



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TIPO: ETNOGRAFÍA**

**ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PÍLLARO**

**PROVINCIA DE TUNGURAHUA COMO ELEMENTO TURÍSTICO**

**Y CULTURAL, 2017.**

Trabajo de titulación presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTOR: JESSICA PAOLA CUZCO VARGAS**

**TUTORA: ING. ANDREA GARRIDO**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2017**

## **CERTIFICADO**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PÍLLARO PROVINCIA DE TUNGURAHUA COMO ELEMENTO TURÍSTICO Y CULTURAL, 2017.”** de la Srta. Jessica Paola Cuco Vargas, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Andrea Garrido.

DIRECTORA

Lcdo. Juan Carlos Salazar.

MIEMBRO

## **CERTIFICACIÓN**

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

Ing. Andrea Garrido.

DIRECTORA

Lcdo. Juan Carlos Salazar.

MIEMBRO

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Jessica Paola Cuzco Vargas 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, Julio 2017

Jessica Paola Cuzco Vargas

C.I. 060589195-1

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico en primer lugar a Dios quien ha sido el que me ha dado las fuerzas para seguir adelante y nunca desfallecer ante ningún obstáculo, por haberme dado unos padres y hermanas maravillosas que supieron inculcarme valores de respeto, honestidad y sinceridad. A mis padres Cirilo y Luzmila por su amor y apoyo incondicional, por ser unos padres maravillosos y estar siempre a mi lado, por su apoyo y palabras de aliento para la culminación de mi carrera, a mis hermanas Valeria y Shirley, por haber sido pilar fundamental en la elaboración de mi tesis, estar a mi lado en todo momento y por su amor absoluto, a mis abuelitos, tíos, tías, primos y primas quienes me supieron brindar una palabra de aliento para continuar con mis sueños y a mi novio Edwin, por acompañarme a la distancia y estar pendiente en este proceso, brindándome su amor, comprensión, paciencia, y alentándome para seguir adelante.

JESSICA PAOLA CUZCO VARGAS

## **AGRADECIMIENTO**

El presente trabajo quiero dirigirlo con una expresión de gratitud a las personas que en todo momento me apoyaron en especial a mis queridos padres por el apoyo, oportunidad y la confianza que depositaron en mí para mi formación universitaria.

A la Ingeniera Andrea Garrido, Directora de mi tesis, por su guía y ayuda constante en la presente investigación. Igualmente expreso mi eterno agradecimiento al Licenciado Juan Carlos Salazar miembro de mi tesis por su dirección y sus valiosos conocimientos que me supo brindar para la realización de mi proyecto.

Gracias al Doctor Patricio Sarabia Alcalde y a la Ingeniera Diana Mesías Directora de Cultura del Cantón Santiago de Píllaro y a todas las personas que aportaron en el presente trabajo entregando valiosísima información en la investigación de campo.

A esta prestigiosa institución por todos los conocimientos y experiencias adquiridas.

JESSICA PAOLA CUZCO VARGAS

## **RESUMEN**

En esta etnografía se realizó un estudio de la gastronomía del Cantón Santiago de Pillaro como elemento turístico y cultural el cual posee una gran cantidad de riqueza cultural la que se representa en su historia y fiestas, una de ellas es la Diablada Pillareña que se realiza desde el 1 al 6 de Enero de todos los años. Para la investigación se aplicó el método cualitativo mediante el uso de encuestas y la aplicación de entrevistas a los habitantes claves del cantón para establecer cuáles son los platos típicos de la zona y la importancia de la gastronomía tradicional en sus preparaciones y su simbolismo al ser ofrecidos a propios y extraños, llegando a consolidarse mediante este estudio los platos más representativos como son el yahuarlocro, caucara, fritada, morcilla, el champús, truchas y el inigualable pato al lodo. Con este trabajo se logró crear el blog con información importante sobre las bondades que tendría el retomar las costumbres, tradiciones, métodos, técnicas, ingredientes y utensilios, para la elaboración de los platos investigados y lograr así mantener la identidad cultural del sector, ya que se promueve el turismo gastronómico como nueva modalidad de desarrollo económico del mismo. Se puede concluir que se logró realzar los platos típicos del cantón y se recomendó que exista una buena manipulación de los productos en el proceso de preparación de los alimentos así como la mejora continua de los locales donde estos son expendidos.

**Palabras Claves:** <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <ETNOGRAFÍA>, <GASTRONOMÍA TÍPICA>, <GASTRONOMÍA TRADICIONAL>, <IDENTIDAD CULTURAL>, <PILLARO (CANTÓN)>.

## ABSTRACT

In this ethnography a study of the gastronomy of Canton Santiago de Pillaro was realized as a tourist and cultural element which has a great amount of cultural richness that is represented in its history and celebrations, one of them is the Diablada Pillareña that is realized from the 1<sup>st</sup> to the 6<sup>th</sup> of January of every year. For the investigation the qualitative method was applied by means of the use of use of surveys and the application of interviews to the key inhabitants of the canton to establish what are the typical dishes of the area and the importance of the traditional gastronomy in its preparations and its symbolism to be offered to their own and strangers, reaching to consolidate through this study the most representative dishes such as yahuarlocro, caucara, fritada, morcilla, shampoo, trout and the matchless mud duck. With this work, it was possible to create a blog with important information about the benefits of retaking customs, traditions, methods, techniques, ingredients and utensils for the elaboration of the dishes investigated and thus maintaining the cultural identity of the sector. Gastronomic tourism is promoted as a new form of economic development. It can be concluded that it was possible to enhance the typical dishes of the canton and it was recommended that there is a good handling of the products in the process of food preparation as well as the continuous improvement of the premises where they are sold.

**Key Words:** <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <ETHNOGRAPHY>, <TYPICAL GASTRONOMY>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <CULTURAL IDENTITY>, <PILLARO (CANTON)>.

## TABLA DE CONTENIDOS

CERTIFICADO .....	ii
CERTIFICACIÓN .....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
RESUMEN .....	vii
ABSTRACT.....	viii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. OBJETIVOS .....	2
1. OBJETIVO GENERAL .....	2
2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	2
III. MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL .....	3
1. MARCO TEÓRICO.....	3
1.1. Etnografía.....	3
1.1.1. <i>Características de la etnografía</i> .....	3
1.1.2. <i>Patrimonio</i> .....	4
1.1.3. <i>Patrimonio cultural</i> .....	4
1.1.4. <i>Patrimonio cultural inmaterial</i> .....	5
1.1.5. <i>Patrimonio cultural material</i> .....	6
1.1.6. <i>Patrimonio cultural alimentario</i> .....	6
1.1.7. <i>Patrimonio cultural alimentario del Ecuador</i> .....	7
1.2. Estudio cultural de la gastronomía .....	7
1.2.1. <i>Cultura</i> .....	7
1.2.2. <i>Identidad cultural</i> .....	8
1.2.3. <i>Diversidad cultural</i> .....	8
1.2.4. <i>Tradiciones</i> .....	9
1.2.5. <i>Tradiciones culturales</i> .....	9
1.2.6. <i>Gastronomía</i> .....	10
1.2.7. <i>Historia de la gastronomía</i> .....	10
1.2.8. <i>Gastronomía del Ecuador</i> .....	11
1.2.9. <i>Gastronomía típica</i> .....	11
1.2.10. <i>Gastronomía tradicional</i> .....	12

1.3.	Turismo del cantón Santiago de Píllaro .....	12
1.3.1.	<i>Historia</i> .....	12
1.3.2.	<i>Actividad productiva</i> .....	15
1.3.3.	<i>Turismo</i> .....	15
1.3.4.	<i>Turismo patrimonial</i> .....	16
1.3.5.	<i>Turismo sostenible</i> .....	16
1.3.6.	<i>Turismo cultural</i> .....	16
1.3.7.	<i>Turismo gastronómico</i> .....	16
1.3.8.	<i>Festividades del calendario agro festivo</i> .....	17
1.3.9.	<i>Atractivos turísticos, culturales y naturales</i> .....	18
1.3.10.	<i>Ruta de las artesanías</i> .....	25
2.	MARCO CONCEPTUAL .....	27
3.	MARCO LEGAL .....	28
IV.	METODOLOGÍA .....	32
1.	LOCALIZACION Y TEMPORALIZACIÓN .....	32
2.	VARIABLES .....	33
2.1.	Identificación de variables.....	33
2.2.	Definición de variables.....	33
2.3.	Operacionalización de variables .....	35
3.	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	36
4.	GRUPO DE ESTUDIO .....	36
5.	DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS .....	37
6.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....	37
V.	ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	38
1.	REFERENTES TEORICOS QUE JUSTIFIQUEN EL ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PÍLLARO.....	38
2.	TRADICIONES Y PLATOS TÍPICOS.....	40
3.	CULTURA GASTRONÓMICA MEDIANTE UN BLOG EN LA WEB .....	58
VI.	PPROPUESTA.....	59
VII.	CONCLUSIONES .....	65
VIII.	RECOMENDACIONES .....	66
IX.	BIBLIOGRAFÍA.....	
X.	ANEXOS .....	

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-3:</b> Datos Generales del Cantón Santiago de Pillaro .....	13
<b>Tabla 2-4:</b> Variables .....	35
<b>Tabla 3-5:</b> Referentes Teóricos .....	38
<b>Tabla 4-5:</b> Tradiciones de Píllaro .....	40
<b>Tabla 5-5:</b> Platos típicos y tradicionales de Píllaro.....	41
<b>Tabla 6-5:</b> Receta Yaguarlocro .....	44
<b>Tabla 7-5:</b> Receta Caucara .....	46
<b>Tabla 8-5:</b> Receta de la Trucha .....	49
<b>Tabla 9-5:</b> Receta Fritada .....	51
<b>Tabla 10-5:</b> Receta Morcilla.....	53
<b>Tabla 11-5:</b> Receta Champús .....	55
<b>Tabla 12-5:</b> Receta Pato al Lodo .....	57

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-3</b> Mapa turístico y artesanal del cantón.....	26
<b>Figura 2-4:</b> Cantón Píllaro .....	32
<b>Figura 3-4:</b> Diagrama .....	37
<b>Figura 5-6:</b> Esquema del Blog .....	59

## I. INTRODUCCIÓN

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

Se identifica las tradiciones y el aporte de productos alimenticios originarios del Cantón Píllaro, así como las técnicas y utensilios utilizados en la cultura gastronómica actual, las que han influenciado el comportamiento alimenticio de su población, especialmente de los grupos de adolescentes y jóvenes que han visto disminuida su identidad cultural ancestral, su desarrollo fomenta la identidad y diferenciación de una localidad frente a otra, factor que permite su progreso y el impulso de diversas actividades económicas que tienden al mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

Resulta necesario difundir a la gastronomía, permitiendo que propios y extraños puedan conocerla, consolidándola como un atractivo que permita generar interés y permitir una mayor afluencia de turistas en el cantón Píllaro que demandan de nuevas oportunidades que den lugar a mayores plazas de empleo y permitan a su población mejorar sus condiciones de vida.

Los turistas no solo busca encontrar los platos típicos del cantón sino desean encontrar un lugar agradable en donde pueda servirse un plato, en donde conste con todos los sabores característicos de cada uno de los platos típicos de la zona, elaborados con los productos extraídos por la población que vive en el cantón ya que los productos son cosechados de una manera adecuada para no tener desperdicios y perdidas al momento de su venta al cliente.

El actual proyecto brinda beneficios por partida doble, en donde los establecimientos que prestan los servicios de alimentación se vean beneficiados al mejoramiento y salida de los diferentes platos típicos que se prepara día a día y a su vez mejorar la condición en la infraestructura que presentan dichos establecimientos de alimentación ya que algunos no son del agrado de los turista y de la gente que habita en el Cantón.

## **II. OBJETIVOS**

### **1. OBJETIVO GENERAL**

- Realizar un estudio de la gastronomía del Cantón Santiago de Píllaro como elemento turístico y cultural.

### **2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen el estudio cultural de la gastronomía del cantón Píllaro.
- Registrar las tradiciones y platos típicos del cantón mediante trabajo de campo.
- Difundir la cultura gastronómica del cantón Píllaro mediante la creación de un blog en la web.

