?</b></p>	<p>Primero llevamos a cocinar el agua con la cebolla, sal y una cucharada de manteca. Tomamos un poco de masa, formamos una bolita con un pequeño Colocamos en la hoja Hacemos el dobléz especial</p> <p>Una vez envueltos los llevamos a una vaporera por 45 minutos, servimos acompañado de una taza de café pasado.</p>	<p>Se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave. Se cocinan todos los granos por separado y se escurre el agua. El zambo y el zapallo, una vez cocinados, se licuan con un poco de leche o se aplastan hasta obtener un puré. En un recipiente amplio, se hace un refrito con el aceite con achiote, la cebolla picada, el comino y la sal.</p>	<p>En un recipiente con poca agua cocine el mortíño por 10 minutos.</p> <p>Licué y cierna varias veces.</p> <p>También licue la mora y las naranjillas y ciérnalas sobre un recipiente con 5 litros de agua fría.</p> <p>En este, coloque la harina o maicena y el azúcar.</p> <p>Meza constantemente con una cuchara de palo.</p> <p>Aparte en una cacerola haga hervir las especies de dulce (canela ishpingo, pimienta,</p>	<p>Se pone a hervir el agua en la olla cuando ya hay hervido colocamos los choclos, dejamos por 20 min, y colocamos las habas durante 25 min y servimos con queso indio.</p>	

		<p>Después de que esta preparación haya hervido por 5 minutos, se incorpora toda la leche y un poco del líquido en que se cocinó el pescado, así como la mitad del pescado desmenuzado.</p> <p>A continuación, se añade el zapallo, el zambo, la col cocinada y escurrida y uno a uno los granos previamente cocinados, se revuelve bien y se deja cocinar por 45 minutos sin dejar de mover con una cuchara de madera.</p> <p>Finalmente se rectifica la sal y se añade la crema de leche dejando cocinar por 10 minutos más.</p>	<p>pimienta dulce y clavos de olor) cuando el agua oscurezca y suelte su fragancia, apague el fuego coloque las hojas de naranja y arrayán: y tape el recipiente.</p> <p>Cierna esta preparación en la olla en la que cocinó la colada morada.</p>		
--	--	--	--	--	--

**Fuente:** Entrevista aplicada a personas del cantón Chimbo.

**Elaborado:** Robayo C (2016)

## ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS

Se puede determinar que las personas que preparan platos típicos, tradicionales, tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años preparando los platos gastronómicos y tienen una trayectoria en el mercado. Con relación de cómo se empezó a preparar los platos, no lo conocen ya han seguido con la tradición que se ha dado de generación en generación desde su abuelita hasta la actualidad, otras simplemente lo aprendieron y desde allí comenzaron a elaborarlos para ofrecer a los comensales y así tener ingresos económicos como también no dejar perder la tradición que se ha mantenido hace años.

Respecto a los métodos de cocción que se utiliza, se han conservado en algunos platos gastronómicos como: el Hornado, la fritada, empanadas y cuy asado, ya que tanto la leña como el carbón son algo que no se lo puede cambiar al momento de la cocción de los mismos, es decir es indispensable para darle ese toque especial al plato y es lo que lo caracteriza de los demás.

También según las entrevistas realizadas los platos típicos más representativos del cantón, son el cuy asado, hornado, fritada, caldo de gallina criolla, no saben cómo empezaron con la preparación, pero siguen manteniendo su tradición, los platos tradicionales más representativos que han venido de generación en generación y se mantiene sus métodos de cocción, son los chigüiles, fanesca, colada morada, habas choclos y queso.

La colada morada, chigüiles, fanesca, habas choclos queso, sigue conservando esa tradición de ser elaborados en cocina de leña, sin embargo, han optado por la cocina a gas ya que es más fácil pero no económica, es decir que para estas preparaciones usan un tipo de cocción mixto. En las demás preparaciones se usa un método moderno como es la cocina a gas a pesar que en la antigüedad se utilizaba la ancestral es decir que habido cambios en los métodos de cocción como también en sus preparaciones ya que se han ido adaptando a los cambios modernos que existe hoy en día.

También han cambiado los utensilios de cocina, pero aún se siguen conservando algunos como, las bateas, el tiesto, la piedra de moler, la cuchara de palo, el molino de mano ya que son cosas importantes que se necesita para llegar a elaborar un plato inigualable. Y sin duda cada una de las personas que preparan platos gastronómicos tiene su forma de hacerlo como también sus secretos al momento de poner los ingredientes en la preparación, le ponen ese toque especial que hace que no se parezca a ningún otro.

## VI. PROPUESTA

### “Revista gastronómica del Cantón San José de Chimbo”

#### 1. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

El presente trabajo de investigación realizado sobre el “Registro de la cultura gastronómica, mediante la elaboración de una revista de comida típica y tradicional del cantón Chimbo, provincia de Bolívar, como patrimonio cultural inmaterial.”, no existe información en revistas, libros, trípticos, páginas web, que den a conocer la cultura gastronómica del cantón Chimbo, frente a este problema se propone realizar un trabajo investigativo, Para lo cual el registro se verá plasmado en un documento, que perdurará por muchos años y que servirá para las futuras generaciones como medio investigativo y así poder mantener registrado el patrimonio cultural intangible, y por medio de esta investigación favorecer al cantón Chimbo.

##### a. MODELO OPERATIVO DE PROPUESTA

El Registro de la cultura gastronómica del cantón Chimbo, está diseñado con una portada que representa la tradición gastronómica del cantón. Está organizado por parroquias, la gastronomía que ofrece la parroquia consta del listado de ingredientes, preparación, fotografía del plato, lugar de expendio, el precio y los días que laboran.

