



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

**“REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL
CANTÓN CHAMBO, COMO PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL, 2015”**

Trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: LISBETH DANIELA MORA PAZMIÑO

TUTOR: LCDO. RONALD ZURITA

RIOBAMBA-ECUADOR

2017

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “REGISTRO DE LAS TRADICIONES CULINARIAS DEL CANTÓN CHAMBO, COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, 2015” de la Srta. Lisbeth Daniela Mora Pazmiño, ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Lcdo. Ronald Zurita

DIRECTOR

Lcdo. Manuel Jaramillo

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Lisbeth Daniela Mora Pazmiño 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, abril 2017.

Lisbeth Daniela Mora Pazmiño

C.I. 060404370-3

DEDICATORIA

A Dios al brindarme la oportunidad de concluir una meta más, por acompañar y guiar cada uno de mis pasos y no soltar mi mano, por haber puesto a las personas correctas en el momento y en el tiempo perfecto para la finalización de este proyecto.

A mi madre Patricia y al ángel que me cuida desde el cielo, Jorge mi Padre, gracias por el esfuerzo de ambos y haberme brindado una carrera que ayudará en mi futuro. Madre agradezco las palabras adecuadas en el momento que sentía no poder seguir adelante y brindado su apoyo en los duros momentos.

Familiares y amigos que de cualquier manera me apoyaron en cada momento.

AGRADECIMIENTO

La realización de esta tesis llena de trabajo y sacrificio, hubiera sido imposible sin la participación de Instituciones y de personas que han apoyado de manera positiva para que este proyecto tenga un feliz término.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, de manera especial a la Escuela de Gastronomía, por acogerme en sus aulas y brindarme conocimientos para mí formaron académica, así como también humana.

Al Lcdo. Ronald Zurita, Director de Tesis y Lcdo. Manuel Jaramillo, Miembro de la misma, que gracias a su tiempo, conocimiento y dedicación apoyaron al desarrollo de este proyecto.

Lisbeth Daniela Mora Pazmiño

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	xiii
SUMMARY	xiv
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
CAPITULO I	3
1. ETNOGRAFÍA	3
1.1 Registro	4
<i>1.1.1 Registro culinario</i>	4
1.2 Patrimonio	4
<i>1.2.1 Patrimonio cultural</i>	5
1.3 Cultura	7
<i>1.3.1 Cultura gastronómica</i>	8
<i>1.3.2 Identidad cultural</i>	9
<i>1.3.4 Arte culinario</i>	10
1.4 Tradición	10
1.5 Costumbres	11
1.6 Mitos	12
1.7 Leyendas	13
1.8 Folklore	14
2. CHAMBO	15
2.1 Historia	15
<i>2.1.2 El cacique Achamba, líder del desarrollo agrícola y comercial de Chambo</i>	15
2.2 Situación geográfica	16
2.3 Límites	17
2.4 Demografía del cantón Chambo	17
2.5 División política	18

2.6 Clima.....	18
2.7 Sector productivo	18
2.7.1 Agricultura	18
2.7.2 Ganadería	20
2.7.3 Manufacturera	21
2.8 Atractivos turísticos	22
2.8.1 El Santuario de Catequilla	23
2.8.2 Aguas termales de Aguallanchi	23
2.8.3 Lagunas de Roncón	23
2.8.4 Los Cubillines	23
2.8.5 Iglesia Matriz de Chambo	24
2.8.6 Bosque Primario Leonan de Llucud	24
2.8.7 Los Quillimas	24
2.8.8 Laguna Las Parvas	24
2.8.9 Mirador Pajonal.....	25
2.8.10 Monte Leonan	25
2.8.11 Parvas Machay.....	25
2.8.12 Sector Tzilitiaco.....	25
2.8.13 Agua Mineral de Gongoche.....	25
2.8.14 Las Minas.....	26
2.8.15 Bosque de Pucutul.....	26
2.9 Fiestas tradicionales de Chambo	26
2.9.1 Carnaval	27
2.9.2 Fiesta de Cantonización.....	28
2.9.3 Fiesta de los Santos Reyes Magos	28
2.9.4 Fiesta del Corpus Christi	28
2.9.5 Semana Santa	29
2.9.6 Comunidades San Francisco y Ainche	29
2.10 Tradiciones del cantón	29

2.10.1	<i>La Construcción del Monte Calvario</i>	30
2.10.2	<i>Procesión Virgen del Carmen</i>	30
2.10.3	<i>Los Diablitos</i>	30
2.11	MEDICINA TRADICIONAL	30
2.12	Tradiciones orales del cantón Chambo	31
2.12.1	<i>La leyenda del Chuzalongo</i>	31
2.12.2	<i>Leyenda de la loca viuda</i>	32
2.12.3	<i>Leyenda de la Laguna de Roncón</i>	33
2.12.4	<i>Duende de la Chorrera</i>	33
3.	GASTRONOMÍA	34
3.1	Gastronomía de Ecuador	35
3.2	Gastronomía en Chimborazo	36
3.3	Gastronomía Chambeña	36
3.3.1	<i>Gastronomía tradicional.</i>	37
3.3.2	<i>Gastronomía típica.</i>	38
3.3.3	<i>Postres típicos</i>	38
3.3.4	<i>Bebidas típicas</i>	38
3.4	Métodos de preparación	38
3.5	Cocina ancestral	39
3.5.1	<i>Métodos ancestrales de cocción</i>	40
3.6	Condimentos utilizados	41
	MARCO LEGAL	42
II.	PREGUNTAS CIENTÍFICAS	43
	CAPITULO II	44
III.	METODOLOGÍA	44
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	44
B.	VARIABLES	45
1.	IDENTIFICACIÓN	45
2.	DEFINICIÓN	45

3.	OPERACIONALIZACIÓN.....	46
	C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	48
	D. GRUPO DE ESTUDIO.....	51
	E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	53
	CAPITULO III.....	55
	IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	55
	A. REFERENTES TEÓRICOS.....	56
	B. RESULTADOS DE ENCUESTAS Y ENTREVISTAS.....	58
	B.1 Resultados encuestas.....	58
	B.2. Resultado de las entrevistas aplicadas.....	86
	C. PREPARACIONES REGISTRADAS EN LAS COMUNIDADES DEL CANTÓN.....	96
	CAPITULO IIII.....	97
	V. PROPUESTA.....	97
	A. TEMA.....	97
	B. OBJETIVOS.....	97
	C. ANTECEDENTES.....	97
	D. INTRODUCCIÓN.....	98
	E. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	99
	1. Esquema de la revista de tradiciones culinarias.....	99
	2. Desarrollo de la propuesta.....	100
	CONCLUSIONES.....	107
	RECOMENDACIONES.....	108
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	
	RECETAS ESTÁNDAR	
	Encuesta	
	PREGUNTAS ENTREVISTA	
	FOTOGRAFIAS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1: Población Cantón Chambo.....	17
Tabla 2-1: Productos Destacados por su Producción.....	19
Tabla 3-1: Personas dedicadas a la agricultura.....	19
Tabla 4-1: Producción Ganadera y Lechera.....	20
Tabla 5-1: Atractivos Turísticos.....	22
Tabla 6-1: Festividades Cantón Chambo.....	27
Tabla 7-1: Métodos de cocción.....	39
Tabla 8-1: Utensilios de cocina ancestrales.....	40
Tabla 9-2: Operacionalización de Variables.....	46
Tabla 10-2: Adultos Mayores de 60-90 años.....	51
Tabla 11-2: Propietarios de establecimientos de comida de Chambo.....	52
Tabla 12-2: Descripción de Procedimientos.....	53
Tabla 13-3: Patrimonio Cultural Inmaterial.....	56
Tabla 14-3: Tradiciones Culinarias.....	57
Tabla 15-3: Productos Agrícolas.....	58
Tabla 16-3: Principales Condimentos Utilizados.....	60
Tabla 17-3: Métodos de preparación.....	62
Tabla 18-3: Utensilios de Cocina.....	64
Tabla 19-3: Importancia Comidas Tradicionales.....	66
Tabla 20-3: Importancia Comidas Típicas.....	69
Tabla 21-3: Postres Más Importantes del Cantón.....	71
Tabla 22-3: Importancia de Bebidas del Cantón.....	75
Tabla 23-3: Tradiciones Frecuentes del Cantón Chambo.....	78

Tabla 24-3: Fiestas Tradicionales del Cantón.....	80
Tabla 25-3: Atractivos Turísticos del Cantón.....	82
Tabla 26-3: Necesidad del Registro de Tradiciones Culinarias.....	84
Tabla 27-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	81
Tabla 28-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	88
Tabla 29-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	89
Tabla 30-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	90
Tabla 31-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	91
Tabla 32-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	92
Tabla 33-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	93
Tabla 34-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón.....	94
Tabla 35-3: Preparaciones Registradas en las comunidades del Cantón.....	96

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3: Productos Agrícolas.....	58
Gráfico 2-3: Principales Condimentos Utilizados.....	60
Gráfico 3-3: Métodos de preparación.....	62
Gráfico 4-3: Utensilios de Cocina.....	64
Gráfico 5-3: Importancia Comidas Tradicionales.....	67
Gráfico 6-3: Importancia Comidas Típicas.....	70
Gráfico 7-3: Postres Más Importantes del Cantón.....	72
Gráfico 8-3: Importancia de Bebidas del Cantón.....	76
Gráfico 9-3: Tradiciones Frecuentes del Cantón Chambo.....	78
Gráfico 10-3: Fiestas Tradicionales del Cantón.....	80
Gráfico 11-3: Atractivos Turísticos del Cantón.....	82
Gráfico 12-3: Necesidad del Registro de Tradiciones Culinarias.....	84

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-1: Mapa Localización de Chambo.....	16
Figura 2-2: Localización Geográfica del Proyecto.....	44

INDICE DE ANEXOS

RECETAS ESTÁNDAR

MODELO ENCUESTA

MODELO ENTREVISTA

FOTOFRAFIAS

RESUMEN

La identidad cultural de un pueblo viene definida desde sus ancestros, debido a problemas como la globalización o problemas socio económicos, esta se ha visto afectada, ya que ha traído consigo el remplazo o implementación de nuevas costumbres, haciendo que las propias del lugar se vayan perdiendo con el pasar del tiempo. Este proyecto es un trabajo descriptivo, no experimental y de corte transversal, debido a que se realizó en un solo periodo de tiempo, apoyado en investigación bibliográfica y una investigación de campo mediante la aplicación de encuestas a un grupo de estudio de entre las edades de 60-90 años, y adicionalmente una entrevista a 8 propietarios de establecimientos de comida. Toda la información recolectada, fue plasmada en la creación de un registro de tradiciones culinarias, como patrimonio cultural inmaterial, el cual contiene un inventario de platos típicos y tradicionales del sector, de sus grandes atractivos turísticos como: la iglesia de Catequilla, aguas termales Aguallanchi, iglesia matriz entre sus principales lugares, así también como de sus costumbres y tradiciones como: la recreación del monte del calvario en semana santa y los diablitos que son propios del lugar. Se concluyó que los platos más representativos del sector son: caldo de pata (70%), Yahuarlocro (58%), llapingachos (68%) y teniendo como platos tradicionales más importantes a preparaciones como: fritada (61%), caldo de gallina criolla (59%), papas con cuy (55%) entre sus principales elaboraciones gastronómicas. Se recomendó de igual manera a las autoridades del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chambo, la continua difusión de la diversidad cultural y gastronómica con la que cuenta el lugar, con la finalidad de seguir manteniendo y preservando su identidad cultural y dar paso a futuros proyectos investigativos similares para salvaguardar y potencializar nuestra herencia cultural.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ETNOGRAFÍA>, <TRADICIONES CULINARIAS>, <PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL>, <GASTRONOMÍA TÍPICA>.

SUMMARY

The cultural identity of a town is defined from their ancestors, due to problems such as globalization or socioeconomic problems, it has been affected, since it has brought with the replacement or implementation of new customs, making the own of the place disappear over time. This project is a descriptive, non- experimental and transversal work, due to the fact that a single period of time was carried out, supported by bibliographical research and field research through the application of surveys to a study group between the ages of 60 90 years, and additionally an interview to 8 owners of food establishments. All the information collected was embodied in the creation of a register of culinary traditions, such as intangible cultural heritage, which contains an inventory of typical and traditional dishes of the sector, of its great tourist attractions such as the church of Catequilla, Aguallanchi hot springs, Mother church between its main places, as well as of its customs and traditions like: the recreation of the mount of Calvary in Easter week and the devils that belong to the place. It was concluded that the most representative dishes of tthe sector are: caldo de pata (70%), yaguarlocro (58%), llapingachos (68%), and having as traditional dishes more important to preparations such as: fritada (61%), caldo de gallina criolla (59%), papas con cuy (55%), among its main gastronomic elabrations. It is also recommended to the authorities of the decentralized autonomous government of the Chambo canton, the joint dissemination of the cultural and gastronomic diversity with which the site counts and to give way to future similar research projects to safeguard and enhance our cultural heregitage.

Key words: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ETHNOGRAPHY>, <CULINARY TRADITIONS>, <INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE>, <TYPICAL GASTRONOMY>.

INTRODUCCIÓN

Chambo, localizado en la provincia de Chimborazo, es un cantón que cuenta con una innumerable variedad de atractivos turísticos. La gran belleza de este se complementa con la diversidad culinaria de la zona, cuyos platos elaborados con productos propios de la región convierten a la gastronomía chambeña en única y merecedora de darse a conocer en otros sectores del país.

La pérdida de tradiciones culinarias, en la actualidad, es notable y se ha convertido en una de las grandes preocupaciones locales y nacionales, puesto que conlleva hacia el desconocimiento de nuestra historia, costumbres y herencia cultural. La globalización, la modernidad, la creciente migración ocasionan que la memoria histórica de nuestros pueblos se debilite y que la población se vea alineada por costumbres, necesidades y modos de vida foráneos.

La falta de información acerca de la herencia cultural y gastronomía de este sector del país provoca que los ciudadanos pierdan interés por lo suyo y opten por preferir lo que se ofrece desde fuera. Luego, con el paso del tiempo, nuestra memoria cultural no podrá ser transmitida a futuras generaciones derivando en una irreparable pérdida nacional.

Por lo que fue importante investigar y documentar las preparaciones tradicionales y típicas, además de tradiciones del Cantón. Esto fue posible con ayuda de adultos mayores del sector, los cuales nos brindaron información fundamental sobre los distintos productos utilizados en dichos platos y sobre métodos de elaboración de los mismos

La presente investigación tiene como finalidad crear un Registro que cuente la historia, costumbres y tradiciones, gastronomía del lugar para así evitar el deterioro y posterior pérdida de la enorme herencia cultural que nos brinda dicha población desde tiempos inmemorables, y sobre todo demostrar la diversidad cultural que posee el Cantón Chambo

OBJETIVOS

a. GENERAL

- Registrar las tradiciones culinarias del Cantón Chambo, como Patrimonio Cultural Inmaterial.

b. ESPECÍFICO

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen la pertinencia de un Registro de Tradiciones Culinarias como Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Investigar la gastronomía típica y tradicional, las costumbres y tradiciones del Cantón Chambo como Patrimonio Inmaterial.
- Documentar la cultura gastronómica propia del Cantón Chambo, a través de una revista, registrando las Tradiciones Culinarias, como Patrimonio Cultural Inmaterial.

CAPITULO I

I. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. ETNOGRAFÍA

La etnografía no es más que el estudio por medios investigativos y de observación, de los componentes culturales, modos de vida de un grupo social, etnia o raza, sus interrelaciones, que describen sus creencias, valores y como estas pueden variar, debido a diferentes circunstancias o momentos. (Sandoval, 2010, pág. 61).

La investigación etnográfica, es definida como el método de investigación, por el cual se busca aprender, el modo de vida de una unidad social en concreto, para ello es importante, llevarla a cabo, durante un período determinado de tiempo, la observación del grupo social en su vida cotidiana, a esto sumándole la realización de entrevistas, registros de audios, revisión de material bibliográfico, tendrá como resultado una “fotografía” del proceso estudiado, que junto con referentes teóricos, ayudarán a explicar, de la mejor manera posible la investigación que se trató de hacer. (Murillo, 2013).

El trabajo etnográfico reúne varios aspectos como: teóricos, técnicos y metodológicos, para registrar y posteriormente analizar las situaciones que se presentaron. (Sandoval, 2010, pág. 62).

Fases del estudio etnográfico:

- Selección del diseño
- Determinación de técnicas y métodos
- Selección de los informantes
- Recolección de datos
- Procesamiento de investigación
- Elaboración del Registro (Barbolla, y otros, 2010, pág. 10)

1.1 Registro

Se define como el conjunto de información pertinente a un solo documento en una estructura lógica, única y completa. (Vera, 2003, pág. 10).

Se puede denominar Registro, al documento físico o digital que contiene la suficiente información, que previamente fue, observado y analizado mediante diferentes métodos y técnicas de investigación, las cuales son almacenadas y registradas, con la finalidad de dejar constancia de algún tema en particular. (Pérez & Gardey, 2012, pág. 1).

1.1.1 Registro culinario

Un Registro Culinario es un documento que consta con información en el ámbito gastronómico principalmente, es decir con contiene métodos de preparación, un inventario con diferentes preparaciones, con la finalidad de brindar ayuda a cualquier persona que necesite información acerca de este tema.

1.2 Patrimonio

Es conocido que muchos autores han llegado a definir un concepto sobre patrimonio, para llegar a tener un conocimiento más claro y preciso, citaremos algunos autores, que nos brindarán mayor claridad sobre el tema.

El concepto de Patrimonio es amplio e incluye sus entornos tanto naturales como culturales. Abarca los paisajes, los sitios históricos, los emplazamientos y entornos construidos, así como la biodiversidad, los grupos de objetos diversos, las tradiciones presentes y pasadas, y los conocimientos y experiencias vitales. (ICOMOS, 1999, pág. 1).

Entonces, podemos decir, que un patrimonio no consta solamente de los materiales o bienes tangibles, sino que también consta de todo lo intangible, como son las tradiciones y costumbre

que nos fueron heredadas de nuestros ancestros, y están llenas de historia y sentimientos, de todas las experiencias que fueron vividas por nuestros antepasados y que fueron creando la historia que hasta el día de hoy conocemos.

Para la autora (Viladevall, 2003, pág. 17) patrimonio se podría definir como aquel aspecto al cual la sociedad le atribuye ciertos valores específicos, los cuales, a grandes rasgos podrían resumirse en históricos, estéticos y de uso. Nos define a un patrimonio valorado y conservado por el grupo social al que fue heredado, el mismo puede ser variante debido a los cambios constantes a los que estamos expuestos y por lo tanto aquel bien patrimonial puede ir adquiriendo mayor valor o a su vez ir perdiéndolo. Al final Patrimonio es eso que nos une con el pasado y también con el futuro, debido que, así como a nosotros se nos fue heredado, nosotros continuaremos con esa herencia a futuras generaciones.

Todos los bienes materiales tangibles e intangibles que existen en un determinado sector, son, en el caso de los bienes tangibles creaciones del hombre y que en ambos casos estos pueden ser variados si es el caso, Ambos materiales fueron creados con sentimiento y creatividad por nuestros antepasados y que fueron transmitidos con el fin de conocer y entender mejor nuestra cultura.

1.2.1 Patrimonio cultural

El Patrimonio Cultural de un pueblo, comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo, la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y las bibliotecas. (Hutnik, 2012, pág. 1).

El patrimonio cultural es la reunión de todos los bienes intangible y tangible que fueron creados por nuestros ancestros, que en ellas contiene sentimientos y creatividad, y proporciona al pueblo que lo hereda identidad, que se sigue transmitiendo a generaciones siguientes para entender, respetar y valorar la historia de dicho bien.

Hablamos de nuestro río, nuestro pueblo [...] como experiencia colectiva. Los que nos visitan reciben individualmente esa experiencia social que se forma básicamente por la tradición, los trabajos científicos o profesionales y la forma del ver el mundo propio de cada sociedad. (Gil, 2005, pág. 7).

Aquí nos habla de que todo lo que conocemos como patrimonio cultural fue creado por la sociedad, porque esa es nuestra naturaleza de querer hacer y contar historias, por lo tanto, todo patrimonio tangible que fue inteligentemente creado por el hombre, puede ser también cambiado y hasta mejorado por el mismo, para darle diferentes aspectos a dichos bienes.

1.2.1.1 Patrimonio cultural inmaterial

Pese a su fragilidad el Patrimonio Cultural Inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del Patrimonio Cultural Inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2008, pág. 1)

El Patrimonio Cultural Inmaterial no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes como: (UNESCO, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2008, pág. 1).

- Tradiciones Orales
- Artes del espectáculo
- Usos Sociales
- Rituales
- Actos festivos
- Conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo
- Saberes y Técnicas vinculados a la Artesanía tradicional.

1.2.1.2 Patrimonio cultural material

El patrimonio Cultural Material es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano arqueológico. (Patrimonio, 2008, pág. 1).

Clasificación del Patrimonio Cultural:

- Bienes Arqueológicos: Sitios, piezas y colecciones arqueológicas.
- Bienes Muebles: Pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles, orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes inmuebles: Arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc. (Patrimonio, 2008, pág. 1).

1.3 Cultura

Todo lo que incluye todas las manifestaciones de hábitos sociales de una comunidad, las reacciones del individuo en la medida en que se vean afectadas por las costumbres del grupo en que viven y los productos de las actividades humanas en la medida en que se vean determinadas por dichas costumbre. (Cliffor, 1988).

Aquel conjunto complejo que comprende el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualquier otra capacidad y hábito adquirido por el hombre en cuanto miembro de una sociedad. (Tylor, 1871, pág. 19).

Según lo citado por (Grimson, 2008, pág. 17) los antropólogos consideran que la cultura consiste en los valores, motivaciones, normas y contenidos ético-morales dominantes en un sistema social. Para otros la cultura abarca no solo los valores y las ideas, sino todo el conjunto de instituciones por las que se rigen los hombres. Es así, que este autor, limita el concepto de cultura, a los conocimientos que posee una persona, se los utilizaba antiguamente para diferenciar a las personas. A las que tenían un conocimiento en ámbitos de historia o música clásica por ejemplo, se las catalogaba como personas cultas, y las que no poseían un amplio conocimiento en temas

varios, se las denominaba personas incultas, usando erróneamente el termino debido a que existía cierto tipo de discriminación al segundo sector de personas.

Adentrándonos mejor al tema de este proyecto investigativo, cultura tiene un segundo significado, para (Harris, 2007, pág. 39) citando a Taylor, la define como un sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad. Entonces entendemos, que cultura son todos aquellos rasgos distintivos y afectivos que nos diferencian de una sociedad a otra, también abarca varios aspectos fundamentales para el ser humano, como son sus valores, sus creencias y sus tradiciones y brinda la capacidad de poder reflexionar sobre nosotros mismos.

La cultura es la organización social del sentido, interiorizado de modo relativamente estable por los sujetos en forma de esquemas o de representaciones compartidas, y objetivado en forma simbólica, todo ello en contexto históricamente específicos y socialmente estructurados. (Giménez, 2007, pág. 16).

1.3.1 Cultura gastronómica

Para la autora chilena (Montecino, 2010, pág. 13) la cocina y la cultura pueden ir estrechamente unidos incluso pueden llegar a ser sinónimos, ya que propone ver a la sociedad a través de una actividad fundamental, como lo es la alimentación, y como esta va creando un conjunto de características únicas ligadas a la manera de organizar y prepara los alimentos. En este proceso se encuentran rasgos simbólicos del individuo que son reflejo de la sociedad de la que forma parte.

La cocina pasa a ser parte fundamental de la cultura, debido a las diversas maneras que existen para la preparación de una receta, destacando grandemente a los métodos y preparaciones que realizaban en la antigüedad, que cuenta historias y destacan a sus preparaciones de los demás convirtiendo estas recetas en parte de un patrimonio cultural.

1.3.2 Identidad cultural

Para (Bastidas, 2013, pág. 1) La identidad cultural de un pueblo está definida desde tiempos inmemorables, a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura. Parte de una cultura dinámica con características variables e identidades muy propias, como la lengua, instrumentos de comunicación, las relaciones sociales, etc. Todos estos elementos es su carácter inmaterial producto de la colectividad que se ha mantenido de generación a generación.

La Identidad Cultural es una categoría omniabarcadora y compleja, que como identidad en la diferencia contiene, en correlación, la mismidad y la alteridad, el yo y el otro, de aquí su carácter inclusivo; representando una identidad colectiva como horizonte de sentido, con capacidad de auto reconocimiento y distinción, la cual caracteriza la manera común de vivir en el tiempo y el espacio del ser humano; expresando el quehacer del hombre en el proceso de creación y re-creación comunicativa. (Gómez, 2011, pág. 37).

Todas las características que como pueblo poseemos, que se nos ha sido heredadas de nuestros antepasados y que hasta el día de hoy muchos de estos mantenemos, forman parte de nuestra identidad. Características que nos diferencian unos de otros. Ciertas costumbres que mantenemos hoy en día han sido modificadas, debido a las culturas existentes en otros países, cambiando así también parte de nuestra historia, todo esto es debido a la globalización, o a los problemas económicos que obligaron a las personas a salir de su zona de confort e instalarse en otros lugares, trayendo consigo culturas totalmente diferentes a las propias, remplazando así las costumbres que nos fueron heredadas.

La identidad cultural de un pueblo, está definida históricamente por aspectos múltiples como la cultura, la lengua, las relaciones sociales, los comportamientos colectivos (sistemas de valores y creencias), es decir, el sentido de pertenencia que se va creando individual y colectivamente y que se alimenta de forma continua con la influencia exterior. Sin duda la cultura juega un importante rol en el desarrollo de un territorio, de hecho, en muchos pueblos y países alrededor del mundo han apostado por una revalorización de lo cultural, de lo identitario (creando incluso nuevas identidades culturales) y patrimonial como eje de su propio desarrollo. (Vélez, 2012, pág. 22)

1.3.4 Arte culinario

Existe un arte culinario que caracteriza a cada pueblo, cultura y región. Fenómenos como la globalización, la frecuente comunicación con personas ajenas al país de distintas culturas y tradiciones, influencias de medios de comunicación hay hecho que empecemos a apreciar cocinas y tradiciones ajenas a las nuestras. (Aguirre, 1998, pág. 224).

La cocina tradicional se podría definir como un arte que contiene características locales y tradicionales, pero la presente generación ha hecho de las preparaciones de antaño las cambie, haciéndolas ahora con ayuda de tecnología mucho más fáciles de elaborar. (Armendáriz, 2006, pág. 125).

Podemos decir entonces que el arte culinario son todas aquellos procesos de elaboración que ocupa métodos ancestrales, tomando en cuenta que cada plato preparado, es el resultado de características propias de cada región que en cierta manera a través de sus preparaciones intentan contar una historia. Preparaciones que han sido rescatadas de generación a generación y que seguirán transmitiéndose a futuras generaciones.

Detrás de cada plato hay una historia personal. Entre los ingredientes que se escogen para preparar una comida, siempre hay otro que es el que le da el alma al plato: ese es el anecdotario. Cuando sirvan la comida que ha hecho quien la haya cocinado, debemos observar cómo está montada, e imaginar el espíritu que hay entre los alimentos. Para descubrir su secreto debemos preguntar cómo le ha ido al cocinero en la elaboración, y si fuera posible de sondear de una manera sutil para que nos cuente su experiencia, descubriremos grandes historias. Se cocina en soledad o comunidad, pero siempre hay una historia por descubrir. (Fernández & Montero, 2011, pág. 209).

1.4 Tradición

La tradición es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humano, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia. (Reyes, 2008, pág. 9).

Para (Arévalo, pág. 927) la tradición no se hereda genéticamente; se transmite socialmente y deriva en un proceso de selección natural. La parte de la cultura seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente, sería la definición que brinda dicho autor. El también define a tradición al pasado, pero también a un presente vivo, es decir todas las costumbres y cultura que sucedió en el pasado y que tiene relevancia e importancia en el presente es un concepto para tradición.

Tradición es la totalidad de las comunicaciones o transmisiones de noticias, doctrinas, ritos, costumbres transmitidas a lo largo del tiempo de padres a hijos. En un sentido general, es la evolución de las ideas e instituciones de generación a lo largo de la vida de un pueblo. Aquellas noticias, composiciones literarias, ritos, costumbres que son transmitidos de generación a generación reciben, el nombre de tradición. (Toutin, 2011, pág. 503).

Entonces, lo que podemos resumir como tradición, son las herencias culturales dejados por nuestros antepasados que fueron, recibidos y valorados por nosotros como receptores, la presencia histórica del pasado que está con nosotros en el presente y que perdurara hacia el futuro.

1.5 Costumbres

Podemos denominar a costumbre, como un hábito adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una nación, pueblo o persona, es el conjunto de inclinaciones y de usos que forman su carácter distintivo. Son todas aquellas acciones, prácticas y actividades que son parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia. (Selles, 2014, pág. 44).

De acuerdo al concepto dado, para que se pueda hablar de la palabra costumbre, deben coexistir dos elementos: Uno objetivo, dado por la repetición de conductas por un tiempo prolongado por parte de la mayoría de una comunidad, sin interrupciones. El otro elemento es subjetivo y consiste que es jurídicamente relevante cumplir con lo establecido por la costumbre. (Hilda, 2008, pág. 1).

Se conoce como costumbre a todas aquellas acciones, prácticas y actividades que son parte de la tradición de una comunidad o sociedad y que están profundamente relacionadas con su identidad, con su carácter único y con su historia. (Definición ABC, 2009, pág. 1).