### III. MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL

#### 1. MARCO TEÓRICO

##### 1.1. Etnografía

La etnografía (del griego, ethnos—, "tribu, pueblo" — y grapho —, "yo escribo" —; literalmente "descripción de los pueblos") es probablemente el método más popular y utilizado en la investigación educativa para analizar la práctica docente, describirla (desde el punto de vista de las personas que participan en ella) y enfatizar las cuestiones descriptivas e interpretativas de un ámbito sociocultural concreto (Rodríguez Gomez, 2002)

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

La etnografía es: descripción detallada y pormenorizada de las costumbres, tradiciones y formas de vida de las sociedades y culturas. Tradicionalmente se ha considerado la etnografía como “la descripción sistemática de pueblos y tribus, según sus bienes culturales, materiales e intelectuales” (Guerrero, 2002, pág. 42)

Se define a etnografía como: la etnografía es el conjunto de actividades que suele designar como “trabajo de campo”, y cuyo resultado se emplea como evidencia para la descripción. (Guber, 2004, pág. 25)

##### 1.1.1. Características de la etnografía

Según Ortiz (2007) sus características son:

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

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

### ***1.1.2. Patrimonio***

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

### ***1.1.3. Patrimonio cultural***

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

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

Un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un objeto se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien --individuo o colectividad--, afirma su nueva condición. (Dibam, 2005, pág. 18)

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

#### ***1.1.4. Patrimonio cultural inmaterial***

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

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

Uno de los principales retos que se enfrenta hoy en el campo de la conservación del patrimonio es precisamente la valoración del patrimonio cultural inmaterial y existe un interés cada vez mayor por identificarlo y protegerlo. Sin embargo, también está presente el riesgo de desvirtuar el término patrimonio al convertirlo en un lugar común al tratar de aplicarlo indiscriminadamente, pues en esta forma perderá su significado. (Jaramillo, Pizano, Zuleta, & Rey, 2004).

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

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

La emergencia del patrimonio inmaterial o intangible, en la actualidad se empieza a reconocer valores intrínsecos del denominado patrimonio inmaterial o intangible, necesarios para reflejar de modo más complejo las culturas e identidades sociales.

Precisamente el patrimonio inmaterial da entrada (e incluso protagonismo) a grupos sociales cuya producción material de menor o de carácter más perecedero. (Junta Andalucía, 2007, pág. 127).

#### **Clasificación:**

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

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

Artes del espectáculo

Usos sociales, rituales y actos festivos;

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;

Técnicas artesanales tradicionales.

#### ***1.1.5. Patrimonio cultural material***

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

##### **Clasificación:**

Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.

Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.

Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc.

#### ***1.1.6. Patrimonio cultural alimentario***

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

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

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada. (Unigarro, 2014, pág. 10)

### ***1.1.7. Patrimonio cultural alimentario del Ecuador***

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

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

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño.

La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario. (Patrimonio, 2013, pág. 2)

## **1.2. Estudio cultural de la gastronomía**

### ***1.2.1. Cultura***

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

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

La cultura: “Tiene una potente dimensión popular y tradicional, es el espíritu del pueblo al que cada uno pertenece y que impregna a la vez el pensamiento más elevado y los gestos más sencillos de la vida cotidiana”. (Finkelkraut, 1990, pág. 18).

### ***1.2.2. Identidad cultural***

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas. (Haro & Escarbajal, 2007, pág. 26)

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

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

### ***1.2.3. Diversidad cultural***

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz. La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para

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

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua. Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

#### **1.2.4. Tradiciones**

“La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma próspero impulso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX” (Nuñez, 1979, pág. 23)

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

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

#### **1.2.5. Tradiciones culturales**

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

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

La visión conservadora de la tradición ve en ella algo que mantener y acatar acríticamente. Sin embargo, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, cambiando en forma y fondo (a veces profundamente) para seguir siendo útil (Aleixandre, 2016, pág. 14)

### ***1.2.6. Gastronomía***

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Cecilis & Gutierrez, 2012, pág. 45)

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

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

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

### ***1.2.7. Historia de la gastronomía***

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

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

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

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

#### ***1.2.8. Gastronomía del Ecuador***

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

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana, 2004, pág. 3)

#### ***1.2.9. Gastronomía típica***

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

### ***1.2.10. Gastronomía tradicional***

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

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana, 2004, pág. 3)

## **1.3. Turismo del cantón Santiago de Píllaro**

### ***1.3.1. Historia***

Píllaro proviene de dos voces pre quichuas Pillalla que significa “Rayo o trueno” y Aroque “Altar”, por lo tanto es denominado “Altar de Dios Rayo y Trueno”, sus fiestas son reconocidas a nivel nacional y es un lugar digno de visitar, cuna del Heroico Rumiñahui, el cual encierra historias de sus antepasados convirtiéndolo en un lugar lleno de misticidad.

Se halla al pie de la montaña interna de los Llanganates, hacia el valle central, en una amplia meseta fría en la que habitaba el pueblo Píllaro. En la época de la conquista española, Píllaro se destaca como el cacicazgo de Rumiñahui donde éste se refugia para defender el Reino de Quito y atacar a los españoles. Por eso, Rumiñahui y Píllaro son símbolos de rebeldía y lucha por la libertad. El español Don Antonio Clavijo en 1.570, funda el pueblo de Píllaro por comisión especial de la audiencia de Quito.

En el Período Republicano, el 25 de julio de 1.851, por Decreto Supremo firmado en Latacunga, se crea oficialmente el cantón Píllaro, perteneciente a la provincia de Cotopaxi, siendo Jefe Supremo el General José María Urbina.

Su ecosistema es múltiple, en donde se puede descubrir paisajes exuberantes, desde sus páramos en el Parque Nacional Llanganates hasta el cálido clima del valle de Quillán, allí encontrar maravillosas cascadas y senderos para disfrutar en familia en medio de la naturaleza.

### Datos Generales

**Tabla 1-3: Datos Generales del Cantón Santiago de Pillaro**

LIMITES	Norte: Provincias de Napo y Cotopaxi Sur: Cantones Patate y Pelileo Este: provincias de Napo y Cotopaxi Oeste: Cantón Ambato
POBLACIÓN	41,693 habitantes (proyecciones INEC, 2015).
EXTENSIÓN	472,2 km <sup>2</sup>
CLIMA	Por su estratégico posicionamiento geográfico Píllaro tiene una gran variedad de pisos climáticos, proporcionándole el privilegio de gozar de temperaturas que son características del sub trópico, húmedo montano, húmedo seco, páramos y nieves. Se caracterizan las cuatro estaciones climáticas, las cuales aparecen indistintamente en cualquier época, la temperatura promedio oscila alrededor de los 14°C.
ALTITUD	2.800 msnm, variando su altitud en otros lugares del Cantón desde los 2.200 a los 4.000 msnm.
PARROQUIAS	Su cabecera es la ciudad de Santiago de Píllaro - Urbanas: Matriz (Píllaro) y Ciudad Nueva - Rurales: Baquerizo Moreno, Emilio María Terán, Marcos Espinel, Presidente Urbina, San Andrés, San José de Poaló y San Miguelito.
DIAS DE FERIA	Jueves y Domingos

**Fuente:** GAD MUNICIPAL DE SANTIAGO DE PÍLLARO

**Elaborado por.** Jessica Cuzco, 2017

La historia de Píllaro gira alrededor de Rumiñahui, “rostro de Piedra”, máximo exponente de la defensa de la soberanía territorial y símbolo de rebeldía y bravura.

Rumiñahui nació en Huaynacurí hacia 1.482, hijo de Huayna Cápac y Nari Ati. Por su línea materna, fue descendiente de Pillahuaso Ati, cacique de Píllaro y la Reina Choasanguil. Fue general de los ejércitos de Huayna Cápac y junto con Calicuchima y Quizquiz mantuvo la lucha contra los españoles en la ciudad Inca de Quito por un año y 5 meses después de la ejecución de Atahualpa el 29 de agosto de 1.533.

Luego de la derrota de Guamote por causa de la erupción del Tungurahua, se replegó a Quito y arrasó con todo lo que podría servir al conquistador, escondiendo el tesoro inca y matando a las Vírgenes del Sol y a la familia real.

Fue capturado en Sigchos y torturado para que declarara donde escondió el tesoro de Atahualpa, dando siempre direcciones falsas, por lo que fue ejecutado en enero de 1.535. Esto ha dado lugar

a la leyenda del tesoro de los Llanganates, pues se cree que en sus lagunas Rumiñahui escondió dichas riquezas. Esto ha creado la leyenda del Derrotero de Valverde, que describe detalladamente la ruta a la laguna encantada donde está escondido el tesoro. Durante la gesta libertaria, se destacaron mujeres que pelearon tales como las pillareñas Nicolasa Jurado, Gertrudis Esparza e Inés Jiménez, quienes para combatir en la batalla de Babahoyo del 21 de agosto de 1.821 y la de Pichincha del 24 de mayo de 1.822 tomaron los seudónimos de Manuel Jurado, Manuel Esparza y Manuel Jiménez. Su participación al igual que el de otras mujeres patriotas fue reconocida públicamente siendo Jiménez y Esparza condecoradas por Simón Bolívar.

Cantón de hábiles artesanos, quienes con sus manos elaboran artículos únicos en la zona como: peinillas, adornos en cacho de toro, flores secas, instrumentos de cuerda: guitarra, violines, arpas; balones, caretas de la Diablada Píllareña, canastos de carrizo, etc. Usted degustaría de su gastronomía típica; usted puede degustar de diferentes especialidades de trucha, el famoso pato al lodo, champús, tortillas de tiesto, yahuarlocro, fritada, caucaras, caldo de gallina y tortillas con morcilla. (Tungurahua, 2011, pág. 8)

Las primeras referencias respecto a los habitantes de Píllaro, según Aquiles Pérez menciona asentamientos, pertenecientes a los Caras, quienes establecieron la parcialidad de Yatchil. Los Quitus establecieron sus núcleos en Píllaro, Guapante y Tilituza. Desde el oriente llegaron los Jíbaros, luego llegaron los Incas, quienes tuvieron que enfrentar la gran resistencia de los Nativos Píllareños. Se cita a Pillaguazu como su cacique fundador, famoso defensor del reino de Quito contra la conquista Inca. Por el año de 1605, Píllaro formó parte de corregimiento de la Villa del Villar Don Pardo, corregimiento de Riobamba, conjuntamente con Ambato y otros pueblos. En 1754, forma parte del corregimiento de Latacunga. El vocablo Píllaro proviene de la cayapa Pilla = Relámpago y Ru = Hueco u Hondón, entonces Píllaro significa: Cuenca del relámpago. En la Época de la conquista española, Píllaro destaca como el cacicazgo de Rumiñahui donde este se refugia para defenderse y atacar a los españoles. Por eso, Rumiñahui y Píllaro son símbolos de rebeldía y lucha por la libertad. En 1570, funda el pueblo de Píllaro el español Don Antonio de Clavijo por comisión especial de la audiencia de Quito.

Hay referencias de algunos levantamientos indígenas durante la colonia a causa del abuso de los españoles por disposición de terrenos comunales que afectaban a los nativos, protestas por el reclutamiento e inmisericorde tratamiento a los indios conducidos hacia las minas, el cobro exagerado de impuestos y alcabalas y el establecimiento de los estancos. Lo cierto es que se ha confirmado el espíritu guerrero, rebelde, luchador de los Píllareños por la justicia y la libertad. En la independencia la participación de Píllaro fue destacada. Muchos jóvenes se enrolaron en el ejército libertador y el apoyo del pueblo fue valioso. En el Período Republicano, el 25 de julio de

1851, por Decreto Supremo firmado en Latacunga, se crea oficialmente el Cantón Píllaro, perteneciente a la provincia de Cotopaxi, que luego se denominó de León, siendo Jefe Supremo, el General José María Urbina, ratificó esta creación. Píllaro ha sido parte activa en el período de establecimiento republicano, así lo manifiesta la participación militar en el ejército de Urbina, García Moreno y Eloy Alfaro. Desde 1861 se crea la Provincia del Tungurahua y comienza un período entusiasta del progreso del cantón. (Suarez, 2013)

### ***1.3.2. Actividad productiva***

Entre las bondades que Dios les otorgo es haberles proporcionado una de las tierras más fértiles del país, por esto la agricultura es una de las actividades más importantes; tanto es así que aquí podemos encontrar sin dificultad y a precios muy cómodos: legumbres, hortalizas, tubérculos, cereales, variedad de frutas y frutales nativos como mortiños, chalizacas, entre otros. Los principales productos que se cultiva son: la papa, la cebolla, lechuga, frutas como: tomate de árbol, babaco, peras, manzanas, aguacates. Otra actividad económica del cantón es la ganadería lechera con una producción que sobre pasa los 250 000 litros al día sumándose a ello la presencia de 30 plantas industrializadoras las mismas que ofrecen yogurt, quesos y en general la industrialización de lácteos de excelente calidad, existiendo también la crianza de ganado de lidia.