##### b. Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica

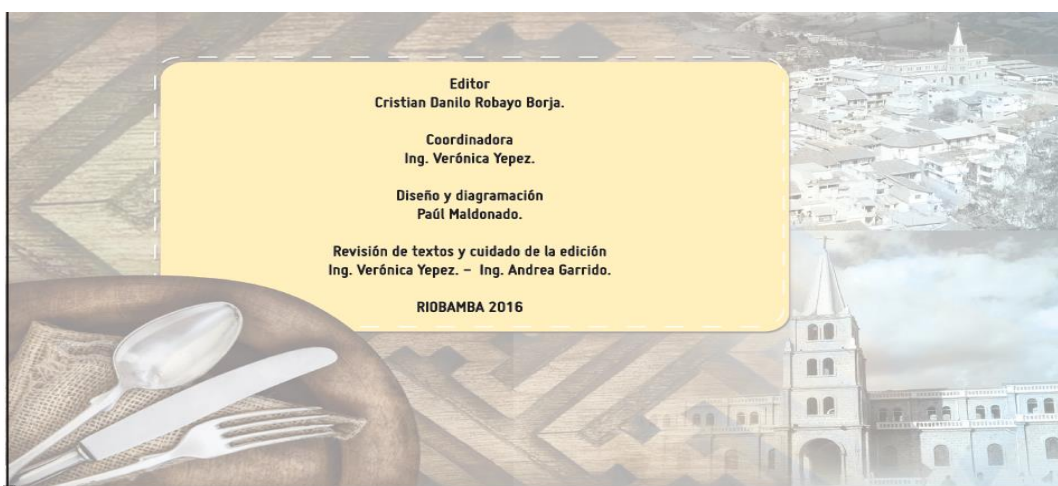
Portada	Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de revista gastronómica, el nombre, como se le denomina al cantón. Diseñada para hacerle identificable, el texto color blanco, café y negro, con una imagen de fondo de la iglesia principal del cantón, Chimbo.
---------	--

	<p>Nombre de la revista: Registro de la cultura gastronómica del cantón San José de Chimbo, provincia de Bolívar como patrimonio cultural.</p> <p>Títulos: 30 pts</p> <p>Texto: Miso Bold, a tamaño 12 pts</p> <p>Lugar: San José de Chimbo</p>
Anteportada	Editorial, color negro, fondo café.
Índice	En donde está la lista de cada una página, información general del cantón, atractivos culturales de cada parroquia, atractivos turísticos, gastronomía del cantón, bibliografía.
Cuerpo de la obra	
	En la presentación de la revista, se encuentran los nombres de las parroquias, información básica de cada una de ellos, fotos de sus iglesias, y los platos típicos y tradicionales de cada cantón, con sus ingredientes, preparación y fotografías.
Fotografías	<p>En cada una de las parroquias se muestra las fotografías con nombre de la parroquia y su plato típico.</p> <p>El tamaño de la fotografía no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran hasta más de un elemento y no se forman ángulos.</p> <p>Las fotografías fueron tomadas en cada una de las parroquias del cantón Chimbo.</p>

**Fuente:** "Revista Gastronómica"

**Elaborado por:** Robayo.C.2016.

## 2. Desarrollo de la propuesta



### INDICE

INFORMACIÓN GENERAL	6	CALDO DE GALLINA CRIOLLA	17
HISTORIA DE CHIMBO		FRIDADA	18
ATRACTIVOS TURÍSTICOS	7	HELADOS	19
ATRACTIVOS TURÍSTICOS NATURALES		HELADOS DE PAILA	20
PARROQUIA RURAL TELIMBELA-CASCADA CHONTA PUCARÁ		JUGOS	21
PETROGLIFOS DE TELIMBELA		TORTILLAS DE MADURO CON MAPAHUIRA	22
ATRACTIVOS TURÍSTICOS CULTURALES	8	CHIGÜILES	23
IGLESIA MATRIZ DE CHIMBO:		EMPANADAS DE SAL Y DULCE	25
EL SANTUARIO DE LA VIRGEN DEL GUAYCO:		HORNADO DE CHIMBO	27
CENTRO HISTÓRICO DE CHIMBO – IGLESIA SAN FRANCISCO	9	TORTILLAS DE MAÍZ EN TIESTO.	29
PARROQUIA RURAL LA MAGDALENA – IGLESIA CENTRAL		COLACIONES	30
IGLESIA DE LA VIRGEN DEL VALLE	10	HUMITAS	31
PIROTECNIA ARTESANAL		HABAS TOSTADAS	33
TALLERES DE ARTESANÍAS – CHIMBO CENTRAL	11	MADUROS ASADOS CON QUESO	34
GASTRONOMÍA DE SAN JOSÉ DE CHIMBO	12	FANESCA	35
CANGUIL DE DULCE	14	GRANIZOS.	37
HABAS CON CHOCLO Y QUESO	15	COLADA MORADA	38
PAPAS CON CUY	16	PAJARO AZUL	40
		BUÑUELOS	41
		BIBLIOGRAFIA	





<https://pbs.twimg.com/media/Cm7sXmcWcAAwves.jpg?large>

**INFORMACION GENERAL**

**HISTORIA DE CHIMBO**

"San José de Chimbo fue creada el 3 de marzo de 1860 por García Moreno. La población se encuentra a 2.500m. de altura, pie del Susanga y el Caquetilla." (casa de la cultura ecuatoriana Benjamin Carrion , 2016).

**PARROQUIAS:** Chimbo, La Magdalena, La Asunción, San Sebastián, Telimbela.

**NO. DE HABITANTES:** 15. 779 habitantes

**GRUPOS ÉTNICOS:** Mestizos

**IDIOMA:** ESPAÑOL— kechua

**UBICACIÓN:**

**SUPERFICIE:** desde 262 km2

**CLIMA:** desde frío andino de 16c hasta subtropico de 27c

**ALTITUD:** de 2.450 m. s. n. m.



6



<http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/lugares-turisticos/118-turismo-en-san-jose-de-chimbo/312-el-tio-turisticos-en-el-canton-chimbo>

**ATRATIVOS TURISTICOS**

**ATRATIVOS TURISTICOS NATURALES**

Telimbela, es una Parroquia Rural que está ubicada a 01° 40' 02.1" de latitud sur y a 79° 10' 21.2" de longitud occidental, a 1059 m.s.n.m. donde se puede realizar deportes extremos (Ruta Mama Rumi), caminatas, observación de flora y fauna, fotografía, natación, observación de petroglifos.