Concluimos entonces que costumbres son todas aquellas tradiciones, o prácticas culturales heredadas de generaciones a generaciones, y que son únicas y casi imposibles repetidas, ya que cada comunidad lleva consigo diferencias creencias que hace especial aquella costumbre, son parte de nuestra identidad cultural, que definen y diferencia un pueblo de otro.

1.6 Mitos

Para el profesor (Bauza, 2005, pág. 14) un mito se lo tiene en cuenta, como una forma de lenguaje diferente del “racional” con una lógica particular. Este término no ha encontrado un concepto definitivo, debido a que varios autores han hablado, algunos de que, mito es alguna historia inventada, mientras que otros manejan que mito, se refiere a toda historia verdadera contada en el pasado que ha tenido relevancia en el futuro.

Estudios occidentales han situado a la palabra mito, por un lado a la referencia que se hace a una fábula, invención o una ficción, mientras que por el contrario sociedades arcaicas han definido a un mito a una historia verdadera, y lo que es más una historia de inapreciable valor porque es sagrada, ejemplar, significativo. También, encontramos a un mito, en un sentido familiar como una ficción o una ilusión, y por el sentido de etnólogos o historiadores como una tradición sagrada con relevancia primordial y un modelo ejemplar. (Eliade, 1992, pág. 26).

Comprendemos entonces, que la palabra mito, es el conjunto historias con un significado importante, verdadero e inclusive sagrado para quienes dejaron dicha herencia, y también para las personas que receptaron dichas historias. Estas han sido difundidas por medios de libros, cuentos y son transmitidas con un sentido de pertenecía a la comunidad a la cual pertenece. Otros autores confirman que mito son historias que fueron creadas como fabulas inventadas y que con el paso del tiempo ha tenido relevancia. Un mito se podría decir han nacido con la necesidad de justificar nuestras creencias, es decir contar historias para justificar los orígenes de las mismas, y que como toda tradición se ha ido propagando por el tiempo mediante la transmisión de generación en generación.

1.7 Leyendas

Una leyenda es un relato de hechos humanos que se transmiten de generación en generación y que se percibe tanto por el emisor como por el receptor, como parte de la historia. La leyenda posee cualidades que le dan cierta credibilidad, pero al ser transmitidas de boca en boca, se van modificando y mezclando con historias fantásticas. (Mitos, cuentos y fabulas de latinoamerica, 2012, pág. 1).

Para (Gennep, 1982, pág. 22) es una narración en la que se nos indica un lugar en específico, las personas que intervienen en dicho relato están determinadas, y que los actos están fundamentados para parecer históricos con cualidades heroicas también, es decir es una narración, localizada, individualizada y contiene objeto de fe.

Una leyenda son todos aquellos relatos que explican lo que ya solo podían entender los hombres con palabras, pues ya no se sentían parte de ello. (Herrerros, 2010, pág. 47). Al igual que la palabra mito, las leyendas son relatos que contienen tintes de ficción, los cuales nos narran sucesos que pueden ser reales o ficticios, y por lo tanto, no pueden ser comprobados, y que dicha información para la ciencia, por ejemplo, no tienen ningún tipo de validez, pues como bien conocemos ciencia es todo aquello que se puede y debe ser comprobado. Cabe mencionar que una leyenda puede ser transmitida por medio oral o escrita, y que ha nacido como explicación, para dar origen a ciertas creencias.

Es importante mencionar también, que un mito al igual que en una leyenda, no hay manera de conocer con exactitud la fuente original o el escritor del cual nació, esto se debe a que muchas veces, no solamente es una persona la que la escribe o cuenta, sino que también sucede, que la historia es contada y transmitida de persona a persona, teniendo como consecuencia una variación en sus versiones y adaptándose a la versión final de quien la conto por última vez, además también pueden omitirse o agregarse información esto claro puede suceder de manera accidental o intencional.

1.8 Folklore

Es una manifestación de una cultura determinada que tiene que ver con la etnia con su historia y con su paisaje físico, que tanto determina tal cultura. Todo hecho social pertenecerá al objeto de una ciencia social, que siendo un todo, se divide por razones prácticas o didácticas, en varias ramas. (Iturria, 2006, pág. 8).

Para el sociólogo argentino (Poviña, 1964, pág. 32) el folklore en cuanto a ciencia es la manifestación cognoscitiva del proceso de diferenciación de un grupo social determinado, y el folklore como objeto es la expresión natural del saber de un pueblo. Además señala que el folklore es una ciencia mixta, en cuanto es parte de la historia y parte de la sociología, dice que mientras la etnografía estudia la cultura material y espiritual de las sociedades ignorantes de la tradición escrita, el folklore estudia la cultura intelectual y material de las clases populares de los países civilizados.

Folklore, en primer término, lo que la palabra más directamente significa: saber popular, lo que el pueblo sabe, tal como lo sabe; lo que el pueblo piensa y siente, tal como lo siente y piensa, y así como lo expresa y plasma en la lengua que él, más que nadie, ha contribuido a formar. En segundo lugar, todo trabajo consciente y reflexivo sobre estos elementos, y su utilización más sabia y creadora. (Machado, 1977, pág. 11).

El término actualmente en forma generalizada hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o una cultura. El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo de generación a generación. (Ponté, 2013, pág. 1).

2. CHAMBO

2.1 Historia

También llamada “La señora del Agro” y la Ciudad del Nuevo Milenio está catalogado en la historia como el Cantón de los primeros asentamientos de los Puruhaes, ya que varios grupos dieron origen a la gran Nación Puruha. (García, 2013, pág. 12).

Cuenta la historia que la nación de los Puruhaes tuvo varios cacicazgos con pueblos muy bravos y muy aguerridos, como lo era el cacique Axamba o Achamba, quienes se asentaron en las faldas del cerro del Quillimas y el Nevado Cubillín, cuatro kilómetros arriba de su caudaloso río, y dieron origen al pueblo de los axambas o achambas. Dentro de la organización política de los Puruhaes estaba el cacicazgo de los Axambas con X, letra que los españoles pronunciaban como Ch, razón por la cual los escribanos de la conquista escribían refiriéndose al pueblo de los axambas, como el pueblo de los achambas. (Cuadrado, 2016, pág. 18).

Para el origen del nombre Chambo existen varias versiones, sin embargo en la monografía del Padre Francisco Yáñez, relata que para repartir las encomiendas era preciso determinar en el documento el nombre autóctono del pueblo, se cuenta que la fundación de Chambo fue realmente en el año de 1560 a raíz de las reformas del virrey ante el Gobernado de Quito y representante de la Real Audiencia, Don Gil Ramírez Dávalos y Don Rodrigo de la Paz, Don Alfonso Marchena, declara que Chambo era el pueblo más importante de los Puruhaes, por eso ha este pueblo le dio la primicia, redactándose así el Acta de la fundación como patrono del pueblo Achamba a San Juan Evangelista. (Cuadrado, 2016).

2.1.2 El cacique Achamba, líder del desarrollo agrícola y comercial de Chambo

Cuando los Achambas comprobaron que sus tierras negras y arcillosas de origen aluvial eran fértiles y productivas debido a la presencia de las abundantes aguas que surcaban por toda su comarca, así que estos cambiaron sus actividades de recolectores de frutas y cazadores, a una que iba a ser más beneficiosa e importante para su sobrevivencia , la agricultura. (Cuadrado, 2016, pág. 19).

Aunque ellos no conocían la técnica que es su tiempo hubiera facilitado sus cosechas, el arado, se las ingeniaron para producir las tierras ricas que poseían, esta consistía en hacer pequeños orificios en la tierra y en los costados dejaban pequeñas acequias, en donde fluían aguas de los páramos, estas eran de gran ayuda ya que regaban y hacían florecer las cosechas. (Cuadrado, 2016, pág. 20).

Debido al éxito que tuvieron con la técnica simple de cosecha, fueron los primeros en cultivar con gran éxito productos como papa, mellocos, maíz, etc., hasta incluso ají, que no solamente sirvieron para consumo de sus habitantes, y comercializaron con pueblos vecinos, sino que también utilizaban estos productos en forma de un sistema de trueque, cambiando los productos por hachas de bronce hasta inclusive tejidos de algodón. (Cuadrado, 2016, pág. 21).

La creatividad e ingeniosidad de este pueblo era increíble, aprovechaban cada herencia que poseían. Al ser sus tierras también arcillosas, los hombres producían ollas, platos y cualquier artilugio de barro, que servían para la utilización en la producción de sus alimentos, y también en la elaboración de la antigua chicha de maíz. Sus mujeres no se quedaban atrás ellas se las ingeniaron para aderezar sus primeras ensaladas con hojas de nabo, ají y sal. (Cuadrado, 2016, pág. 20).

2.2 Situación geográfica



Figura 1-1: Mapa localización de Chambo

Fuente: Viaja Primero Ecuador

Se encuentra ubicado en el centro de Ecuador, a 8km, de la ciudad de Riobamba. A pesar de contar con una superficie pequeña, su importancia radica en la ubicación geográfica, en la diversidad de pisos climáticos y en una rica producción agrícola y ganadera.

2.3 Límites

Norte: Quebrada de Puchulcahuan.

Sur: Rio Daldal.

Este: Provincia de Morona Santiago.

Oeste: El Rio Chambo, parroquia San Luis y Licto.

(Turismo, 2015, pág. 14)

2.4 Demografía del cantón Chambo

Según el último censo realizado en el año 2010 el cantón Chambo cuenta con una población de 11.885 habitantes que constituye el 2,6% de la población total de la provincia de Chimborazo. Del total de la población (11.885), 4.459 representa al 37,52% que vive en el área urbana y 7.426 que equivaldría al 62,48% vive en el área rural.

La población femenina es la que predomina en el cantón con un (52% v/s 48%).

Tabla 1-1: Población Cantón Chambo

ÁREA	POBLACIÓN	HOMBRE	MUJER
RURAL	7426	3515	3911
URBANA	4459	2145	2314
TOTAL		5660	6225
		11885	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016
Fuente: INEC, 2010.

2.5 División política

El Cantón Chambo no tiene parroquias, pero está compuesto de dos sectores importantes: Chambo Urbano (barrios: Catequilla, Titaicun, Batan, Galten, Rumucruz, Chugllin, Guilbud, Santa Rosa, San Jorge, Lio, San Pedro del Quinto, El Rosario, El Vergel) y Chambo Rural constituido por las 10 comunidades (Airon, Ainche, Jesús del Gran Poder, Julquis, Ulpán, San Pedro de Lluclud, San Francisco de Chambo, San Antonio de Guayllabamba, Quintus y Guaractus). (Suango, 2012, pág. 6).

En el área rural de la población es de 7426 habitantes y en área urbana la población es de 4459.

2.6 Clima

En el Cantón existen tres tipos de diferentes climas: templado, sub templado y frio del páramo, y en los meses más frio del año se cuenta con un clima gélido cumbre de la cordillera. La temperatura promedio del Cantón es de 15 grados centígrados, aunque los isotemas varían desde los 2 grados centígrados hasta los 16 grados centígrados, dependiendo de los diferentes tipos de pisos que tiene el cantón que va desde las orillas del rio, hasta los páramos francos de los Andes. (Chambo, 2012, pág. 5).

2.7 Sector productivo

2.7.1 Agricultura

Gracias a la bondadosa y fructífera tierra que posee el cantón Chambo, y a la abundante agua disponible, es uno de los sectores más productivos del Ecuador, convirtiéndose así en uno de los cantones con mayor producción agrícola y unos de los primeros proveedores de productos agrícolas del país. Encontramos una variedad de cultivos como: zanahoria, remolacha, papas, tomate de árbol, tomate de carne, cebolla, habas, frejol, rábano, yerbitas, cilantro, maíz, apio perejil, alfalfa, granadilla y todo lo relacionado con productos de primer orden. (García, 2013, pág. 30).

La producción y comercialización de las hortalizas y legumbres representa uno de los principales rubros dentro de la economía del Cantón, según el censo realizado por el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca), y con datos estadísticos proporcionados por la EP-EMMPA la superficie cultivada promedio de hortalizas y legumbres es de alrededor de 616 hectáreas, la cual nos da una producción promedio anual de 2.366 toneladas métricas.

Tabla 2-1: Productos Destacados por su Producción

PRODUCTOS	PORCENTAJE
Brócoli	60,8%
Coliflor	60,8%
Cilantro	60,8%
Remolacha	60,8%
Col	8,8%
Lechuga	8,8%
Tomate Riñón	6,4%
Zanahoria	6,4%
Papas	6,4%
Choclo	5,6%
Arveja	5,6%
Cereales	5,6%
Frejol	4%
Tomate de Árbol	1,6%
Cebolla Paiteña	0,8%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017
Fuente: MAGAP-Em-Emmpa, 2012.

Tabla 3-1: Personas dedicadas a la agricultura

SEXO	NÚMERO
Masculino	995
Femenino	453
TOTAL	1448

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017
Fuente: Municipio de Chambo, 2012.

2.7.2 Ganadería

Como resultado de la buena agricultura, debida a buenas tierras, en el Cantón Chambo podemos encontrar una variedad de animales, pero en especial una mayor crianza de ganado vacuno, por ende la producción pecuaria de Chambo se basa en la producción de leche, la cual es comercializada a una importante empresa láctea que tiene su planta de producción en la ciudad de Riobamba, También podemos encontrar efectivamente carne de res, cerdo, pollo, conejo, cuy, borrego. (García, 2013, pág. 34).

El sector ganadero y lechero está distribuido en todas las comunidades rurales y urbanas del cantón, la producción y comercialización de la leche representa uno de los rubros más importantes de la economía. Existen en el Cantón aproximadamente 10.000 vacas lecheras.

Según el censo ganadero del MAGAP actualizado por el Municipio de Chambo, en 6 sectores del cantón, la comercialización de la leche asciende a unos 33.000 litros diarios; lo que a un precio promedio de 35 centavos por litro, representa un ingreso de alrededor de 4'300.000 dólares anuales.

Tabla 4-1: Producción Ganadera y Lechera

PRODUCCIÓN GANADERA Y LECHERA DEL CANTÓN CHAMBO		
COMUNIDADES Y BARRIOS	BOVINOS	LITROS LECHE COMERCIALIZACIÓN (diaria)
Guayllabamba	1,938	7,342
San Francisco	1,165	4,051
Titaycun	1,097	3,348
Cubillines	687	3,037
Chugllin	434	1,980
Ainche	439	1,713
Llucud	580	1,553
Upan	372	1,232
San Miguel de Guaructus	475	1,217
Airon	314	1,168

Pucate	203	950
Catequilla	250	864
San Gerardo del Monte	198	619
Tinshu San Miguel	159	600
Pantaño	203	549
Galten	126	398
Batan	133	271
El Puente	55	231
Shugal	31	205
Sn Jorge	50	197
Quintus	74	180
El Vergel	27	170
Pantus	109	169
Tunshi San Pedro	61	140
Rosario	98	112
Barrio Santa Rosa	56	112
Sarsapud	19	110
Jesús del Gran Poder	45	98
La Magdalena	15	90
Julquis	48	94
Rumicruz	55	81
San Pedro del Quinto	12	34
TOTAL	9,714	33,331

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017
Fuente: Municipio de Chambo, 2012

2.7.3 Manufacturera

Se refiere a la producción de ladrillos que se ha desarrollado ampliamente en el cantón. Ocupa un 26% de trabajadores ocasionales y 11,54% de tipo permanente. La experiencia de los productores es más de años de experiencia aprendida, en un proceso de abuelos a padres e hijos. (García, 2013, pág. 32).

El sector artesanal se ha desarrollado ampliamente por contar la localidad con suelos arcillosos. Actualmente esta es una actividad prominente que brinda liquidez de recursos económicos a la

población del Cantón Chambo. La producción de ladrillos es artesanal, la cual está concentrada en el emprendimiento familiar; ocupa un 26,9% de trabajadores ocasionales, y 11,54 de tipo permanente. Las ladrilleras han ido incrementándose de una manera rápida, en donde el 95% es para producción de ladrillo y tan solo el 5% para teja.

2.8 Atractivos turísticos

La fuente de información de atractivos turísticos culturales, fue suministrada por el Ministerio de Turismo, por su Dirección de Desarrollo y Facilitación Turística, teniendo así los siguientes datos:

Tabla 5-1: Atractivos turísticos

PROVINCIA	PARROQUIA	NOMBRE	SUBTIPO
Chimborazo	Chambo	Iglesia Matriz	Arquitectura Religiosa
Chimborazo	Chambo	Santuario de Catequilla	Arquitectura Religiosa
Chimborazo	Chambo	Aguas Termales de Aguallanchi	Aguas Termales
Chimborazo	Chambo	Lagunas Roncón	Laguna
Chimborazo	Chambo	Bosque Primario Leonan de Llucud	Paramo
Chimborazo	Chambo	Rio Timbul	Aguas Termales
Chimborazo	Chambo	Laguna las Parvas	Laguna
Chimborazo	Chambo	Mirador Pajonal	Mirador
Chimborazo	Chambo	Monte Leonan	Paramo
Chimborazo	Chambo	Parvas Machay	Cueva
Chimborazo	Chambo	Sector Tzilictiaco	Afloramiento Rocosos
Chimborazo	Chambo	Los Cubillines	Alta Montaña
Chimborazo	Chambo	Agua Mineral de Gongoche	Aguas Minerales
Chimborazo	Chambo	Bosque Pucutul	Bosque
Chimborazo	Chambo	El Quilimas	Bosque

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017
Fuente: Ministerio de Turismo, 2012

2.8.1 El Santuario de Catequilla

Uno de los principales destinos religiosos del Cantón Chambo, es el Santuario de la Santísima Virgen del Carmen en Catequilla, situado a 3 kilómetros del centro urbano, aquí llegan cientos de devotos, todos los domingos pero de manera especial el 16 de julio, ya que esta fecha está señalada para la veneración a la Santísima Virgen del Carmen, cuya imagen apareció impresa en la década de 1940, sobre las entrañas de una roca local. (Cuadrado, 2016, pág. 267).

2.8.2 Aguas termales de Aguallanchi

Este balneario se encuentra en medio de un paisaje natural, donde brota un manantial de aguas calientes, de color amarillento debido a que contiene una gran cantidad de hierro y minerales, con propiedades curativas que lo han convertido en un punto importante de destino turístico para propios, así como también para extraños. (Cuadrado, 2016, pág. 268).

2.8.3 Lagunas de Roncón

Están ubicadas al sureste de la ciudad, a 3120 msnm y una distancia de 3,5 km tiene un clima temperado húmedo con una temperatura de 12° C a 18° C. Llegar a las lagunas es como conocer el paraíso, sus agua hipnotizan y transmite cierto sentimiento de profunda paz, por lo que son consideradas como el centro de poderes de los chamanes. En estas aguas existen variedades de peces multicolores y a sus orillas llegan aves migrantes de la Costa como garzas y gaviotas. (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2012, pág. 1).

2.8.4 Los Cubillines

Se levantan en el este del Cantón, son un conjunto de cumbres llenas de misterios y leyendas. Su zona de vida es de páramo pluvial con una temperatura de 3° C a 6° C. El paisaje es hermoso, su pendiente es suave por lo que no representa riesgo alguno para los amantes del deporte de montaña, Los Cubillines forman parte del Parque Nacional Sangay. (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2012, pág. 1).

2.8.5 Iglesia Matriz de Chambo

La Iglesia Matriz de Chambo se encuentra ubicada en el centro del Cantón, en el barrio central. El templo actual fue construido en el año de 1890 y terminado en el año 1902 con un estilo neoclásico ecléctico. En el interior del templo encontramos varios utensilios de plata, bronce y oro utilizados para las celebraciones, con un sin número de esculturas y pinturas religiosas. Fue inventariado por INPC y consta como Patrimonio Cultural.

2.8.6 Bosque Primario Leonan de Llucud

Se encuentra ubicado al este del Cantón Chambo y a una distancia de 9 kilómetros del parque central. Perteneciente a la asociación de productores agrícolas de la comunidad de San Pedro de Llucud. Posee una extensión de alrededor de 67 hectáreas y se encuentra por encima de los 3000 msnm convirtiéndose en un mirador natural donde se observa los cantones de Guano y Riobamba. (CLIRSEN, 2012).

2.8.7 Los Quillimas

Se levantan en el este del Cantón y está formado por una serie de picachos de roca, con una altitud de 4.670 msnm, el paisaje es hermoso, su pendiente es bastante irregular y escarpado por lo que alcanzar su cumbre representa un desafío para los andinistas. Tanto los Cubillines como los Quillimas forman parte de la línea de cumbre de la Cordillera Oriental de los Andes. Las actividades que se pueden realizar son: fotografías, caminata, observación de flora y fauna. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.8 Laguna Las Parvas

Son dos pequeñas lagunas rodeadas de paja de páramo, de las cuales se puede observar formaciones montañosas. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.9 Mirador Pajonal

Desde su altura permite apreciar el Chimborazo, Carihuarazo, las cordilleras, las poblaciones de Riobamba. Chambo, Licto, Guano entre otras. Es una zona de descanso cuando se sube al paramo, existe una gran cantidad de paja por lo que se le asigna este nombre. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.10 Monte Leonan

Su cima es un mirador natural de los páramos de Leonan, los Nevados, Altar y Cubillines. Muy cerca está el Guagua Leonan que es un macizo de menor altura. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.11 Parvas Machay

Es una cueva de piedra desde donde se aprecia el paisaje del páramo, su belleza está representada en la roca viva, la misma que tiene la forma de un rostro humano. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.12 Sector Tzilictiaco

Se pueden observar rocas de grandes dimensiones y de forma cuadrada, las mismas que están sobre la vegetación de almohadillas que predominan en el sector. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 77).

2.8.13 Agua Mineral de Gongoche

Conocido por los campesinos como “agua de güitig”, que nace en las entrañas del subsuelo, constituyéndose una fuente donde los visitantes se proveen de líquido para saciar la sed. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 78).

2.8.14 Las Minas

Encierra muchos misterios ya que se puede observar en el interior agua y no se sabe de dónde nace, esta agua posee componentes minerales como el potasio, calcio y magnesio. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 78).

2.8.15 Bosque de Pucutul

Formado por arbustos y árboles maduros de troncos retorcidos con diferentes dimensiones y tamaños, la característica principal es que se desprenden fácilmente por la humedad que existe en el lugar. En medio del bosque se encuentra la Casa del Gringo, en estado deteriorado por el abandono. (Alvarado & Pérez, 2009, pág. 78).

2.9 Fiestas tradicionales de Chambo

El pueblo de Chambo hace 500 años cuenta con una rica historia en cuanto a fiestas tradicionales se refiere. Los habitantes suelen celebrar fiestas católicas y no católicas así como también fiestas que ellos llaman como paganas, un ejemplo es el carnaval.

Constituyen eventos o actividades programadas en una fecha específica (que puede ser un día o toda una semana) donde se resaltan, en algunos casos el patriotismo y el civismo de los ciudadanos como las fiestas de cantonización o parroquialización; en otros la devoción, la fe y creencias de una comunidad hacia un Dios o ser superior con procesiones y romerías; los rodeos y ferias donde se pone en énfasis la capacidad productiva de un territorio (en este caso las ferias ganaderas) y ser espacio de socialización entre actores rurales y encuentros deportivos y culturales donde se expresan la destrezas en el deporte y el folklore existente. Teniendo así las festividades más importantes (Vélez, 2012, pág. 28):

Tabla 6-1: Festividades del Cantón Chambo

CALENDARIO FESTIVO DEL CANTÓN CHAMBO	
FECHA	FESTIVIDAD
Fiesta de los Santos Reyes Magos	6 de enero
Carnaval	febrero
Cantonización	18 de marzo
Semana Santa	abril
Fiesta del Corpus Cristi	junio
Comunidad San Francisco	junio – septiembre
Comunidad Ainche	22 de julio
Catequilla	julio
Fiesta de los Diablitos	26 de diciembre

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017

Fuente: Municipio de Chambo, 2012

2.9.1 Carnaval

Sin duda alguna la celebración más grande que realizan en Chambo es la del carnaval, en la cual se realizan desfiles y en la que los participantes utilizan vestimentas típicas de estas fiestas. Danzan al ritmo de la música y los tambores, y no puede faltar en sus celebraciones bebidas alcohólicas acompañadas de pájaro azul la cual es traída de la hermana provincia de Bolívar. También es una costumbre engordar durante todo el año un chanco, para brindar a los visitantes que alegremente reciben en sus hogares. Después de los versos, los dueños de casa invitaban a los presentes a saborear las ricas fritadas de chanco con mote, ají y la dulce pero embriagante chicha de jora. (Cuadrado, 2016, pág. 263).

Luego los carnavaleros continuaban por las calles, hasta que otra familia les invite a su hogar para brindarles las tradicionales canelitas y un reconfortante caldo de gallina criolla.

2.9.2 Fiesta de Cantonización

Celebrada en 18 de marzo, el día en que fue catalogada de una parroquia rural de Riobamba, como un cantón más de la provincia de Chimborazo. El cual es celebrado a lo grande con un programa cívico, deportivo y cultural en el que participan todos sus habitantes. Además de consumir el típico Hornado mientras observan desfilar a sus familiares y amigos. (Cuadrado, 2016, pág. 265).

En la tarde realizan la Sesión solemne en donde recuerdan y exaltan la fecha cívica de cantonización donde fue posible que Chambo finalmente lograron la Independencia de Riobamba.

2.9.3 Fiesta de los Santos Reyes Magos

En Chambo se celebra el día en que las comunidades indígenas y mestizas llevaban a lomo de llamingos, burros y caballos alforjas llenas de alimento, frutas y la ya tradicional chicha de jora hasta los 3 palacios de madera ubicados en tres diferentes lugares del cantón uno en la plaza central y frente a la iglesia, el segundo en la loma del barrio San Juan, y el tercero en el barrio el Carmen. (Cuadrado, 2016, pág. 243).

Luego se disponían a servir comida y bebida. De la comida se encargaban las mujeres indígenas, que teniendo ponchos y bayetas en el suelo servían, verdaderos banquetes a los presentes con abundantes alimentos como papas cocinadas, bañadas con salsa y ají, acompañadas de grandes cantidades de mote cocinado, con presas de gallina criolla cuyes y conejos asados. En cuanto a la bebida servían grandes pilches con chicha de jora.

2.9.4 Fiesta del Corpus Christi

Cuentan los mayores, que la comunidad indígena de Guayllabamba, realizaba una fiesta católica singular, la cual trataba de que a las 4 de la tarde a vísperas de la fiesta, por la bajada del barrio de San Juan bajaba la tradicional “Mula brava” el cual era interpretado por un indígena fornido con una vestimenta particular, además montado en un palo de eucalipto de 5 metros, tenía la costumbre de “garrotear” a todo aquel curioso que se le cruzara por el camino. (Cuadrado, 2016, pág. 247).

La alegría y el dinamismo de los disfrazados que sacaban a bailar a los presentes daban origen a una verdadera fiesta popular en la que se servía la tradicional chicha de jora y turnos de canelas hasta el mediodía.

Finalmente los priostes regresaban hasta sus comunidades y casa donde invitaban a los disfrazados y acompañantes a disfrutar de un verdadero banquete con comidas criollas, caldos de haba con cuy, un buen mate o chicha de jora y del tradicional champús (Cuadrado, 2016, pág. 248).

2.9.5 Semana Santa

Semana Santa en Chambo es la fiesta eclesiástica más importante del año, considerando q sus padres y abuelos la celebraron desde la llegada de los españoles, con extrema devoción y tristeza al recordar, la vida pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo. Estas celebraciones cristianas se daban gracias a la práctica de las Hermandades del Señor de la Agonía o Santos Varones y de la Santísima Virgen de Dolores o Cucuruchos. (Cuadrado, 2016, pág. 249).

2.9.6 Comunidades San Francisco y Ainche

Estas son celebraciones realizadas debido al recuerdo de Santos de estos sectores, estas fiestas son exclusivamente desarrolladas en dichas comunidades, se tiende a realizar el famoso desfile de "Los Diablitos" en desfiles, reunión con amigos y familiares a degustar el yanito (que es una mezcla de granos cocinados como: habas, mellocos, mote, ocas, frejol) o el delicioso caldo de habas con cuy y para saciar su sed, los famosos canelazos o mistelas.

2.10 Tradiciones del cantón

El pueblo chambeño posee una serie de tradiciones propias del lugar, que se han tratado transmitido de generación a generación, las cuales se han tratado de mantener con el paso de tiempo. Estas tradiciones se realizan en fechas específicas y son celebradas y practicadas por parte de los pobladores tanto del área rural como del área urbana, tenemos por ejemplo:

2.10.1 La Construcción del Monte Calvario

En la Iglesia Matriz de Chambo llegan a los 8 de la mañana sacerdotes de Semana Santa, las comunidades indígenas y mestizas llevan los materiales para construir el monte calvario, y con ayuda de expertos elaboran una imitación de una Gólgota que sostiene 3 cruces que son decoradas con hojas de laurel, carrizos y palmas que recuerdan al original Monte Calvario de Israel. (Cuadrado, 2016, pág. 255).

2.10.2 Procesión Virgen del Carmen

Realizada durante casi todo el mes de julio hasta la segunda semana de Agosto, durante este periodo, se realizan peregrinaciones, eucaristías, verbenas, juegos pirotécnicos y corridas de toros todos los fines de semana acompañadas de bandas de pueblo y colchas como premio para los mejores toreros. (García, 2013, pág. 103).