Por otro lado son muy reconocidas por su calidad tanto a nivel nacional como internacional las guitarras, charangos, arpas, monturas, zamarros, canastas de carrizo, correas, todas elaboradas con la fina particularidad de las manos de sus artesanos. Además existe infraestructura piscícola para la crianza de truchas. (Gobierno Provincial de Tungurahua & GAD Municipal de Píllaro, 2015, pág. 12)

### ***1.3.3. Turismo***

El turismo se caracteriza por ser una actividad social y económica relativamente joven y por englobar a una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas. Ello ha dado lugar a una dificultad evidente para establecer definiciones unánimes de la actividad turística y ha originado una multitud de ellas, cada una subrayando aspectos distintos de dicha actividad. (Crosby & Moreda , 1996, pág. 21)

#### ***1.3.4. Turismo patrimonial***

El turismo comunitario se encuentra en un momento de auge, con interesantes posibilidades de participación y desarrollo por parte de grupos y comunidades normalmente marginadas de las esferas de la activación económica y social. Por ello se fundan amplias expectativas sobre los beneficios que implica la explotación de recursos patrimoniales, de carácter cultural o natural, por parte de comunidades de escasos recursos, sean estas relacionadas a culturas diferenciadas. (Razeto, 2001, pág. 12)

#### ***1.3.5. Turismo sostenible***

El turismo como actividad económica presenta cada vez en mayor medida una notable importancia en el ámbito local, aportando ingresos y empleo, además de servir como motor de desarrollo de otros sectores económicos, tales como agricultura, pesca, artesanía, construcción, transporte, etc. Sin embargo, también es cierto que puede significar un factor desequilibrador e incluso tener un impacto negativo sobre el territorio, por lo que es preciso un debate sobre los problemas de su desarrollo. (Pardellas & Padín, 2015, pág. 13)

#### ***1.3.6. Turismo cultural***

El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico. Se argumenta que los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda. (Talavare Santana, 2003, pág. 3)

#### ***1.3.7. Turismo gastronómico***

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia al igual que en muchos países del mundo. Sin embargo, a diferencia de otros destinos el fenómeno no está muy estudiado, en la mayoría de casos, se lo analiza sólo como un elemento asociado al negocio de la hotelería y la restauración. Este trabajo pretende mostrar la importancia de la gastronomía como atracción principal mediante un estudio donde la culinaria es sin duda la razón que motiva el desplazamiento de personas y es la base de la economía local. (Simao, 2007, pág. 16)

### ***1.3.8. Festividades del calendario agro festivo***

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

Ella sirve como punto de encuentro creando, en algunos casos, un espacio de unanimidad y en otros, construyendo territorios de lo diferente de tal manera que modela lugares de diversidad. Mediante la fiesta "el hombre se acerca a la divinidad, pero también a su dimensión animal, entregándose a lo irracional," es allí donde el individuo pierde una porción de su autonomía que sólo podrá encontrar en la comunidad. (Gonzales Perez , 2016, pág. 26)

**1-6 de Enero:** La conquista española trajo recreaciones sobre lo que era el diablo, siendo asimiladas por los pueblos, que vieron en el singular personaje un medio idóneo para liberarse de las cotidianidades. Hoy la tradición se revitaliza con La Diablada, es celebrada del uno al seis de enero y alrededor de 1.500 participantes se deleitan en el festejo. Los diablos, las parejas de baile denominadas línea, los capariches y guarichas (hombres y mujeres) componen las “partidas”, que son agrupaciones organizadas en las comunidades aledañas que danzan al son de las bandas de pueblo.

Esta manifestación cultural única en el Ecuador ha sido categorizada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

**GASTRONOMIA:** Fritada, caldo de gallina y morcilla.

**19 de Marzo:** La parroquia San José de Poaló celebra su fiesta religiosa con juegos populares y varios eventos.

**GASTRONOMIA:** Fritada, hornado y caldo de gallina.

**25 de Abril:** La Parroquia Marcos Espinel celebra su fiesta religiosa, con juegos populares y varios eventos.

**GASTRONOMIA:** Fritada, hornado y caldo de gallina.

**16 de Junio:** En la parroquia San Andrés se celebra Corpus Cristi, que coincide con el Inti Raymi de los indígenas. En este festival intervienen los danzantes con sus comparsas típicas, yumbos, monos y zamarritos que forman parte de esta antiguísima tradición aborigen, inspirada en las deidades celestes, el sol, las estrellas y la luna, que determinan las cosechas de maíz, considerado un grano sagrado.

El danzante baila con música autóctona entonada por el tambor construido con piel de llama y el pingullo.

**GASTRONOMIA:** Champús

**Del 29 de Junio al 29 de Julio:** Se conmemora la cantonización de Santiago de Píllaro. Los rasgos principales de estos festejos constituyen el Pregón de fiestas, la elección de la Reina, los bailes barriales, presentaciones de artistas y grupos musicales, el desfile cívico y folclórico, toros de pueblo, juegos pirotécnicos, exposiciones, la posta atlética Quito-Píllaro y más actos sociales, culturales y deportivos.

**GASTRONOMIA:** Fritada, hornado, caldo de gallina, trucha, morcilla, caucara y pato al lodo.

**1-2 de Noviembre:** Día de los Difuntos, elaboración de la colada morada, venta de objetos de barro. Mes de la cultura, pinturas y Festival Nacional del Folklore.

**GASTRONOMIA:** Colada morada y pan.

**24-25 de Diciembre:** Se celebra la fiesta religiosa de la Noche Buena con la Misa de Gallo, Navidad, Pase del Niño acompañado de comparsas, pastores y pirotécnicos.

**31 de Diciembre:** Se despide al año con la elaboración y quema del Año Viejo, disfraces y lectura de testamentos.

### ***1.3.9. Atractivos turísticos, culturales y naturales***

#### **Diablada Pillareña**

La Diablada o diablo se la encuentra desde tiempos postcoloniales. A nivel nacional, los viajeros como Cayetano Osculati, describen la costumbre de encontrar en las fiestas tradicionales "algunos indios disfrazados en forma de diablitos y sacharunas. La referencia más cercana a la Festividad en Píllaro es la de Lisboa, 1853, quien dibuja un diablo en Día de Reyes, con sus cuernos y su látigo. , cit. Por Carvallo neto, 1994, 2001.

En el caso de la Diabla de Píllaro la memoria colectiva, señala que este "acto festivo", llegó al territorio de Píllaro en algún traslado masivo de indios mitimaes de Bolivia o Perú donde aún pervive esta festividad. Otra versión expone que señores de las haciendas y representantes de la iglesia consentían que los indios realicen una fiesta en año nuevo, disfrazados de diablo, por medio de lo cual se burlaban de sus tiranos; y una tercera versión, da cuenta que se originó en las comunidades de Tunguipamba y Marcos Espinel de Píllaro, cuando por enamoramientos de las mujeres de Píllaro, los varones se disfrazaban de diablos para ahuyentar a sus rivales, al lograr su cometido, gritándoles en su huida: "¡Por inocentes!". la partida de disfraces es el antecedente de la actual fiesta de la Diablada, iniciada hace unos 80 a 100 años, y que progresivamente dio lugar a la actualidad, que sufre cambios importantes en sus diferentes etapas de consolidación: 1. Partidas de Disfraces (1910, hasta la década de 1970); 2. La Diablada (1980 - 1995); 3. La Diablada respaldada y organizada por el Municipio (1995 - 2008) (INPC: 2008). (Zambonio, Morales, & Area, 2008, pág. 9-12)

Los Diablos de Píllaro son los personajes populares de ésta fiesta, que visten atuendos especiales cuya confección les toma mucho tiempo y esfuerzo. Sus máscaras son elaboradas artesanalmente, su base principal es un molde hecho en bloque de tierra a la que se le adhieren varias capas de papel cauché empapadas en engrudo, se la deja al sol para que adquiera una dureza y luego poder añadir cuernos y dientes de diferentes animales tales como cabras, venados, corderos, toros, etc.; para finalizar se le da colorido en varias tonalidades sobresaliendo el negro y rojo.

Su vestimenta consta de ropa multicolor, distinguiéndose las elaboradas en tela espejo o satín, acompañadas con vivos o flecos que contrastan con el color del traje. Muchos llevan capas con diferentes leyendas alusivas al demonio, lucifer o el maligno.

En la parte superior de la cabeza llevan una coronilla elaborada con cartón prensado y forrada de papel celofán, otros llevan pelucas hechas con pelaje de animales o de cabuya; aunque en la actualidad estos elementos han sido reemplazados por pelucas, sombreros o paja plástica.

Complementan el alusivo disfraz el acial o fuente, el ají o en muchos de los casos animales ya sean vivos o disecados, que causan temor a los espectadores. Tanto en los diablos como en los disfrazados que los acompañan, la simbología de sus atuendos y máscaras es muy rica y relacionada a la globalidad de la fiesta. Esto con lleva a que muchos elementos fuera de la tradición aparezcan como una necesidad de ser diferentes.

Esta fiesta ha superado el núcleo comunitario ya que intervienen grupos de personas pertenecientes a diferentes comunidades, barrios o caseríos, así como de las parroquias rurales.

Los Diablos de Píllaro en su festividad que se desarrolla del primero al seis de enero de cada año, aglutinan al pueblo Píllareño con la participación de hombres y mujeres de diferentes edades y condición social. No hay una prohibición para que cualquier persona se disfrace de diablo, en la actualidad bailan desde ancianos hasta niños, desde mujeres hasta extranjeros.

Los Diablos de Píllaro es ahora una celebración popular que en la última década ha crecido y cuya duración sobrepasa las ocho horas. Esta nada tiene que ver con lo religioso, por ende la iglesia no participa de la celebración.

En la Fiesta de Los Diablos de Píllaro no hay vísperas ya que no hay priostes para ésta celebración y solo se basa en la fiesta. Para la fiesta de los diablos se organizan con varios meses de anticipación, para buscar la banda de músicos que acompañará a los danzantes; esto se logra formando comisiones y directivas en las parroquias y caseríos con el objeto de sacar adelante a la festividad, siendo la gratificación psicológica de sus integrantes.

La organización también se da en el recorrido, cada comparsa de diablos vienen desde las parroquias y caseríos rurales al medio día hacia el centro de Píllaro, primeramente danzando dos vueltas alrededor del parque central, luego de ello se retiran al lugar de descanso que los organizadores pidieron con anticipación, y estas pueden ser plazoletas, escuelas, el sindicato de choferes, o la casa de uno de los organizadores que viva en el centro.

Esta fiesta no tiene fin económico, pero para solventar la mayoría de los gastos se realiza una contribución simbólica de parte de los participantes; la misma que sirve para adquirir voladores, camaretas y el licor que es compartido entre los bailarines.

### **Música y Baile**

Desfilan bailando al son de una banda de pueblo siguiendo los ritmos de sanjuanitos, saltashpas, tonadas y pasacalles, esto lo hacen alrededor de las parejas de línea, que representan a los patronos; completan esta comparsa las Guarichas y Capariches.

La tradición cuenta que quienes se visten de diablos deben hacerlo por 7 años consecutivos, para que no les sucedan cosas extrañas. Al igual que los conocidos 7 pasos que forman parte del ritual de danzar de diablo, algo que está solamente en el imaginario popular. (Romero, 2013, págs. 8-10)

## **CORPUS CHRISTI**

La fiesta de Corpus Christi se realiza en el centro de la parroquia San Andrés, en el mes de junio con una duración de 2 días. Es una celebración en honor al Santísimo Sacramento del Altar. El día anterior, en las vísperas se puede apreciar las bandas de pueblo, juegos populares, chamiza, fuegos pirotécnicos y por la noche los bailes populares.

Al siguiente día ya en la fiesta misma, por la mañana se reúnen en un lugar predeterminado: los danzantes, el sacerdote de la parroquia, la banda de músicos y el pueblo en general para dirigirse en procesión al templo.