**PETROGLIFOS DE TELIMBELA**

Las piedras arqueológicas están localizadas a escasos 2 km de la parte urbana de la parroquia, donde fueron descubiertas estas piedras, hasta los momentos actuales se pueden apreciar algunas figuras que están gravadas, desconociendo el significado de estos símbolos que fueron gravados por los aborígenes del sector.



7



<http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/lugares-turisticos/118-turismo-en-san-jose-de-chimbo/312-que-turisticos-en-el-canton-chimbo>

**ATRATIVOS TURISTICOS CULTURALES**

**IGLESIA MATRIZ DE CHIMBO:**

La religión católica construyó varias iglesias que fueron destruidas en el terremoto del 29 de agosto de 1674, pero la Iglesia permaneció hasta el año de 1940 con una edificación rústica de materiales como el carrizo, adobón, teja y madera, para desde 1943 con el apoyo del pueblo construir la nueva Iglesia Matriz empotrada con piedra, cal y arena que posee además vitrales en los cuales se resalta las imágenes del Vía Crucis, un pretil para el campanario y una cruz en su cúspide muy visible. Ubicación: plaza del Barrio la Merced a pocos metros del parque central.

**EL SANTUARIO DE LA VIRGEN DEL GUAYCO:**

Uno de los lugares de visita en la provincia de Bolívar es el santuario al que acuden creyentes de todo el país especialmente en las fiestas que se celebran para rendir culto a la Virgen María. Mons. Cándido Rada, primer obispo de Guaranda, es el gestor de la construcción de este santuario construido sobre una quebrada en la parroquia La Magdalena de Cantón Chimbo. La fiesta de la Virgen del Guayco se las realizan el 8 de septiembre de cada año.



8



**CENTRO HISTÓRICO DE CHIMBO – IGLESIA SAN FRANCISCO**

Centro histórico está ubicado a 01°04' 2.5" de latitud sur y a 079° 01' 37.7" de longitud occidental, a 2.540 m.s.n.m. En este atractivo se puede realizar recorrido por la iglesia Matriz, iglesia de San Francisco, Plaza la Merced, parques, edificios, Elevaciones Catequilla, Susanga.

Las artesanías, manualidades y micro empresas las puede encontrar recorriendo las principales calles del Cantón Chimbo – Bolívar – Ecuador .

**PARROQUIA RURAL LA MAGDALENA – IGLESIA CENTRAL**

La Magdalena, está ubicado a 01° 39' 48.6" de latitud sur y a 079° 04' 06.7" de longitud occidental, a 2.750 m.s.n.m. Iglesia Colonial, su centro histórico, arquitectura singular, rutas religiosas, deporte extremo (Down Hill), Cochabamba, Guarumal, vía el Torneado, el Santuario del Huayco.



9



**IGLESIA DE LA VIRGEN DEL VALLE**

Este Santuario se encuentra en el sub trópico del cantón Chimbo, en la zona limítrofe con el cantón Caluma, el atractivo se encuentra, rodeado de montañas con vegetación propia de sub trópico. La arquitectura del templo es bastante sencilla, en su interior al costado derecho se puede observar la imagen de la Virgen del Valle, la cual se encuentra sobre una piedra, lugar donde fue vista por primera vez, pues cuenta la historia que en el camino de herradura que salía de Telimbela a Chimbo .

**PIROTECNIA ARTESANAL**

Los trabajos que los artesanos realizan son muy apreciados y utilizados en los diferentes acontecimientos nocturnos que organizan los distintos pueblos del país. Existen diferentes fuegos pirotécnicos que se caracterizan por el tamaño, color, forma, hay desde las más pequeñas que de acuerdo a su apariencia reciben los nombres de "venados", "vacas locas", "carruseles", "castillos" estas estructuras, son encendidas en las plazas o calles, donde están reunidas las personas celebrando las fiestas.



10



**TALLERES DE ARTESANÍAS – CHIMBO CENTRAL**

Artesanías, El Turismo artesanal de este cantón se lo puede apreciar recorriendo las pequeñas y estrechas calles de la fraternal ciudad de Chimbo, entre las principales artesanías está la elaboración de guitarras, fuegos pirotécnicos, elaboración de zapatos, pailas de bronce, tiestos, ollas de barro y varias, artículos en alfarería, etc..

11



**INGREDIENTES:**

- 1 taza de canguil
- 1 taza de azúcar
- 3 gotas de colorante vegetal rojo

**PREPARACIÓN:**

En un sartén prepare un almíbar con el azúcar, una taza de agua y las gotas de colorante vegetal, revuelva hasta que esté en su punto. Retire del fuego. Enfríe un poco y mezcle con el canguil preparado. Forme bolas. Y déjelos secar sobre un recipiente.



14



**INGREDIENTES:**

- Habas
- Mazorcas de choclo tierno
- Queso
- Ají criollo

**REPARACIÓN:**

1. Lavar las habas en un recipiente grande y colocarlas en una olla lo suficientemente grande.
2. Sacar las hojas y pelo de las mazorcas de choclo para luego lavarlas.
3. Luego de colocar todos los ingredientes en la olla se los cocina en leña alrededor de 45 minutos dependiendo la cantidad.
4. Finalmente se sirve en un plato las habas, con un choclo acompañados de una rodaja de queso y ají criollo, a veces puede variar porque lo acompañan con melloco y un curtido a base de cebolla paiteña con tomate, limón y hierbitas.

15

**INGREDIENTES:**

Cuy  
Papas peladas enteras  
Cebolla blanca picada  
Aliños (ajo, cebolla colorada y apio)  
Achiote  
Lechuga  
Sal al gusto  
Ají criollo

**PREPARACIÓN:**

1. Pelar al cuy con agua muy caliente luego se lo faena y aliña dejándolo reposar por toda la noche.
2. Al día siguiente se lo somete al calor del carbón colocándolo en un palo cuyo extremo es forma de una punta, para azar el cuy virando lentamente para que se dore por todos los lados
3. Luego se prepara una salsa a base de cebolla blanca picada en cuadros, se añade sal y finalmente un poco de achiote.
4. Una vez preparado todos los ingredientes se sirve las papas con la salsa y una presa de cuy, una hojita de lechuga y se acompaña con ají criollo.