2.10.3 Los Diablitos

En el mes de Diciembre en honor a San Juan Evangelista patrono del cantón se celebra la fiesta de “los diablitos”, se utilizan vestimentas tradicionales que representan las jerarquías de Capitán, Sargento, Alférez y paje, siempre acompañadas por bandas de pueblo y lo ya tradicional de cada fiesta, verbenas y juegos pirotécnicos. (García, 2013, pág. 103).

2.11 MEDICINA TRADICIONAL

Según los pobladores de Chambo, el cantón, es tierra de chamanes, curanderos y brujos, utilizan elementos de la naturaleza, como plantas medicinales, plantas alimenticias, minerales y animales (en especial la utilización del cuy), además de lugares sagrados (ríos, cascadas, montañas), acompañadas de ritos y oraciones la cual complementan la sanación, frente a un mal dado por la naturaleza o por el hombre. (Vélez, 2012, pág. 26).

2.12 Tradiciones orales del cantón Chambo

Existe una variedad de narraciones tradicionales que involucran a seres ficticios y sobrenaturales, así tenemos:

2.12.1 La leyenda del Chuzalongo

Cuenta los moradores de Chambo que el hijo de don Marcelino Hernández, Ángel María, un joven de contextura atlética que gracias a su afición a caminatas de larga distancia en los páramos fríos, se convirtió en el más experimentado cazador de venados dentro de la Jurisdicción de Chambo.

Un día dicho muchacho salió en la madrugada, llevando sobre su espalda su viejo fusil, un cuchillo de acero cubierto con una funda de cuero y una jarro de hierro enlozado colgado de su cinturón y como su único sustento alimenticio una panela y dos libras de machica. En una hora llegó a la Hacienda de Guayllabamba, donde le esperaba un viejo amigo de aventura de nombre “Ángel Choto”, juntos subieron sobre las aguas termales de Aguallanchi, sobre las seis de la mañana ya estaban buscando venados y comunicándose solamente con señas para no ahuyentar a los venados.

La cacería continuó por unos 20 minutos, cuando su amigo le aviso a Ángel Mara que se ocultase, y arrastrándose por el piso en completo silencio se acercó a él y le susurró al oído: *“¡Ahí está patrón. Es un mishma cacho!”* Ángel María espero que el animal se pusiera de costado para poder dispáralo, luego de apuntarle por varios segundos disparo un solo tiro derribándolo.

El indígena grito: *“¡Linda puntería patrón!”* y luego corrió hacia el animal quedándose sorprendido al ver el enorme animal. Mientras el indígena despostaba al venado, el cazador vio sorprendido como se acercaba un joven con un viejo sombrero montado sobre un venado. *“¡Oye tocayo, ves lo que yo veo, o es que estoy viendo visiones!”*, le dijo, a lo que el indígena contesto: *“¡Claro patrón, estamos de suerte porque el que viene montado en el venado es el “Chuzalongo”, el hijo del diablo, él es amigo de los cazadores, por lo que usted no debe tenerle miedo, sino más bien saludarle!”*.

El que ya había escuchado esta historia de otros cazadores armándose de coraje le dijo le dijo: “*¿De dónde vienes, a donde vas, cómo te llamas y cómo estás?*” a lo que sonriendo el joven le contesto: “*De casa vengo, al monte voy, me llamo Chuzalongo y bien estoy*”, y los dos al mismo tiempo, se despidieron con la mano y una gran sonrisa y así como aprecio, desapareció.

Después de este encuentro, todos los fines de semana, el cazador subía al paramo por la mañana, y por la tarde regresaba cargado en su burro, uno o dos venados, ante el asombro de los ancianos del pueblo. Una vez que fueron invitados a saborear pedazos de carne de venado, el más viejo de ellos, moviendo la cabeza dijo: “*No es más que Ángel Hernández, esta compactado con el diablo*” (Cuadrado, 2016, págs. 302-303).

2.12.2 Leyenda de la loca viuda

Las calles oscuras de Chambo eran solitarias y funestas durante el día y terroríficas durante la noche, por lo que los chambeños a las 8 de la noche cerraban las puertas de sus casas, asegurándolas con albadas y cerrojos. En ese ambiente de oscuridad y silencio las familias dormían hasta las 4 de la mañana hora que acostumbraban a levantarse para preparar su desayuno y salir a trabajar sus tierras agrícolas. Cuenta la tradición que pasada las 7 de la noche muy pocas personas caminaban por sus calles y solamente se aventuraban los ladrones, los borrachos, y los enamorados porque se había hecho costumbre que a diferentes horas de la noche salía llorando a gritos la Loca Viuda.

Según cuenta un joven acostumbrado a enamorar a las jóvenes chambeñas dijo: “Cuando regresaba a la casa tomando unos tragos con unos amigos del Barrio San Juan, llegamos a la plaza, en donde escuchamos los gritos y llantos desesperados de una mujer, mi amigo corrió hacia el Barrio el Carmen, mientras yo seguía a la mujer”.

Este joven la siguió, incluso hasta cuando veía que se dirigía hacia la calle que conduce al cementerio, hubo un momento donde dicha mujer se detuvo, y el hombre la tomo del hombro y la do vuelta diciendo que solo quería ayudarla, la mujer voltio, y lo único que miro el joven fue una calavera que de su boca brotaba fuego, el muchacho fue socorrido por un jefe de familia que al reconocer al hombre como un buen amigo lo llevo a la sala de su casa y ayudaron a estabilizarlo y limpiarle la espuma que brotaba por su boca. El joven se sobrepuso y le quedo de experiencia

ese tenebroso día, tanto así que ahora se encuentra tras las celdas de un monasterio en la ciudad de Riobamba. (Cuadrado, 2016, págs. 294-295).

2.12.3 Leyenda de la Laguna de Roncón

Cuentan muchos antepasados, que al no contar con caminos, transitaban por los chaquiñanes, lo cual era la mejor opción para bajar por Roncón al pueblo. Dicen que un día bajaban con un cabe de papas a Roncón; la tradición era cocinar estos productos en unas pailas en el mismo lugar del cabe, para servir a los acompañantes; utilizaban como platos las hojas de Zambo, pusieron la paila a hervir para cocinar las papas y empezó a llover, como la lluvia no se calmaba quisieron ir a retirar la paila y esta se encontraba endurecida por tal motivo no pudieron retirarla y a cada momento aumentaba el caudal del agua alrededor de la paila, y lo dejaron por ese día; regresaron para retirarlo pero ya estaba formado una laguna alrededor de la Paila, la cual iba creciendo hasta formar la laguna que ahora es visitada por turistas. (Cuadrado, 2016).

2.12.4 Duende de la Chorrera

Cuentan que en la Quebrada de Guayllabamba existía una chorrera, muy funesta porque al duende se le ha visto con un sombrero bien grande y el pantalón está sujeto por una correa ancha, usa botas y persigue a las jovencitas que tienen el cabello largo, ojos grandes y son bien parecidas.

Cierta ocasión una jovencita fue a lavar la ropa, en el río cerca de la chorrera y no regreso a su casa, desapareció. Al cabo de unos años, su madre pasaba por ahí, y vio a su hija salir de la chorrera, en sus brazos sosteniendo a un niño, y a otro con la mano, se acercó para hablar con ella, pero cuando empezaba a preguntarle por lo que había sido de su vida, salió el duende y le ordeno a la joven que entrara de donde salió, identificándose como padre de los niños y esposo de la mujer. La muchacha entro y por más que suplico su madre, el duende nuevamente se los llevo. Cuenta los pobladores que a veces la gente todavía mira a una muchacha junto con dos niños en la chorrera. (Cuadrado, 2016).

3. GASTRONOMÍA

Según el diccionario de la Real Academia Española, gastronomía se define como el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer y el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. Este término abarca todo el estudio de la alimentación, los ingredientes incluyendo las bebidas, las recetas, los utensilios y las preparaciones, la evolución histórica y todo el bagaje cultural que se gesta a su alrededor. (Carrascal, 2016, pág. 1).

Conocimiento razonado del arte de producir, crea, transformar, evolucionar preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. (Montecinos, 2013, pág. 1).

Podríamos definir a la palabra gastronomía, como la relación que existe entre la cultura y un alimento. Es un error pensar que el termino gastronomía tiene que ver nada más con el arte de saber cocinar y todos los platillos que se colocan alrededor de una mesa, tenemos conocimiento que gastronomía no se limita a solamente a saber cocinar, sino que abarca una infinidad de disciplinas vinculadas como puede ser incluso hasta ciencias exactas. (Gutiérrez, 2012, pág. 15).

La gastronomía se remonta a la antigüedad, debido a la necesidad que tenía y tiene el hombre de alimentarse, buscando rústicamente sus alimentos e iniciando un largo proceso de preparaciones, que con el tiempo han ido evolucionando hasta lo que se conoce hasta hoy en día, además utilizando creatividad para transformar una simple materia prima en un platillo fantástico, delicioso y diferente. Podemos decir también que forma parte de nuestra identidad cultural, ya que es parte de un conjunto de costumbres que tenían nuestros antepasados. Cada plato, de cada región, tiende a diferenciarse, ya que expresa formas de vida de sus habitantes, utilizando productos propios de su región y utensilios que se acomodaban a ellos.

La mejor manera de conocer el rincón de una comunidad, definitivamente es probando su gastronomía típica y tradicional, ya que expresa sin duda alguna historia, y estilo de vida de sus habitantes.

3.1 Gastronomía de Ecuador

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia cultural tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como “Comida Criolla”. (Ministerio de Turismo, 2014, pág. 1).

A pesar de ser un país de pequeñas dimensiones, la gastronomía con la que cuenta Ecuador es sumamente variada, esto se debe a que el país cuenta con cuatro regiones (costa, sierra, amazonia e insular) cada una de ellas, con un estilo de vida diferentes y con productos variados que caracterizan cada platillo de su sector. (Mendoza, 2012, pág. 11).

Como es de esperarse las diferentes preparaciones con los que cuenta el país, han pasado por cambios y transformaciones desde su creación por los ancestros, hasta los conocemos hoy en día.

Con el paso de los años, nuestra cocina ha sido conocida y apreciada no solamente por sus habitantes sino también por personas extrañas al lugar, debida a la variada cantidad de alimentos con los que cuenta cada platillo, fusionándose unos con otros y dando como resultado un plato que cuenta la historia misma del país, siendo aceptada por todas aquellas personas que la degustan.

Una cultura culinaria marcada por los siglos, ha sido posible que los ecuatorianos conservemos el aprecio y el gusto por nuestra propia comida hasta el día de hoy. Esta comida es degustada diariamente en las mesas de los ecuatorianos. Es imprescindible siempre, en cualquier fiesta tradicional, la elaboración de un plato en especial, esto es debido, a que desde siempre, nuestros antepasados realizaban dicha preparación, siendo especial y necesaria la producción de este plato lleno de historias y aventuras, en esa fecha en especial.

Es difícil delimitar el área de consumo de cada preparación gastronómica, ya que en cada sector de elaboración de comida; postres o bebidas existen variantes que cambian un poco el plato.

En el patrimonio cultural de un pueblo son importantes las tradiciones culinarias, así como las leyendas, refranes y coplas, la música y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes. (Macías, 2010, pág. 12).

3.2 Gastronomía en Chimborazo

El Cantón Chimborazo, es dueño de una gastronomía amplia y variada, que por medio de sus platos cuentan las historias, tradiciones y modo de vidas de sus antiguas generaciones, sus preparaciones consistían y consisten particularmente en productos andinos como papas por ejemplo y con especias designadas específicamente para dichos platos. La comida es una combinación entre auténtica y mestiza, los platos eran elaborados con ayuda de utensilios rústicos que brindaban un sabor especial. (García, 2013, pág. 38). Su gastronomía destaca principalmente por la diversidad de cantones que posee la provincia, que se diferencia de las demás, con productos autóctonos han sabido destacar y seguir en la memoria de los chimboracenses debido a la transmisión de las recetas de generaciones en generaciones.

3.3 Gastronomía Chambeña

Durante los 500 años la comida chambeña ha sabido destacarse como una gastronomía saludable y orgánica, porque las mujeres que lo preparaban utilizaban los productos nativos de su tierra. Como el trabajo de los hombres chambeños era arduos ya que ellos eran los encargados de cosechar los productos que la tierra les brindaban, sus mujeres se encargaban de su alimentación que consistían en productos que les brindaran la suficiente fuerza para desempeñar su trabajo. (Cuadrado, 2016, pág. 96).

Los chambeños se alimentaban muy bien con tres comidas diarias: el desayuno, que consistía en una sopa, generalmente un caldo de haba con cuy, una taza de café con dos panes, adicionalmente una porción de machica, con el que hacían un buen chapo, que les proporcionaba energía suficiente para trabajar hasta la hora del almuerzo. De igual manera al medio día, una sopa o colada y un jarro grande de colada de dulce. En la cena, se servían una taza de café con pan, machica, tostado, y hasta chicha o la tradicional "aguíta de vieja" (Cuadrado, 2016, pág. 97).

En algunas elaboraciones de platos tradicionales y típicos, aún se puede observar la conservación de las costumbres ancestrales que fueron heredados por sus antepasados.

La diversidad de platos típicos y tradicionales que se pueden encontrar en el lugar, es muy amplia, señalando que estas preparaciones gastronómicas forman parte de su identidad cultural y de la cultura gastronómica, que desde tiempos pasados el pueblo chambeño posee, esto se debe en gran parte, al cultivo de productos agrícolas que eran cosechados por sus propias manos, para utilizarlos posteriormente en sus elaboraciones. (García, 2013, pág. 39).

Es muy importante resaltar también que, para la elaboración de dichos platos tradicionales y típicos, aun, en algunos casos, se conservan las costumbres ancestrales que poseía el cantón desde un inicio, ya que se pudo constatar que en algunos establecimientos de comida, o en sus propios domicilios se utilizan elementos ancestrales, como por ejemplo: cocina de leña, cacerolas de bronce, los pilches para servir la tradicional chicha de jora disfrutada infaltablemente en todas las fiestas y celebraciones chambeñas, o simplemente para acompañar cualquier comida.

Chambo cuenta con una gastronomía típica y tradicional junto con postres y bebidas que hoy en día siguen siendo degustadas por propios y extraños, a continuación se presentara una lista de sus preparaciones más degustadas.

3.3.1 Gastronomía tradicional.

En el cantón Chambo aún se puede encontrar platos tradicionales, los cuales son todavía elaborados con utensilios de cocina ancestrales, ya que ciertos lugares fueron herencias familiares y todavía conservan recetas, con sus respectivos métodos de preparación de sus familiares.

- Papas con cuy (cuy asado con papas y salsa de maní)
- Fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga)
- Caldo de Gallina Criolla (sopa con presas de gallina criolla, acompañada con papas hervidas y huevo cocido)
- Hornado (cerdo horneado con mote y lechuga en jugo avinagrado).
- Colada de haba con cuy

3.3.2 Gastronomía típica.

En el centro del cantón Chambo existe una gran variedad de platos típicos entre ellos podemos encontrar:

- Caldo de papa
- Yahuarlocro
- Tortillas de maíz
- Llapingachos (papa, carne al jugo, huevo y ensalada)
- Yanito (mezcla de granos cocinados como: habas, mellocos, mote, ocas, frejol)

3.3.3 Postres típicos

- Dulce de leche
- Panes chicos (elaborados con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chancho)
- Arroz con leche
- Dulce de frutas
- Higos con queso

3.3.4 Bebidas típicas

- Champús
- Colada morada
- Canelas (agua hervida con azúcar, canela y licor)
- Mistelas (compuesta de jugos, azúcar y esencias de licor)
- Chicha de jora (a base de harina de maíz fermentada)
- Morocho con leche

3.4 Métodos de preparación

Es de conocimiento colectivo que los alimentos deben sufrir cierto cambio de transformaciones ya sean químicas, para lograr platillos con un sabor y aspecto agradable. Existen métodos de

cocción que facilitan este proceso y que vuelven a los alimentos en digeribles para el organismo y obviamente mucho más comestibles. Podemos encontrar una variada clasificación de métodos de preparación de alimentos a continuación.

Tabla 7-1: Métodos de Cocción

MÉTODOS DE PREPARACIÓN	
Métodos de Cocción en Seco	Horno
	Plancha
	Brasa
	Gratinado
	Al vacío
Cocción en medio líquido o húmedo	Hervir
	Blanquear
	Escalfar
	Cocción al vapor
Cocción en medio graso	Freír
	Sofreír
	Saltear
	Dorar

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016
Fuente: Saber cocinar, 2010.

3.5 Cocina ancestral

El concepto de cocina ancestral se puede referir a la evolución de todas las prácticas culinarias que eran utilizadas por nuestros ancestros, todos los métodos y utensilios ancestrales que en muchos casos al día de hoy han sido remplazadas por nuevos avances tecnológicos, la cocina ancestral es una cocina que lleva consigo una tradición, que en muchos sectores del país aún se siguen conservando y propagando.

Todos los platos que son servidos y elaborados en cada sector del país llevan consigo una cantidad de historias que intentaron ser transmitidos a través de esos platos y que debemos seguir

conservando a futuras generaciones con la finalidad que están no se pierden en el tiempo. (Lagos, 2011, pág. 43).

3.5.1 Métodos ancestrales de cocción

La cultura andina practicaba métodos de cocina ancestral para la elaboración de sus preparaciones, debido a que como es obvio en la antigüedad no contaban con artefactos que faciliten sus preparaciones entre los que podemos encontrar tenemos:

3.5.1.1 Asado

Que no consistía en nada más que prender fuego por medio de carbón o leña y colocar sobre el mismo la carne que fueran a preparar, esto hacía que la carne tenga una corteza dorada y por dentro estén jugosas. (Ayora, 2013, pág. 22).

3.5.1.2 Horneado

Consistía en cavar un hoyo y poner encima de un tipo brasa con la finalidad que el calor se almacenara y permaneciera en la cavidad, así obtendríamos una cocción por un largo tiempo y con una temperatura baja. Todo esto se realiza con la ayuda de una cacerola. (Ayora, 2013, pág. 22).

3.5.2 Utensilios de cocina ancestral

Los utensilios, para la época, estaban divididos en aquellos que entran en contacto con fuego directo y los que facilitan el trabajo en la cocina. (Ayora, 2013, pág. 23).

Tabla 8-1: Utensilios de Cocina Ancestral

UTENSILIOS DE COCINA ANCESTRAL	
Las que se ponían al fuego	Ollas pequeñas y grandes de barro
	Cuencos hondos de cerámica

	Tiestos redondos grandes y pequeños
	Vasija de barro
	Ollas trípode
	Peroles
Los que no entraban en contacto directo con el fuego	Cantaros grandes
	Cuencos de madera
	Tela de algodón para tamizar
	Bateas grandes y pequeñas
	Piedra de moler
	Ralladores de cerámica
	Pilche

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016
Fuente: Saber cocinar, 2010.

3.6 Condimentos utilizados

Son todas aquellas especias que incorporándolas en ciertas comidas brindan diferente clase de sabores. Hacen que una comida sea agradable y hasta cierto punto identifican a un plato con solo olerlos.

Son ingredientes básicos en la cocina de cualquier persona, en general se dividen en sal y dulce y se las utiliza dependiendo el tipo de preparación que se desea.

Entre los más conocidos y utilizados en la gastronomía chambeña tenemos:

- Sal común
- Comino
- Laurel
- Clavo de olor
- Pimienta
- Orégano
- Comino
- Canela

MARCO LEGAL

El presente proyecto de investigación se basa en el Plan Nacional de Buen Vivir, vigente en el Ecuador, cuyo 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 (art. 23). Todas las personas tienen derecho a desarrollar nuestra capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas (art. 22) y a participar en la vida cultural de la comunidad (art. 24).

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 (Movimiento Alianza PAIS, 2012: 163-165). Esto implica también una gestión democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17).

II. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- ¿Cuáles son los referentes teóricos que justifican registrar las Tradiciones Culinarias del Cantón Chambo como Patrimonio Cultural Inmaterial?
- ¿Cuál es la cultura gastronómica típica y tradicional predominante en el cantón Chambo?
- ¿Cómo documentar la cultura gastronómica, costumbres y tradiciones propias del Cantón Chambo?

CAPITULO II

III. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se desarrolló en el Cantón Chambo, ubicado al sureste de la provincia de Chimborazo, en la zona sierra centro del país.

El proyecto tuvo una duración de 6 meses comprendidos desde el mes de septiembre del 2016 hasta marzo del 2017, donde se desarrolló un trabajo investigativo, recopilación de información necesaria, elaboración y aplicación de instrumentos de estudio para su posterior tabulación y presentación de resultados. Con la información documentada se realizó la elaboración de un Registro de tradiciones culinarias. En la cual consta la gastronomía típica y tradicional del sector así como también sus costumbres y tradiciones.

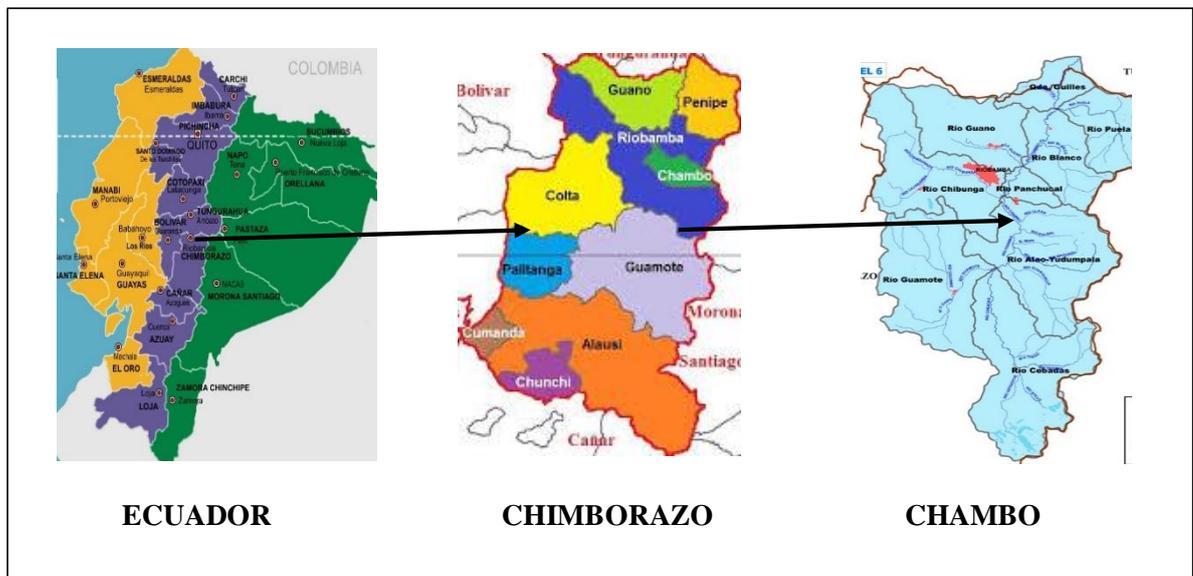


Figura 1-1: Localización geográfica del prooyecto
Fuente: Google maps.

B. VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

Variable Independiente

Patrimonio cultural Inmaterial

Variable Dependiente

Tradiciones Culinarias

2. DEFINICIÓN

Patrimonio Cultural Inmaterial. - se refiere a las tradiciones, costumbres, rituales, saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional, que han sido una vía de unión del pasado con el presente, debido a que han sido transmitidas de nuestros antepasados a nuestros descendientes, creando así un sentido de identidad que se seguirá transmitiendo a futuras generaciones con el fin de mantener viva nuestra diversidad cultural. El patrimonio cultural inmaterial además contribuye al dialogo entre las diversas culturas existentes y así fomentar respeto hacia sus diferentes formas de vida.

Tradiciones Culinarias. – Las tradiciones culinarias son consideradas como un modelo cultural amplio, el cual comprende algunos parámetros como los mitos, rituales, técnicas culinarias, costumbres, tradiciones y comportamientos comunitarios ancestrales.

3. OPERACIONALIZACIÓN

Tabla 9-2: Operacionalización de variables

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADOR
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	Fiestas Tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> • 18 de marzo, Cantonización • Corpus Christi • Semana Santa • Domingo de Ramos • Carnaval • Navidad
	Tradiciones del Cantón	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción del monte del calvario • Fiesta “Virgen del Carmen” • Fiesta “Los Diablitos”
	Leyendas	<ul style="list-style-type: none"> • La leyenda del Chuzalongo • Leyenda de la loca viuda • Leyenda de la laguna de Roncón • Duende de la Chorrera
	Producción Agrícola	<ul style="list-style-type: none"> • Coliflor • Zanahoria • Culantro • Brócoli • Papa • Remolacha • Maíz • Tomate de árbol • Tomate de Carne • Frutilla • Mora
	Métodos de preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Ancestral • Moderna • Mixta

TRADICIONES CULINARIAS	<p style="text-align: center;">Preparaciones Culinarias</p> <p style="text-align: center;">Consumo de bebidas típicas</p> <p style="text-align: center;">Condimentos gastronómicos</p> <p style="text-align: center;">Utensilios de cocina</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caldo de pata • Fritada • Caldo de gallina criolla • Hornado • Llapingachos • Canelazos • El dulce de frutas • Dulce de leche • Panes chicos • Alcohólicas • No alcohólicas • Sal común • Comino • Orégano • Pimienta Dulce • Canela • Clavo de olor • Pimienta Negra • Ollas de barro • Horno de Barro • Utensilios de madera • Piedra de moler • Batea • Vasijas de barro • Peroles
-----------------------------------	--	---

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016
Fuente: Municipio Chambo, 2016.

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación es:

TIPO EXPLORATORIA: Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con el tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones. (Llopis, 2004, pág. 40).

Debido a que el objetivo de la investigación es elaborar un registro que cuente las tradiciones culinarias del cantón Chambo, se realizó un trabajo de campo, con ayuda de encuestas y entrevistas a personas en un rango definido de edad en el caso de encuestas, ya que el conocimiento de estas personas brindo información fundamental, la cual sirvió para realzar y certificar el desarrollo de esta investigación.

DESCRIPTIVA: Los estudios descriptivos buscan especificarlas propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2008, pág. 17).

Está diseñada para brindar información detallada sobre las tradiciones culturales, costumbres y gastronomía que posee el Cantón Chambo, para aumentar el grado de familiaridad con todos estos aspectos, relativamente desconocidos

NO EXPERIMENTAL: Consiste en la recolección de datos directamente de la realidad, donde ocurren hechos sin manipular, o controlar alguna variable. (Kelling, 2002, pág. 420).

Debido a que se realiza una recopilación de información a través de datos históricos disponibles para poder aplicarlo en la investigación.

CORTE TRANSVERSAL: Es aquella en la cual la investigación se realiza en un periodo corto de tiempo. Son estudios sincronizados, en un mismo tiempo. (Briones, 2002).La investigación se desarrolló en un tiempo y periodo determinado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Los métodos y técnicas llevados a cabo en el desarrollo de la presente investigación fueron los siguientes:

BIBLIOGRÁFICA: Se efectúa mediante libros. (Elizondo, 2002, pág. 369). Se obtuvo información necesaria para el proyecto gracias a la utilización de libros, revistas, periódicos, etc.

EMPÍRICOS: en la investigación empírica se estudia a los individuos en los mismos lugares en donde viven, o trabajan, es decir su hábitat natural. (Cazar, 2006, pág. 20).

Su aporte al proceso de investigación es resultado fundamentalmente de la experiencia. Estos métodos posibilitan relevar las relaciones esenciales y las características fundamentales del objeto de estudio, accesibles a la detención sensorial, a través de procedimientos prácticos con el objetivo y diversos medios de estudio.

En el proyecto de investigación, para el levantamiento de investigación, se contó con dos instrumentos de estudios que fueron:

- **Encuesta:** La encuesta se fundamenta en un cuestionario o conjunto de preguntas, que se preparan con el propósito de obtener información de las personas. (Bernal, 2010, pág. 194). Esta fue aplicada a un determinado número de personas del Cantón Chambo, en un rango de edad de entre los 60-90 años de edad, con esto se pudo adquirir la información necesario para la elaboración del registro. (Anexo 02).
- **Entrevista:** Técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se consideren fuente de información. (Bernal, 2010, pág. 194). Se desarrolló una entrevista (Anexo 03), aplicada a los propietarios de establecimientos de comida, y mediante una ficha, y con número codificador a cada entrevistado, respectivamente, se pudo extraer la información necesaria sobre la elaboración de platos tradicionales y típicos del Cantón Chambo.

ESTADÍSTICOS: Este método en particular, también se maneja como técnica de investigación, se utiliza para recopilar, elaborar e interpretar datos numéricos por medio de la búsqueda de los mismos, y de su posterior organización, análisis e interpretación. La utilidad de este método se manifiesta en el cálculo del muestreo y en la interpretación de los resultados recopilados. Método científico para la recopilación, representación, condensación y análisis de los datos extraídos de un sistema de estudio. (Bernal, 2010)

Debido a que se reunió y tabulo los datos arrojados de las encuestas, para poder tener una mejor y más clara idea de las tradiciones y costumbres del cantón, además de la interpretación de esta información

D. GRUPO DE ESTUDIO.

Para la investigación del proyecto, se realizó una encuesta (ver anexo 02) a los habitantes del Cantón Chambo, de entre un rango de edad de 60-90 años de edad, debido a que estas personas están más familiarizadas sobre la cultura, tradiciones y gastronomía de este lugar, y esto fue impórtate para el desarrollo del proyecto.