Los danzantes tienen como característica especial no separarse en ningún momento de la Santa Custodia que va exponiendo el sacerdote, luego ingresan al templo y los danzantes hacen la reverencia respectiva al Santísimo Sacramento del Altar. (Gobierno Provincial de Tungurahua & GAD Municipal de Píllaro, 2015)

## **PLAZA DE LA RESISTENCIA INDIGENA**

Esta plaza está ubicada en Huaynacurí – parroquia San Miguelito, era uno de los 3 escenarios de adoración de los antiguos puruhaes y panzaleos, también de peregrinación para nuestros ancestros, donde realizaban danzas y ofrendas a la diosa de la luna y el sol, en agradecimiento por las cosechas; este sitio es privilegiado por su entorno paisajístico y visibilidad.

Fue el primer centro ceremonial conocido como Plaza de la RESISTENCIA Indígena, antes se lo llamaba Huicontango; hoy constituido como un lugar cívico, cultural y turístico.

## **PARQUE NACIONAL LLANGANATES**

El Parque Nacional Llanganates, creado el 18 de enero de 1.996, está ubicado en la zona central del territorio ecuatoriano en las provincias de Tungurahua, Cotopaxi, Pastaza y Napo. Abarca una extensión de 219.707 hectáreas y constituye un Área Natural Protegida de gran relevancia, ya que en su interior se originan importantes sistemas hídricos que conforman los grandes ríos Napo y Pastaza. Posee una extensa red de lagunas y humedales, siendo una de ellas la cuenca de la laguna Pisayambo con una extensión aproximada de 13.800 hectáreas.

Esta cuenca alimenta tres de los proyectos hidroeléctricos más importantes del país como son las centrales hidroeléctricas Pisayambo, Agoyán y San Francisco. Todo esto sumado a sus

extraordinarios eventos históricos le da a este Parque la categoría de ser uno de los sitios naturales más espectaculares del mundo. La vía Píllaro - San José de Poaló es la de más fácil acceso al Parque Nacional Llanganates.

## **RUTA DE LOS LAGOS**

Para llegar a la laguna Pisayambo, es necesario viajar desde la ciudad de Píllaro pasando por San José de Poaló y arribando al control del Parque Nacional que se encuentra a una altura de 3.800 m.s.n.m.

Se observa la zona de transición entre el área agrícola/intervenida y el inicio del páramo dentro del área protegida. Este es un mirador ideal donde se aprecian casi todas las montañas de la avenida de los volcanes.

El pico más importante y el de mayor altitud es el Cerro Hermoso con 4.571m.s.n.m. El rango de temperatura varía entre 3°C y 24°C y la precipitación anual fluctúa entre 1.000 y 4.000 mm. Por su extraordinaria biodiversidad ha sido categorizado como área protegida IBA (área de importancia mundial para la conservación de las aves), sitio RAMSAR (Declaratoria de la UNESCO como Humedal de importancia a nivel mundial) y es parte de la Bioreserva del Cóndor.

Los páramos de Pisayambo son únicos en su conformación y han presentado condiciones ideales para realizar investigaciones científicas y turismo ya que existe una variedad de actividades como: ecoturismo, trekking, camping, pesca deportiva, observación de aves y fotografía.

Las más de 200 lagunas registradas forman un sistema lacustre con impresionantes escenarios. Su diversidad de ecosistemas da lugar a la existencia de una gran cantidad de especies.

A continuación está la laguna de Pisayambo (3.540 m.s.n.m.), la más grande del Parque y luego a la laguna de El Tambo. En estas lagunas, abundan las truchas para los amantes de la pesca deportiva.

Desde El Tambo se toma un sendero de 400 metros hacia el este donde se halla la laguna Rodeococha; la ruta avanza por las lagunas Patojapina, Antojos y finalmente la majestuosa Yanacocha (Laguna Negra). El final de la ruta carrozable es el río Milín, afluente de la laguna Pisayambo.

Atractivo: Flora/Fauna del sector Lagunas

Actividades: Trekking-Observación de Aves-Pesca deportiva-Camping Aventura

Duración del Viaje: De 1 a 3 días. Este sendero según los historiadores sirvió de tránsito para el intercambio de productos de los pueblos indígenas Cosanga-Píllaro.

Para los amantes del aventurismo se pueden observar algunas especies de aves como grallarias, tiranos, colibríes, becacinas, curianguines, águilas, patos y gaviotas.

En la ruta se halla un mirador que permite una vista espectacular de casi todo el sistema lacustre; (más de 10 lagunas).

### **RUTA DE LOS FRAILEJONES**

El Valle de los Frailejones tiene un suelo derivado de rocas metamórficas y se encuentra localizado a 3.500 m de altitud. El terreno posee pendientes suaves (30°) y muy fuertes (75°), estas últimas en el descenso hacia la planicie del Valle.

Los frailejones se encuentran en un área de aproximadamente 40.000 m<sup>2</sup> entre la laguna que lleva su nombre y las faldas del Cerro Negro. Una característica muy llamativa de los frailejones de los Llanganates es su gran tamaño.

Los frailejones de la subespecie *angelensis*, de los páramos de Carchi, rara vez exceden los 4-5 m. de altura, mientras que los frailejones de los Llanganates *llanganatensis* alcanzan 10 m. y forman un verdadero bosque.

Por esta razón y por estar en medio de una zona boscosa se designa a este tipo de vegetación de los Llanganates bosque de frailejones en vez de páramo de frailejones. La ruta inicia en la ciudad de Píllaro, pasando por San José de Poaló y el control del Parque Nacional. Luego de llegar al Río Milín se toma el sendero a la laguna Aucacocha. El sendero conduce hacia la derecha del cerro Taurisacha y luego a las lagunas Guarumococha y Lagos Verdes.

Formación vegetal: Páramo-Valle de los Frailejones

Atractivo: Flora/Fauna del sector- Lagunas

Actividades: Trekking-Observación de Aves y nutrias-Pesca-Camping- Aventura

Duración del Viaje: 6 días

En la laguna Aucacocha, se puede observar uno de los animales más hermosos del Parque, la nutria, siendo éste el avistamiento más alto del mundo de esta especie. Luego de algunos ascensos

y descensos de moderada dificultad se llega a las Lagunas Tres Cables, y a la cima de la montaña Pan de Azúcar, después a la laguna de Soguillas.

Se observan las espectaculares formaciones rocosas del Cerro Negro y Las Torres, en cuyas faldas encontramos un pequeño valle donde habita el Frailejón o Espeletia Llanganatis, especie única.

Hay grandes posibilidades de observar aves y animales en peligro de extinción, como: el puma Feliz con color, lobo de páramo *Pseudalopex culpaeus*, oso de anteojos *Tremarctos ornatus*, tapir de montaña *Tapirus pinchaque* y en cualquier momento se puede observar el ave símbolo, el majestuoso cóndor *Vultur gryphus*.

### **RUTA DEL BOSQUE DE POLYLEPIS**

Para el inicio de la ruta viajaremos en vehículo 4x4 desde la ciudad de Píllaro-Hacienda Quimbana-Laguna Aluleo, ubicada en una ligera planicie detrás del Cerro Guapa. La topografía y la geomorfología de esta parte del Parque corresponden a los Altos Llanganates. Ubicados al Suroriente de los páramos volcánicos de las Lagunas Pisayambo -Yanacocha la presencia de afloramientos rocosos de rocas metamórficas es una característica del área.

La caminata continúa con valles suaves y pequeños ascensos y descensos por los sectores: El Pueblo, Limpiopungo, Valle de los Leones Cresta del Gallo, Valle de Maqui; la presencia de espectaculares lagunas como Angascocha-Pujín - Las Tres Marías, los remanentes de bosques de *Polylepis* y Suro hacen de este itinerario uno de los más maravillosos; existiendo grandes posibilidades de mirar animales en estado crítico de extinción tales como: Puma-*Felix concolor*, Lobo de Páramo-*Pseudalopex culpaeus*, Oso de anteojos-*Tremarctos ornatus*, Tapir de montaña-*Tapirus pinchaque*, Venado de cola blanca- *Odocoileus virginianus* y seguramente tendremos la grata presencia de nuestra ave símbolo el majestuoso Cóndor-*Vultur gryphus*.

Los valles de Quillán, Penileo y Guapante se encuentran ubicados bajo la zona vegetal matorralera-espinosa. La mayor parte en los lugares altos de esta zona está conformada por roca. En las orillas de las quebradas hay vegetación nativa arbustiva y terrestre, mencionaremos principalmente la cabuya (*Agave americana*), achupallas (*Puya herculis*) bromelias y algunas orquídeas del género *epidendrum*.

Tiene suelos casi superficiales de los cuales nacen las vertientes que se juntan y forman las quebradas. La temperatura es agradable y ligeramente húmeda.

## **ZONA BAJA RÍO CULAPACHÁN**

El inicio de esta ruta es en la ciudad de Píllaro hasta el km. 5 de la vía que conduce al cantón Patate. Se toma el desvío hacia el valle de Quillán. La organización de turismo comunitario le proporcionará guías nativos que le brindarán todas las facilidades para recorrer esta zona. En este lugar disfrutará del clima exquisito, la tranquilidad y la belleza de la vida rural, insertada en un espacio natural rodeado de árboles, flores, aguas cristalinas, cascadas, aves.

Formación vegetal: Matorralero espinoso

Atractivo: Flora/Fauna del sector

Actividades: Trekking-Observación de Aves- Pesca deportiva – Agroturismo Aventura

Duración del viaje: 1 día

Ruta o derrotero de Valverde

Leyendas fantásticas se ciernen sobre esta ruta, se dice que el General Rumiñahui al saber de la ejecución del Inca Atahualpa la usó para esconder parte del tesoro del rescate del Inca en lo que hoy es el Parque Nacional Llanganates. En la colonia Valverde un español casado con la hija de un cacique de Píllaro se dice conoció del hecho dejando el manuscrito llamado Derrotero de Valverde, el que revela la ruta a seguirse para llegar a tan codiciado lugar. Desde entonces hasta la actualidad investigadores, exploradores y buscadores de tesoros llegan a Píllaro para seguir fielmente el Derrotero. (Gobierno Provincial de Tungurahua & GAD Municipal de Píllaro, 2015)

### ***1.3.10. Ruta de las artesanías***

El inicio de esta ruta es en Píllaro en donde se encuentran los talleres de talabartería, artículos de cuero, máscaras de diablos, correas, balones, mochilas. Seguidamente, en el sector de San Vicente encontrará cuadros y artículos elaborados en cacho, en El Calvario está el taller de escultura, en San Miguelito y Terán guitarras, charangos, violines y flores secas.

Nuestros artesanos y sus productos elaborados con maestría y calidad son conocidos a nivel nacional e internacional.