16

*Caldo de Gallina Criolla*



**INGREDIENTES:**

gallina mediana  
cebolla paitaña picada  
ajo machacados  
cebolla blanca  
rábano  
zanahoria  
comino  
pimienta  
ramas de apio y dos de perejil  
sal al gusto

**REPARACIÓN:**

1. Cocinar la gallina con el agua necesaria, sal, ajo, cebolla, rábano, zanahoria, una rama de apio y otra de perejil.
2. hacer un refrito básico para el caldo
3. Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvoreándole perejil y cebolla blanca bien picadita.

17

**INGREDIENTES:**

Carne de chacho cortado en trozos medianos (costilla y lomo)  
Comino molido  
Dientes de ajo (enteros y machacados)  
cebolla blanca cortada en trozos  
Cebolla paitaña cortada en trozos  
Agua  
Cerveza  
Sal y pimienta al gusto  
Orégano y culantro  
Ají criollo

**PREPARACIÓN:**

- 1.- Sazonar la carne de chacho con el comino molido, ajo machacado, sal, pimienta y verter la cerveza dejar reposa por una noche.
- 2.- Poner la carne de chacho, la cebolla, los dientes de ajo y el agua en una paila grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
- 3.- Entonces la carne se empieza a dorar y con una cuchara de palo se revuelve la carne de vez en cuando para evitar que se quemé. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
- 4.- En la misma paila se añade los plátanos maduros, para cocinarlos en la misma grasa de la fritada.
- 5.- Finalmente se sirve la fritada con mote, plátanos maduros fritos, tortillas de papa y curtido de cebolla y tomate.zz



18



*Los helados a base de fruta y agua son elaborados empíricamente.*

**INGREDIENTES:**

- Mora
- Agua
- Azúcar
- Chocolate

**REPARACIÓN:**

La preparación de los helados es una receta propia de la familia que no se puede difundir.

Pero se los hace de manera artesanal y empírica desde las 18:00pm a 23:00pm para la venta del día posterior.

19

**INGREDIENTES:**

- pulpa de la fruta de su preferencia (mora, piña, mango, maracuyá)
- azúcar
- claras de huevo batidas a punto de nieve
- esencia de vainilla

**PREPARACIÓN:**

- 1.- Sobre una cama de hielo con sal (protegida con paja), colocar una paila de bronce
- 2.- Agregar la pulpa de la fruta con el azúcar, batir con una cuchara de madera haciendo girar la paila por 15 minutos aproximadamente.
- 3.- Cuando comience a tomar consistencia, agregar las claras de huevo sin dejar de batir por 5 minutos más.

Rinde: 1 litro.



*Tienen técnicas ancestrales aprendidas de sus ancestros.*

20



*Su receta es antigua la misma que fue aprendida por su abuelita.*

**INGREDIENTES:**

- Esencia de vainilla
- Esencia de coco
- Leche procesada
- Vegetal color rosa
- Azúcar
- Agua
- Hielo
- Tamarindo

**REPARACIÓN:**

- 1.- Verter la leche, mezclar con el agua poner el azúcar al gusto.
- 2.- Poner la esencia de coco al gusto.
- 3.- Mezclar con la esencia de vainilla hasta que de sabor.
- 4.- Luego procedemos a mezclar con el vegetal rosado hasta que de color.
- 5.- Raspar el hielo y servir.

21

**INGREDIENTES:**

Plátano maduro  
Sal  
Mapahuira

**PREPARACIÓN:**

- 1.- Cocinar el plátano maduro con sal al gusto.
- 2.- Majar el maduro, luego procedemos a incorporar la mapahuira.
- 3.- Freír las tortillas y servir con una tasa de café.



*Tortillas de Maduro con Mapahuira*

*Es elaborado típicamente en la batea y cocida en el tiesto.*

22



*Chigüiles*

*El chigüil es uno de los más notables legados gastronómicos de nuestros antepasados aborígenes.*

**INGREDIENTES:**

harina de maíz puro (maíz blanco)  
agua  
Manteca de cerdo pura  
Queso guarandeño o queso de indio  
sal  
cebolla blanca mediana  
Achiote natural (echo con la pepa mezclada con aceite)

**REPARACIÓN:**

- 1.- En una olla grande llevamos a cocinar el agua con la cebolla, sal y una cucharada de manteca. Cuando hierva, colocamos la harina y dejamos reposar unos minutos antes de mezclar.
- 2.- Durante cinco minutos hacemos movimientos envolventes con la cuchara de madera hasta integrar todos los ingredientes.
- 3.- Bajamos la llama y seguimos mezclando la masa.
- 4.- Para saber si está lista, verificamos si en el fondo se ha formado una costra. Cuando esté, agregamos la cantidad de manteca necesaria que le dé a la masa una textura consistente para amasar con la mano.

23



*Empanadas de Sal y Dulce*

*Son elaborados en horno de leña y amasado en bateas.*

**INGREDIENTES:**

Harina  
Azúcar  
Sal  
Manteca  
Huevos  
agua fría  
levadura

**REPARACIÓN:**

Para preparar la masa dulce para empanadas:

- Ponga la harina, el azúcar, y la sal en un procesador de alimentos, y mezcle bien.  
Añada los pedazos de mantequilla y mezcle bien.  
Agregue los huevos y el agua, continúe mezclando hasta que se forme una masa grumosa o bolitas pequeñas de masa.  
Saque la masa del procesador y amásela suavemente.  
Forme dos bolas con la masa dulce, aplánelas hasta tener dos discos gruesos, y déjelos enfriar en la refrigeradora durante al menos 30 minutos.

25



## Armadillo de Chimbo

*Horneado en horno de leña por muchas horas para su cocción, crujencia de su cuero.*

27

### INGREDIENTES:

Un cerdo.  
Dientes de ajo, machacados  
Comino molido  
Sal  
Pimienta molida  
Chicha de jora  
Achiote  
Mote  
Aji  
Cebolla paiteña  
Tomate de carne

### REPARACIÓN:

El proceso empieza llevando el cerdo al camal municipal para faenarlo, de ahí lo llevan a la casa donde se le saca toda la sangre, se lo lava bien y se deja que se ventile. Para luego secarlo bien.