Tabla 10-2: Adultos mayores de 60-90 años

GRUPO DE EDAD	SEXO		NÚMERO
	Masculino	Femenino	
De 60 a 64 años	147	185	332
De 65 a 69 años	141	194	335
De 70 a 74 años	111	140	251
De 75 a 90 años	83	107	190
TOTAL			1108

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016
Fuente: INEC, 2010.

Como se cuenta con una población finita se aplicara el cálculo de la muestra con la siguiente formula:

$$n = \frac{n * z^2 * p * q}{d^2(n - 1) + z^2 * p * q}$$

Dónde:

- N= Total de la población
- Z= 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)
- p= proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- q= 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d= precisión (en su investigación use un 5%).

$$n = \frac{1108 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2(1108 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = 69$$

Total: 69 encuestas

Además se aplica entrevistas (ver nexos 3), a propietarios de establecimientos de comida, los cuales se encuentran dentro del grupo de estudio encuestado, para la correspondiente determinación de los platos típicos y tradicionales que se expenden en el Cantón, y la utilización de utensilios ancestrales y métodos de preparación utilizados para la realización de los mismos, se contó con la ayuda de estos establecimientos de comida que se encuentran situados en distintos lugares del cantón.

Tabla 11-2: Propietarios de establecimientos de comida del Cantón Chambo

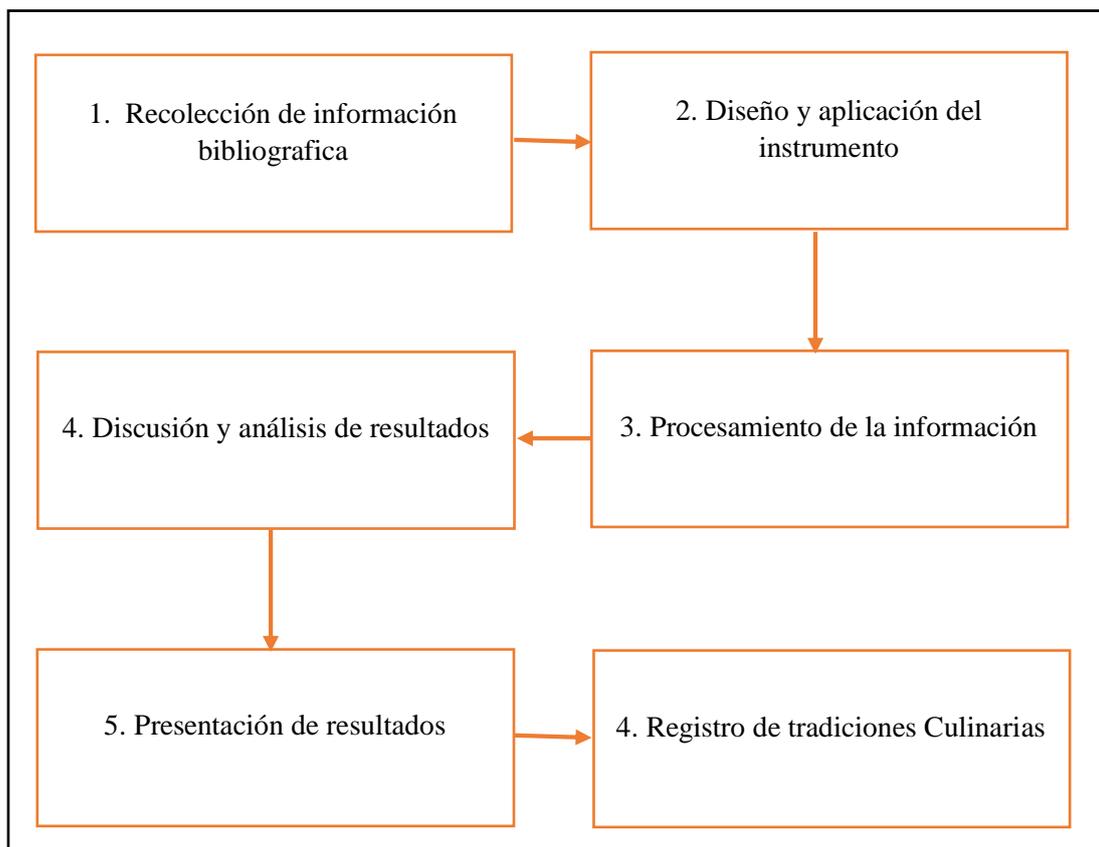
Nº	Nombre Propietario (entrevistado)	Plato típico/tradicional que elabora y expende	Dirección del establecimiento
1	Germania Cargua	Fritada con mote	Avenida 18 de marzo y David Parra
2	Sandra Tene	Caldo de Gallina Criolla	Junto a las Aguas Termales de Aguallanchi
3	María Tenesaca	Morocho con leche	Junto a las Aguas Termales de Aguallanchi
4	Amada Pilco	Chicha de jora	Junto al municipio de Chambo
5	María Morocho	Caldo de pata	Avenida 2 de diciembre
6	Martha Gaibor	Papas con cuy	Avenida 18 de marzo y Sor Margarita Guerrero
7	Angelita Pérez	Yahuarlocro	Facundo Bayas y Rodrigo Aguilar
8	Guillermina Córdova	Caldo de haba con cuy	Avenida 18 de marzo

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevistas propietarios de establecimientos, 2016.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Tabla 12-2: Descripción de procedimientos



REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

1. - Recolección de información bibliográfica. - El primer paso para la elaboración del Registro de tradiciones culinarias, fue realizar una revisión bibliográfica acerca del sector en el que se trabajó, es decir el Cantón Chambo, y también sobre conceptos básicos que ayudaron a entender mejor los conceptos del tema que se desarrolló. Para complementar dicha información también fue fundamental contar con ayuda de datos de Instituciones tales como: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP). - en que se refiere a productos mayormente cultivados en el Cantón Chambo, así como también en datos sobre Ganadería, Ministerio de Turismo con el conocimiento de atractivos turísticos, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), con el número de habitantes en el Cantón Chambo en áreas rurales y urbanas, GAD Municipal de Chambo con información varia acerca del cantón.

2. - Diseño y aplicación del instrumento. - Basados En los indicadores se elaboró una encuesta, además de una entrevista, para obtener información real sobre la historia, tradiciones, cultura y gastronomía del Cantón Chambo, dichos instrumentos de estudio fueron aplicados a un grupo determinado de personas residentes en dicho sector.

3. - Procesamiento de la información. - Una vez obtenida la información de las encuestas aplicadas, se procede a tabular los datos individualmente de cada pregunta, para así obtener los datos.

4. - Discusión y análisis de resultados. - como quinto paso de la investigación, analizamos los procedimientos que seguimos para poder evaluar a las personas que fueron encuestadas e interpretamos los resultados obtenidos, así también como la de las entrevistas.

5. - Presentación de resultados. - Una vez tabulada, procesada y analizada la información, se presentó la información, para la ayuda de la elaboración del registro de tal manera que sea entendida de una manera correcta.

6. - Registro de tradiciones culinarias. - como último punto de este proyecto, y una vez procesada y analizada la información recolectada, se procedió a elaborar el registro de tradiciones del Cantón Chambo, mediante un Registro de Tradiciones Culinarias del Cantón Chambo.

CAPITULO III

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se da a conocer la interpretación y posterior análisis de los resultados arrojados de las encuestas al grupo de estudio aplicado, de la cual se pudo obtener datos sobre los productos agrícolas mayormente utilizados en la actividad gastronómica diaria de sus habitantes, así como también métodos de preparación, utensilios de cocina que son utilizados para sus preparaciones, además de la importancia de comida típica y tradicional que es consumida por sus pobladores y demás aspectos varios del Cantón.

A. REFERENTES TEÓRICOS

Tabla 13-3: Patrimonio Cultural Inmaterial

AUTOR	CONCEPTO
Mireia Viladevall	PATRIMONIO se podría definir como aquel aspecto al cual la sociedad le atribuye ciertos valores específicos, los cuales, a grandes rasgos podrían resumirse en: históricos, estéticos y de uso. Un patrimonio conservado y valorado por el grupo social al que fue heredado, el mismo puede ser variante, debido a los cambios constantes a los que estamos expuestos.
Gilberto Giménez	Cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es ese todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de una sociedad
Miguel Gómez Rojas	La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad.
Rafael Reyes Macías	Tradicición es el conjunto de normas, costumbres, valores, actividades, conocimientos técnicos, conocimientos y procedimientos desarrollados en la práctica por un pueblo o un grupo social. Las tradiciones y las costumbres refuerzan la unión y la conciencia de identidad de un grupo y, por consiguiente, su continuidad y estabilidad.

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017

Tabla 14-3: Patrimonio Cultural Inmaterial

AUTOR	CONCEPTO
Jairo Castro	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
Nelson Gordillo	Gastronomía típica identifica a cada cultura del mundo porque es propia del lugar, es decir cuando se apropia de un sector por su preparación, por lo tanto ese plato se volvió propio del sector.
Norrild	Gastronomía tradicional Es el testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común. Los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días
Roos Molina	Cocina Ancestral lleva todo el conocimiento de varias generaciones en la forma de cómo preparar los alimentos y esto hace que tenga un alto valor sociocultural de cada país o región a la que representa.

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2017

B. RESULTADOS DE ENCUESTAS Y ENTREVISTAS

B.1 Resultados encuestas

PREGUNTA 1

¿Cuál de los siguientes productos agrícolas cultivados en el Cantón Chambo son más utilizados en su actividad gastronómica?

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 8 ítems, y se seleccionaron 4 de los 8.

Tabla 15-3: Productos Agrícolas

LETRA	INDICADOR	4 RESPUESTAS	F.A	F.R%
A	Papa	87	21,75	31,52%
B	Mellocos	16	4	5,78%
C	Morocho	25	6,25	9,06%
D	Tomate riñón	64	16	23,19%
E	Coliflor	20	5	7,25%
F	Machica	11	2,75	3,99%
G	Maíz	23	5,75	8,33%
H	Remolacha	30	7,5	10,86%
TOTAL		276	69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

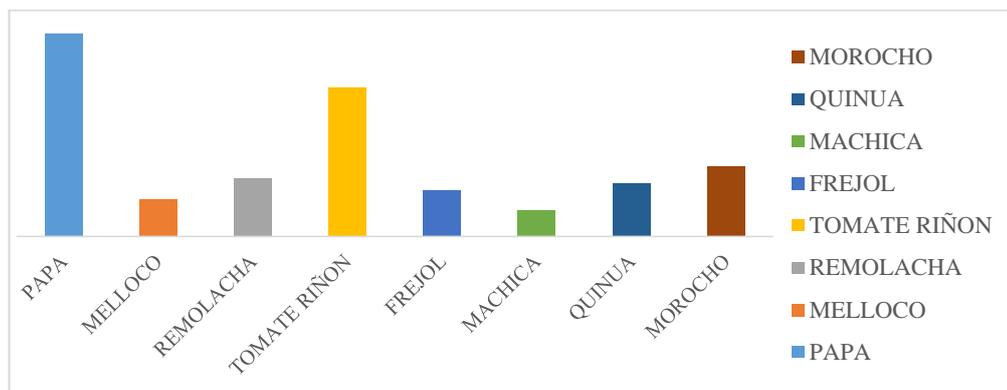


Gráfico 1-3: Diagramación productos agrícolas más utilizados

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas a la población seleccionada, se determina que el principal producto que se utiliza es la papa con un (31,52%), seguido del tomate riñón con un (23,19%), después podemos encontrar remolacha con un (10,86%), siguiendo con el morocho con un (9,06%), en menores cantidades, podemos encontrarnos con el maíz con un (8,33%), coliflor (7,25%), mellocos con (5,78%) y finalmente a la machica con un (3,99%).

Debido a las tierras negras de origen aluvial que posee el Cantón Chambo, siempre fue un verdadero paraíso para la agricultura de hortalizas y legumbres como: papas, tomate entre otros.

El cultivo de papa es una de las principales actividades agrícolas realizadas en el país, debido al alto contenido nutricional del producto y por su presencia en la dieta diaria de los ecuatorianos. Además, este ocupa el séptimo lugar de producción a nivel nacional y es cultivado en 12 provincias del Ecuador. (Monteros Guerrero, 2016, pág. 3).

En la actualidad, el tomate riñón es la hortaliza más cultivada en el mundo, por su contenido nutricional y su demanda en la dieta diaria. Se lo puede cultivar a campo abierto y en invernaderos, desde el nivel del mar hasta una altura de 3200 msnm; es decir, en zonas tropicales, valles y en zonas andinas en condiciones de invernadero. Es además uno de los cultivos más importantes en invernadero, por ser una hortaliza de consumo masivo, su popularidad aumenta debido a su alta producción y rentabilidad. Sin duda, esta alternativa es un rubro significativo en la economía actual de las familias campesinas. (Morocho, 2013, pág. 9).

La papa es consumida diariamente en la dieta de las familias chambeñas, en elaboraciones típicas y tradicionales, la podemos encontrar de manera infaltable como acompañante por ejemplo: en el caldo de gallina criolla, yanito, y como no podía ser de otra manera en las papas con cuy, Así también la utilización del tomate riñón en las ensaladas, al igual que la remolacha. Al morocho lo podemos encontrar en preparaciones saladas y dulces como el morocho con leche

Así que se puede encontrar en su mesa productos que son cultivados y cosechados de sus propias manos, y que además brindan grandes cantidades nutricionales.

PREGUNTA 2

¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de los diferentes platos del Cantón?

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 7 ítems, y se seleccionaron 4 de los 7.

Tabla 16-3: Principales condimentos utilizados

Letra	INDICADOR	4 RESPUESTAS	F.A	F.R%
A	Sal común	75	18,5	27,18%
B	Comino	54	14	20,30%
C	Orégano	35	8,75	12,69%
E	Pimienta dulce	22	5,5	7,99%
F	Canela	33	8,25	11,97%
G	Clavo de olor	32	8	12,61%
H	Pimienta negra	25	5	7,26%
TOTAL		276	69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

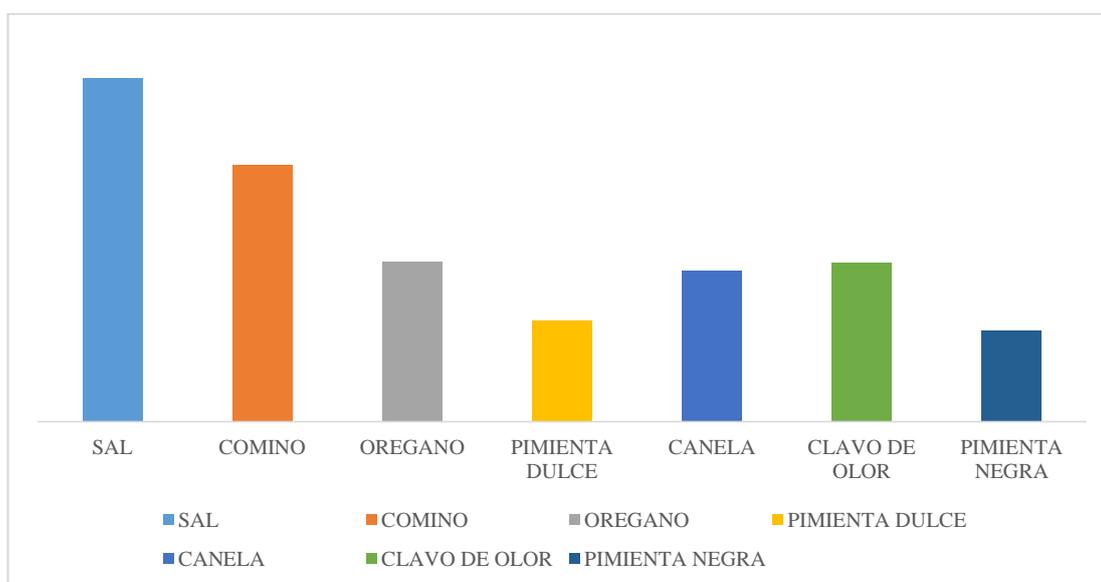


Gráfico 2-3: Diagramación principales condimentos utilizados

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

Para las personas encuestadas es primordial la utilización de sal común con un (27,18%), seguido de comino con un (20,30%), el orégano con (12,69%), el clavo de olor con (12,61%), canela con (11,97%), y la pimienta dulce y pimienta negra con (7,99%) y (7,26%) respectivamente.

La intensidad aromática de algunas plantas concentradas en sus frutos, semillas, hojas o raíces, hace que utilizadas en pequeñas cantidades cambien de forma rotunda el aroma y el sabor de cualquier preparación culinaria. (Yubero, 2015).

La sal es un ingrediente esencial en una dieta sana y es vital para cocinar, proporcionando toda la fuerza del sabor de la comida. Es importante saber utilizarlo de la forma correcta, ya que si se excede en su utilización podría causar, desagrado a la preparación, a tal punto de volverlo incomible, y si por el contrario, es utilizado en pocas cantidades la preparación puede llegar a tener un sabor insípido, y no sería bien valorada en la elaboración gastronómica final.

El comino es una de esas plantas que se las puede utilizar tanto en la cocina como en la medicina natural. Este se puede incorporar a la comida y brindar no solo un sabor especial a los alimentos, sino que también se pueden obtener propiedades medicinales interesantes de conocer. Desde el punto de vista de su utilización en la comida, el comino es una especie que sirve fundamentalmente para condimentar carnes rojas, sopas, pescado, pollo o pavo, legumbre y vegetales.

El orégano es una de las plantas más comunes a la hora de ser empleada en preparaciones de cocina. Es que se trata de una hierba muy aromática que da un toque distintivo en cada plato en que se lo pone. Sus hojas pueden emplearse tanto secas, desde el comienzo de la cocción, como bien frescas, añadiéndose a último momento en los preparados que lo integren. De todas formas, su sabor característico se hará notar claramente

Sin duda la exquisitez y aroma de los platos se deben al uso de los condimentos y especias que hacen que sean platos apetecibles para las personas locales y turistas, agradando al paladar y gusto de quienes visitan el cantón Chambo.

PREGUNTA 3

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

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 3 ítems, y se seleccionaron 1 de los 3.

Tabla 17-3: Métodos de Preparación

LETRA	INDICADOR	F.A	F.R%
A	Ancestral	22	31,88%
B	Moderna	33	47,82%
C	Mixta	14	20,28%
TOTAL		69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

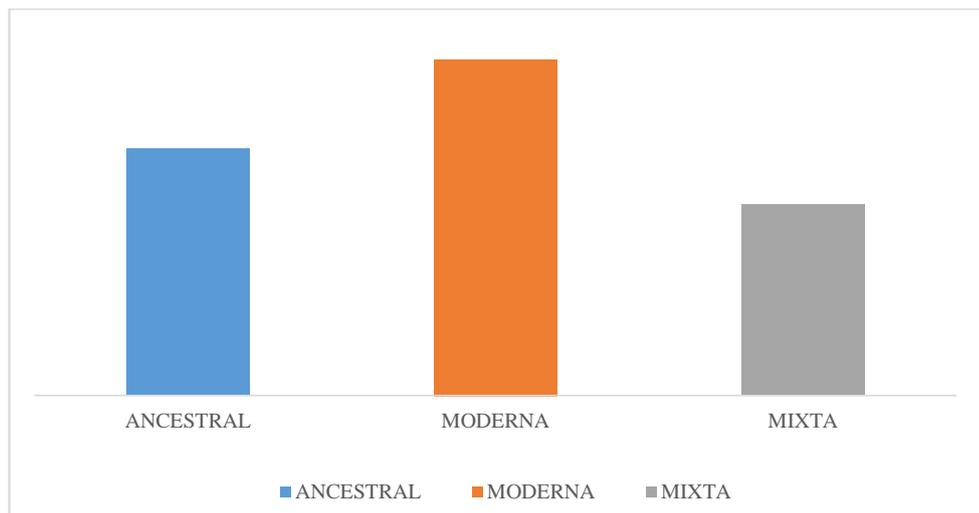


Gráfico 3-3: Diagramación métodos de preparación

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas se determinó que la preparación de platos típicos y tradicionales lo realiza con métodos de cocción modernos, como la utilización de cocina de gas o la de inducción con un (47,82%), seguido de un (31,88%) para la cocina ancestral y un (20,28%) que elabora sus platillos con los dos métodos de cocción, actual y antigua, es decir mixta.

Es de conocimiento colectivo que todos o por lo menos la mayoría de los alimentos no serían comestibles, ni mucho menos se podría aprovechar todas las sustancias nutritivas que ellos contienen, si no fueran sometidos a diferentes procesos de preparación y cocción.

La cocina ancestral es aquella que basa sus preparaciones en la utilización de utensilios rústicos para su elaboración como ollas o vasijas de barro, piedras de moler o peroles, todos ellos eran utilizados por nuestros ancestros debido a la falta de instrumentos con los que contamos en la actualidad, así que buscaban la manera de poder cocinar sus alimentos, creando sus propios utensilios, e improvisando cocinas de leña, o recurrían a la utilización también del carbón.

La cocina moderna fue la que sustituyó a la cocina ancestral, el avance tecnológico ha hecho que al día de hoy se pueda cocinar los alimentos al menor tiempo que lo que se hacía en la antigüedad, haciendo de esta cocina más fácil y mucho más rápida, dejando también preparaciones con excelente sabor.

Hay personas que aun utilizan la cocina ancestral en la actualidad, especialmente aquellas que viven en las comunidades del cantón, así continúan conservando los sabores de los alimentos que solamente puede brindar la cocina de leña, también hay los han remplazado la rapidez de la cocina con gas o inducción, y otros tantos que se manejan con estos dos métodos de preparación, sacando lo mejor de ambas cocinas.

PREGUNTA 4

¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utiliza o utilizaba usted en sus preparaciones?

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 7 ítems, y se seleccionaron 3 de los 7.

Tabla 18-3: Utensilios de Cocina

LETRA	INDICADOR	3 RESPUESTA	F.A	F.R%
A	Olla de Barro	33	11	15,94%
B	Vasija de barro	13	4	5,79%
C	Pilche	34	10	14,49%
D	Piedra de Moler	28	9	13,04%
E	Peroles	14	5	7,24%
F	Cuchara de palo	69	23	33,33%
G	Tiesto	17	5	7,24%
TOTAL		207	69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo,

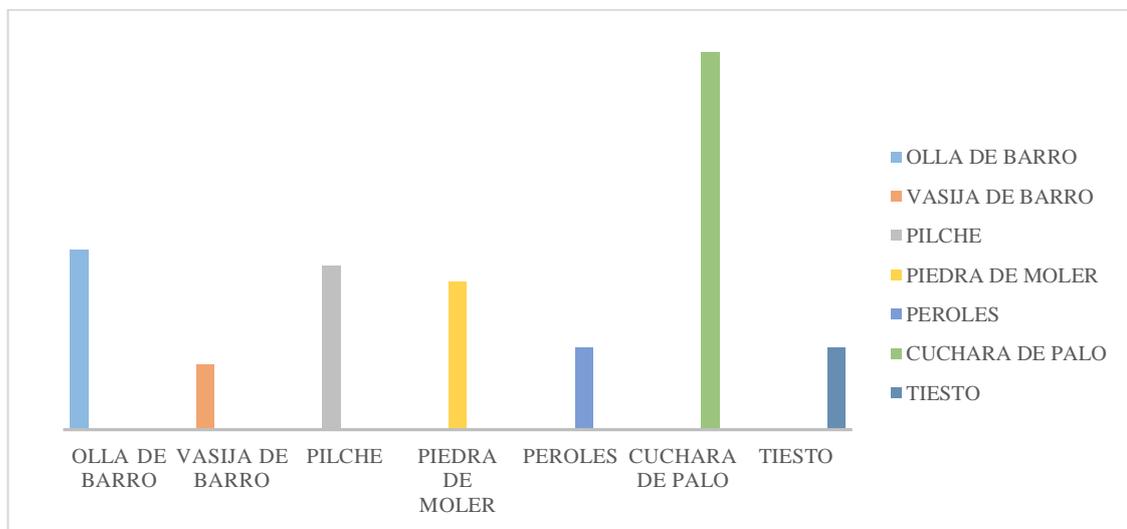


Gráfico 4-3: Diagramación utensilios de cocina

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas, se pudo conocer que un (33,33%) de las personas utilizan todavía la cuchara de palo para sus preparaciones, seguido de un (15,94%) para la utilización de ollas de barro, después podemos encontrar al pilche con un (14,45%), continuando con la piedra de moler con un (13,04%), seguido de los peroles y el tiesto con un (7,24%) para ambos utensilios de cocina ancestral, en el último lugar a la vasija de barro con un (5,79%).

Un utensilio de cocina es una herramienta que se utiliza para la preparación de platos, tanto en contacto directo con la cocina como una cuchara o indirecta como un minuterero. Existen desde los básico, sencillo y prácticos hasta los complicados como los industriales. Hay muchas herramientas y utensilios desconocidos que no aplican en todos los lugares, sino que son propios de una región preparación. (Unknown, 2013)

Una cuchara de madera conserva el sabor de los ingredientes que se cocinan en una olla o en una sartén. Incluso, siempre es mejor usar una cuchara de ese material en recipientes de teflón porque no raya el fondo como una cuchara de aluminio. Básicamente, la cuchara de madera se usa por tradición y cultura. Es usada desde siempre en la preparación de alimentos, siendo símbolo de la cocina casera.

Las ollas de barro por otro lado, son utensilios que todavía se las puede encontrar guardadas celosamente, en las estanterías de los hogares chambeños, son utilizadas para cocinar el mote, caldo de gallina criolla o seco de pollo tradicional. Tomando en cuenta la demora en sus preparaciones, contando el tiempo que se toma prender la cocina de leña o carbón, y la que se utiliza para su cocción, es algo que pasa a segundo plano, ya que la gente comenta que la espera realmente vale la pena, el secreto está en la cocción más lenta, obteniendo como resultado final, preparaciones realmente deliciosas.

El pilche que es utilizado para servir la chicha de jora en celebraciones religiosas en el cantón Chambo, como la fiesta de los Santos Reyes Magos, después de las celebraciones y bailes que tienden a realizarse, se visita la casa de algún acogedor chambeño, y es inevitable que se sirva esta energizante bebida.

PREGUNTA 5

De las siguientes comidas tradicionales presentadas a continuación, seleccione con una (x) el número de importancia que le da al plato. (Tomando como referencia al número 1 como el más importante)

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 5 ítems, y se seleccionó 1 de los 5.

Tabla 19-3: Importancia Comidas Tradicionales

LETRA	INDICADOR	N° 1		N° 2		N° 3		N° 4		N° 5	
		F.A	F.R%								
A	Papas con cuy	12	17%	5	7%	38	55%	4	6%	10	15%
B	Fritada	42	61%	16	24%	9	13%	2	2%	0	0%
C	Caldo de Gallina Criolla	10	15%	41	59%	11	16%	6	9%	1	1%
D	Hornado	3	4%	4	6%	5	7%	39	57%	18	26%
E	Caldo de haba con cuy	2	3%	3	4%	6	9%	18	26%	40	58%
TOTAL		69	100%								

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

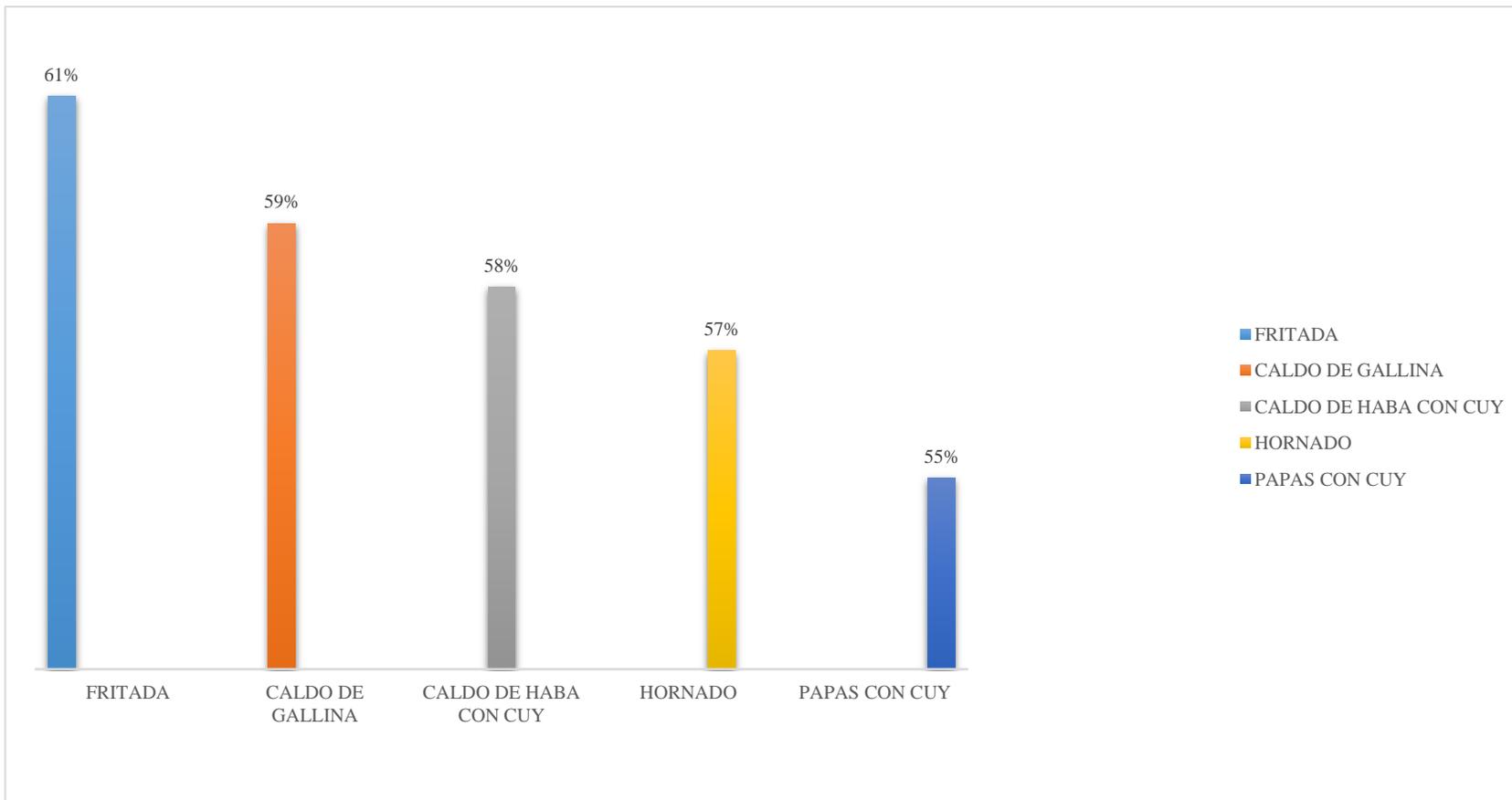


Gráfico 5-3: Diagramación importancia de comidas tradicionales
Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

Respecto a la información brindada por las 69 encuestas aplicadas se pudo determinar a que el plato más representativo del cantón Chambo es la fritada con un (61%), la cual se la puede encontrar en la mayoría de establecimientos de comida distribuidos en todo el sector del cantón Chambo y sus alrededores, siguiendo con el segundo plato encontramos al Caldo de Gallina Criolla (59%), que en muchas ocasiones aún es realizada en cocina de leña, convirtiéndose en una verdadera delicia, en tercer lugar se pudo determinar que las papas con cuy con un (55%) es un plato tradicional muy consumido por la población, en cuarto y quinto lugar encontramos al Hornado (57%), y caldo de habas con cuy (58%), respectivamente.