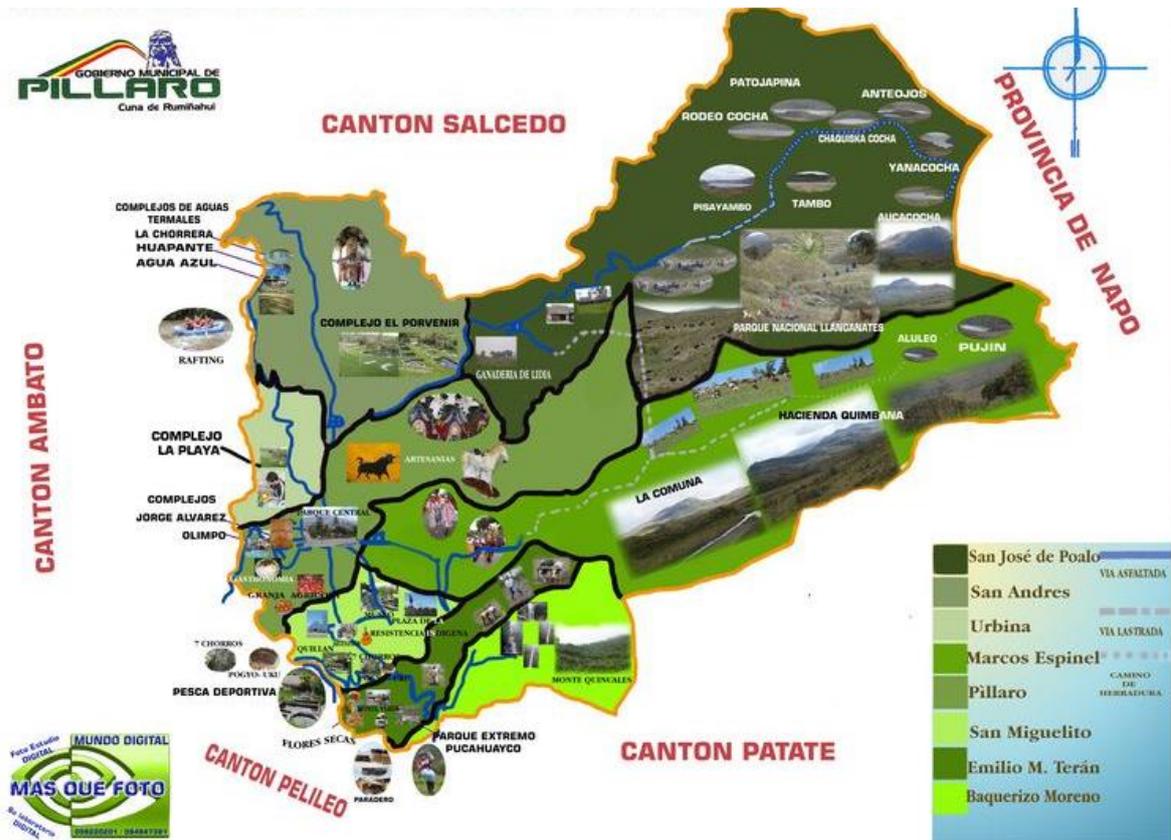


Figura 1-3 Mapa turístico y artesanal del cantón

Fuente: GAD Municipal de Píllaro

Elaborado por: Jessica Cuzco, 2017

## 2. MARCO CONCEPTUAL

- TRADICIONES: La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma próspero impulso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX (Nuñez, 1979)
- CULTURA: Proviene del termino latino *cultus* y aunque inicialmente hacía referencia a la actividad agrícola, ahora entendemos como el *cultivo* del *espíritu* humano, de las facultades intelectuales del hombre, y su definición ha cambiado a lo largo de la historia”. (García, 2011, pág. 13).
- PATRIMONIO: es un conjunto de bienes heredados de los antepasados, propiedades de un individuo o familia.
- INMATERIAL: se basa en la elaboración de una serie de documentos que valoraron las manifestaciones de la cultura tradicional y popular, la arquitectura y finalmente el patrimonio inmaterial”. (García, 2011, pág. 72).
- MATERIAL: Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.
- POPULAR: Cultura popular como un sistema simbólico coherente y autónomo, que funcionaba según una lógica absolutamente extraña e irreductible a la de la cultura literaria (Chartier, 1994)
- IDENTIDAD: desde el punto de vista de la antropología, constituye un tipo de identidad social que tiene que ver con la toma de conciencia, por parte de los miembros de un grupo, acerca de sus diferencias culturales”. (Espinosa, 2000, pág. 10)

### 3. MARCO LEGAL

Según el Plan Nacional del Buen Vivir, vigente en el Ecuador, el objetivo número 3 (**Mejorar la calidad de vida de la población**), La Constitución, en el artículo 66, establece “el derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios”. Por ello, mejorar la calidad de vida de la población es un proceso multidimensional y complejo. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 136)

Entre los derechos para mejorar la calidad de vida se incluyen el acceso al agua y a la alimentación (art. 12), a vivir en un ambiente sano (art. 14), a un hábitat seguro y saludable, a una vivienda digna con independencia de la situación social y económica (art. 30), al ejercicio del derecho a la ciudad (art. 31) y a la salud (art. 32). La calidad de vida se enmarca en el régimen del Buen Vivir, establecido en la Constitución, dentro del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social (art. 340), para la garantía de servicios sociales de calidad en los ámbitos de salud, cultura física y tiempo libre, hábitat y vivienda, transporte y gestión de riesgos. El artículo 358 establece el Sistema Nacional de Salud para “el desarrollo, protección y recuperación de capacidades y potencialidades bajo los principios de bioética, suficiencia e interculturalidad, con enfoque de género y generacional”, incluyendo los servicios de promoción, prevención y atención integral. El art. 381 establece la obligación del Estado de proteger, promover y coordinar la cultura física en los ámbitos del deporte, la educación física y la recreación, para la formación y el desarrollo integral de la personas. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 137)

Por su parte, el Sistema de Hábitat y Vivienda establece la rectoría del Estado para la planificación, la regulación, el control, el financiamiento y la elaboración de políticas (art. 375). Es responsabilidad del Estado proteger a las personas, a las colectividades y a la naturaleza frente a desastres naturales y antrópicos mediante la prevención de riesgos, la mitigación de desastres y la recuperación y el mejoramiento de las condiciones sociales, económicas y ambientales que permitan minimizar las condiciones de vulnerabilidad (art. 389). Por último, el art. 394 establece que el Estado garantizará la libertad de transporte, sin privilegios de ninguna naturaleza y que promocionará el transporte público masivo. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 137)

Objetivo número 4 (**Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía**), El conocimiento se fortalece a lo largo de la vida, desde el nacimiento, con la cotidianidad y con la

educación formal y no formal. El talento humano también se nutre de los saberes existentes, del vivir diario, de la indagación y de la retroalimentación constante de conocimientos. Educar en este modelo se convierte en un diálogo constante, en el cual aprender y enseñar son prácticas continuas para los actores sociales. Hay que tomar en cuenta no solo la calidad del profesor y del estudiante, sino también la calidad de la sociedad. (Plan Nacional del Buen Vivir , 2013, pág. 160)

El conocimiento como acervo colectivo es, además un, catalizador de la transformación económica y productiva. Para ello, es necesario asentar los procesos de creación, acumulación, especialización y transferencia de conocimiento hacia los sectores productivos. Se deben fortalecer los procesos de industrialización y prestación de servicios con valor agregado, adecuados a las características del territorio. Alcanzar este reto supone también dar énfasis, en la acción pública, a los derechos de propiedad intelectual y de las ideas. (Plan Nacional del Buen Vivir , 2013, pág. 161)

La Constitución marcó un hito importante al considerar la educación y la formación como procesos integrales para mejorar las capacidades de la población e incrementar sus oportunidades de movilidad social: “La educación es un derecho de las personas a lo largo de su vida y un deber ineludible e inexcusable del Estado. Constituye un área prioritaria de la política pública y de la inversión estatal, garantía de la igualdad e inclusión social y condición indispensable para el Buen Vivir. Las personas, las familias y la sociedad tienen el derecho y la responsabilidad de participar en el proceso educativo” (art. 26). (Plan Nacional del Buen Vivir , 2013, pág. 161)

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. (Plan Nacional del Buen Vivir , 2013, pág. 182)

El espacio público –físico, mediático y simbólico–, conformado con claros estímulos a la participación, la interlocución, la deliberación, el respeto y la expresión diversa, es el sitio en el que se puede construir una cultura de convivencia democrática, intercultural y creativa entre

sujetos libres que se reconocen y respetan recíprocamente como iguales. Todas las personas tienen derecho a desarrollar capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas y a participar en la vida cultural de la comunidad. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 183)

Aquí, las industrias culturales permiten la construcción de contenidos simbólicos alternativos que subvierten la hegemonía de las ideologías dominantes y dominadoras. Un país que busca reconstruir su estructura económica debe sostener el cambio en la capacidad de edificar el país simbólico, en un entorno de protección de los circuitos de circulación de contenidos. Esto implica también una gestión democrática de los espacios radioeléctrico y audiovisual (arts. 16 y 17). (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 184)

Y el objetivo número 8 (**Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible**), El sistema económico mundial requiere renovar su concepción priorizando a la igualdad en las relaciones de poder –tanto entre países como al interior de ellos–, a la (re)distribución y al ser humano, sobre el crecimiento económico y el capital (Senplades, 2009). Esta nueva concepción permitirá la concreción de aspectos como la inclusión económica y social de millones de personas, la transformación del modo de producción de los países del Sur, el fortalecimiento de las finanzas públicas, la regulación del sistema económico y la justicia e igualdad en las condiciones laborales. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 248)

La base que sustenta el capitalismo es la acumulación, sin importar los medios que use para alcanzar sus fines. “Con esa aspiración irrefrenable, la producción se intensifica al máximo y el consumo se extiende con enorme velocidad. La naturaleza y sus recursos (como factores de la producción) son simples insumos que operan a favor de la acumulación de capital que, en su proceso de crecimiento y dominio mundial, arrasa todo a su paso, pero sobre todo genera pobreza y desigualdad en los seres humanos y, además, el deterioro acelerado del ambiente” (Falconi, 2013: 1-2). La Constitución del Ecuador establece como deber primordial del Estado, promover el desarrollo sustentable y la redistribución equitativa de los recursos y la riqueza para acceder al Buen Vivir; ordena que el sistema económico sea social y solidario, y define a la estabilidad económica como el máximo nivel de producción y empleo, en el marco de la sostenibilidad fiscal, externa, monetaria y biofísica. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 248)

Los instrumentos con los que cuenta el Estado para esta transformación son, principalmente, los recursos públicos y la regulación económica. El Estado debe orientar los recursos públicos y privados de forma sostenible para generar crecimiento económico y logros en empleo, reducción de pobreza, equidad e inclusión económica. Mediante las acciones directas y la regulación, el Estado debe minimizar el riesgo sistémico de la economía. Adicionalmente, la inserción estratégica internacional del Ecuador debe enfocarse en construir la soberanía económica regional para mitigar el impacto de escenarios externos de crisis. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 249)

El sistema económico social y solidario, “además de establecer una serie de principios y pautas de interacción social, busca alternativas de acumulación, redistribución y regulación, y nuevas formas de coordinación democrática de la sociedad” (Movimiento Alianza PAIS, 2012: 46). “En esta perspectiva, el régimen económico no tiene primacía en sí mismo; por el contrario, se subordina y sirve a la vida de los seres humanos y de la naturaleza” (Senplades, 2009: 329). (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, pág. 249)



## **2. VARIABLES**

### **2.1. Identificación de variables**

- **VARIABLE DEPENDIENTE**

ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA

- **VARIABLE INDEPENDIENTE**

TURISMO DEL CANTÓN PÍLLARO

### **2.2. Definición de variables**

#### **ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA**

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

Gracias al fuego el hombre, da luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún los conserva. Gracias a esta conservación puede cazar animales más grandes y pasan de ser nómadas a ser sedentarios. A pesar de la evolución, el hombre se conformó con elaboraciones culinarias exentas de delicadeza y con cierta tosquedad. (Artacho , Artacho , & Lozano , 2007, pp. 7-9)

#### **TURISMO DEL CANTÓN PÍLLARO**

Píllaro proviene de dos voces pre quichuas Pillalla que significa "Rayo o trueno" y Aroque "Altar", por lo tanto es denominado "Altar de Dios Rayo y Trueno", sus fiestas son reconocidas a nivel nacional y es un lugar digno de visitar, cuna del Heroico Rumiñahui, el cual encierra historias de sus antepasados convirtiéndolo en un lugar lleno de misticidad.

**LA DIABLADA PILLAREÑA:** es celebrada del uno al seis de enero y alrededor de 1.500 participantes se deleitan en el festejo.

**CORPUS CHRISTI:** La fiesta de Corpus Christi se realiza en el centro de la parroquia San Andrés, en el mes de junio con una duración de 2 días.

**PLAZA DE LA RESISTENCIA INDIGENA:** Esta plaza está ubicada en Huaynacurí – parroquia San Miguelito, era uno de los 3 escenarios de adoración de los antiguos puruhaes y panzaleos.

**PARQUE NACIONAL LLANGANATES:** creado el 18 de enero de 1.996, está ubicado en la zona central del territorio ecuatoriano en las provincias de Tungurahua, Área Natural Protegida de gran relevancia.

**RUTA DE LOS LAGOS:** Para llegar a la laguna Pisayambo, es un mirador ideal donde se aprecian casi todas las montañas de la avenida de los volcanes.

**RUTA DE LOS FRAILEJONES:** El Valle de los Frailejones tiene un suelo derivado de rocas metamórficas y se encuentra localizado a 3.500 m de altitud.

**RUTA DEL BOSQUE DE POLYLEPIS:** Ubicada en una ligera planicie detrás del Cerro Guapa. La topografía y la geomorfología de esta parte del Parque corresponden a los Altos Llanganates.

**ZONA BAJA RÍO CULAPACHÁN:** En este lugar disfrutará del clima exquisito, la tranquilidad y la belleza de la vida rural, insertada en un espacio natural rodeado de árboles, flores, aguas cristalinas, cascadas, aves.