Se le adoba al cerdo con ajo, comino, pimienta, achiote, y los truquitos del sabor propios de cada cocinera. Los condimentos se los prepara en una tina grande para adobar al cerdo y dejarlo reposar por unas horas.



## Tortillas de Maíz en Tiesto.

*Elaborada desde la antigüedad en bateas y cocidos en tiesto, y en cocina de leña.*

28

### INGREDIENTES:

harina de maíz  
manteca de chancho  
sal  
leche tibia

### REPARACIÓN:

En un recipiente tamizar la harina con la sal, agregar la manteca y la leche poco a poco, amasar fuertemente hasta obtener una masa suave.

Tomando porciones adecuadas de masa, hacer bolas y luego adelgazarlas con un bolillo sobre una tabla de amasar.

Asarlas en un tiesto (de no tenerlo, utilizar una sartén de teflón, hasta que tomen su color característico de ambos lados (ver foto) y servirse con un delicioso café de chuspa.

### INGREDIENTES:

Azúcar  
Agua  
Maní

### PREPARACIÓN:

Realizar una miel con el agua y azúcar hasta punto bola suave.

Tostar el maní y proceder a batir el maní con la miel durante 2 horas agregando la miel poco a poco hasta que se adhiera por completo al maní y se formen pequeñas bolas blancas.



## Colanciones

*Golosina tradicional del cantón desde tiempos remotos.*

29

## *Humitas*



**INGREDIENTES:**  
choclos grandes  
cebolla manteca  
leche  
pimienta  
sal  
huevos

**REPARACIÓN:**

Tome un choclo y corte la base con un cuchillo bien afilado. Extraiga con mucho cuidado las hojas del choclo para que estas no se rompan. Elija las hojas más grandes de cada choclo y apártelas. Corte los granos con un cuchillo y luego pase por la máquina de moler carne con los dientes más finos.

Corte la cebolla en cuadritos muy delgados y fríala en manteca hasta que se ponga transparente. Añada sal y albahaca finamente picada. Vacíe esta fritura en una olla junto con la leche y mezcle bien. Si el choclo estuviera muy maduro y con poco jugo, aumente la leche a dos tazas. Es importante que la mezcla quede espesa. Ahora puede, si así lo ha decidido, agregar tomate y ají verde molido.

31

## *Habas Tostadas.*



**INGREDIENTES:**

Habas  
Tiesto

**REPARACIÓN:**

- 1.- Poner las habas en el tiesto.
- 2.- Mecerlas a fuego lento, para que no se quemen.
- 3.- Dejar en el tiesto por 45 min.
- 4.- Dejar que se enfrien y servir.

33

**INGREDIENTES:**

plátanos maduros  
quesillo o queso  
Ají criollo al gusto

**PREPARACIÓN:**

Pele los plátanos maduros, póngalos en una bandeja Póngalos al asador por 10 min revírelos por 15 a 20 min.

Saque los plátanos del asador, haga una incisión horizontal en la mitad de cada plátano, y rellénelos con las tajadas de quesillo.

Agregue el quesillo y sírvalos inmediatamente, con o sin ají de acuerdo a su preferencia.



34





*Fanesca*

**INGREDIENTES:**

Zambo tierno picado en trocitos  
zapallo tierno picado en trocitos  
col de seda finamente picada  
fréjol tierno  
arveja tierna  
mellico picado  
chochos pelados  
choclo desgranado  
habas peladas  
arroz blanco  
leche  
pescado bacalao seco sin hueso  
ramas de cebolla larga picada finamente  
cucharadas de sal  
Aceite o manteca con achiote

**REPARACIÓN:**

La víspera de la preparación de la fanesca, se deja remojando el pescado en 1 litro de leche, al siguiente día se bota ese líquido y se cocina el pescado en leche fresca hasta que esté suave.

35



*Granizos*

**INGREDIENTES:**

Leche condensada  
hielo  
saborizante  
colorante alimentario

**REPARACIÓN:**

Preparar los colorantes.  
Raspar el hielo en la máquina.  
Poner en el vaso y vertir de 5 a 10 gotas de colorantes de diferentes sabores.  
Vertir leche condensada.  
Y por último servir.

37

**INGREDIENTES:**

harina morada.  
moras limpias.  
clavos de olor, pimientas olorosas.  
mortiño.  
azúcar.  
harina de maíz negro.  
naranjillas.  
canela.  
pimienta dulce.

**PREPARACIÓN:**

En un recipiente con poca agua cocine el mortíño por 10 minutos. Licué y cierna varias veces. También licue la mora y las naranjillas y ciérnalas sobre un recipiente con 5 litros de agua fría. En este, coloque la harina o maicena y el azúcar.  
Haga hervir de 15 a 20 minutos. Meza constantemente con una cuchara de palo.

Aparte en una cacerola haga hervir las especias de dulce (canela ishpingo, pimienta, pimienta dulce y clavos de olor) cuando el agua oscurezca y suelte su fragancia, apague el fuego coloque las hojas de naranja y arrayán; y tape el recipiente. Cierna esta preparación



*Colada Morada*

38

**INGREDIENTES:**

Caña de azúcar  
frutas(babado, naranjilla, manzana, banano con castrara, melón, frutillas, uvas, etc.)  
Hojas de naranja, mandarina, guayaba.  
Caldo y carne de gallina

**PREPARACIÓN:**

Elaboración: Una vez cortada la caña se trasporta de las canteras al trapiche empleando mulares o vehículo, luego se inicia la molienda introduciendo en el trapiche la caña.

Entonces empieza la molienda, la extracción del jugo, el mismo que pasa al proceso de fermentación, que consiste en el desdoblamiento de grandes moléculas, juega un papel fundamental la materia en fermentación(carbohidratos) el fermento es el que produce la transformación, los mismos que son biocatalizadores, es decir que aceleran las reacciones químicas para producir el alcohol etílico.