Dentro del ámbito gastronómico, tradicional, hace referencia a los platos que contienen dentro ingredientes con fundamento histórico, tradicionales, y que en su mayoría, están asociados con fiestas, costumbres, mitos, en conclusión platos que tengan antecedentes culturales, ligados a tiempos pasados

Los platos tradicionales que se oferta en el cantón, forma parte de su identidad, fundamentalmente de la cultura gastronómica que se les ha heredado, y que al día de hoy todavía mantienen

Un aspecto a tomar en cuenta es que en la mayoría de preparaciones el género principal es criado dentro de las familias, y eso ya desde sus antepasados, los crían y los engordan para luego sacrificarlos para sus preparaciones, como el cerdo para la fritada, la gallina para el caldo de gallina criolla, y el cuy para las papas y el caldo de habas con cuy

PREGUNTA 6

De las siguientes comidas típicas presentadas a continuación, seleccione con una (x) el número de importancia que le da al plato. (Tomando como referencia al número 1 como el más importante)

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 5 ítems, y se seleccionaron 1 de los 5.

Tabla 20-3: Importancia Comidas Típicas

LETRA	INDICADOR	N° 1		N° 2		N° 3		N° 4		N° 5	
		F.A	F.R%								
A	Caldo de pata	48	70%	13	19%	5	7%	3	4%	0	0%
B	Tortilla de Maíz	7	10%	4	6%	9	13%	32	46%	17	25%
C	Yahuarlocro	2	3%	4	6%	40	58%	19	28%	4	5%
D	Llapingachos	12	17%	47	68%	6	9%	2	3%	2	3%
E	Yanito	0	0%	1	0%	9	13%	13	19%	46	67%
TOTAL		69	100%								

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

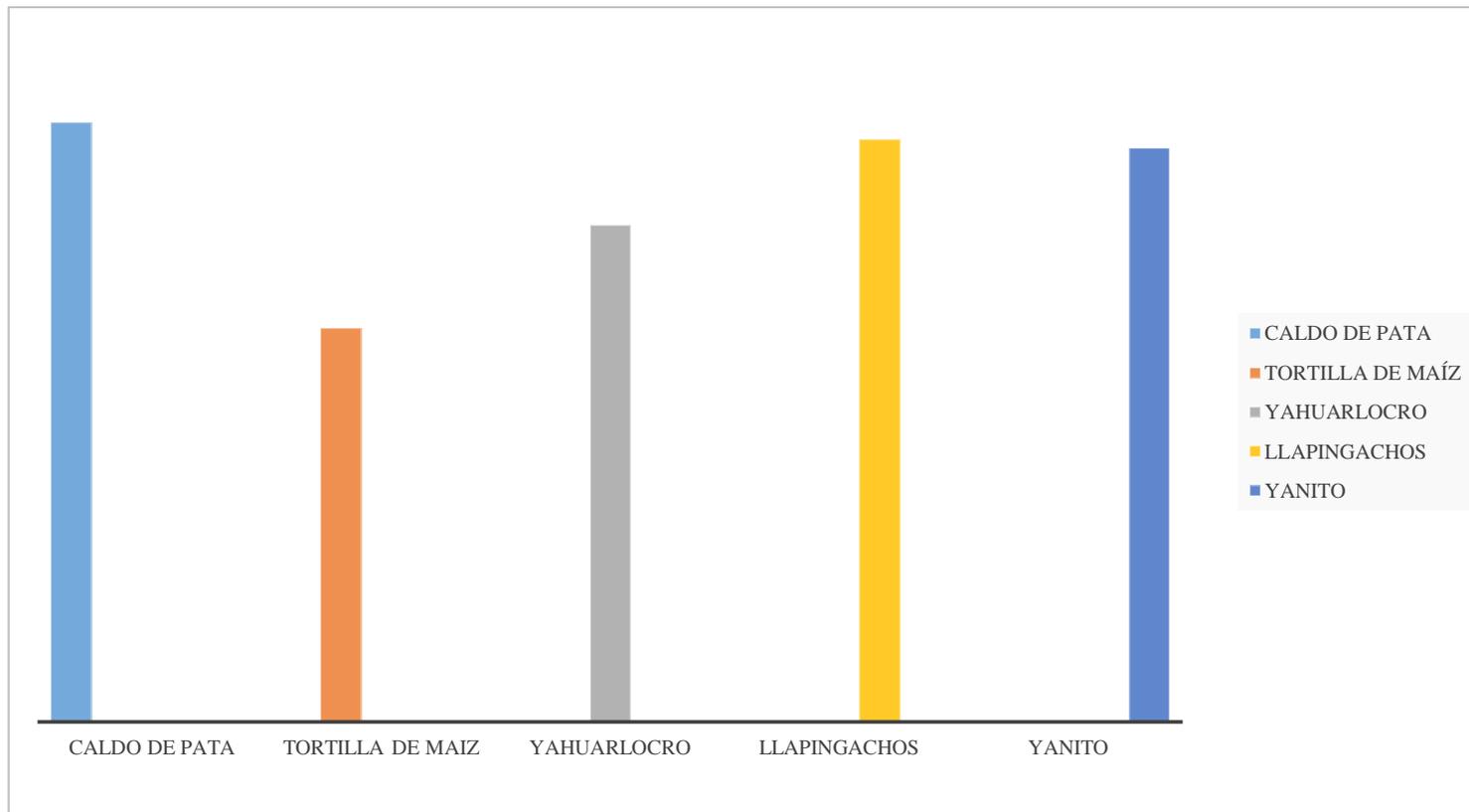


Gráfico 6-3: Diagramación importancia de comida típica
Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas al grupo de estudio determinado y evaluando el grado de importancia que le dan al plato, se pudo determinar que la preparación que ocupa el primer lugar es el caldo de pata con un porcentaje de (70%), el segundo plato que es muy consumido por propios y extraños es el yahuarlocro con un porcentaje de (58%), en tercer lugar podemos encontrar a las tortillas de papa o también conocidos como llapingachos con un porcentaje de (68%), siguiendo con las preferencias de los chambeños podemos encontrar en tercer y cuarto lugar, tortillas de maíz con un (46%), yanito con un (67%),

La palabra típica, en el área gastronómica hace referencia a preparaciones locales, que se han hecho propias de un lugar, pero que por el contrario de lo tradicional no tienen fundamento histórico y tradicional.

Todas las elaboraciones que podemos encontrar en el cantón Chambo, son preparaciones que han sido amoldadas las costumbres de los chambeños y que se pueden encontrar en otros sectores de la provincia, pero que a diferencia de los demás sitios, aquí en el cantón se los puede encontrar con el toque tan característico que los solo los chambeños pueden brindarle y que tan celosamente guardan en sus memorias.

Las preparaciones típicas, las podemos encontrar con mucha frecuencia en varios establecimientos de chambo urbano y en menor cantidad pero con la misma calidad y buen sabor en las comunidades que comprenden chambo rural.

PREGUNTA 7

Del siguiente listado, seleccione con una (x) el número de importancia que le da a los postres del Cantón Chambo. (Tome como referencia el número 1 como el más importante)

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 5 ítems, y se seleccionaron 1 de los 5.

Tabla 21-3: Postres más Importantes del Cantón Chambo

LETRA	INDICADOR	N° 1		N° 2		N° 3		N° 4		N° 5	
		F.A	F.R%								
A	Dulce de leche	5	7%	10	14%	30	43%	15	22%	9	13%
B	Panes Chicos	1	1%	3	4%	11	16%	20	29%	34	49%
C	Arroz con leche	4	6%	7	10%	15	22%	23	33%	20	29%
D	Dulce de guayaba	10	14%	37	54%	9	13%	8	12%	5	7%
E	Higos con queso	49	72%	12	17%	4	6%	3	4%	1	1%
TOTAL		69	100%								

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

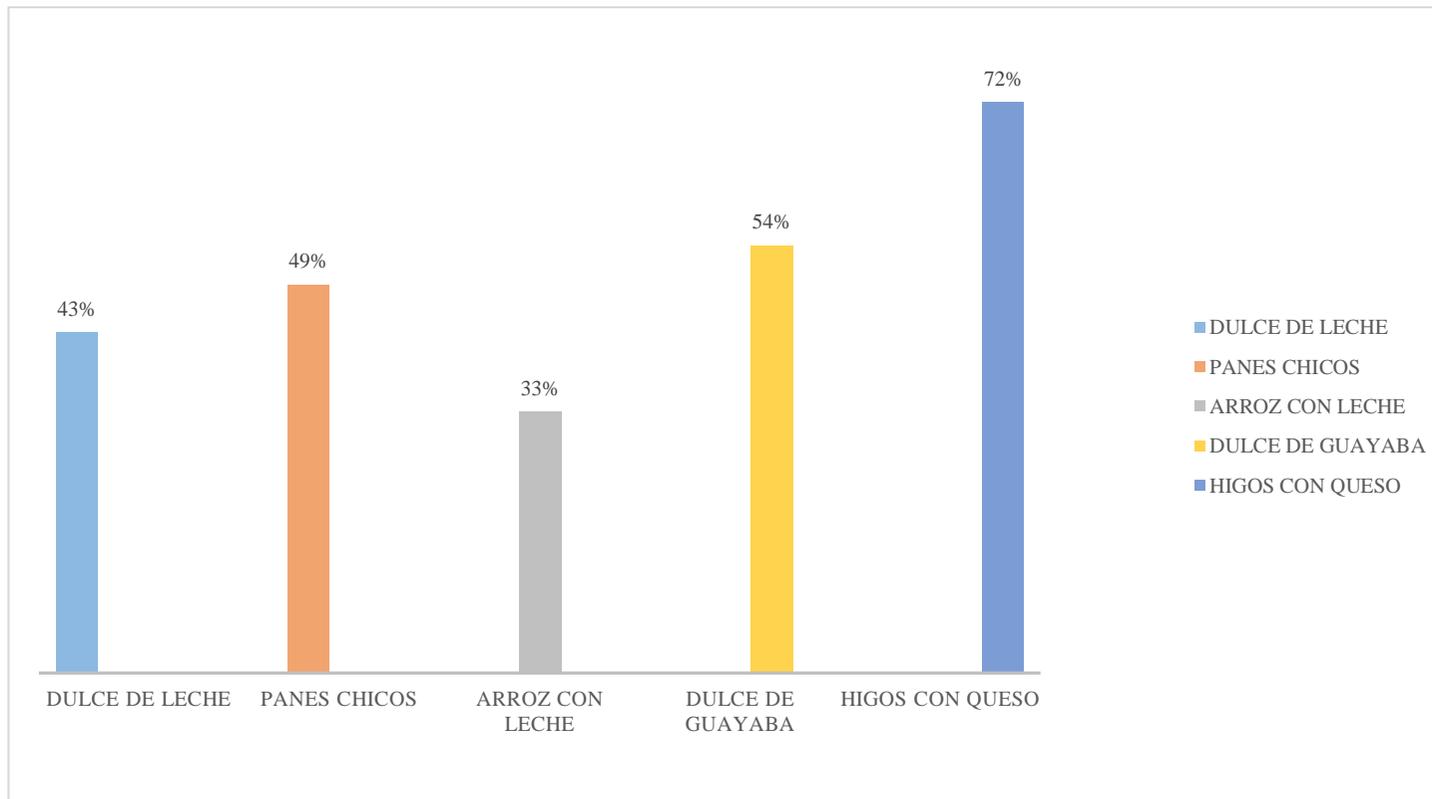


Gráfico 7-3: Diagramación postres más importantes del cantón Chambo
Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

En las 69 encuestas aplicadas a los moradores del Cantón Chambo, se pudo categorizar los postres expuestos en la lista, ya que los encuestados los categorizaron según su preferencia y agrado hacia los mismos.

Así tenemos que el postre principal con más consumo en el sector, es el higo con queso con un porcentaje de (72%), que aunque la preparación tarde unos días, es un postre que se degusta con mucha frecuencia y agrado en Chambo.

En segundo lugar podemos encontrar al dulce de frutas, en especial, al dulce de guayaba, con un porcentaje del (54%), ya que esta fruta se la puede encontrar con mucha facilidad en el mercado del cantón, y la aprovechan para realizar los clásicos duces de frutas.

En tercer lugar, se ubica según la preferencia y consumo de los chambeños, al dulce de leche, con un porcentaje de (43%), que no consiste en nada más que en la caramelización con mucho cuidado de la leche,

En cuarto y en quinto lugar encontramos al arroz con leche con un porcentaje final de (33%), y a los panes chicos con un porcentaje de (49%), el cual es elaborado con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chanco,

Los postres se pueden designar a un tipo de plato que generalmente se caracteriza por ser dulce, aunque también existen postres que pueden ser salados, y que por tradición, suelen servirse al final de un elemento principal.

Cada región, país o ciudad cuenta con sus propias tradiciones en lo que respecta a su gastronomía dulce. Esto también tiene que ver con la disponibilidad de productos y materias primas que hay en la zona, pero también con las tradiciones y las costumbres de cada cultura en específico.

PREGUNTA 8

Del siguiente listado, seleccione con una (x) el número de importancia que le da a las bebidas del Cantón Chambo. (Tome como referencia el número 1 como el más importante)

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 6 ítems, y se seleccionaron 1 de los 6.

Tabla 22-3: Importancia de Bebidas del Cantón Chambo

LETRA	INDICADOR	N° 1		N° 2		N° 3		N° 4		N° 5		N° 6	
		F.A	F.R%										
A	Champús	0	%	0	0%	0	0%	7	10%	21	31%	41	59%
B	Colada Morada	0	0%	0	0%	3	4%	11	16%	36	52%	19	28%
C	Canelazos	10	14%	11	16%	44	64%	4	6%	0	0%	0	0%
D	Chicha de Jora	13	19%	39	56%	10	14%	7	10%	0	0%	0	0%
E	Mistelas	1	1%	2	3%	6	9%	39	57%	12	17%	9	13%
G	Morocho con leche	45	65%	17	25%	6	9%	1	1%	0	0%	0	0%
TOTAL		69	100%										

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

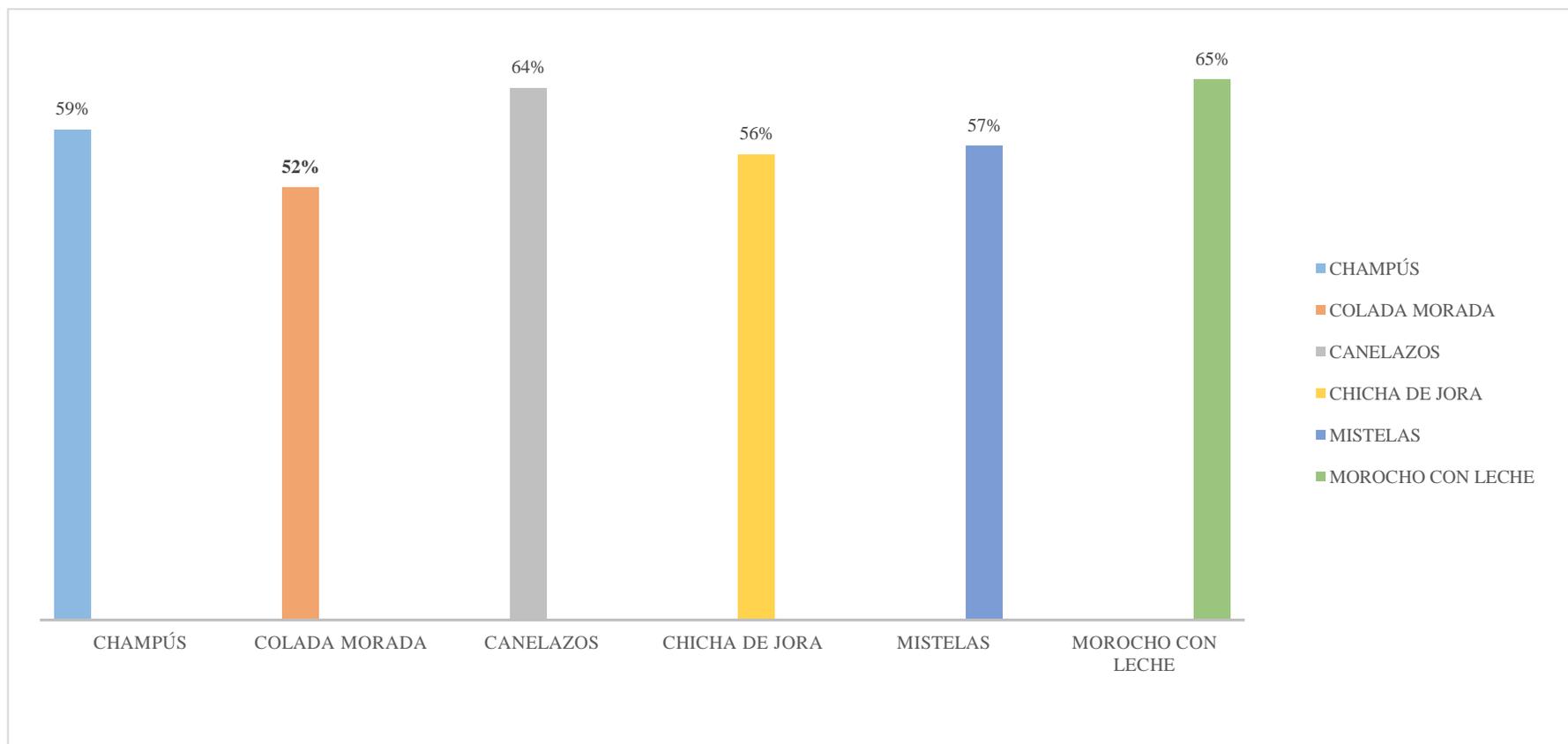


Gráfico 8-3: Diagramación importancia de bebidas del cantón
 Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas, se pudo determinar el orden de importancia de las bebidas más consumidas por la población chambeña. En primer lugar encontramos al tradicional morocho con leche, con un porcentaje de (65%), en segundo lugar podemos encontrar a la chicha de jora con un porcentaje total de (56%), siguiendo con bebidas que también podemos encontrar en la preferencia del pueblo chambeño es el canelazo con un porcentaje de (64.5), las mistelas con un porcentaje final de (57%), ubicado en el cuarto puesto, y finalizando en quinto y en sexto puesto encontramos la colada morada con (52%), y champús con (59%), respectivamente.

Así como los alimentos y su transformación, han prevalecido a través de la historia debido a la permanencia de las tradiciones, considerando la inclusión de nuevos ingredientes o de nuevas formas de apreciar con lo que contamos, las bebidas tradicionales ecuatorianas, también se han enriquecido a través de los años.

En Chambo podemos encontrar principalmente, morocho con leche, debido a que el pueblo chambeño se dedica al criado de animales, todos sus dietas se basa en el consumo de los mismos, en este caso la leche que se obtiene para la elaboración de este producto, son de vacas que ellos mismos crían, y tomando en cuenta la gran cantidad de ganado vacuno que existe en los dos sectores de Chambo, es decir el rural y el urbano, la cantidad de leche que se puede extraer, es abundante, facilitando así la elaboración de esta bebida. La chicha de jora, consiste en la fermentación de algunos días del maíz, es una excelente bebida, que acompaña de manera muy agradable, todas las preparaciones gastronómicas que se realizan en el sector, como la tradicional fritada, o para la elaboración del famoso y tradicional también chiriucho complemento servido en el Hornado, logrando así ese sabor tan característico y delicioso del plato en general. Y no hay que olvidar también, que es una bebida muy consumida en las celebraciones que se desarrollan en Chambo. En fiestas y celebraciones religiosas son infaltables los canelazos, elaborados con agua hervida, azúcar, canela y licor y mistelas compuestas de jugo, azúcar y esencia de licor.

El consumo del champús y colada morada, se sirven y se preparan de manera especial. En la Fiesta del Corpus Christi es muy tradicional consumir el champús, y en el caso de la colada morada es muy consumida en noviembre

PREGUNTA 9

¿A qué tradición del Cantón Chambo, usted asiste con mayor frecuencia?

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 3 ítems, y se seleccionaron 1 de los 3.

Tabla 23-3: Tradiciones frecuentes del Cantón Chambo

LETRA	INDICADOR	F.A	F.R%
A	Virgen del Carmen	23	33,33%
B	Los diablitos	37	53,63%
C	Semana Santa	9	13,04%
TOTAL		69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

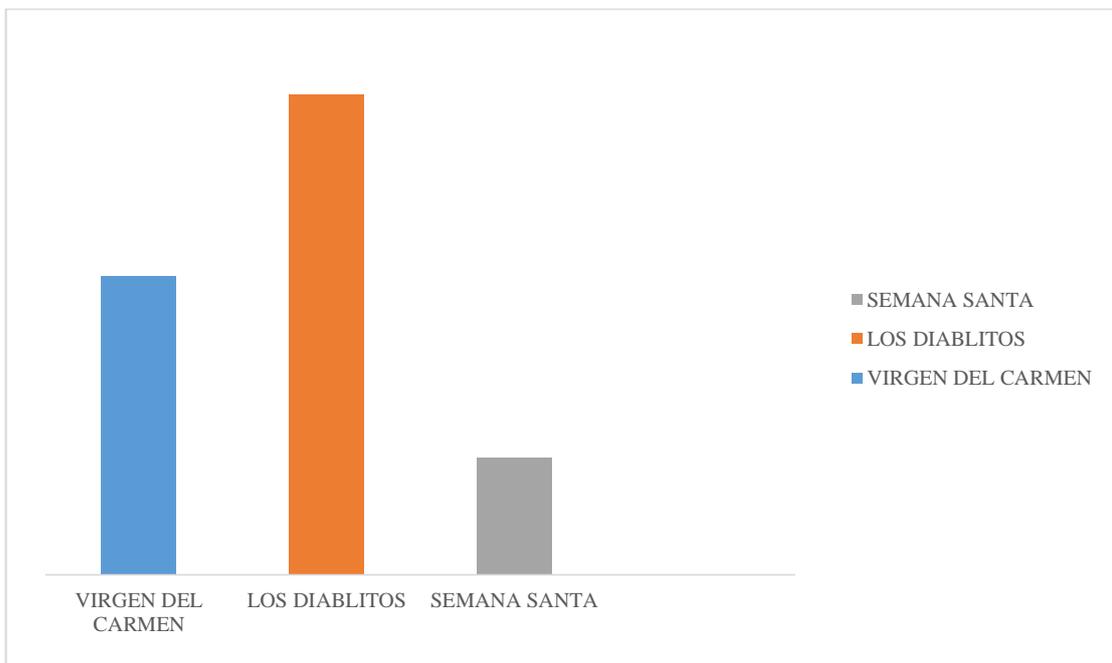


Gráfico 9-3: Diagramación tradiciones frecuentes del cantón

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

El resultado a las 69 personas dio como conclusión, que la fiesta más tradicional de Chambo, es la llamada “La fiesta de los Diablitos” con un (53,63%), la cual es desarrollada a lo largo del mes de diciembre, la realizan como un honor a San Juan Evangelista, el cual es el patrono del Cantón.

En segundo lugar podemos encontrar, a la fiesta del “Virgen del Carmen” con un 33,33%, aquí se tiende a realizar caminatas hasta la Iglesia de Catequilla, porque fue su rostro el que apareció dibujado en una roca cerca de este centro religioso.

Y por último, encontramos la celebraciones de Semana Santa con un 13,04%, en donde se realiza procesiones con la imagen de la Virgen de los Dolores y al final la realización de la representación del Monte del Calvario.

“Toda fiesta se constituye a partir de un paquete de acciones y actuaciones realizadas por una colectividad en forma extraordinaria (no cotidiana), aunque generalmente periódica y más o menos codificada. Estas acciones recuerdan momentos fundamentales de la memoria común o propician situaciones esperadas por los participantes. Por tanto, entre ellos hacen circular una intensa carga simbólica, instauran un espíritu especial de emotividad compartida, exaltan la imagen de un “nosotros” y reafirman los lazos de integración social”. (Pereira, 2009, pág. 11)

Las fiestas populares tradicionales, son una muestra característica de la cultura y por ende de la identidad cultural. Constituye un suceso de obligada mirada en el tiempo. Las fiestas expresan huellas del tejido social que representan y cuyos intereses simbolizan y constituyen reflejo de la identidad cultural de un pueblo según su tradición.

PREGUNTA 10

Seleccione la fiesta tradicional del Cantón Chambo que usted más conoce y asiste.

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 4 ítems, y se seleccionaron 1 de los 4.

Tabla 24-3: Fiestas tradicionales del Cantón

LETRA	INDICADOR	F.A	F.R%
A	Aniversario de Cantonización	23	33,33%
B	Carnaval	22	31,88%
C	Fiestas del Corpus Cristi	9	13,04%
D	Semana Santa	15	21,73%
TOTAL		69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016

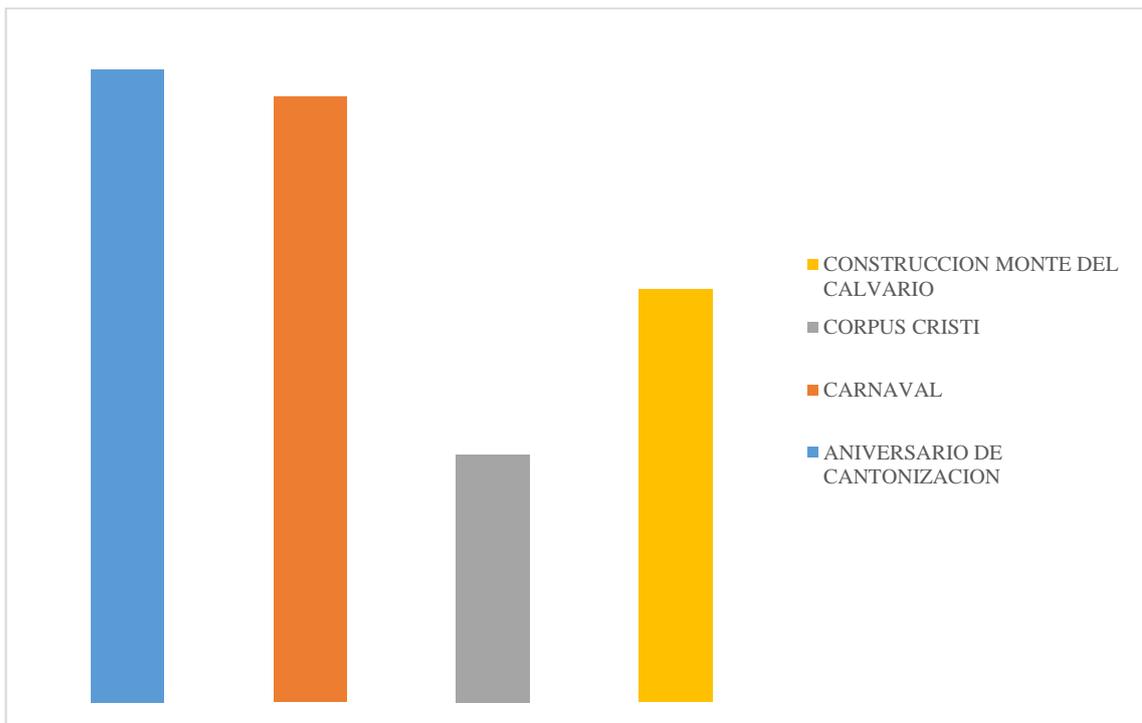


Gráfico 10-3: Diagramación fiestas tradicionales del cantón

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De las 69 encuestas aplicadas a las personas adultas en el Cantón Chambo se pudo determinar que el Aniversario de Cantonización con un (33,33%), es una de las fiestas que más se celebra en el Cantón, el 18 de marzo todas las personas festejan con grandes fiestas y ferias gastronómicas, la Independencia de Chambo del cantón Riobamba y la declaración oficial de un Cantón más de la provincia de Chimborazo

Seguido con un (31,88%), la celebración de Carnaval, que no solamente es disfrutado por los propios habitantes del lugar, sino que Chambo abre sus puertas para recibir a personas de todas partes del país, se vuelve un destino preferido por los turistas por la cantidad de celebraciones y eventos que se realizan en esta fecha.