**RUTA DE LAS ARTESANIAS:** Se encuentran los talleres de talabartería, artículos de cuero, máscaras de diablos, correas, balones, mochilas. Seguidamente, Terán guitarras, charangos, violines y flores secas.

### 2.3. Operacionalización de variables

**Tabla 2-4: Variables**

VARIABLE	CATEGORIA	INDICADORES
ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA	Gastronomía	Típica Tradicional
	Métodos de preparación	Moderna Tradicional Mixta
	Productos	Papa Cebolla Lechuga Babaco Tomate de árbol Peras Manzana Aguacates
TURISMO DEL CANTÓN PÍLLARO	Fiestas Tradicionales del Cantón	Diablada Píllareña Corpus Christi
	Atractivos turísticos, culturales y naturales	Plaza de la Resistencia Indígena Parque nacional Llanganates Ruta de los algos y Frailejones Artesanías
	Preparaciones tradicionales	Champús Caldo de morcilla Pato al lodo
	Preparaciones típicas	Yaguarlocro Caldo de gallina Fritada Trucha
DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA	Información	Revistas Guías turísticas Mapas turísticos

Fuente: Operacionalización de las Variables

Elaborado por: Jessica Cuzco, 2017.

### 3. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El presente trabajo etnográfico es de tipo no experimental ya que las variables manejadas en esta investigación no sufren ningún tipo de cambio o experimentación.

Se determina como un estudio etnográfico ya que para el levantamiento de la información se vio la necesidad de ser un habitante más de la comunidad con la finalidad de garantizar información verídica que aporte a la investigación.

### 4. GRUPO DE ESTUDIO

El grupo de estudio con el cuál se trabajó comprende a los establecimientos gastronómicos catastrados por el MINTUR de categoría tercera y cuarta, habitantes de la 3<sup>ra</sup> edad, la Dirección de Cultura del Municipio de Santiago de Píllaro y establecimientos de artesanías.

Esta información se obtuvo mediante la Dirección de Cultura del Cantón, propietarios de los establecimientos de Alimentos y Bebidas y los habitantes del cantón.

La muestra se define mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N(P.Q)}{1 - N\left(\frac{e}{z}\right)^2(P.Q)} \quad n = \frac{31(0,25)}{1 - 31\left(\frac{0,08}{1,75}\right)^2(0,25)} = \frac{7,75}{0,65} = 23$$

#### Dónde:

**n** = Tamaño de la muestra

**N** = Universo de estudio

**p** = Probabilidad de ocurrencia

**q** = Probabilidad de no ocurrencia

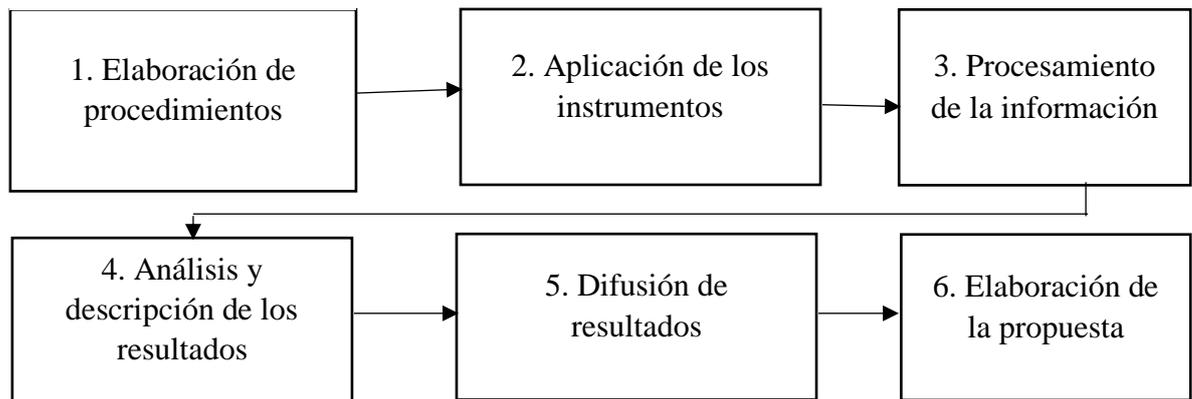
**e** = Margen de error

**z** = Nivel de confianza

Realizada la formula se llegó a una muestra total de 23 encuestas que se debe realizar durante el estudio de campo.

## 5. DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS

Figura 3-4: Diagrama



Fuente: Diagrama de procedimientos.

Elaborado por: Jessica Cuzco, 2017.

## 6. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Elaboración de entrevistas y encuestas que servirán para recopilar información sobre las la Gastronomía, cultura y turismo del Cantón Píllaro.
2. Aplicación de entrevistas a los encargados del área de cocina de los establecimientos de comida como personas clave para la recolección de la información.
3. Análisis y tabulación de las entrevistas y de las encuestas según las respuestas obtenidas de las personas que fueron entrevistadas.
4. Elaboración de un análisis de los resultados obtenidos y a su vez estos serán interpretados en base a los objetivos de la presente investigación.
5. Difusión de resultados obtenidos acorde a la información recopilada.
6. Elaboración de un blog en la web donde se expondrá el contenido y las temáticas desarrolladas en el blog.

## V. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### 1. REFERENTES TEORICOS QUE JUSTIFIQUEN EL ESTUDIO CULTURAL DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN PÍLLARO.

**Tabla 3-5:** Referentes Teóricos

<p><b>LA GASTRONOMIA A TRAVES DE LA HISTORIA HASTA LA ACTUALIDAD.</b></p>	<p>La cocina no existe desde siempre, el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es, hasta el descubrimiento del fuego en donde se produce un cambio Gastronómico.</p>
	<p><b>EGIS DE RODAS AÑO 3000<sup>a</sup>.C</b> Enseño a cocer el pescado, en la antigua Grecia y Roma tu prestigio social dependía del banquete que ofrecías.</p>
	<p><b>GUILLEUME TIREL AÑO 11310 – 1395</b> .Se le atribuye haber escrito el primer libro de gastronomía de la era moderna, en esta época se maquillaban los sabores y se trituraba la comida debido a los problemas en la dentadura que tenían casi todos</p>
	<p><b>BARLOLOMEO SCAPPI AÑO 1500 – 1577.</b> Llego a organizar u banquete con más de 800 platos diferentes, cocinero del Papa Pío V Elevado puesto que le permitió publicar su libro Del Arte de Cocinar.</p>
	<p><b>PIERRE DE LA VARENNE Y LA BECHAMEL AÑO 1618 – 1678.</b> Marcó los principios de la "Cuisine francaise", se le adjudica la creación de la Salsa Béchamel.</p>
	<p><b>FRANCOIS VATEL AÑO 1631 – 1671.</b> Vatel invento la crema Chantilly, en Francia de Louis XIV xponerse a su juicio podía costarte muy caro este excelente cocinero se quitó la vida, esperando un pedido que no llegaba.</p>
	<p><b>MARIE ANTOINE CAREME AÑO 1784 – 1833.</b> La revolución de los fogones. Modifico el</p>

	<p>servicio de servir todos los platos a la vez por cada plato tiene un orden en el menú.</p> <p><b>ALEXIS BENOIST SOYER AÑO 1810 – 1858.</b> Convertido en el cocinero más célebre de Londres, inventó “el hornillo mágico” el primer electrodoméstico de la historia.</p> <p><b>AUGUSTE ESCOFFIER AÑO 1846 – 1935.</b> La democracia de los restaurantes, primer cocinero en poner de moda un restaurante y dotarlo de gran prestigio social. El Savoy Hotel.</p> <p><b>PAUL BOCUSE AÑO 1926 – 2017.</b> Ejemplo Mundial, representa la alta cocina francesa “Nouvelle Cuisine” que adoptaron grandes restaurantes del mundo.</p>
<b>GASTRONOMÍA</b>	Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina.
<b>GASTRONOMÍA DEL ECUADOR</b>	Es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy.
<b>GASTRONOMÍA TÍPICA</b>	Identifican a cada cultura del mundo porque son propias de los lugares, es decir cuando se apropian de un sector por su preparación.
<b>GASTRONOMÍA TRADICIONAL</b>	Es cuando este se convierte de consumo continuo, pero este plato o sus productos son introducidos de otro lugar por las personas que llegaban de los diferentes viajes.

**Fuente:** Historia de la Gastronomía.  
**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## 2. TRADICIONES Y PLATOS TÍPICOS

**Tabla 4-5:** Tradiciones de Píllaro

<b>TRADICIONES</b>	La tradición es una modalidad de inserción entre la estampa costumbrista y el cuento que toma próspero impulso con las nuevas aperturas del movimiento modernista en la década del XIX.	
<b>TRADICIONES CULTURALES</b>	Los valores, creencias, costumbres y formas de expresión artística característicos de una comunidad, en especial a aquéllos que se transmiten por vía oral. Lo tradicional coincide así, en gran medida, con la cultura y el folclore o “sabiduría popular”.	
<b>DIABLADA PILLAREÑA</b>	La Diablada o diablo se la encuentra desde tiempos postcoloniales. A nivel nacional, los viajeros como Cayetano Osculati, describen la costumbre de encontrar en las fiestas tradicionales “algunos indios disfrazados en forma de diablitos y sacharunas.	<b>MUSICA:</b> Cada uno de los barrio tiene su banda la cual entonan la música tradicional que es la diablada
		<b>VESTIMENTA:</b> Los diablos van con trajes de colores fuertes como rojo, negro, verde y amarillo sus máscaras son bien adornadas hasta con el último detalle de los cuernos. Las guarichas van con sus trajes coloridos.
		<b>GASTRONOMIA:</b> Fritada, chicha y licor.
<b>19 DE MARZO PARROQUIA SAN JOSÉ DE PAOLÓ</b>	Celebra su fiesta religiosa con juegos populares y varios eventos.	Misa que se celebra en la iglesia central y después se realiza los diferentes juegos como: indor, bolly y carrera de coches.
<b>25 DE ABRIL PARROQUIA MARCOS ESPINEL</b>	Celebra su fiesta religiosa, con juegos populares y varios eventos.	Misa que se celebra en la iglesia central y después se realiza los diferentes juegos como: indor, bolly y carrera de coches.
<b>16 DE JUNIO CORPUS CHRISTI</b>	La fiesta de Corpus Christi se realiza en el centro de la parroquia San Andrés, en el mes de junio con una duración de 2 días. Es una celebración en honor al Santísimo Sacramento del Altar. El día anterior, en las vísperas se puede apreciar las bandas de pueblo, juegos populares, chamiza, fuegos pirotécnicos y por la noche los bailes populares.	Misa que se celebra en la iglesia central y después se realiza los diferentes juegos como: indor, bolly y carrera de coches.
		<b>GASTRONOMIA:</b> En esta fecha se prepara el exquisito champús
<b>29 DE JUNIO AL 29 DE JULIO CONMEMORACION DE CANTONIZACION DE SANTIAGO DE PÍLLARO</b>	Los rasgos principales de estos festejos constituyen el Pregón de fiestas, la elección de la Reina, los bailes barriales, presentaciones de artistas y grupos musicales, el desfile cívico y folclórico, toros de pueblo, juegos pirotécnicos, exposiciones, la posta atlética Quito-Píllaro y más actos sociales, culturales y deportivos.	

<b>1 – 2 DE NOVIEMBRE DÍA DE LOS DIFUNTOS</b>	Elaboración de la colada morada, venta de objetos de barro. Mes de la cultura, pinturas y Festival Nacional del Folklore.	<b>GASTRONOMIA:</b> Elaboración de la colada morada acompañada con pan.
		<b>MISA:</b> Se celebra en el cementerio en diferentes horarios.
<b>24 – 25 DE DICIEMBRE CELEBRACION RELIGIOSA</b>	Noche Buena con la Misa de Gallo, Navidad, Pase del Niño acompañado de comparsas, pastores y pirotécnicos.	<b>MISA:</b> Se celebra a las 10 de la noche y termina a las 12.
		<b>GASTRONOMIA:</b> Cena navideña en cada uno de los hogares.