*Muy tradicional en las fiestas de pueblo, especialmente en el carnaval.*

40

*Buñuelos*



**INGREDIENTES:**

Agua  
Leche entera  
Mantequilla  
Harina  
Huevos batidos ligeramente  
Azucar y sal

**REPARACIÓN:**

1. Sacamos los huevos
2. Pesamos y tamizamos la harina.
3. Ponemos en una olla el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar y lo llevamos a ebullición.
4. En el momento en que empiece a hervir retiramos un poco la olla del fuego y echamos toda la harina de golpe. Removemos enérgicamente con una cuchara de madera, aplastando los grumos, hasta obtener una masa densa y uniforme que se despegue de las paredes de la olla. Si no se nos despegue de inmediato volvemos a poner la olla en el fuego bajo y removemos para que se seque

41



## **VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.**

### **A. CONCLUSIONES.**

- Al realizar la investigación bibliográfica se pudo concluir que las tradiciones como la vestimenta, idioma, leyendas, gastronomía, y todas las manifestaciones culturales del cantón Chimbo forman parte del patrimonio inmaterial, ya que estas son historias, valores y conocimientos que demuestran quienes somos, viven en nuestras memorias y constituyen la memoria de ser, de cada una de las personas.
  
- Se puede concluir que mediante la investigación exploratoria de campo se pudo elaborar el inventario gastronómico del cantón Chimbo, y así determinar toda la cultura popular los métodos, técnicas, ingredientes, utensilios, para la elaboración de los platos típicos y tradicionales. Las entrevistas fueron muy importantes en esta investigación, de una manera retrospectiva sobre la cultura gastronómica realizada a los habitantes del cantón San José de Chimbo permitiendo corroborar toda la información recolectada para el registro de los platos tradicionales y típicos.
  
- Con la información recopilada se procedió al diseño de la revista de las tradiciones culinarias, la cual contiene los aspectos más importantes que realzan la cultura, teniendo en cuenta los diferentes tipos de utensilios, métodos de cocción ancestrales y preparación que se utiliza para cada una de las preparaciones de los platos gastronómicos.
  
- Con la información obtenida se pudo inventariar claramente cada uno de los platos típicos con los que cuenta el cantón Chimbo, y poderlos dar a conocer y promocionarlos a nivel nacional e internacional.

## **B. RECOMENDACIONES.**

- Se recomienda tener bien en claro las diferencias que existen un plato típico y un tradicional para así poder identificar cada uno de las preparaciones y posteriormente tener una información correcta, respecto a los métodos de cocción, utensilios, y principalmente el proceso de elaboración que sufre cada uno de ellas.
  
- Se recomienda realizar ferias, charlas informativas con el objeto de dar a conocer las costumbres, tradiciones, expresiones culturales de gastronomía típica y tradicional del cantón Chimbo.
  
- Dar a conocer la gastronomía típica del cantón Chimbo, mediante la elaboración de una revista informativa donde se podrá encontrar información acerca de los platos más representativos que se encuentran claramente inventariados, también con sus ingredientes y pasos a seguir para su preparación.

## VIII. ANEXOS

### ANEXO 1 fotografías



Luis Medardo Analuisa  
Gerardo Analuisa



Ilda purcachi



Iglesia san José de Chimbo



Iglesia del Guayco





Carmen Sánchez

Olga c



## ANEXO 2 ficha del "INPC"

Tabla 49: Ficha INPC

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO		 Código: 00	
<b>11. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>					
Provincia:		Cantón:			
Parroquia:		Urbana		Rural	
Localidad:					
Coordenadas:					
<b>12. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>					
Descripción de la fotografía:					
<b>13. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Grupo social			Lengua (s)		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Breve reseña					
<b>14. DESCRIPCIÓN</b>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
		Anual			
		Continua			
		Ocasional			
		Otro			
Alcance		Detalle del alcance			
		Local			
		Provincial			
		Regional			
		Nacional			
		Internacional			
<b>15. PORTADORES SOPORTES</b>					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos					
Maestro- aprendiz					

Centro de capacitación				
Otro				
<b>Transmisión del saber</b>				
Padres- hijos				
Maestro- aprendiz				
Centro de capacitación				
Otro				
<b>16. VALORACION</b>				
<b>IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD</b>				
<b>SENSIBILIDAD AL CAMBIO</b>				
	Alta			
	Media			
	Baja			
<b>17. INTERLOCUTORES</b>				
<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>DIRECCION</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>GENERO</b>	<b>EDAD</b>
<b>18. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>CODIGO/ NOMBRE</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del Subámbito</b>	
<b>19. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
<b>20. DATOS DEL CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b>				
<b>Inventariado por:</b>				
<b>Revisado por:</b>				
<b>Registro Fotográfico:</b>				

## **IX. Bibliografía**

- Agusto, C.** (2006). *Metodología de la Investigación para Administración, Humanidades y Ciencias Sociales*. Mexico: Naucalpan.
- Alexandre, V.** (15 de 06 de 2016). *Tradiciones culturales*. Obtenido de Tradiciones culturales: <http://misecundaria.com/Main/TradicionesCulturales>
- Alexandra, A.** (12 de 07 de 2016). *Colada morada, bebida creada en los Andes para honrar a muertos*. Obtenido de Colada morada, bebida creada en los Andes para honrar a muertos: <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/11/01/nota/4171146/colada-morada-bebida-creada-andes-honrar-muertos>
- Alfonso, T.** (06 de 07 de 2016). *Helados de paila una golosina exquisita y natural* . Obtenido de Helados de paila una golosina exquisita y natural : <http://www.surtrek.org/blog/helados-de-paila/>
- Andalucía, J.** (2007). *La recuperación de la memoria histórica: una perspectiva transversal desde las Ciencias Sociales*. Sevilla: Centro de Estudios Andaluces.
- Antonio, C.** (12 de 07 de 2016). *tortillas*. Obtenido de tortillas: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico/tortillas.htm>
- Artacho, A., Artacho, J., & Lozano, R.** (2007). En *Procesos de cocina* (págs. 7-9). Madrid, España: Vision libros.
- Bagarozzi, D., & Anderson, S.** (1996). Mitos. En *Mitos personales, matrimoniales y familiares* (primera ed., págs. 23-24). Barcelona, España: Paidós SAICF.
- Banrepcultural.** (17 de 06 de 2016). *Banrepcultural*. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/>: [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/comunicacion/los\\_medios\\_de\\_comunicacion](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/comunicacion/los_medios_de_comunicacion)
- Berchoux, J.** (2010). *La gastronomía o Los placeres de la mesa*.
- Biagini, H., & Roig, A.** (2008). *Diccionario del pensamiento alternativo*. Buenos Aires: Biblos.
- Bonte, P., & Izard, M.** (1996). *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Madrid: Akal ediciones.
- Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamin Carrión.** (11 de 06 de 2016). *cantonizacion de san jose de chimbo*. Obtenido de cantonizacion de san jose de chimbo: [http://www.efemerides.ec/1/marzo/0303\\_1.htm](http://www.efemerides.ec/1/marzo/0303_1.htm)
- Castro, J.** (2010). *Investigacion de la cultura gastronómica del Cantón Arenilla, Provincia del Oro pra el fortalecimiento del sector turístico* . Riobamba .
- Cocina Ecuatoriana.** (2008). Ecuador: lexis 2008. Obtenido de cocina ecuatoriana.
- Comida Típica Ecuatoriana.** (12 de 07 de 2016). Obtenido de Comida Típica Ecuatoriana: <https://ecuatorianosenelmundo.wordpress.com/ecuador-y-su-historia/gastronomia/189-2/>