Demás celebraciones como Semana Santa con un (21,73%), y la de la Fiesta del Corpus Christi con un (13,04%), también son celebradas por los habitantes del Cantón, demostrando su cultura y tradición.

Los seres humanos creamos cultura. Nuestras formas de pensar, de sentir y de actuar, la lengua que hablamos, nuestras creencias, la comida y el arte, son algunas expresiones de nuestra cultura.

Este conjunto de saberes y experiencias se trasmite de generación en generación por diferentes medios. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por si mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones.

Mediante la transmisión de sus costumbres y tradiciones, un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros.

PREGUNTA 11

Seleccione el atractivo turístico del Cantón Chambo que usted más conoce

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 4 ítems, y se seleccionaron 3 de los 4.

Tabla 25-3: Atractivos Turísticos del Cantón

LETRA	INDICADOR	3 RESPUESTAS	F.A	F.R%
A	Aguas termales de Aguallanchi	75	25	36,23%
B	El Santuario de Catequilla	36	12	17,39%
C	Excursiones al Nevado Cubillín	42	14	20,29%
D	Iglesia Matriz de Chambo	54	18	26,09%
TOTAL		207	69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

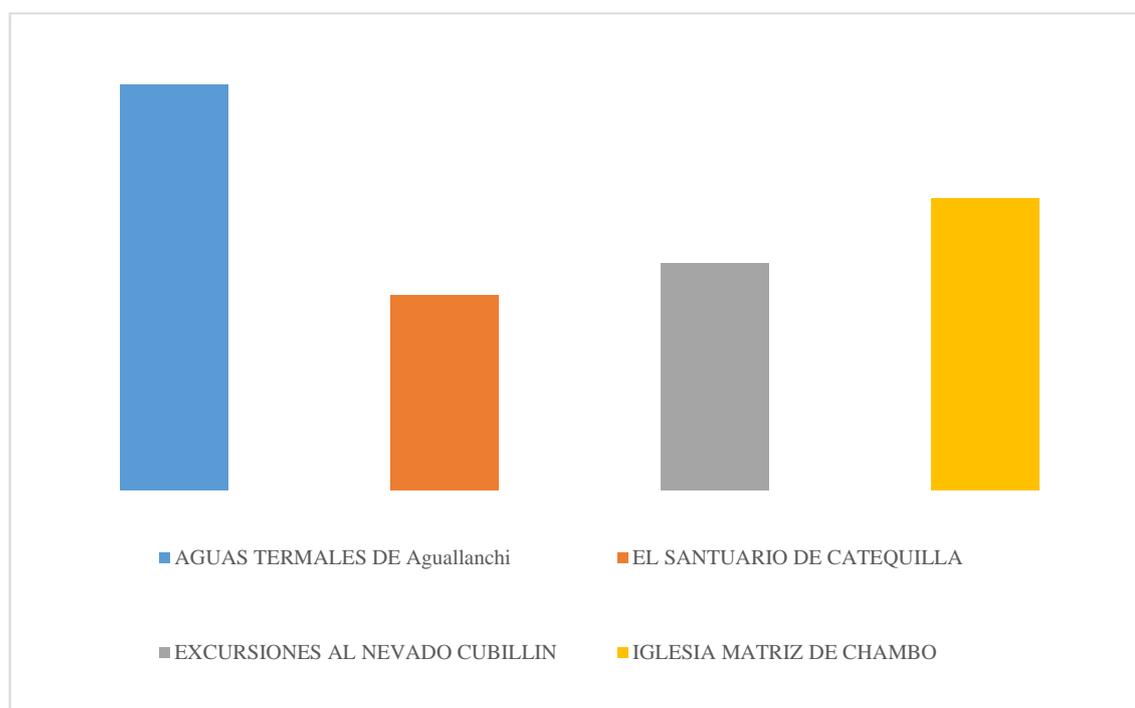


Gráfico 11-3: Diagramación atractivos turísticos del cantón

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

De la encuesta se proporcionó que el atractivo turístico, que con mayor frecuencia es visitado, son las aguas termales de Aguallanchi con un porcentaje total de (36,23%), seguido de la Iglesia Matriz de Chambo con (26,09%) eso debido a su privilegiada ubicación, también podemos encontrar El Santuario de Catequilla con un (17,39%), y las excursiones al Nevado Cubillín finalmente con un porcentaje de (20,29%)

Los atractivos turísticos son los recursos sustantivos por los cuales el turista decide hacer un viaje fuera de su lugar de residencia, para conocerlos y disfrutarlos. A la vez, la planta turística son los servicios y facilidades que permiten al turista el disfrute de esos atractivos dentro de un nivel o estándar de calidad. (Acuña, 2002, pág. 20).

A pesar de ser un cantón pequeño, Chambo es privilegiado al contar con una gran variedad de atractivos turísticos. Cada uno de ellos con innumerables actividades por realizar, e incluso algunos lugares turísticos con grandes historias que contar.

Tenemos por ejemplo a las aguas termales de Aguallanchi, que debido a las propiedades curativas que posee, acuden al lugar, no solamente pobladores del sector, sino que también es visitado por personas ajenas. Convirtiéndose definitivamente en un lugar de relajación y sanación.

Otro atractivo turístico en el que es frecuente encontrar turistas y lugareños, es la Iglesia Matriz de Chambo, esto se debe básicamente a la ubicación que tiene, se la puede ubicar casi a la entrada del cantón, en pleno centro del lugar, junto al Parque Central de Chambo, así se convierte en un lugar diario de visita, esta inventariado como un Patrimonio Cultural por el INPC.

También podemos encontrar, entre los lugares más concurridos, al Santuario de Catequilla, debido a la leyenda que corre en el lugar y por ese motivo, se realizan procesiones para conmemorar aquel milagro ocurrido en la piedra cercana al lugar. Además el Nevado Cubillín, se convierte en un destino preferido, para los amantes de la aventura, debido a que se puede encontrar un paisaje hermoso, y posee pendientes muy suaves por lo que no representa mayor peligro alguno.

PREGUNTA 12

¿Cree usted necesario que se Registre las Tradiciones culinarias del Cantón Chambo para su posterior difusión?

Las opciones de respuesta a esta pregunta fueron de 2 ítems, y se seleccionaron 1 de los 2.

Tabla 26-3: Necesidad del Registro de Tradiciones Culinarias

LETRA	INDICADOR	F.A	F.R%
A	Si	64	92,75%
B	No	5	7,25%
TOTAL		69	100%

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Encuesta aplicada a adultos mayores entre 60-90 años del Cantón Chambo, 2016.

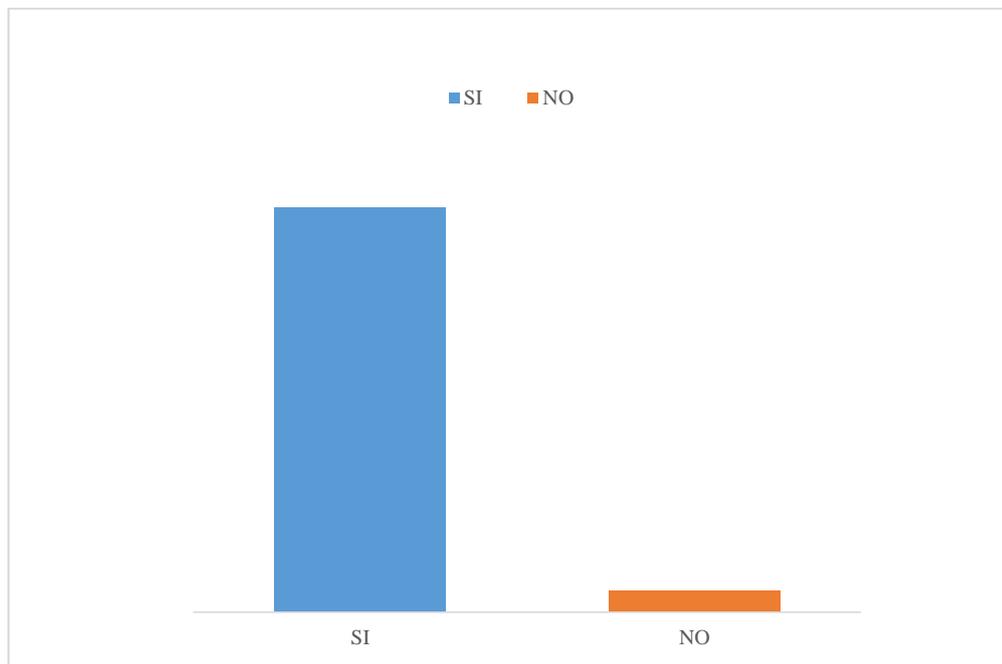


Gráfico 12-3: Diagramación necesidad del registro de tradiciones culinarias

Realizado por: Lisbeth Mora. 2016

ANÁLISIS

Mediante la encuesta se pudo determinar que la gran mayoría con un (92.76%) cree que es necesario la implementación de un Registro de Tradiciones Culinarias del Cantón Chambo, con el objetivo de tener un mayor conocimiento acerca del cantón tanto para los propios habitantes, así también para las personas ajenas al lugar, conociendo así las tradiciones que practicaban y practican sus habitantes y la comida más representativa del lugar, y de manera indirecta promover el turismo en el Lugar.

Mientras que con un (7,24%), piensan que no es realmente necesario la implementación y creación de este Registro, ya que se considera que las personas ya tienen el suficiente conocimiento sobre estos temas, y que muchas personas no estaría interesadas.

Recordando que un registro consta con información almacenada sobre algún tema en específico, en este caso se realizara un registro referente al área de gastronomía principalmente, con la finalidad de brindar conocimiento a cualquier persona que lo desee y lo necesite, recordando que este tipo de documento se lo puede encontrar en forma digital y física.

Entonces concluimos que la gente está interesada y acepta que se diseñe y elabore este documento, que no solo contará con lo mejor de su gastronomía, sino también con las tradiciones y cultura que forman del Cantón Chambo, su identidad cultural, que merece ser conocido por la mayor cantidad de personas y ser transmitido a futuras generaciones.

B.2. Resultado de las entrevistas aplicadas

La entrevista fue aplicada a un total de 8 propietarios de establecimientos de comida, situados en diversos lugares del cantón Chambo, en los cuales se pudo encontrar variedad de platos típicos y tradicionales del sector, de los lugares visitados, la mayoría de ellos, fueron negocios dejados en herencia, convirtiéndolos así en verdadera fuente de información para la elaboración del Registro, debido a la cantidad de información que nos proporcionaron los entrevistados.

Tabla 27-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CÓDIGO DEL ENTREVISTADO 001	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Fritada	La fritada es posiblemente uno de los platos que se puede encontrar con mayor facilidad en el Cantón Chambo, siendo así el más elaborado en el sector y el más consumido tanto por propios como por extraños, convirtiéndolo así en un plato muy tradicional
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	20 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Tenemos una inclinación por la elaboración de platos y negocio	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina industrial	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	No, siempre nos mantenemos con la misma receta	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla Paila de Bronce Cuchara de palo	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Carne de cerdo, Sal, Comino, Ajo, Hierbas que son secretos de la casa.	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Primero tenemos que cocerle a la carne, se le cocina bien porque la carne de cerdo tiene que ser bien cocinada. Primero le llevamos a una olla grande , la cual le cocemos por unas 3 horas , entonces ahí ponemos en la paila para que se fría, procedemos a la venta, acompañamos con mote pelado, lechuga, con el chiriucho que es el complemento de la fritada, el cual es elaborado con la chicha de jora que da realce de sabor	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016.

Tabla 28-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CÓDIGO DEL ENTREVISTADO 002	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Caldo de gallina de campo	El Caldo de Gallina Criolla es uno de los platos más apetecidos por los chambeños, ya que es un pueblo dedicado a la agricultura y dedicado a la crianza de este tipo de animales, cocinarlo y prepararlo para ellos significa realmente una delicia.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Más de 15 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Me enseñó mi mami a preparar este plato	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina a gas	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	Si hubo cambio en la preparación de la receta siempre mejorando, poco a poco se ha ido mejorando porque siempre ha faltado un detalle en algo, ahora sí creo que ya está bien	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla Cucharon Cuchillos Olla de bronce	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Zanahoria, Arroz, arveja, y el picadillo que es cebolla blanca con hierbita	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Le pongo primero el agüita, luego la gallina que hierva unas 3 horitas, ya cuando está listo, le incorporo el arrozito, que hierva una media hora y luego le agregó la zanahoria, la arveja y listo con una ramita de apio faltando unos 5 minutos para acabar de cocinar. Para servir le acompañamos con una papita y el picadillo	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 29-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 003	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Morocho con leche	Debido a la abundante producción de leche con la que cuenta el Cantón Chambo, el morocho es una bebida muy elaborada y degustadas por todas las personas del sector
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Más de 15 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Nos pedían los turistas que preparemos el morocho, porque aquí hace mucho frío.	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Hervido	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	Si, si han existido cambios, porque antes hacíamos así sencillo, ahora tenemos que ponerle algunos condimentos para que el morocho cambie de sabor, porque hay mucha gente que no le gusta solo así, por ejemplo antes ocupábamos bastante azúcar y ahora ya no, ahora ponemos pimienta de dulce	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla de presión Cuchara de palo	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Morocho Molido a mano Leche	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Se le prepara en unos 3 o hasta 5 litros de agua, se cocina primero el granito, a lo que ya vaya faltando unos 20 minutos se le pone la leche, para que se hagan igual y se espera que vaya espesando, y faltando unos 5 minutos que se termine la cocción se coloca los demás ingredientes	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 30-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 004	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Chicha de Jora	Es frecuente que se acompañe a los platos fuertes con una bebida, que en este caso es la chicha de jora, que también puede ser utilizado para el chiriucho que es complemento de la fritada.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Unos 35 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Comencé a prepararlo porque fue una receta familiar heredada.	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina de leña Molido	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	Según el paso del tiempo, si hubo variaciones en la elaboración de la chica que son secretos familiares.	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla de barro Cedazo	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Maíz Especies de dulce Panela	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Hervimos el agua con unas ramitas de cedrón, clavo de olor, hierba luisa, raspadura y harina de trigo, dejamos que se enfríe y ponemos en un barril hasta que se añeje con un tomate soasado y un pedazo de caña de azúcar, este preparado estará listo en unos 5 a 8 días	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 31-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 005	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Caldo de pata	El plato de más expendio que se puede encontrar también es la del caldo de pata. Considerado como un delicioso platillo que muchas de las veces son elaboradas en ocasiones especiales.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Unos 25 años más o menos	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Porque a mí me gustaba la cocina y era el plato que más me gustaba preparar, mi mami me enseñó a preparar	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina a gas	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	Antes la preparación se realiza en cocina de leña pero eso ha cambiado ya por mayor facilidad se lo realiza en cocina a gas	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Ollas Cuchillo Cuchara de palo	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Pata De res Mote Cebolla Maní Orégano Aliños	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Ponemos en la olla arroz, cebolla blanca, zanahoria, melloco picado ajo y sal al gusto y ahí mismo en la preparación ponemos las patas en pedazos y dejamos cocinar hasta que estén suaves, unos minutos antes de que esté listo le ponemos orégano. A parte hacemos un refrito para hacer el maní licuado con leche, luego ponemos un poquito de manteca de color.	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 32-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 006	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Papas con cuy	Debido a que la gente del campo se dedica a la crianza de animales, es posible la elaboración típica de este plato, que es altamente consumida por las personas, es un plato que es considerado como uno de los más representativos del lugar.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Unos 45 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Es una receta familiar que comenzó haciendo mi abuelita, ella le enseñó a mi mamá y mi mami me enseñó a mí, y yo ya le enseñe a mi hija	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina de leña Horno de gas	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	Básicamente se ha mantenido siempre igual, habido unos pequeños cambios pero no muchos.	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla Cuchillos	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Cuy Cebolla blanca Sal Achiote Comino Papas	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Lavar el cuy y sacar las vísceras. Aliñar con sal, pimienta, comino, ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy, para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas Lo asamos sobre carbón haciéndolo girar para que este se cocine por dentro y por fuera, ponga achiote de vez en cuando, servimos con papas cocinadas y salsa de maní y ají.	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 33-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 007	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Yahuarlocro	Es uno de los platos más consumidos y realizados con técnicas y recetas de generaciones pasadas, se lo puede encontrar con mucha facilidad en cada rincón de Chambo.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Desde muy pequeña serán unos 30 años más o menos.	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Debido a que mi mami comenzó con el negocio de la venta del Yahuarlocro, como yo le sabia ayudar aprendí viendo como hacia	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cocina a gas	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	No, es una receta que ha estado en todas las generaciones de la familia.	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Cocina a leña Olla	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Tripas de borrego Papas Sangre de borrego Hierba buena Limón	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	En una olla ponemos las tripas, panza picada con cebolla blanca, ajo y sal al gusto. Luego de estar suaves ponemos las papas picadas y esperamos que se cocine, ponemos una ramita de hierba buena que le dará sabor de Yahuarlocro, en otra olla ponemos la sangre con sal a cocinar , una vez cocinado estilamos y en un sartén picamos cebolla blanca, sal y mantequilla y desmenuzamos bien la sangre para que se fría.	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

Tabla 34-3: Platos y bebidas típicas más representativas del Cantón Chambo

PREGUNTAS	RESPUESTAS	ANÁLISIS
	CODIGO DEL ENTREVISTADO 008	
¿Cuál es el plato típico que usted más elabora?	Caldo de haba con cuy	Unos de los platos igualmente consumidos en el lugar, y es que al ser Chambo un pueblo muy sencillo y al producir literalmente todos sus productos, este plato se ha convertido en una fuente de energía para los hombres y mujeres, para reponer todas las fuerza que utilizan para sus labores diarias.
¿Cuántos años lleva elaborando este plato?	Unos 20 años	
¿Cómo comenzó con la preparación del plato?	Porque desde casi siempre criamos cuyes, y desde ahí comenzamos con la elaboración de este plato.	
¿Qué métodos utiliza para su preparación?	Cuando comenzamos con este plato le hacíamos en leña, pero como ahora ya no se puede encontrar mucho ya hacemos en la cocina de gas	
¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?	No. Se ha mantenido siempre la misma receta	
¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?	Olla Cocina a leña Cuchillos	
¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?	Habas Papas Cuy Col	
¿Cómo se realiza la preparación del plato?	Poner a remojar un día antes las habas, luego pelarlas. En una cacerola cocinamos las habas, cuando este cerca de hervir se quita la espuma, apenas suelte el hervor se colca la manteca de color, cebolla picada, sal y mantequilla. Luego ponemos el cuy, una vez que estén suaves las habas se pone la col, luego las papas peladas, los trozos de cuy sellado, y la leche.	

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista aplicada a propietarios de establecimientos del cantón Chambo, 2016

ANÁLISIS DE ENTREVISTAS

El poder conocer de primera mano las técnicas y métodos que son utilizados por los lugareños para la realización de sus recetas, fue un complemento para la realización de este proyecto, ya que se pudo profundizar sobre las tradiciones con las que contaban las generaciones que iniciaron los respectivos negocios y que al día de hoy muchos de sus familiares siguen utilizando.

Todas las preparaciones que se pudo encontrar en el cantón Chambo, son el resultado de una larga lista de tradiciones que practicaban las personas que inicialmente comenzaron a prepararlos, llenos de historias y vivencias que fueron transmitidos a la generación actual que continua con su elaboración.

Hay que considerar también que algunas de las platos que se elaboran han ido cambiando ya sea en su manera de preparación, tratando de crear cierto agrado y aceptación para las personas extranjeras que degustan de sus preparaciones, y en el método de preparación, por ejemplo hay preparaciones que ya no se realizan en cocina de leña, esta práctica ha sido remplazada por la cocina de gas, brindando aspectos positivos y negativos, ya que en cierta manera han apresurado y facilitado la elaboración de los platos, pero también algo negativo de este cambio, ha sido el cambio del sabor característico que brinda la cocina de leña a cualquier comida, transformando así, el sabor con el que inicialmente comenzó. Pero aun así hay personas que todavía lo conservan y toman el tiempo que esta cocina necesita, a diferencia de la cocina actual, conservando su sabor, porque fue como se les enseñó, y así desean prepararlo todavía.

La implementación de utensilios de cocina actual también se pudo conocer, ya que muchos negocios por facilidad han remplazados los ancestrales por los que al día de hoy se utilizan.

C. PREPARACIONES REGISTRADAS EN LAS COMUNIDADES DEL CANTÓN

Tabla 35-3: Preparaciones registradas en las comunidades del cantón

PREPARACIÓN	UBICACIÓN COMUNIDAD
Fritada	Chamo urbano, Ainche, San Antonio de Guayllabamba, Quintus, Ulpán, Julquis, Guaractus, Airón.
Caldo de gallina Criolla	Chamo urbano, San Pedro de Llucud, Ulpán, San Francisco de Chambo, Quintus, Ainche.
Morocho con leche	Chamo urbano, Julquis, Quintus, Guaractus, Ainche, San Francisco de Guayllabamba, Ulpán, Airón.
Chicha de jora	Chamo urbano, San Francisco de Chambo, San Antonio de Guayllabamba, Jesús del gran Poder, Ainche, Airón.
Caldo de pata	Chamo urbano, Quintus, Jesús del Gran Poder, Ainche, Airón, Jesús del gran poder.
Papas con cuy	Chamo urbano, Ulpán, Julquis, Airón, Ainche, Jesús del gran Poder
Yahuarlocro	Chamo urbano, San Francisco de Chambo, San Antonio de Guayllabamba.
Caldo de haba con cuy	Chamo urbano, Ainche, Quintus.

REALIZADO POR: Lisbeth Mora. 2016

Fuente: Entrevista y encuestas aplicadas al grupo de estudio definido para el cantón Chambo, 2016

Se puede encontrar variedad de comida típica y tradicional, distribuida en los dos sectores de chambo, con mayor cantidad de platos en chambo urbano, y en las diez comunidades que comprende chambo rural. En mayor cantidad encontramos la preparación tradicional “Fritada”, la cual es acompañada de mote y maduro, el “Caldo de Gallina Criolla”, es otra de las preparaciones que es del gusto y agrado de los chambeños, por lo que varios establecimientos lo preparan y es consumido por propios y extraños. De igual manera podemos encontrar más variedad de preparaciones, como caldo de pata, Yahuarlocro, papas con cuy, estas son preparadas con la mejor sanitación, siendo confiables para todos aquellos que lo consuman.

CAPITULO III

V. PROPUESTA

A. TEMA

- Registro de tradiciones Culinarias del Cantón Chambo

B. OBJETIVOS

- Fortalecer tradiciones culinarias del Cantón Chambo como Patrimonio Cultural Inmaterial
- Documentar información sobre gastronomía típica y tradicional, fiestas populares, atractivos turísticos y costumbres en general del Cantón Chambo.

C. ANTECEDENTES

La idea de la creación de un Registro que cuente con las tradiciones culinarias, así como también costumbres y creencias del sector, nace de la necesidad de rescatar y fortalecer por el lado gastronómico, preparaciones ancestrales que realizaban antiguos habitantes del Cantón y que al día de hoy es solo una pequeña fracción de personas las que siguen manejando dichas técnicas y métodos de preparación, lo que hará que con el paso de tiempo se siga deteriorando y olvidando dichas preparaciones

Además se busca realzar los hermosos atractivos turísticos naturales y culturales con los que cuenta Chambo, y valorizar las festividades tradicionales y únicas que realizan e identifican a la “Señora del Agro”.

Al crear este Registro de Tradiciones Culinarias, se quiere dar a conocer historia chambeña costumbres, tradiciones atractivos turísticos y métodos de preparación, que acompañadas de utensilios de cocina antigua, creaban y crean deliciosos platos tradicionales y típicos propios del Cantón.

D. INTRODUCCIÓN

Chambo, localizado en la provincia de Chimborazo, es un cantón que cuenta con una innumerable variedad de atractivos turísticos. La gran belleza de este se complementa con la diversidad culinaria de la zona, cuyos platos elaborados con productos propios de la región convierten a la gastronomía chambeña en única y merecedora de darse a conocer en otros sectores del país.

La pérdida de tradiciones culinarias, en la actualidad, es notable y se ha convertido en una de las grandes preocupaciones locales y nacionales, puesto que conlleva hacia el desconocimiento de nuestra historia, costumbres y herencia cultural. La globalización, la modernidad, la creciente migración ocasionan que la memoria histórica de nuestros pueblos se debilite y que la población se vea alineada por costumbres, necesidades y modos de vida foráneos.

La falta de información acerca de la herencia cultural y gastronomía de este sector del país provoca que los ciudadanos pierdan interés por lo suyo y opten por preferir lo que se ofrece desde fuera. Luego, con el paso del tiempo, nuestra memoria cultural no podrá ser transmitida a futuras generaciones derivando en una irreparable pérdida nacional.

Por estas razones es importante realizar esta investigación cuya finalidad es crear un registro de que cuente la historia, costumbres y tradiciones gastronómicas del lugar para así evitar el deterioro y posterior pérdida de la enorme herencia cultural que nos brinda dicha población desde tiempos inmemorables.

E. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Como primer paso para la elaboración de este Registro de Tradiciones Culinarias se reunió información bibliográfica con datos del cantón en general como: historia, situación geográfica, cultura, tradiciones, gastronomía típica, tradicional y atractivos turísticos.

Para brindar mayor interés y llamar la atención de los lectores, se incorporó al Registro varias fotografías del Cantón, y también se cuenta con fotos de las preparaciones tradicionales.

1. Esquema de la revista de tradiciones culinarias

a. Portada y contraportada

Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de la revista, está diseñada para que pueda ser fácilmente identificable, el texto color blanco y amarillo, con imágenes representativas del lugar como sector productivo, comida tradicional y parte del paisaje del cantón. En la contraportada se encuentra ubicado el escudo del Cantón Chambo dentro del relieve del mapa del sector, y en la parte posterior se encuentran datos como el nombre de la universidad, facultad y Escuela de gastronomía, y finalmente el nombre de la persona que lo elaboró.

b. Índice y Cuerpo de la obra

En el índice podemos encontrar la lista de cada una de las páginas que contiene la revista, en el cuerpo de la revista encontramos información básica del cantón, festividades, tradiciones y recetario gastronómico.

c. Fotografías

Para una mejor comprensión se muestran fotografías de las festividades propias del lugar, de los platos típicos y tradicionales, y de aspectos varios del lugar.

2. Desarrollo de la propuesta



CONTENIDO	
Presentación	3
Antecedentes Históricos	4
Ubicación Geográfica	5
División Política	6
Clima	7
Sector Productivo Primario y Secundario	8
Atractivos Turísticos	10
Fiestas Tradicionales	14
Tradiciones del Cantón	18
Leyendas del Cantón	20
Gastronomía	24
Gastronomía de Chambo	25
Cocina Ancestral	26
Utensilios de Cocina Ancestral	28
Gastronomía Tradicional	30
Gastronomía Típica	30
Métodos de Preparación de Alimentos	31
Condimentos Alimenticios	32
Recetario Gastronómico	34
Términos Culinarios	48

CRÉDITOS

ELABORACIÓN: Lisbeth Daniela Mora Pazmiño
 TUTOR: Lodo, Ronald Zurita
 COLABORADOR: Lodo, Manuel Jarama
 TEXTO: GAO Municipal de Chambo
 DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO: Daña Mora Pazmiño



PRESENTACIÓN

Chambo, es el más joven de los diez cantones que integran la provincia de Chimborazo.

Mágico y dueño de una gran riqueza natural, cultural e histórica, y además de contar con valiosas costumbres étnicas, tradicionales y religiosas y de una inigualable gastronomía hace del Cantón Chambo, un lugar idóneo de turismo que sin duda alguna dejará un recuerdo agradable en todos quienes lo visitan.

3

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El nombre "La señora del trigo" y la ciudad del nuevo milenio está cargado en la historia como el Cantón de los primeros asentamientos de los Puruhaes, ya que varios grupos dieron origen a la gran Nación Puruhaes.

Cuenta la historia que la nación de los Puruhaes tuvo varios cacicazgos con pueblos muy bravos y muy agudados, como lo era el cacique Asamba o Don Asamba, quienes se asentaron en las faldas del cerro del Quilmas y al nevado Cutim, cuatro kilómetros arriba de su caudaleso río, y dieron origen al pueblo de los asambas o achambas.

Para el origen del nombre Chambo existen varias versiones, sin embargo en la monografía del Padre Francisco Yáñez, narra que para repartir las encomiendas era preciso determinar en el documento el nombre autóctono del pueblo, se cuenta que la fundación de Chambo fue realizada en el año de 1560 a raíz de las reformas del virrey ante el Gobernador de Quito y representante de la Real Audiencia, Don Gil Ramírez Dávalos y Don Rodrigo de la Paz, Don Alonso Marchena, declara que Chambo era el pueblo más importante de los Puruhaes.