- Definicion abc.** (15 de 06 de 2016). *Definicion abc*. Obtenido de Definicion abc:  
<http://www.definicionabc.com/historia/mitologia.php>
- DIBAM.** (2005). *Dirección de bibliotecas, archivos y museos*. Obtenido de  
[http://www.dibam.cl/Vistas\\_Publicas/publicContenido/contenidoPublicDetalle.aspx?folio=4338](http://www.dibam.cl/Vistas_Publicas/publicContenido/contenidoPublicDetalle.aspx?folio=4338)
- Ecuador.** (11 de 06 de 2016). *canton chimbo*. Obtenido de canton chimbo:  
<http://www.ecuale.com/bolivar/chimbo.php>
- EL Universo.** (12 de 07 de 2016). *La humita, herencia de los indios precolombinos*. Obtenido de La humita, herencia de los indios precolombinos:  
<http://www.eluniverso.com/2007/10/05/0001/18/7A3274663CDF46A790774242B93F50F6.html>
- El Universo.** (12 de 07 de 2016). *La tradición del hornado proviene de los españoles*. Obtenido de La tradición del hornado proviene de los españoles:  
<http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/14/nota/3405581/tradicion-hornado-proviene-espanoles>
- Espinosa, M.** (2000). *Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural*. Quito: Tramasocial.
- Feliu, J.** (2002). *Conservar el devenir: en torno al patrimonio cultural valenciano*. Francia : Universidad de Jaume.
- Finkelkraut, A.** (1990). *La derrota del pensamiento*. Barcelona: Anagrama.
- GAD Municipal de Chimbo.** (05 de 07 de 2016). *Chimbo tiens que conocerlo sentirlo y vivirlo*. Obtenido de Chimbo tiens que conocerlo sentirlo y vivirlo.
- García, C.** (2008). *Carisma y liderazgo a través de la Gestión del propio miedo*. Bogotá: Norma .
- García, J., & Potayo, M. d.** (2002). *La función social del patrimonio histórico: El turismo cultural*. Cuenca: Universidad de Castilla - La Mancha.
- García, P.** (2011). *El patrimonio Cultural: Conceptos Básicos*. Zaragoza: Prensas Universidad de Zaragoza.
- Gobierno Provincial de Bolivar .** (11 de 06 de 2016). *Cantones-San Jose de Chimbo*. Obtenido de Cantones-San Jose de Chimbo:  
<http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/servicios/112-san-jose-de-chimbo/297-guaranda-2>
- Gordillo, N., & Rodríguez, S.** (julio de 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. Obtenido de  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.pdf>
- Guerrero Arias, P.** (2002). *Guía etnográfica* . Quito: Abya-Yala.
- Gustavo, L.** (12 de 07 de 2016). *Helados y producción* . Obtenido de Helados y producción :  
<http://www.monografias.com/trabajos87/helado-y-produccion-del-helado/helado-y-produccion-del-helado.shtml>

- Haro, A. G.** (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid: DYKINSON.S.L.
- Heinemann, K.** (2003). Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte. En K. Heinemann, *Introducción a la Metodología de la Investigación Empírica en las Ciencias del Deporte* (pág. 176). Barcelona- España: Paidotribo .
- Hielo raspado.** (12 de 07 de 2016). Obtenido de Hielo raspado:  
<http://lasaludfamiliar.com/caja-de-cerebro/conocimiento-4411.html>
- Hilse, C.** (2010). *Coleccion Nuevas Tenologias y Sociedad*. peru: UGC.
- Hugo, G.** (12 de 07 de 2016). *HABA, VICIA FABA / LEGUMINOSAE*. Obtenido de HABA, VICIA FABA / LEGUMINOSAE: <http://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Origen-produccion-Haba.html>
- Jaramillo, L., Pizano, O., Zuleta, L., & Rey, G.** (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio: valoración de su impacto económico, cultural y social*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Jose, L.** (12 de 07 de 2016). *Antecedentes del banano y/o plátano*. Obtenido de Antecedentes del banano y/o plátano: <http://www.monografias.com/trabajos73/antecedentes-banano-platano/antecedentes-banano-platano.shtml>
- Landeau, R.** (2007). Elaboración de Trabajo de Investigación, Tomo II. En R. Landeau, *Elaboración de Trabajo de Investigación* (pág. 11). Venezuela: ALFA.
- Landeau, Rebeca.** (2007). *Elaboracion de Trabajos de Investigación, Tomo I* (Primera ed.). Venezuela: Alfa.
- Las colaciones una dulce tradicion.** (14 de 07 de 2016). *Familia*, 3. Obtenido de las colaciones unadulce tradicion: <http://www.revistafamilia.com.ec/articulos-vida-practica/257-lascolacionesunadulcetradicion>
- Laylita.** (12 de 07 de 2016). *Fanesca Ecuatoriana*. Obtenido de Fanesca Ecuatoriana:  
<http://laylita.com/recetas/2008/03/21/fanesca-ecuatoriana/>
- Laylita.** (12 de 07 de 2016). *La fritada: plato típico de Ecuador*. Obtenido de La fritada: plato típico de Ecuador: <http://quecomer donde.es/america/la-fritada-plato-tipico-de-ecuador/>
- Llopis, R.** (2004). *Grupos de discusión* . Madrid : @ ESIC EDITORIAL .
- López, A., Carabias, L., & Dias, E.** (2011). En C. Lara (Ed.), *Ofertas Gastronomicas* (primera ed., pág. 3). Madrid, España: Quality SGE.
- López, C.** (1999). *El patrimonio cultural en el sistema de derechos fundamentales*. España: Universidad de Sevilla.
- López, F.** (2007). *Preelaboracion y Conservacion de Alimentos* .
- Marcos, G. P.** (15 de 06 de 2016). Obtenido de <http://www.omni-bus.com/n21/fiesta.html>
- Marinela.** (05 de 07 de 2016). *santuario del guayco*. Obtenido de santuario del guayco:  
<http://santuariodelguayco.blogspot.com/2012/04/historia.html>