4

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Se encuentra ubicado en el centro de Ecuador, a 8 km de la ciudad de Riobamba. A pesar de contar con una superficie pequeña, su importancia radica en la ubicación geográfica, en la diversidad de pisos climáticos y en una rica producción agrícola y ganadera. Chambo no posee parroquias.



CHAMBO

5

DIVISIÓN POLITICA



El Cantón Chambo no tiene parroquias, pero está compuesto de dos sectores importantes:

Chambo Urbano (Barrios: Catequilla, Tlalouh, Batán, Galán, Rumucruz, Chuñán, Gulibod, Santa Rosa, San Jorge, Lío, San Pedro del Quirio, El Rosero, El Vergel).

Chambo Rural constituido por las 10 comunidades (Atron, Ancho, Jesús del Gran Poder, Juján, Ulpán, San Pedro de Licuati, San Francisco de Chambo, San Antonio de Guayabamba, Quintas y Guarachus).

En el área rural de la población es de 7428 habitantes y el área urbana la población es de 4459.

6

CLIMA

En el Cantón exist 3 tipos de diferentes climas: templado, frío templado y frío del páramo, y en los meses más frío del año se cuenta con un clima glacial en la cumbre de la cordillera.

La temperatura promedio del Cantón es de 15 grados centígrados, durante los sistemas neblinosos desde los 25 grados centígrados hasta los 10 grados centígrados.



7

SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO Y SECUNDARIO



8

AGRICULTURA

Gracias a las bondadosas y fructíferas tierras que posee el Cantón Chambo, y a la abundante agua disponible, es uno de los sectores más productivos del Ecuador, convirtiéndose así en uno de los cantones con mayor producción agrícola y uno de los primeros proveedores de productos agrícolas al país. Encontramos una variedad de cultivos como: zanahoria, remolacha, papas, tomate de árbol, tomate de carne, cebolla, habas, frejol, riñano, yerbitas como cilantro, maíz, apio perejil, ajonjolí, granadilla y todo lo relacionado con productos de primer orden.

GANADERIA

Como resultado de la buena agricultura, debida a buenas tierras, en el Cantón Chambo podemos encontrar una variedad de animales, pero en especial una mayor crianza de ganado vacuno, por ende la producción pecuaria de Chambo se basa en la producción de leche la cual es comercializada a una importante empresa láctea que tiene su planta de producción en la ciudad de Riobamba. También podemos encontrar efectivamente carne de res, cerdo, pollo, conejo, cuy, borrego.

INDUSTRIA

Se refiere al sector artesanal a la producción de ladrillos que se ha desarrollado ampliamente en el Cantón, juntamente por contar con salidas artesanales. Ocupa un 20% de trabajadores ocasionales y 11.54% de tipo permanente. La experiencia de los productores es más de años aprendida en un proceso de abuelos a padres e hijos.



9

ATRATIVOS TURISTICOS



10

AGUAS TERMALES DE AGUILLANCHI

Este balneario se encuentra en medio de un paisaje natural, donde brota un manantial de aguas calientes, de color amarillento debido a que contiene una gran cantidad de hierro y minerales, con propiedades curativas que lo han convertido en un punto importante destino turístico de propios y extraños.



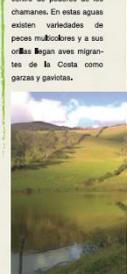
LAGUNAS DE RONCÓN

Están ubicadas al sureste de la ciudad, a 3120 msnm y a una distancia de 9,5 km tiene un clima templado húmedo con una temperatura de 12° C a 18° C. Llegar a las lagunas es como conocer el paisaje, sus aguas hipnotizan y transmite cierto sentimiento de profunda paz, por lo que son consideradas como el centro de poderes de los chamamos. En estas aguas existen variedades de peces multicolores y a sus orillas se ven aves migratorias de la Costa como garzas y gaviotas.



IGLESIA MATRIZ DE CHAMBO

La Iglesia Matriz de Chambo se encuentra ubicada en el centro del Cantón, en el barrio central. El templo actual fue construido en el año de 1890 y terminado en el año 1902 con un estilo neoclásico ecléctico. En el interior del templo encontramos varios utensilios de plata, bronce y oro utilizados para las celebraciones, con un número de esculturas y pinturas religiosas. Fue inventariado por INPC y consta como Patrimonio Cultural.



IGLESIA DE CATEQUILLA

El templo fue construido en homenaje a la Virgen del Carmen, según cuenta una leyenda, la imagen apareció en una roca de la ventana que brota de las entrañas de una montaña. Este es un lugar de peregrinación, famoso por las fiestas que se realizan en su honor durante julio. En este mes se realizan caminatas, en procesión hasta el Santuario, en las que se pueden disfrutar de tradicionales festejos, bandas de pueblo, juegos populares, proreña y varias presentaciones artísticas.





Activar Windows
Ir a Configuración

BOSQUE PRIMARIO LEONAN DE LLUCUD

Se encuentra ubicado al este del Cantón Chambo, a una distancia de 9 km del parque central. Perteneciente a la asociación de productores agrícolas del Comunal de San Pedro de Lluquí. Posee una extensión de alrededor de 67 hectáreas y se encuentra por encima de los 3000 msnm convirtiéndose en un mirador natural donde se observan los cantones de Guano y Ríobamba.



FIESTAS TRADICIONALES



Activar Windows
Ir a Configuración

FIESTA DE CANTONIZACIÓN

Celebrada el 16 de marzo, el día en que fue catalogada de una parroquia rural de Ríobamba, como un cantón más de la provincia de Chimborazo. El cual es celebrado a grande con un programa cívico, deportivo y cultural en el que participan todos sus habitantes. Además de consumir el típico Hornado mientras observan desfilar a sus familiares y amigos. A las 4 de la mañana se escucha el tradicional alabazo de la banda de música del pueblo por las calles céntricas de la ciudad. A las 9 inicia el desfile cívico estudiantil con la participación masiva de niños, niñas jóvenes de sus instituciones fiscales y particulares así como funcionarios del Municipio. En la tarde realizan la Sesión solemne en donde recuerdan y exaltan la fecha cívica de cantonización donde fue posible que Chambo finalmente lograra la Independencia de Ríobamba.



FIESTA DEL CORPUS CHRISTI

Cuentan los mayores, que la comunidad indígena de Guayabamba, realizaba una fiesta católica singular, la cual trataba de que a las 4 de la tarde a vigilia de la fiesta, por la bajada del barrio de San Juan bajaba la tradicional "Mula brava" el cual era interpretado por un indígena forrado con una vestimenta particular, además montado en un palo de escudro de 5 metros, tenía la costumbre de "garrotear" a todo aquel curioso que sobre su ropa cubrían una gran cantidad de musgo vegetal o salaje extraído del monte. La alegría y el dinamismo de los disfraces que sacaban a bailar a los presentes daban origen a una verdadera fiesta popular en la que se servía la tradicional chicha de jora y tamos de canchales hasta el mediodía. Finalmente los priores regresaban hasta sus comunidades y casa donde invitaban a los disfraces y acompañantes a disfrutar de un verdadero banquete con comidas criollas, platos de haba con cuy, un buen mate o chicha de jora y del tradicional champús.



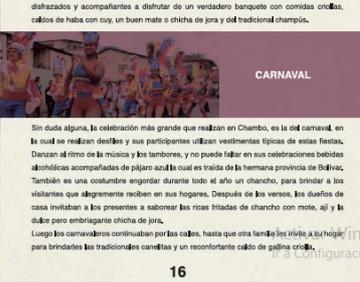
FIESTA DE LOS SANTOS REYES MAGOS

En Chambo se celebra el día en que las comunidades indígenas y mestizas llevaban a lomo de buey, burros y caballos alforjas llenas de alimento, frutas y la ya tradicional chicha de jora hasta los 3 palacios de madera ubicados en tres diferentes lugares del cantón uno en la plaza central y frente a la iglesia, el segundo en la zona del barrio San Juan, y el tercero en el barrio El Carmen. Luego se disponían a servir comidas y bebidas, de la comida se encargaban las mujeres indígenas, que tenían ponches y bayetas en el suelo servían, verdaderos banquetes a los presentes con abundantes alimentos como papas cocinadas, bañadas con salsa y así acompañadas de grandes cantidades de mote cocinado, con presas de gallina criolla cuyes y conejos asados. En cuanto a la bebida servían grandes platos con chicha de jora.



CARNAVAL

Sin duda alguna, la celebración más grande que realizan en Chambo, es la del carnaval, en la cual se realizan desfiles y sus participantes utilizan vestimentas típicas de estas fiestas, danzan al ritmo de la música y los tambores, y no puede faltar en sus celebraciones bebidas alcohólicas acompañadas de pájaro azul el cual es traído de la hermana provincia de Bolívar. También es una costumbre engorotar durante todo el año un chancho, para brindar a los visitantes que abundantemente reciben en sus hogares. Después de los veranos, los dueños de casa invitaban a los presentes a saborear las ricas fritadas de chancho con mote, ají y la dulce pero embriagante chicha de jora. Luego los carnavales continuaban por las calles, hasta que otra familia les trujo a sus hogares para brindarles las tradicionales canchales y un reconfortante caldo de gallina criolla.



Activar Windows
Ir a Configuración

SEMANA SANTA

Semana Santa en Chambo es la fiesta eclesiológica más importante del año, considerando que sus padres y abuelos la celebraron desde la llegada de los españoles, con extrema devoción y tristeza al recordar la vida pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo. Estas celebraciones cristianas se daban gracias a la práctica de las Hermandades del Señor de la Agonía o Santos Varones y de la Santísima Virgen de Dolores o Cucuruchos.



17

TRADICIONES DEL CANTÓN

FESTAS DE LAS COMUNIDADES SAN FRANCISCO Y AINCHE

Estas son celebraciones realizadas debido a la parroquialización de sus comunidades, celebradas específicamente en las comunidades que las celebran, se tiene a realizar los famosos Diablos típicos en desfiles, reunión con amigos y familiares a degustar el yarito (que es una mezcla de granos cocinados como: habas, mullones, mote, coque, trigo) o el delicioso caldo de habas con cuy y para sacar su uso los famosos canelazos o mistelas.



18

PROCESIÓN VIRGEN DEL CARMEN

Realizada durante casi todo el mes de julio hasta la segunda semana de agosto, durante este periodo, se realizan peregrinaciones, eucaristías, verbenas, juegos pirotécnicos y corridas de toros todos los fines de semana acompañados de bandes de pueblo y cochas como premio para los mejores toreros.



LOS DIABLITOS

En el mes de Diciembre en honor a San Juan Evangelista patrono del cantón se celebra la fiesta de "los diablitos", se utilizan vestimentas tradicionales que representan las jerarquías de Capitán, Sargento, Alférez y paje, siempre acompañadas por bandas de pueblo y lo ya tradicional de cada fiesta, verbenas y juegos pirotécnicos.



19

LA CONSTRUCCIÓN DEL MONTE CALVARIO

En la iglesia matriz de Chambo Began a las 8 de la mañana ptoxotes de Semana Santa, las comunidades indígenas y mestizas llevan los materiales para construir el monte calvario, y con ayuda de expertos elaboran una imitación de una Gólgota que sostiene 3 cruces que son decoradas con hojas de laurel, cantitos y palmas que recuerdan el original Monte Calvario de Brasil.



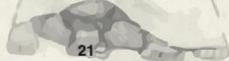

20

LEYENDAS DEL CANTÓN

Activar Windows
Ir a configuración

LA LEYENDA DEL CHUZALONGO

Cuenta los moradores de Chambo que el hijo de don Marcelino Hernández, Angel María, un joven de contadura eclesiológica que gracias a su afición a caminatas de larga distancia en los páramos fríos, se convirtió en el más experimentado cazador de venados dentro de la Jurisdicción de Chambo. Un día dicho muchacho salió en la madrugada, llevando sobre su espalda su viejo fusil, un cuchillo de acero cubierto con una funda de cuero y una jara de hierro enlazado colgado de su cinturón y como su único sustento alimenticio una panela y dos libras de machico. En una hora llegó a la Hacienda de Guarabambá, donde le esperaba un viejo amigo de aventura de nombre "Angel Choto", juntos subieron sobre las aguas termales de Aguas Blancas, sobre las seis de la mañana ya estaban buscando venados y comunicándose solamente con setas para no aturberar a los venados. La cacería continuó por unos 20 minutos, cuando su amigo le avisó a Angel María que se ocultase, y arastrándose por el piso en completo silencio se acercó a él y le susurró al oído: "Ahí está patrón, es un mishma cacho", Angel María esperó que el animal se pusiera de costado para poder dispararlo, luego de apuntarlo por varios segundos disparó un solo tiro derribándolo. El indígena gritó: "¡Una punta patón!" y luego corrió hasta el animal desafiándose sorprendido al ver al enorme animal. Mientras el indígena despatocaba al venado, el cazador vio sorprendido como se acercaba un joven con un viejo sombrero mojado sobre un venado. "Oye tocayo, ve lo que yo veo, o me que estoy viendo visiones", le dijo a lo que el indígena contestó: "Claro patrón, estamos de suerte porque el que viene puntado en el venado es el "Chuzalongo", el hijo del diablo, el es amigo de los cazadores, por lo que usted no debe tenerle miedo, sino más bien saludarlo". El que ya había escuchado esta historia de otros cazadores afirmó que de coraje le dijo le dijo: "De dónde vienes, a dónde vas, cómo te llamas y cómo estás" a lo que sonriendo el joven le contestó: "De casa vengo, al monte voy, me llamo Chuzalongo y bien estoy", y los dos al mismo tiempo, se despidieron con la mano y una gran sonrisa y así como apareció, desapareció. Después de este encuentro, todos los fines de semana, el cazador salía al venado por la mañana, y por la tarde regresaba cargado en su lomo, uno o dos venados, entre el asombro de los ancianos del pueblo. Una vez que fueron invitados a saborear pedazos de carne de venado, el más viejo de ellos, moviendo la cabeza dijo: "No es más que Angel Hernández, está compactado con el diablo".



21

LA LEYENDA DE LA LOCA VIUDA

Las calles oscuras de Chambo eran solitarias y funestas durante el día y terroríficas durante la noche, por lo que los chamberlano a las 8 de la noche cerraban las puertas de sus casas, asegurándose con llaves y cerrojos. En ese ambiente de oscuridad y silencio las familias dormían hasta las 4 de la mañana hora que acostumbraban a levantarse para preparar su desayuno y salir a trabajar sus tierras agrícolas. Cuenta la tradición que pasada las 7 de la noche muy pocas personas cambiaban por sus calles y solamente se aventaban los ladrones, los borchos, y los enamorados porque se había hecho costumbre que a diferentes horas de la noche salía llorando a gritos la Loca Viuda. Según cuenta un joven acostumbrado a enamorar a las jóvenes chamberlano dijo: "Cuando regresaba a la casa tomando unos tragos con unos amigos del Barrio San Juan, llegamos a la plaza, en donde escuchamos los gritos y llantos desesperados de una mujer, mi amigo corrió hacia el Barrio el Carmen, mientras yo seguí a la mujer". Este joven la siguió, incluso hasta cuando veía que se dirigía hacia la calle que conduce al cementerio, hubo un momento donde dicha mujer se detuvo, y el hombre la tomó del hombro y la dio vuelta diciendo que solo quería ayudarla, la mujer volteó, y lo único que miró el joven fue una calavera que de su boca brotaba fuego, el muchacho fue acomodo por un jefe de familia que al reconocer al hombre como un buen amigo lo llevó a la sala de su casa y ayudaron a estabilizarlo y limpiarlo la espuma que brotaba por su boca. El joven se sobrepuso y le quedó de experiencia este temeroso día, tanto así que ahora se encuentra tras las celadas de un monasterio en la ciudad de Riobamba.



22

GATRONOMÍA CHAMBENA

Durante los 500 años la comida chambena ha sabido destacarse como una gastronomía saludable y orgánica, porque las mujeres que lo preparaban utilizaban los productos nativos de su tierra. Como el trabajo de los hombres chambenos era arduo ya que ellos eran los encargados de cosechar los productos que la tierra les brindaban, sus mujeres se encargaban de su alimentación que consistían en productos que les brindarían la suficiente fuerza para desempeñar su trabajo. En la elaboración de platos típicos aún se conservan las costumbres ancestrales que fueron heredadas por sus antepasados.



25

COCINA ANCESTRAL



Activar Windows
Ir a Configuración

26

El concepto de cocina ancestral se puede referir a la evolución de todas las prácticas culinarias que eran utilizadas por nuestros ancestros, todos los métodos y utensilios ancestrales que en muchos casos al día de hoy han sido remplazados por nuevos avances tecnológicos. La cocina ancestral es una cocina que lleva consigo una tradición que en muchos sectores del país aún se siguen conservando y propagando.

Todos los platos que son servidos y elaborados en cada sector del país llevan consigo una cantidad de historias que intentaron ser transmitidos a través de esos platos y que debemos seguir conservando a futuras generaciones con la finalidad que están no se pierden en el tiempo.

Métodos ancestrales de cocción

La cultura andina practicaba métodos de cocina ancestral para la elaboración de sus preparaciones debido a que como es obvio en la antigüedad no contaban con artefactos que faciliten sus preparaciones entre los que podemos encontrar tenemos:

Asado

Que no consistía en nada más que prender fuego por medio de carbón o leña y colocar sobre el mismo la carne que fueran a preparar, esto hacía que la carne tenga una corteza dorada y por dentro están jugosas.

Hornado

Consistía en cavar un hoyo y poner encima de él un tipo brasa con la finalidad que el calor se almacenara y permaneciera en la cavidad, así obtendríamos una cocción por un largo tiempo y con una temperatura baja. Todo esto se realiza con la ayuda de una cacerola.

27

UTENSILIOS ANCESTRALES



Activar Windows
Ir a Configuración

28

Los utensilios, para la época, estaban divididos en aquellos que entran en contacto con el fuego directo y los que facilitan el trabajo en la cocina.

- Ollas esféricas pequeñas y grandes
- Cuencos hondos de cerámica
- Tiestos redondos grandes y pequeños
- Ollas tripode
- Ollas con pedestal y asas.

Los que no entraban en contacto con el fuego:

- Cantaros grandes
- Cuencos de madera
- Mates grande
- Tala de algodón para tamizar
- Bateas grandes y pequeñas
- Piedra de moler ají
- Huastones hechos con cerámica

29

GATRONOMÍA TRADICIONAL

Es un plato que se volvió de consumo cotidiano, y que parte de sus ingredientes o inclusive parte del mismo plato fue introducido por otra sector. La comunidad chambena cuenta con un innumerable inventario de platos tradicionales que puede ser degustado por todas las personas que visiten el Cantón.

- Pajtas con cuy
- Fritada
- Caldo de gallina criolla
- Hornado
- Caldo de haba con cuy
- Morucho con leche
- Higos con queso
- Canchazos
- Chicha de Jora

GATRONOMÍA TÍPICA

La principal característica de la gastronomía típica es que identifica a cada cultura, debido a que son propios del lugar, es decir que el plato se volvió propio del lugar.

- Caldo de papa
- Lapingachos
- Yahuarico
- Tortitas de maíz
- Yanito
- Panes Chicos
- Dulce de Leche
- Caldo Morado
- Champús
- Mistelas
- Dulce de frutas

Activar Windows
Ir a Configuración

30

MÉTODOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



31

Es de conocimiento colectivo que los alimentos deben sufrir cierto cambio de transformación ya sean químicas, para lograr platos con un sabor y aspecto agradables. Existen métodos de cocción que facilitan este proceso y que vuelven a los alimentos en digeribles para el organismo y obviamente mucho más comestibles.

Métodos de cocción en seco

- Horno
- Plancha
- Brasa
- Gratinar
- Rustir
- Al vacío

Cocción en medio líquido o húmedo

- Hervir
- Escaldar
- Cocer
- Cocer al vapor

Cocción en medio graso

- Freír
- Sofreír
- Saltear
- Dorar

Activar Windows
Ir a Configuración

CONDIMENTOS ALIMENTICIOS

SAL

Roca mineral procedente de la evaporación del agua. No solo aporta sabor, sino que se utiliza como conservante natural. Su consumo debe ser moderado. Hay distintas variedades: sal en grano en pequeños granos, sal refinada en polvo o la sal Marón en finas escamas.

PIMIENTA

Se trata de granos o bayas redondas de pequeño tamaño. Varía su color en función del punto de maduración y recogida. En el mercado encontramos pimienta verde, negra y blanca. La mejor forma de utilizarla es molida justo antes de su empleo. Aporta más sabor y aroma al alimento. La pimienta es añadida para reducir la dosis de sal.

OREGANO

El oregano es muy utilizado en la cocina. Esta hierba sirve para condimentar carnes, especialmente carnes rojas y ensaladas de vegetales que contengan tomate, aceitunas negras o verdes y verduras de hojas verdes.

CLAVO DE ORO

Especie de fuerte olor y sabor y de pequeño tamaño, con forma similar a un clavo. Se utiliza principalmente para aromatizar caldos, asados y adobos.

CANELA

Confeza marón seca que se emplea tanto entera como molida. Generalmente hace su presencia en repostería, aunque determinados guisos salados agradecen un toque dulce de dicha especie.

COMINO

El comino es un condimento aromático con cierto punto amargo y picante. Por eso con tan solo un poco se logra que seamos capaces de utilizar una pequeña dosis cuando lo queremos incluir en una receta, pues es bastante intenso y penetrante. Con muy poca cantidad conseguiremos aportar mucho sabor y aromatizar el plato. Lo podemos comprar en grano o en polvo, y es muy recurrido en distintas cocciones de arroz, en salsas, sopas y ensaladas.

33



RECETARIO GASTRONÓMICO

Activar Windows
Ir a Configuración

34

ENTRADA

Tortilla de Maíz

Porciones: 4 Preparación: 10 min. Dificultad: Fácil

Métrica	Ingredientes	Procedimiento
454 g	Harina de Maíz	1. - Cernir la harina, colocar en un recipiente.
2 L	Huevos	2. - Derretir la manteca, y agregar la harina conjuntamente con el agua.
100 g	Manteca de Cerdo	3. - Mezclar los ingredientes, amasar hasta obtener una masa homogénea.
50 g	Queso	4. - Formar tortillas añadiendo el queso.
15 g	Achicoria	5. - Hornear en un horno o freír, acompañar con café.
10 g	Sal	



35

PLATO FUERTE

Caldo de haba con cuy

Porciones: 3 Preparación: 45 min. Dificultad: Media

Métrica	Ingredientes	Procedimiento
403 g	Habas	1. - Poner a remojar un día antes las habas, luego pelarlas.
1 U.	Col	2. - En una cacerola cocinar las habas, cuando este cerca de hervir se quita la espuma, apenas suelta el hervor se cocina la maníaca de color, cebolla picada, sal y manteca.
1 U.	Queso	3. - Cortar el cuy en pedazos que puedan servirse en un plato, luego sellarlo en una sartén.
1 U.	Cuy	4. - Una vez que estén suaves las habas se pone la col, luego las papas peladas, los trozos de cuy sellado, y la leche.
250 g	Manteca	
1 L	Leche	
100 g	Cabolla	
10 g	Sal	
5 g	Comino	



36

CONCLUSIONES

- Con ayuda de referentes teóricos, libros sobre historia de Chambo y sobre definiciones básicas como: patrimonio, cultura, etc. revistas, artículos de periódicos, sitios web. Y con información brindada por el GAD de Chambo sobre su cantón, se pudo extraer la mayor cantidad de información de cultura general de Cantón, así como otros aspectos, los cuales son: atractivos turísticos, tradiciones y leyendas, estas determinaron la pertinencia de un Registro de tradiciones y confirmando a la gastronomía como un Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Con un trabajo de campo, se pudo diferenciar entre la comida típica y tradicional existente en el Cantón Chambo, estableciendo a: la fritada con (61%), caldo de gallina criolla (59%), y papas con cuy (55%), como comida tradicional y a: caldo de pata (70%), Yahuarlocro (58%), Llapingachos (68%), como comida típica, al igual que postres tradicionales como: higos con queso (72%), dulce de leche (43%) y dulce de frutas como guayaba (54%) y con bebidas tradicionales como: morocho con leche (65%), chicha de jora (56%) y canelazo (64%), entre sus principales preparaciones.
- Como tradiciones principales encontramos a los diablitos con un (53%), a los cuales podemos encontrar en todos los desfiles y fiestas realizadas en el cantón. La procesión del Virgen del Carmen (33%), y Semana Santa con un (13%), con la construcción del monte del calvario es otra de las tradiciones que han sabido mantenerse de generación a generación y que aún se mantienen intactas.
- Se pudo desarrollar la creación de una revista que registre las tradiciones Culinarias del Cantón Chambo, que contenga los platos más representativos del lugar, además resaltando los hermosos atractivos turísticos y culturales que posee el lugar y cuenta también la historia que ha permanecido en el lugar, con la creencia en tradiciones y costumbres que han sido heredados a los chambeños.

RECOMENDACIONES

- Se debería contar con mayores fuentes bibliográficas como libros, revistas o artículos que son los que realmente contienen información verificada y válida que ayudarán a la creación de futuros proyectos, y ayudará con información a los ciudadanos, ya que la que podemos encontrar en internet, la mayoría de las veces es modificada convirtiéndolo así en una fuente no confiable e invalidando su contenido.
- La mejor manera de mantener viva nuestra identidad cultural, tradiciones y costumbres es recordarla con frecuencia, por lo que se recomendaría realizar capacitaciones, charlas o eventos sociales cada cierto tiempo, para promoverla en dos sectores, el primero sus propios pobladores reforzando la herencia cultural que poseen y así seguirla manteniendo en el tiempo, y en personas ajenas al lugar, a incentivar a conocer no solamente lo que a simple vista se puede ver, como son sus atractivos, sino que también a conocer la historia de cada sector del Cantón.
- Debemos incentivar la creación de proyectos similares a estos, con la finalidad de encontrar nuevos textos informativos y actualizados que cuenten con los aspectos más importantes y destacables del lugar, generando así información, promoviendo la cultura ecuatoriana, además también se podría complementar este trabajo, con una ruta gastronómica, con los establecimientos antes registrados en este proyecto, de tal manera facilitar la ubicación de los lugares que brinda la comida típica y tradicional más destacable del lugar.
- Se debería de igual manera promover el consumo de alimentos típicos y autóctonos del lugar que son fuentes de nutrientes y que eran utilizados por sus pobladores en tiempos pasados, y que al día de hoy fueron reemplazados u olvidados, de igual manera promover al consumo de la gastronomía tradicional que fue sustituida en muchos hogares y lugares de expendio, por comida foránea.

BIBLIOGRAFÍA

- ABC.** (05 de Febrero de 2017). *deperu.com*. Obtenido de Ventajas de cocinar con una cuchara de palo: <http://www.deperu.com/abc/cocina-peruana/2296/ventajas-de-cocinar-con-una-cuchara-de-palo>
- Acuña, F. B.** (25 de Enero de 2002). *Instituto Nacional de Aprendizaje*. Obtenido de Generalidades de Turismo: http://www.ina.ac.cr/documentos/turismo_aventura/GENERALIDADES%20DEL%20TURISMO.pdf
- Aguirre, R.** (1998). *Conceptos basicos sobre Cocina*. Limusa.
- Alvarado, M., & Perez, A.** (2009). *dspace.esPOCH*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/150/1/78T00054.pdf>
- Arevalo, J. M.** (s.f.). La tradicion, el patrimonio y la identidad. En J. M. Arevalo, *La tradicion, el patrimonio y la identidad* (pág. 956). Badajoz.
- Armendariz, J.** (2006). *Tecnicas de cocina para profesionales*. Paraninfo.
- Asociacion de Municipalidades Ecuatorianas.** (2012). *ame.gob*. Obtenido de Asociacion de Municipalidades Ecuatorianas: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/65-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-chimborazo/265-canton-chambo>
- Ayora, L.** (2013). *repositorio.ute*. Obtenido de http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11830/1/53815_1.pdf
- Barbolla, C., Benavente, N., Lopez, T., Gomez, C., Perlado, L., & Serrano, C.** (30 de Noviembre de 2010). *uam.es*. Obtenido de Investigacion Etnografica: https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/I_Etnografica_Trabajo.pdf
- Bastidas, A. L.** (1 de Abril de 2013). Obtenido de Informacion de los acontecimientos sociales, politicos y juridicos: <https://arturoleonb.wordpress.com/2013/04/01/identidad-cultural/>
- Bauza, H. F.** (2005). *bdigital*. Obtenido de Biblioteca Digital Uncuyo: http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/2668/sardibauz.pdf
- Bernal.** (2010). *Metodologia de la investigacion administrativa, economia, humanidades y ciencias sociales*. Bogotá.