- Martinez.** (10 de 06 de 2016). *metodologia etnografica*. Obtenido de metodologia etnografica: [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lco/sandoval\\_l\\_ma/capitulo5.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/sandoval_l_ma/capitulo5.pdf)
- Medrano, G.** (2001). *Danza de indios de Mesillas*. México: Colegio de Michoacán.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I.** (2015). *Introducción a la investigación de Mercados* (Segunda ed.). Madrid , España: @ ESIC EDITORIAL .
- Miguel Jordá, J.** (2011). Diccionario práctico de gastronomía y salud: Con más de 5.000 entradas, recetario, refranero y dichos populares del autor. Díaz de Santos.
- Miguel, K.** (12 de 07 de 2016). *Historia de la cocina y gastronomía* . Obtenido de Historia de la cocina y gastronomía : <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/empanada.htm>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario, 2*.
- Molano, O.** (2008). Identidad Cultural. *Identidad Cultural un concepto que evoluciona, 73*.
- Morote, P.** (s.f.). La leyenda y su valor didáctico. Valencia, España.
- Murcia, A. d.** (2008). *El Patrimonio Cultural Inmaterial*. Murcia: Ediciones tres fronteras.
- Natalia, O.** (29 de 06 de 2016). *La magia d las palabras* . Obtenido de la magia de las palabras : <http://blogdenortiz.blogspot.com/2012/05/la-historia-de-las-palomitas-de-maiz.html>
- Norrild, J.** (2003). Gastronomía y turismo: cultura al plato.
- Ortiz, M.** (2007). *Abordaje Hermenautico de la Investigacion Cualitativa*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia .
- Otlet, P.** (2007). El Tratado de Documentación. En P. Otlet, *El Tratado de Documentación* (pág. 335). Murcia: Edit.um.
- Pablo, G.** (12 de 07 de 2016). *Ecuador a la carta* . Obtenido de Ecuador a la carta : <http://ecuadoralacarta.blogspot.com/2007/06/choclo-con-habas.html>
- Paulina, F.** (11 de 06 de 2016). *Desarrollando Turismo en la provincia Bolivar* . Obtenido de Desarrollando Turismo en la provincia Bolivar : <http://paulina-fuentes.blogspot.com/2011/03/canton-san-jose-de-chimbo.html>
- Pazmiño, I.** (2011). Instructivo para fichas de Registro e Inventario. *Instructivo para fichas de Registro e Inventario, 49*.
- Porras, A.** (2005). *Tiempo de Indios* . Quito.
- Querol, M.** (2010). *Manual de gestión del patrimonio cultural*. Madrid: Akal.
- Rodriguez Gomez.** (s.f.). *La investigacion etnografica* . Recuperado el 15 de 06 de 2016, de La investigacion etnografica : [https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica\\_doc.pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica_doc.pdf)
- Rodríguez, M.** (2005). *Metalurgia y Metalúrgicos en el Valle del Ebro* . Madrid.
- Rosana, G.** (2004). *La etnografía metodo campo y flexivilidad* . Colombia : Norma.

- Ruiz, F. J.** (2012). Temas de Investigación Comercial. En F. J. Ruiz, *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). *Metodología de la Investigación*. Peru: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica . En J. C. Sánchez, *Metodología de la Investigación Científica y Tecnológica* (pág. 84). Madrid : Díaz de Santos S.A.
- Sandra, L.** (05 de noviembre de 2012). *Comida Típica del Ecuador*. Obtenido de Comida Típica del Ecuador: <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- Santana, D.** (2006).
- Santana, L.** (2004). Cocina Ecuatoriana Tradicional 2. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Torres, B.** (2006). *Metodología de la Investigación para administración, humanidades y Ciencias Sociales* . Mexico: Naucaipan.
- Tylor, E.** (1994). *The Psychology of Culture*. Londres.
- UNESCOCAT.** (2012). Metodología para el inventario del patrimonio Cultural Inmaterial. *centre unesco de Cataluña UNESCOCAT*, 19-23.
- Unigarro, C.** (2014). De la Chacra al Fogón. En C. Unigarro, *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.
- Viajando por Ecuador.** (11 de 06 de 2016). *Atractivos Cantón Chimbo*. Obtenido de Atractivos Cantón Chimbo: <http://www.viajandox.com/bolivar/chimbo-atractivos-turisticos.htm>
- Victoria, G.** (11 de 06 de 2016). *Sitios turísticos en el canton chimbo*. Obtenido de Sitios turísticos en el canton chimbo: <http://www.bolivar.gob.ec/gpbTuristico/index.php/es/layout/lugares-turisticos/118-turismo-en-san-jose-de-chimbo/312-sitios-turisticos-en-el-canton-chimbo>
- Yuni, J. A.** (2006). Técnicas Para Investigar . En J. A. Yuni, *Técnicas Para Investigar* (págs. 30-32). España: Brujas.