- Briones.** (2002). *Metodologia de la Investigacion Cuantitativa En las Ciencias Sociales*. Bogota: Arfo.
- Carrascal, G.** (27 de Diciembre de 2016). *Culturizando*. Obtenido de Culturizando: <http://culturizando.com/breve-definicion-de-la-palabra-gastronomia/>
- Cazar, P.** (2006). *Introducción a la Investigación en Ciencias Sociales*. Buenos Aires.
- Chambo, G. M.** (2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Chambo.
- Cliffor.** (1988). *La Interpretacion de las Culturas*. Barcelona: GEDISA.
- CLIRSEN.** (Diciembre de 2012). *Memoria Tecnica*. Obtenido de SNI: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA3/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/CHIMBORAZO/CHAMBO/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/mt_chambo_socioeconomico.pdf
- Cuadrado, J. H.** (2016). *Historia de Chambo. La despensa del Ecuador*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Definicion ABC.** (2009). *definicionabc.com*. Obtenido de Definicion de costumbre: <http://www.definicionabc.com/social/costumbres.php>
- Eliade, M.** (1992). *Mito y Realidad*. Barcelona: Labor S.A.
- Elizondo.** (2002). *Metodologia de la Investigación Contable*. Mexico.
- Fernández, S., & Montero, M.** (2011). *Saber Cocinar*. Madrid: Espasa.
- GAD Municipal de Chambo.** (2011). *Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial*.
- Garcia, M.** (Mayo de 2013). *dspace.utpl*. Obtenido de Universidad Tecnica Particular de Loja: <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/6843/1/Garcia%20Munoz,%20Martha%20Cecilia.pdf>
- Genep, A. V.** (1982). *La formacion de las leyendas*. Barcelona: Alta Fulla.
- Gil, J. R.** (2005). *Crear y Crear: El Patrimonio Cultural en la encrucijada de la globalizacion*. Cadiz: Servicio de Publicaciones. Universidad de Cadiz.
- Gimenez, G.** (2007). *Estudios sobre la cultura y las entidades sociales*. Mexico : Novedad Editorial.
- Gomez, M. R.** (2011). *Identidad Cultural e integracion*. Bogota: Bonaventuriana.
- Grimson, A.** (2008). *Divrsidad y Cultura. Reificacion y Situacionalidad*. Buenos Aires .
- Gutierrez, C.** (2012). *Historia de la Gastronomía*. Mexico: Red Tercer Milenio.

- Harris, M.** (2007). *Teorías sobre la Cultura en el area posmoderna*. Barcelona: A&M GRAFIC.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P.** (2008). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGraw-Hill.
- Herreros, A. C.** (2010). *Geografía Magica*. Madrid: Siruelas.
- Hilda.** (10 de Julio de 2008). *La Guia*. Obtenido de <http://derecho.laguia2000.com/parte-general/la-costumbre>
- Hutnik, E.** (10 de Junio de 2012). *El Patrimonio Editorial en la era de la globalizacion*. Obtenido de El Patrimonio Editorial en la era de la globalizacion: <http://www.revistadepatrimonio.es/revistas/numero10/concepto/estudios/articulo2.php>
- ICOMOS.** (Octubre de 1999). Obtenido de Carta Internacional sobre Turismo Cultural: http://www.icomos.org/charters/tourism_sp.pdf
- Iturria, R.** (2006). *Tratado de Folklore*. Montevideo: Tierradentro Ediciones.
- Kelinger, L.** (2002). *Investigación del Comportamiento. Metodos de la investigación en Ciencias Sociales*. Mexico: McGraw-Hill.
- Lagos, D.** (2011). *repositorio.ute.edu*. Obtenido de Universidad Tecnologica Equioccioal: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11614/1/45436_1.pdf
- Llopis.** (2004). *Grupos de discusión*. Madrid: ESIC.
- Machado, A.** (1977). *Juan de Mairena*. Buenos Aires : Losada.
- Macias, M.** (2010). *repositorio.ud.edu.ec*. Obtenido de Cocina ecuatoriana: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Mendoza, L.** (2012). *repositorio.ug.edu*. Obtenido de Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Ministerio de Turismo.** (2014). *turismo.gob.ec*. Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Mitos, cuentos y fabulas de latinoamerica.** (4 de Marzo de 2012). Obtenido de Mitos, cuentos y fabulas de latinoamerica: <http://ve-oea09latinoamerica.blogspot.com/2012/03/cuento.html>
- Montecino, S.** (2010). *Fuegos, hornos y donaciones: alimentación y cultura en Rapa Nui, un ensayo antropológico*. Santiago de Chile: Catalonia.

- Montecinos, A.** (6 de Junio de 2013). *Peregrino Gastrosofo*. Obtenido de peregrinogastrosofo.wordpress:
<https://peregrinogastrosofo.wordpress.com/2013/07/06/definicion-turismo-gastronomico/>
- Monteros Guerrero, A.** (Junio de 2016). *SINAGAP*. Obtenido de Rendimientos de Papa en el Ecuador:
http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios_agroeconomicos/rendimiento_papa.pdf
- Morocho, M.** (Diciembre de 2013). *Asociacion de Agronomos Indigenas de Cañar*. Obtenido de El cultivo de tomate riñon:
http://digitalrepository.unm.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1366&context=abya_yala
- Murillo, M.** (21 de Febrero de 2013). *uam.es*. Obtenido de Universidad Autonoma de Madrid:
https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica_doc.pdf
- Patrimonio, M. d.** (2008). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/>
- Pereira, J.** (2009). *La Fiesta Popular Tradicional del Ecuador*. Quito: Ministerio de Cultura.
- Perez, J., & Gardey, A.** (2012). *definicion.de*. Obtenido de Definicion de Registro:
<http://definicion.de/registro/>
- Ponté, J. d.** (2013). *Portal Informativo de Salta*. Obtenido de Portal de Salta:
<http://www.portaldesalta.gov.ar/def-folk.html>
- Poviña, A.** (1964). *Teoria de Folclore*. Cordoba: Assandri Cordoba.
- Reyes, R. M.** (2008). *eumed.net enciclopedia virtual*. Obtenido de L TRABAJO SOCIOCULTURAL COMUNITARIO. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS, METODOLÓGICOS Y PRÁCTICOS PARA SU REALIZACIÓN:
[file:///C:/Users/GABYMO~1/AppData/Local/Temp/Rar\\$Dla0.054/1171.pdf](file:///C:/Users/GABYMO~1/AppData/Local/Temp/Rar$Dla0.054/1171.pdf)
- Sandoval.** (2010). *udlap.mx*. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/sandoval_1_ma/capitulo5.pdf
- Selles, J. F.** (2014). *Educacion y educadores*. Obtenido de Habitros, costumbres, manias y virtudes:
<http://educacionyeducadores.unisabana.edu.co/index.php/eye/article/viewFile/441/579>
- Suango, V.** (2012). *sni.gob*. Obtenido de Memoria Tecnica del Canton Chambo:
<http://app.sni.gob.ec/sni->

link/sni/PDOT/ZONA3/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/CHIMBORAZO/CHAMBO/O/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/mt_chambo_infraestructura.pdf

Torecilla, J. M. (2013). *La Entrevista*. España: Uam.

Toutin, A. (2011). *scielo.cl*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica de Chile:
<http://www.scielo.cl/pdf/tv/v52n3/art08.pdf>

Turismo, M. d. (2015). *Guía Turística Chambo*. Quito.

Tylor, E. B. (1871). *Cultura primitiva*. Ayuso.

UNESCO. (2008). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Educacion, la Ciencia y la Cultura*. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNESCO. (2008). *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Obtenido de <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/01851-ES.pdf>

Unknown. (19 de Febrero de 2013). *entendiendolacocina.blogspot*. Obtenido de De aprendiz a cocinero: <http://entendiendolacocina.blogspot.com/2013/02/utensilio-de-cocina.html>

Velez, C. (2012). *sni.gob*. Obtenido de Componentes Socioeconomicos y cultural:
http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA3/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/CHIMBORAZO/CHAMBO/O/IEE/MEMORIAS_TECNICAS/mt_chambo_socioeconomico.pdf

Vera. (2003). *Sistema de informacio Bibliografica de la Cepal*.

Viladevall, M. (2003). *Gestion del Patrimonio Cultural*. Mexico.

Yubero, I. D. (2015). *MERCASA*. Obtenido de Alimentos con Historia:
http://www.mercasa.es/files/multimedios/1433265062_Alimentos_con_historia_especias_y_condimentos.pdf

ANEXOS

RECETAS ESTÁNDAR

Nombre Receta:	Caldo de haba con cuy						
Tipo:	Plato Fuerte	Tiempo preparación	45 min				
Porciones:	3	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Habas	Remojar	453	g.	1,50	200	g.	0,80
Papas	dados	1	lb.	0,80	453	g.	0,80
Col	-	1	U.	0,35	0,50	g.	0,35
Queso	-	1	U.	1,80	500	g.	0,60
Cuy	Trozo	1	U.	4,50	1	U.	4,50
Mantequilla	-	250	g.	0,95	50	g.	0,10
Leche	-	1	L.	0,80	250	g.	0,35
Cebolla	-	1	U.	0,15	1	U.	0,15
Sal	-	500	g.	1,50	10	g.	0,10
Comino	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
COSTO TOTAL							7,85
COSTO X PORCIÓN							2,61
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Poner a remojar un día antes las habas, luego pelarlas. 2. - En una cacerola cocinar las habas, cuando este cerca de hervir se quita la espuma, apenas suelte el hervor se colca la manteca de color, cebolla picada, sal y mantequilla. 3. - Cortar el cuy en pedazos que puedan servirse en un plato, luego sellarlo en una sartén. 4. - Una vez que estén suaves las habas se pone la col, luego las papas peladas, los trozos de cuy sellado, y la leche. 5. - Servir caliente 							

Nombre Receta:	Caldo de Gallina Criolla						
Tipo:	Plato Fuerte	Tiempo preparación	65 min				
Porciones:	3	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Gallina Criolla	Presas	1359	g.	6,75	1359	g.	6,75
Papas	Dados	453	g.	0,80	453	g.	0,80
Apio	-	1	U.	0,10	15	g.	0,10
Huevos	Cocido	3	U.	0,45	3	U.	0,45
Sal	-	1	Kg.	1,50	10	g.	0,10
Yuca		1	U.	0,25	50	g.	0,25
						COSTO TOTAL	8,20
						COSTO X PORCIÓN	2,73
PROCEDIMIENTO							
<p>1. - Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, apio y perejil.</p> <p>2. - Cuando la carne este suave, cernir el caldo sobre una cacerola, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada y darle un hervor.</p> <p>3. - Retirar el contenido y guisarlo con la leche mezclada previamente con las yemas de huevo</p> <p>4. - Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvorear perejil y cebolla blanca picada finamente y agregar uno o dos pedazos de yuca.</p>							

Nombre Receta:	Caldo de Pata						
Tipo:	Plato fuerte	Tiempo preparación	45 min				
Porciones:	3	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Pata de res	Limpias	2	U.	4,90	2	U.	4,90
Cebolla blanca	-	3	U.	0,30	30	g.	0,30
Pimiento	-	1	U.	0,15	25	g.	0,15
Ajo	-	3	U.	0,30	3	U.	0,30
Mote	Cocinado	1	lb.	1,00	453	g.	1,00
Sal	-	500	g.	1,00	10	g.	0,10
Pimienta	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
						COSTO TOTAL	6,85
						COSTO X PORCIÓN	2,28
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Cocinar las patas por dos horas aproximadamente en abundante agua con el pimiento, cebolla blanca y ajo. 2. - Retirar el hueso de la pata, cortarlas en trozos pequeños y cernir el caldo. 3. - Llevar nuevamente al fuego las patas y el caldo, agregar el mote con parte del líquido de su cocción 4. - Sazonar con sal y pimienta 5. - Picar la cebolla blanca y cilantro, mezclarlos y servirlos sobre cada plato 							

Nombre Receta:	Fritada						
Tipo:	Plato Fuerte	Tiempo preparación	130 min				
Porciones:	3	Dificultad:	Media				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Carne de Chanco	trozos	1200	kg.	9,00	1200	kg.	9,00
Cebolla colorada	cuartos	1	U.	0,25	50	g.	0,25
Cebolla blanca	-	1	U.	0,15	50	g.	0,15
Ajo	-	4	U.	0,40			0,40
Comino	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Pimienta	Molida	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Cerveza	-	1	U.	1,25	1	U.	1,25
Tomate Maduro	Dados	2	U.	0,20	2	U.	0,20
	-	5	U.	0,50	5	U.	0,50
COSTO TOTAL							11,95
COSTO X PORCIÓN							3,98
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Cortar la carne en dados medianos sin retirar la grasa, la cebolla colorada en cuatro partes, la rama de cebolla en tres partes y poner todo dentro de la paila, agregar los condimentos con agua. 2. - Dejar cocinar, revolviendo de vez en cuando, hasta que se evapore el agua. Aquí viene el segundo tipo de cocción, donde el chanco se terminara de cocinar en su propia grasa. Una vez que se haya derretido la grasa y este bien cocido, se retiran los restos de cebolla, ajo para que no se pongan amargos 3. - Ahora si agregar la cerveza, revolver bien, dejar que se evapore y este lista 4. - Se pode acompañar con mote cocinado o papas. 5. - Cocinar choclo. 6. - Pelar un maduro y freír en la misma olla en la que se hizo la fritada. 7. - Se puede acompañar con un curtido de tomate con cebolla 							

Nombre Receta:	Yahuarlocro						
Tipo:	Plato Fuerte	Tiempo preparación	120				
Porciones:	4	Dificultad:	Media				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Menudo de Borrego	Limpiar	1	Kg.	8,00	1000	g.	8,00
Sangre	-	453	g.	1,50	453	g.	1,50
Papas	dados	1359	g.	1,80	3	lb.	1,80
Maní	tostado	250	g.	0,75	100	g.	0,50
Leche	-	1	L.	0,80	200	cm ³ .	0,45
Cebolla blanca	picada	2	U.	0,20	2	U.	0,20
Culantro	picado	50	g.	0,25	10	g.	0,10
Orégano	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Ajo	molido	3	U.	0,30	3	U.	0,30
Pimienta	-	50	g.	0,75	10	g.	0,15
Aceite	-	1	l	3,10	20	cm ³ .	0,35
						COSTO TOTAL	13,75
						COSTO X PORCIÓN	3,28
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Lavar la tripa de borrego con sal, jugo de limón hasta casi eliminar su aroma. Enjuagar con abundante agua fría y cocinar con agua en una olla de presión hasta que del primer hervor. 2. - Desechar el agua y colocar los 3 litros, sal y dejar cocer por aproximadamente 45 minutos. Deben estar suaves, cortar y reservar el líquido de cocción 3. - Una vez estén suaves, agregar las tripas de borrego picadas con cebolla y ajo. Dejar cocer por 3 minutos incorporar las papas y agua para que cubran. 4. - Una vez que estén suaves, agregar las tripas de borrego picadas con su líquido de cocción, hojas de hierba buena y dejar cocer. Mientras licue leche con maní y añada a la cocción. Dejar espesar, agregar orégano y verificar sabor con sal pimienta y comino. 5. - Para preparar la sangre, en una sartén a fuego medio con aceite caliente dore pimienta, cebolla y ajo. Añada la sangre, removiendo constantemente para evitar que se quemé. Para finalizar incorporar cilantro, sal, pimienta y comino 							

Nombre Receta:	Tortilla de Maíz						
Tipo:	Entrada	Tiempo preparación	10 min				
Porciones:	4	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Harina de Maíz	Tamizar	1	Kg.	1,50	454	g.	0,68
Huevos	-	2	U.	0,30	2	U.	0,30
Manteca de Cerdo	-	453	g.	1,75	100	g.	0,38
Queso	Rallado	1	U.	1,75	50	g.	0,35
Achiote	-	250	cm ³ .	1,25	15	g.	0,07
Sal	-	500	g.	1,00	10	g.	0,02
					COSTO TOTAL		1,80
					COSTO X PORCIÓN		0,45
PROCEDIMIENTO							
1. - Cernir la harina, colocar en un recipiente. 2. - Derretir la mantequilla, y agregar la harina conjuntamente con el agua. 3. - Mezclar los ingredientes, amasar hasta obtener una masa homogénea 4. - Formar tortillas añadir el queso. 5. - Hornear en un tiesto o freír, acompañar con café.							

Nombre Receta:	Dulce de Leche						
Tipo:	Postre	Tiempo preparación	120				
Porciones:	5	Dificultad:	Medio				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Leche	-	1	L.	1,50	1	L.	1,50
Azúcar	-	2	Kg.	3,05	250	g.	0,38
Bicarbonato	-	50	g.	0,75	10	g.	0,15
Vainilla	-	250	g.	1,35	10	g.	0,05
						COSTO TOTAL	2,08
						COSTO X PORCIÓN	0,41
PROCEDIMIENTO							
<p>1. - Hervir la leche y añadir azúcar. Con la ayuda de una cuchara de madera revolver y no dejar de mover para evitar que se queme o pegue en la base. Mezclar hasta que el azúcar este bien disuelta para elaborar el dulce de leche.</p> <p>2. - Cuando el azúcar se haya disuelto, añade el bicarbonato de sodio y la esencia de vainilla.</p> <p>3. - Siga removiendo hasta que alcance el tono marrón tan característico del postre</p>							

Nombre Receta:	Chicha de Jora						
Tipo:	Bebida	Tiempo preparación	120 m				
Porciones:	20	Dificultad:	Medio				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Maíz de Jora	Molido	2000	g.	4,00	2000	g.	4,00
Panela	-	1	U.	1,50	1	U.	1,50
Canela	Polvo	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Clavo de olor	-	50	g.	0,75	15	g.	0,22
Hierbaluisa	-	50	g.	0,50	15	g.	0,15
Cedrón	-	50	g.	0,80	15	g.	0,24
Hojas de achira	Secas	1	Atado.	1,00	1	Atado.	1,00
					COSTO TOTAL		7,21
					COSTO X PORCIÓN		0,36
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Utilizar un sartén para tostar el maíz de jora 2. - Tostar de 20 a 25 minutos. 3. - En una olla grande hervir 8 litros de agua, el maíz de jora y el clavo de olor junto con hierbaluisa y cedrón. 4. - Mover constantemente la mezcla para que no se espese. 5. - Cuando la mitad del agua se haya consumido, agregar los otros 5 litros de agua. 6. - Dejar hervir por una hora y media más. 7. - Agregar el panela. 8. - Colar la chicha 9. - Dejar fermentar de 4 a 6 días. 10. - Servir. 							

Nombre Receta:	Canelazo						
Tipo:	Bebida	Tiempo preparación	30 min				
Porciones:	3	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Agua	-	1	L.	-	250	cm ³ .	0,00
Panela	-	1	U	1,50	200	g.	0,30
Canela	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Clavo de olor	-	50	g.	0,75	5	g.	0,05
Aguardiente	-	1	L.	1,50	250	cm ³ .	0,37
Anís	-	50	g.	0,50	5	g.	0,05
						COSTO TOTAL	0,87
						COSTO X PORCIÓN	0,29
PROCEDIMIENTO							
1. - Llevar a ebullición todos los ingredientes menos el aguardiente. 2. - Cuando la panela este disuelta, tamizar. 3. - Agregar el aguardiente y servir.							

Nombre Receta:	Morocho con leche						
Tipo:	Bebida	Tiempo preparación	45 min				
Porciones:	4	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Leche	-	4000	cm ³ .	3,20	1960	cm ³ .	1,59
Canela	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Morocho quebrado	Remojar	1	kg.	1,55	225	g.	0,34
Azúcar	-	2	kg.	3,05	400	g.	0,61
COSTO TOTAL							2,64
COSTO X PORCIÓN							0,66
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Remoje el morocho en abundante agua fría la noche anterior a la preparación. 2. - Al día siguiente escurra y ponga en una olla a presión con 4 tazas de agua y deje cocer por 1 hora hasta que esté muy blando. 3. - Agregue la leche, la canela y cocine hasta que esté muy blando. 4. - Agregue el azúcar. Sirva caliente o frío. 							

Nombre Receta:	Higos con Queso						
Tipo:	Postre	Tiempo preparación	120 min				
Porciones:	25	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Higos	Limpios	50	U.	2,50	50	U.	2,50
Panela	-	8	U.	4,00	8	U.	4,00
Bicarbonato	-	50	g.	0,75	5	g.	0,07
Canela	-	50	g.	0,50	10	g.	0,10
Queso	Trozos	1	U.	3,50	1	U.	3,50
COSTO TOTAL							10,17
COSTO X PORCIÓN							0,40
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - El día anterior a la preparación haga un corte en forma de cruz en el extremo más delgado de los higos, cuidando de no pasar más allá de la mitad de la fruta. 2. - Lávelos en agua fría y déjelos en remojo en abundante agua 3. - Coloque un peso encima para que no floten y deje así toda la noche. 4. - Escorra y cocine en agua hirviendo con una pizca de bicarbonato hasta que estén suaves. 5. - Retire del fuego y deje en el mismo líquido hasta el día siguiente. 6. - Tome los higos uno por uno, exprímalos suavemente con la mano y vaya colocándolos en una paila o en una olla grande. 7. - Aparte hierva la panela en dos litros de agua hasta que este disuelta. 8. - Cuele el líquido y vierta sobre los higos. 9. - Ponga al fuego, agregue la canela y cocine a fuego lento sin moverlos. 10. - Deje hervir el dulce durante varias horas hasta que la cantidad de miel se reduzca y espese. 11. - Sirva acompañado de queso fresco. 							

Nombre Receta:	Dulce de Guayaba						
Tipo:	Postre	Tiempo preparación	45 min				
Porciones:	2	Dificultad:	Fácil				
Ingredientes	Mise en place	Cantidad de compra	Unidad	Costo de compra	Peso Utilización	Unidad	Costo utilización
Guayaba	picada	2	U.	0,70	2	U.	0,70
Azúcar	-	2	kg.	3,05	200	g.	0,30
Canela	polvo	50	g.	0,50	10	g.	0,10
						COSTO TOTAL	1,10
						COSTO X PORCIÓN	0,55
PROCEDIMIENTO							
<ol style="list-style-type: none"> 1. - Pelar y picar la guayaba finamente. 2. - En una olla agrega la guayaba, un chorrito de agua y el azúcar. Cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se derrita. 3. - A continuación, añadir la canela en polvo y cocinar a fuego bajo durante 20 minutos hasta obtener una consistencia espesa. 4. - Finalmente dejar reposar unos minutos y esperar a que el dulce de guayaba tome temperatura ambiente. 							



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

El objetivo de la presente encuesta es recopilar información sobre tradiciones culinarias y culturales del Cantón Chambo, como Patrimonio Cultural Inmaterial, dando como resultado una mejor recopilación de información sobre el Cantón. Dicha información fue extraída por instituciones como MAGAP Y MINTUR.

Nota: Conteste con la mayor sinceridad las preguntas a continuación.

Selecciones su respuesta con una equis (x).

Edad: _____

Sexo: Femenino _____ Masculino _____

Encuesta

1. - ¿Cuál de los siguientes productos agrícolas cultivados en el Cantón Chambo son más utilizados en su gastronomía? (seleccione 4)

- Papas _____
- Mellocos _____
- Morocho _____
- Tomate _____
- Coliflor _____
- Machica _____
- Maíz _____
- Remolacha _____

2. - ¿Cuáles son los principales condimentos utilizados para la elaboración de los diferentes platos del Cantón? (Seleccione 4)

- Sal común _____
- Comino _____
- Orégano _____
- Pimienta dulce _____
- Canela _____
- Clavo de olor _____
- Pimienta negra _____

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

- Ancestral (*cocina a leña – secado al sol*) _____
- Moderna (*cocina a gas/inducción – horno – microondas*) _____
- Mixta _____

4. - ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina antigua utiliza usted en sus preparaciones?

- Olla de barro _____
- Vasija de barro _____
- Pilche _____
- Piedra de moler _____
- Peroles _____
- Cuchara de palo _____
- Tiesto _____

5. - De las siguientes comidas tradicionales presentadas a continuación, seleccione con una (x) el número de importancia que le da al plato. (Tomando como referencia al número 1 como el más importante).

PLATOS TRADICIONALES	1	2	3	4	5
Papas con cuy					
Fritada					
Caldo de Gallina Criolla					
Hornado					
Caldo de haba con cuy					

6. - De las siguientes comidas típicas presentadas a continuación, seleccione con una (x) el número de importancia que le da al plato. (Tomando como referencia al número 1 como el más importante)

PLATOS TIPICOS	1	2	3	4	5
Caldo de Pata					
Tortillas de Maíz					
Yahuarloco					
Llapingachos					
Yanito					

7. - Del siguiente listado, seleccione con una (x) el número de importancia que le da a los postres del Cantón Chambo. (Tome como referencia el número 1 como el más importante).

POSTRES	1	2	3	4	5
Dulce de leche					
Panes Chicos					
Arroz con leche					
Dulce de Frutas					
Higo con queso					

8. - Del siguiente listado, seleccione con una (x) el número de importancia que le da a las bebidas del Cantón Chambo. (Tome como referencia el número 1 como el más importante, a al 6 como el de menor importancia)

BEBIDAS	1	2	3	4	5	6
Champús						
Colada Morada						
Canelazo						
Chicha de jora						
Mistelas						
Morocho con leche						

9. - ¿A qué tradición del Cantón Chambo usted asiste con mayor frecuencia?

- Las fiestas de la “Virgen del Carmen”, realizadas durante el mes de julio, se realizan caminatas en procesión hasta el santuario en donde se puede disfrutar de tradicionales festejos. _____
- La fiesta de “Los Diablitos”, desarrollada en el mes de diciembre, en honor a San Juan Evangelista, patrono del Cantón. _____
- Semana Santa, signo de fe católica, se realiza procesiones con las imágenes de la Virgen de los Dolores, con representación del Monte del Calvario. _____

10. - Seleccione la fiesta tradicional del Cantón Chambo que usted más conoce y asiste.

- Aniversario de Cantonización _____
- Carnaval _____
- Fiesta del Corpus Christi _____
- Semana Santa _____

11. - Seleccione el atractivo turístico del cantón Chambo que usted más conoce

- Aguas termales de Aguallanchi _____
- El Santuario de Catequilla _____
- Excursiones al Nevado Cubillín _____
- Lagunas de Roncón _____

12. - ¿Cree usted necesario que se registre las tradiciones culinarias del Cantón Chambo para su posterior difusión?

Si: _____ No: _____

¿Por qué? _____

Gracias por su colaboración.



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

La entrevista tiene como objetivo, recolectar información sobre las tradiciones culinarias con las que cuenta el cantón Chambo, la cual está dirigida a un grupo específico de personas, quienes son conocedoras de la cultura gastronómica del cantón.

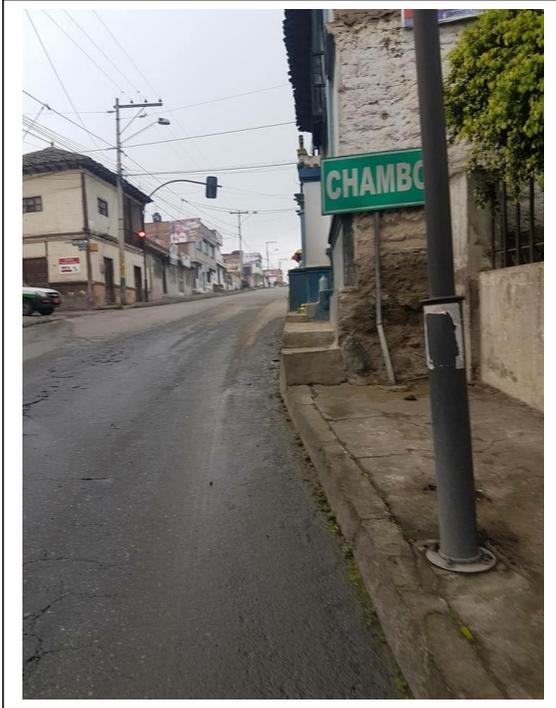
PREGUNTAS ENTREVISTA

- 1. ¿Cuál es el plato típico que usted elabora con mayor frecuencia?**
- 2. ¿Cuántos años lleva elaborando este plato?**
- 3. ¿Cómo comenzó con la preparación del plato?**
- 4. ¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?**
- 5. ¿Ha existido cambios en los métodos de cocción y preparación del plato?**
- 6. ¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utiliza en la actualidad para la preparación del plato?**
- 7. ¿Cuáles son los ingredientes con los que cuenta el plato?**
- 8. ¿Cómo se realiza la preparación del plato?**

FOTOGRAFIAS

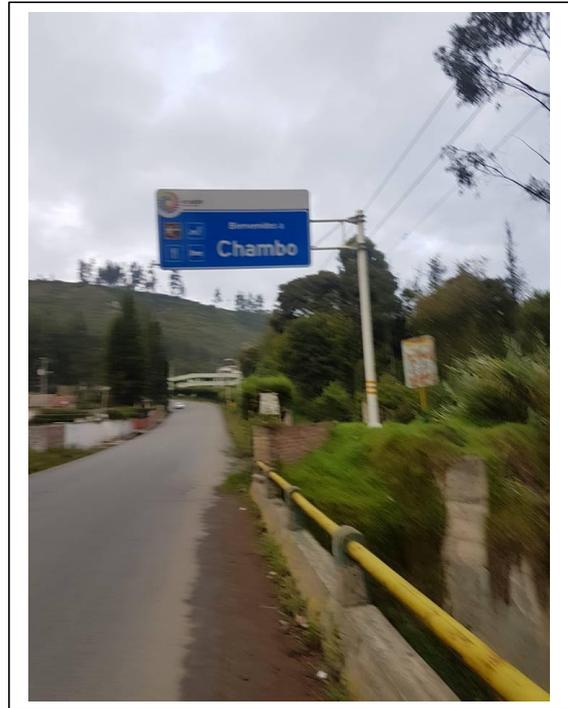
FOTOGRAFIA 01:

Entrada principal del Cantón



FOTOGRAFIA 02:

Rotulo entrada principal



FOTOGRAFIA 03:

Parque Central del Cantón Chambo



FOTOGRAFIA 04:

Establecimiento ubicado cerca de las Aguas Termales de Aguallanchi



FOTOGRAFIA 05:

Establecimiento de propiedad de la Sra. Sandra Tene



Aplicación de entrevista y encuesta