**Fuente:** Festividades del Calendario agro festivo.

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

**Tabla 5-5:** Platos típicos y tradicionales de Píllaro

<b>PLATOS TÍPICOS</b>	<b>YAGUARLOCRO</b>	Es propio de nuestra serranía se elabora a base del menudo y la sangre del borrego, papas, curtido, limón y aguacate y en Píllaro por lo general se prepara los días: jueves y Domingos.
	<b>CAUCARA</b>	Plato típico que se prepara por las noches, y está hecho a base de carne de falda, llapingachos, lechuga, ensalada y huevo frito
	<b>TRUCHA</b>	En sus diferentes presentaciones, es una atracción para los turistas, aunque es un pez introducido, se ha adaptado bien a la zona.
	<b>FRITADA</b>	Este plato esta hecho de la carne de cerdo, condimentos, este plato se sirve acompañado de mote, maduro, curtido, tostado y tortilla de papa.
<b>PLATOS TRADICIONALES</b>	<b>MORCILLA</b>	El plato esta hecho en base de tripas de cerdo rellenas arroz, panela, col, cebolla blanca y paiteña, este plato se sirve acompañado de un caldo o sola.
	<b>CHAMPÚS</b>	Bebida que no puede faltar en cada feriado realizado a base de mote, panela, canela y clavo de olor.
	<b>PATO AL LODO</b>	Es un plato hecho con barro este plato se sirve con una ensalada de lechuga una porción de arroz y una salsa hecha de pepa de zambo.

**Fuente:** Platos Típicos y Tradicionales

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## **RECETAS ESTANDAR DE LOS PLATOS TIPICOS Y TRADICIONALES DE PILLARO**

### **YAHUARLOCRO**

Su nombre proviene del kichwa, yawar=sangre y loco=guiso, no se encuentra este potaje en los recetarios que se publicaron antes de 1907. Por el nombre puede deducirse que se originó entre los pastores andinos de ovejas. Del tiempo prehispánico se han encontrado restos de llamas jóvenes en Rumicucho, de donde es posible pensar que además de la carne pudo comerse tripas y sangre. Más se trata de una simple deducción. En cambio, las ovejas tienen una larga historia de haber servido para la gastronomía de pueblos asiáticos, del norte de África y de Europa, en diversas formas, que van desde el asado hasta los potajes.

Las ovejas llegaron a los Andes en el siglo XVI. Especialmente, en el siglo XVII y en la Audiencia de Quito, los rebaños eran enormes. Su lana abastecía a los obreros de adinerados criollos y, aunque para estos los obreros fueron su Potosí, para los indios, en cambio, se constituyeron en centros de explotación y crueles prácticas. El pastoreo fue un doloroso trabajo, puesto que el amo descontaba del salario toda oveja perdida o muerta.

Por si fuera poco, cualquier lego limosnero de algún convento de Quito -como consta en una tinta de Agustín Guerrero, de comienzos del siglo XIX- echaba su manteo sobre las ovejas y se llevaba todas las que quedaban debajo. (Vallejo Barragan , 2013)

En el Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país, del año 1897 y cuyo autor fue Adolfo Géhin, se encuentran recetas de menudos de res y cordero siempre al estilo europeo, pero ninguna que se relacione con el yahuarlocro. Cosa igual ocurre en un recetario de 1907, este ya con recetas que demuestran la coquinería ecuatoriana tal como hoy se la conoce. En los dos recetarios aparecen los términos quichuas y hasta palabras de otras lenguas americanas, como ají y achiote. La ausencia del yahuarlocro en estos recetarios revelaría que el potaje era de consumo campesino. Debió ofrecérselo en los puestos de comida de las ferias. También pudo haber sido plato importante en las casas de los hacendados que conservaron sus propiedades después de la revolución de Alfaro.

Hoy en día es un potaje serrano de consumo general, aunque no aparezca en las cartas de los grandes hoteles. Pues bien, la clave del éxito se encuentra en el modo de limpiar las tripas. Se las debe lavar por dentro y por fuera en agua que corre; luego de frotarlas con troncos de col se las deja en reposo con hierbabuena, hoja con la que también se las frota.

Una hora después se procede a cocerlas con agua. Se agregan los aliños: ajo, sal, pimienta, comino. Se añade cebolla picada y papas mondadas y troceadas. Es conveniente agregar una buena cantidad de orégano. La sangre se fríe en aceite y se la sazona con cebolla finamente picada y sal.

A la hora de la mesa, se sirve el locro en un plato y la sangre en otro, pequeño. Esta sangre lleva una rodaja de tomate, cebollas encurtidas y un tajadita de aguacate. El comensal combina la sangre y el locro a su gusto, tanto como lo hace con el ají. (Pazos, 2003, pág. 15)

**Tabla 6-5: Receta Yaguarlocro**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>						
<b>NOMBRE RECETA:</b>		<b>YAHUARLOCRO</b>				
<b>TIPO:</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>3</b>	<b>DIFICULTAD:</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCIÓN</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACIÓN</b>
MENUDO DE BORREGO(VICERAS)	Blanqueado, cocinado	Proteína vitamina B12	Ebullición	1	lb	3.00
PAPA CHOLA	Limpiadas, picadas, lavadas y cocinadas	Carbohidrato vitamina C	Ebullición	3	lb	1.05
SANGRE DE BORREGO	Cocinada y refrita	Proteína Vitamina B12	refrito	1	lt	2.00
CEBOLLA PAITEÑA	Pluma	Vitamina B1 y B6		2	u	0.50
CEBOLLA BLANCA	Brunoise	Vitamina B1 y B6		2	u	0.15
TOMATE RIÑON	Brunoise	Vitamina B1 y B6		2	u	0.50
AGUACATE	Tajas	Grasa		1	u	0.50
LIMÓN	Zumo	Fruta		1	u	0.10
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		7.80
Olla, cuchara de palo, sartén y tamiz.				<b>COSTO X PAX</b>		2.60
				<b>ERROR 3 %</b>		0.078
				<b>IVA 12 %</b>		0.31
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.52
				<b>P.V.P</b>		3.51

**Fuente:** Receta estándar

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## CAUCARA

A más de 1000 Ecuatorianos ha enamorado este platillo, y es que ¿Cómo no? si las tortillas con caucara se ha convertido en el menú más pedido en los locales de comida tradicional, haciendo feliz a cada persona que degusta de esta delicia. Este plato típico ecuatoriano es fácil de preparar y la sorpresa para muchos es que además es saludable. Tortillas, caucara, huevo y ensalada es el atractivo principal de esta tradición de la Sierra ecuatoriana.

La papa es rica en nutrientes, vitamina B, vitamina C, ácido fólico y magnesio, hierro y potasio que contribuyen en altos porcentajes a nuestra salud.

La carne, en este caso la Caucara, es rica en colesterol y ácidos grasos saturados, así como también nos aporta hierro como uno de los más abundantes minerales aunque también nos encontremos con calcio, fósforo, magnesio, y potasio.

Así que la próxima vez que vaya a degustar de esta delicia, que la culpa por romper la dieta no te detenga, al contrario, estás contribuyendo a la salud de tu cuerpo. (Gonzales, 2016, pág. 13)

**Tabla 7-5: Receta Caucara**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>						
<b>NOMBRE RECETA:</b>	<b>CAUCARA</b>					
<b>TIPO:</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>3</b>	<b>DIFICULTAD:</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCION</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACION</b>
PAPA GABRIELA	Limpiada, cocinada y puré	Carbohidrato y Vitamina C	Ebullición	2	lb	0.70
QUESO	Rallado	Proteína y grasa		100	g	1.00
MANTECA DE CERDO		Grasa		100	g	0.75
SAL				15	g	0.20
AGUACATE	Lavado y tajadas	Grasa		1	u	0.50
LECHUGA	Lavada y hojas	Vitamina B1 y B12		1	u	0.50
ZANAHORIA	Lavada y juliana	Vitamina B1 y B12	Ebullición	2	u	0.25
REMOLACHA	Lavada y juliana	Vitamina B1 y B12	Ebullición	1	u	0.25
LIMÓN	Zumo	Fruta		2	u	0.20
CEBOLLA BLANCA	Brunoise	Vitamina B1 y B12		1	u	0.15
CARDE DE FALDA	Limpiada, trozos, cocinada y refrita	Proteína y Vitamina B2	Ebullición y frita	1	lb	3.50
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		7.95
				<b>COSTO X PAX</b>		2.65
				<b>ERROR 3 %</b>		0.080
				<b>IVA 12 %</b>		0.32
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.53
				<b>P.V.P</b>		3.58

Fuente: Receta estándar

Elaborado por: Jessica Cuzco, 2017

**TRUCHA**

Las truchas se hallan tan inmersas en el imaginario colectivo de las poblaciones de la sierra que se las cree tan peruanas como la papa, el aguaymanto o la maca. Son un plato típico porque se considera que nacen en las lagunas y que han compartido la magia y la fuerza de nuestras “cumbres nevadas”. En buena cuenta son básicamente un producto de la minería, pero más aún, no llegaron con fines alimenticios sino de recreación por la pesca. Era el año de 1924, el primer intento fue un fracaso. Doscientos mil huevos fertilizados no resistieron el largo y movido viaje por mar; se incubaron y murieron antes de llegar al puerto del Callao. El segundo envío, en cambio, logró producir cincuenta mil alevinos que, una vez que alcanzaron los diez centímetros en el estanque creado en el campamento de la mina (al lado del club de golf de La Oroya) fueron arrojados al río Tishgo y al lago Chinchaycocha. Allí los dejaron, rezando para que soportaran la acidez y temperatura de esas aguas, y se reprodujeran para después pescarlos.

Tan bien se adaptó esta variedad de trucha a las aguas, desde Ingenio, salieron veinticinco mil huevos de este pez hacia Puno, a la estación piscícola Chucuito. Muchos de esos embriones fueron sembrados en el sistema hidrográfico del Titicaca. Hoy, las truchas arcoíris, cuyo parentesco genético con el salmón está más que demostrado, ya han poblado varios ríos y lagunas de la sierra, y lo han hecho sin la intervención humana.

La resistencia y adaptación de la trucha, sobre todo en varias partes de las zonas andinas del país, ha permitido que se la considere como una fuente de recursos y se formen negocios productivos y sostenibles. Pero más aún, hoy Junín no es el principal productor, sino Puno. Hoy no solo se produce para consumo local sino para exportarla. Hoy se exporta a Finlandia, Rusia, Brasil e, incluso a Estados Unidos, cerca de 30 toneladas al año.

Hoy, la minería ha vuelto a poner los ojos en la trucha, pero no para motivar su pesca, sino para fomentar su reproducción y que se convierta en sustento futuro de las familias que hoy están siendo impactadas por la minería, cuando esta desaparezca de sus regiones. En ese sentido, muchos programas de responsabilidad social de las mineras han apuntado a la creación de empresas cuya fuente de ingresos sea la comercialización de truchas. Todo esto por una gran razón: hay un enorme potencial para aprovechar en su crianza, sobre todo por su potencial proteínico.

Pero la trucha arcoíris, ha sido introducida a más de cuarenta y cinco países. Se alimentan de casi todo lo que se cruce por su camino: insectos, huevecillos de peces, otros peces y crustáceos. Algunos biólogos la han considerado perjudicial porque la trucha no convive con otras especies, es decir, en donde hayan truchas es difícil la crianza o desarrollo de otros peces. La

trucha no sólo se ha adaptado extraordinariamente a la naturaleza de nuestras aguas, sino incluso a nuestra manera de pensar y sentir. (Santos , 2014, pág. 4)

**Tabla 8-5:** Receta de la Trucha

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>						
<b>NOMBRE RECETA:</b>	<b>TRUCHA</b>					
<b>TIPO:</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>2</b>	<b>DIFICULTAD:</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCION</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACION</b>
TRUCHA	Limpiada y adobada	Proteína y vitamina B12	Fritura y vapor	2	u	6.00
ARROZ	Lavado y cocinado	Carbohidrato	Ebullición	250	g	0.25
VERDE	Limpiado y rodajas gruesas	Vitamina B6	Fritura	2	u	0.50
LECHUGA	Lavada y hoja	Vitamina B1 y B12		1	u	0.50
TOMATE RIÑON	Lavado y rodajas	Vitamina B1 y B6		2	u	0.50
CEBOLLA PAITEÑA	Limpiada y juliana	Vitamina B1 y B6		2	u	0.50
AGUACATE	Tajas	Grasa		1	u	0.50
PAPA	Lavada y cocinada	Carbohidrato y Vitamina C	Ebullición	1	lb	0.35
LIMÓN	Zumo	Fruta		2	u	0.20
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		9.30
				<b>COSTO X PAX</b>		4.65
				<b>ERROR 3 %</b>		0.14
				<b>IVA 12 %</b>		0.56
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.93
				<b>P.V.P</b>		6.28

**Fuente:** Receta estándar

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## FRITADA

La Fritada es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita.

Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas.

Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común.

El primer secreto está en la preparación, porque la fritada es previamente sancochada. En Cuenca, se dice “sancocho” a los trozos de chanco que se venden semifritos. Tiene que cocinarse en agua los pedazos de carne y, luego, viene la fritura con la propia grasa del cerdo que deja el “chicharrón”, que es una delicia junto al “choclo mote”.

El segundo secreto, es el de la condimentación, compuesta por: ajo y achiote, principalmente, aunque también se pone algo de comino y un sí y un no de ají y, al último, la cebolla blanca. El tercer secreto está en la movida de la carne en la paila de bronce que permite que la fritada esté en su punto, es decir, del color preferido por el público, formando carnes coloradas con hilachas para que los paladares más exigentes las saboreen. Se sirve la fritada con papas con cáscara, mote, tostado de manteca y ají. Hay también el negocio anexo de cerveza y gaseosas.

También vemos algo que no es secreto: el marketing criollo de vender por libras, para que los consumidores paguen sin quejarse porque saben que se les vende al peso y una buena fritada, que se la puede probar. (Valarezo , 2015, pág. 6)

**Tabla 9-5: Receta Fritada**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>						
<b>NOMBRE RECETA:</b>	<b>FRITADA</b>					
<b>TIPO:</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>3</b>	<b>DIFICULTAD:</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCION</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACIÓN</b>
CARNE DE CERDO	Limpiado, trozos y cocción	Proteína y vitamina B1	Bien cocido	2	lb	5.00
MOTE	Cocinado	Vitamina B3 y B6	Ebullición	1	lb	1.00
TOSTADO		Vitamina B3 y B6		1	lb	1.00
MADURO		Vitamina B6	Fritura	1	u	0.15
CEBOLLA PAITEÑA	Limpiada y juliana	Vitamina B1 y B6		1	u	0.15
TOMATE RIÑON	Limpiada y brunoise	Vitamina B1 y B6		1	u	0.15
PAPA GABRIELA	Limpiada, cocinada y puré	Carbohidrato y Vitamina C	Ebullición	3	lb	1.20
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		8.65
Paila de bronce, cuchara de palo				<b>COSTO X PAX</b>		2.88
				<b>ERROR 3 %</b>		0.086
				<b>IVA 12 %</b>		0.35
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.58
				<b>P.V.P</b>		3.90

**Fuente:** Receta estándar

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## MORCILLA

La "Rellena" o morcilla es un embutido en tripas de cerdo de elaboración casera. Su relleno contiene arroz o especias, esta receta es de hierbas o especias. La morcilla tiene su origen en Europa más específicamente en Grecia. Según el filósofo Platón, la morcilla fue inventada por Aftónitas, uno de los siete cocineros que sentaron las bases de la cocina tradicional. Incluso es mencionada en la novela La Odisea. La morcilla llegó a Ecuador con la Conquista y hace parte de muchas de nuestras tradiciones gastronómicas.

Contrario a lo que muchos piensan, la morcilla es un producto muy difundido en la gastronomía internacional. Solo en España hay cinco tipos de morcilla, la más conocida es la de Burgos, que se elabora con sangre, arroz, manteca de cerdo, pimentón, sal y cebolla, la salchicha de sangre, preparada con cubitos de grasa y especias que es una mezcla de sangre, cebolla, grasa de cerdo, harina de avena y especias. En Latinoamérica llama la atención la morcilla es dulce y se prepara con la sangre y la cabeza del cerdo, azúcar, uvas pasas, nuez moscada y maní o nueces. (Grisales , 2009, pág. 2)

**Tabla 10-5: Receta Morcilla**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>							
NOMBRE RECETA:		MORCILLA					
TIPO:	Plato fuerte	TIEMPO PREPARACIÓN:					
PORCIONES :	3	DIFICULTAD:					
INGREDIENTES	TÉCNICAS	GENERO	METODO DE COCCION	PESO UTILIZACIÓN	UND	COSTO UTILIZACION	
TRIPA DE CERDO	Limpiado, lavado y cocido	Proteína y vitamina B1	Ebullición	1	lb	2.50	
ARROZ	Cocido	Carbohidrato	Ebullición	2	lb	0.90	
COL	Lavado y trozos	Vitamina C	Blanqueado	4	h	0.40	
PANELA	Rallada	Carbohidrato		50	g	0.75	
CEBOLLA BLANCA	Brunoise	Vitamina B1 y B6		3	u	0.30	
CEBOLLA PAITEÑA	Limia y brunoise	Vitamina B1 y B6		2	u	0.50	
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		5.35	
				<b>COSTO X PAX</b>		1.78	
				<b>ERROR 3 %</b>		0.053	
				<b>IVA 12 %</b>		0.21	
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.36	
				<b>P.V.P</b>		2.40	

Fuente: Receta estándar

Elaborado por: Jessica Cuzco, 2017

## CHAMPÚS

Es una bebida o postre típico muy popular en el suroccidente de Colombia, en Ecuador y en el Perú, elaborada básicamente con miel de panela o chancaca, maíz, frutas como el lulo o naranjilla, piña, membrillo o guanábana, y condimentada con canela, clavos de olor y hojitas de naranjo agrio básicamente.

El origen de esta mazamorra se remonta al tiempo del incario, aunque en esa cultura pudo ser una mezcla cocinada de harina de maíz aderezada con yaguarmishqui y con algunas frutas nativas como naranjilla, chamburo o babaco. Pudo ser, porque una noticia proveniente de Lima, recogida por una famosa historiadora de la cocina, atribuye el champús a intervención africana, puesto que en esa ciudad y en el período virreinal existió una calle con tiendas que ofrecían champús elaborado por negras esclavas o libertas. Los africanos adaptaron el maíz a su cocina. Pero otra noticia trae un sacerdote cronista de la ciudad de México, en esa noticia se menciona el champús como parte de la cocina de los aztecas. Hasta cuando el origen del champús siga perdido entre las nubes del pasado, no queda otra cosa que pensarlo como alimento, en la actualidad, sincrético. (Beltran, 1996, pág. 3)

Con ver qué contiene el champús y saber cómo se lo hace se llegará a la idea del sincretismo andino. Ingredientes: harina de maíz blanco, mote pelado, raspadura, canela, clavo de olor, ishpingo (flor de la canela), hoja de naranjo, naranjilla, babaco... Procedimiento: fermentar la harina con agua en un pondo curado —tres o cuatro días es suficiente—; cernir la preparación anterior y cocinar con raspadura o miel de caña; añadir las especias, incluso el ishpingo, jugo de naranjilla y cascotes de naranjilla sin corteza y sin semillas, babaco picado y hojas de naranjo; agregar el mote pelado. De lo español constan la raspadura, el clavo de olor, las hojas de naranjo. Se sirve frío.

Presumo que las monjas de los claustros, criollas todas ellas, inventaron el rosero para establecer la diferencia con el popular champús. Hoy en día, las dos formas de alimento para celebrar la fiesta de Corpus se encuentran en franca declinación. Pero lo que importa es el sabor y la oportunidad. En cierto pueblo el champús se convirtió en apodo, desde la tatarabuela hasta los tataranietos fueron, sencillamente, los champuseros. (Garcés , 2005, pág. 2)

**Tabla 11-5: Receta Champús**

 <p style="text-align: center;"> <b>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO</b>  <b>FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</b>  <b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b>  <b>RECETA ESTANDAR</b> </p> 						
<b>NOMBRE RECETA:</b>	<b>CHAMPÚS</b>					
<b>TIPO:</b>	<b>BEBIDA</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>5</b>	<b>DIFICULTAD:</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCION</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACION</b>
NARANJILLA	Limpiada y lavada	Vitamina C y B6	Ebullición	5	u	1.00
GUAYABA	Limpiada y lavada	Vitamina C y B6	Ebullición	5	u	1.50
HARINA DE MAÍZ	Tamizada	Vitamina B1 y B2		1	lb	1.50
PANELA	Trozos	Carbohidrato		250	g	1.00
MOTE COCINADO	Machacado	Vitamina B2 y B6		250	g	2.00
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		6.50
Molino y cuchara de palo				<b>COSTO X PAX</b>		1.30
				<b>ERROR 3 %</b>		0.039
				<b>IVA 12 %</b>		0.16
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.26
				<b>P.V.P</b>		1.75

**Fuente:** Receta estándar

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

## **PATO AL LODO**

Tiene por objetivo ‘revivir’ la tradición alimenticia de los Panzaleos, que habitaron en Píllaro hace más de 800 años. Esta forma de preparar el pato al lodo tiene muchos siglos de historia en Ecuador. Viene de cuando llegaron al país los aborígenes Panzaleos, que más tarde fueron conquistados por los Incas. Durante la época prehispánica, los pobladores que realizaban largas jornadas en los campos o que permanecían en frentes de guerra, acostumbraban alimentarse usando la técnica del lodo, encendiendo fuego hasta que el producto se haya cocinado. Las cenizas del barro o limo contienen una cantidad innumerable de minerales entre los que se incluye la sal, por lo que el pato al lodo es preparado sin aliño y posteriormente asado para culminar su cocción. (Rivera , 2015, pág. 5)

**Tabla 12-5:** Receta Pato al Lodo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR</p> </div>  </div>						
<b>NOMBRE RECETA:</b>	<b>PATO AL LODO</b>					
<b>TIPO:</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN:</b>				
<b>PORCIONES :</b>	<b>3</b>	<b>DIFICULTAD :</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>GENERO</b>	<b>METODO DE COCCION</b>	<b>PESO UTILIZACIÓN</b>	<b>UND</b>	<b>COSTO UTILIZACION</b>
PATO	sin vísceras y adobado con sal en grano	Carbohidrato	Horno	900	g	7.00
LECHUGA	Lavada y hojas	Vitamina B1 y B6		1	u	0.60
TOMATE RIÑON	Limpinado y rodajas	Vitamina B1 y B6		2	u	0.60
PEPINILLO	Limpinado y rodajas	Vitamina B1 y B6		1	u	0.60
ARROZ	Cocinado	Carbohidrato	Ebullición	1	lb	0.50
PAPA	Lavado y cocido	Carbohidrato y vitamina C	Ebullición	2	lb	0.70
PEPA DE ZAMBO	Tostadas	Vitamina B12		100	g	2.50
LODO		Minerales				
<b>UTENCILLOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		12.50
				<b>COSTO X PAX</b>		4.17
				<b>ERROR 3 %</b>		0.13
				<b>IVA 12 %</b>		0.50
				<b>COSTO GERENCIA 20 %</b>		0.83
				<b>P.V.P</b>		5.63

**Fuente:** Receta estándar

**Elaborado por:** Jessica Cuzco, 2017

### **3. CULTURA GASTRONÓMICA MEDIANTE UN BLOG EN LA WEB**

La rica gastronomía tradicional y típica ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer a los más finos paladares principalmente el Yaguarloco, caucara, trucha, morcilla, fritada, champús y pato al lodo, los cuales son los platos más consumidos por los habitantes del cantón según las encuestas realizadas a través de la visita de campo.

La historia, gastronomía, turismo, artesanías y festividades del cantón quedaran plasmadas median la elaboración de un blog con la información recolectada durante el periodo de observación de campo, la ayuda del Alcalde y de la Dirección de Cultura del cantón Santiago de Píllaro, una vez terminado el blog se entregara el link a la Directora de Cultura para la respectiva promoción con el departamento de comunicación y así doy por terminado el trabajo.

## VI. PPROPUESTA

El presente trabajo de investigación realizado sobre el “Estudio de la Gastronomía del Cantón Píllaro, Provincia de Tungurahua como elemento Turístico y Cultural, 2017”, no existe información en revistas, trípticos, páginas web, que den a conocer la cultura gastronómica y el turismo del cantón Píllaro, frente a este problema se propone realizar un trabajo investigativo, para lo cual el registro se verá plasmado en un blog, que perdurará por muchos años y que servirá para las futuras generaciones , y por medio de esta investigación favorecer al cantón Píllaro.

### MODELO OPERATIVO DE PROPUESTA

El Registro de la cultura gastronómica y del turismo del cantón Píllaro, está diseñada con: historia, gastronomía típica y tradicional, lugares turísticos, artesanías y festividades según el calendario agro festivo que representa la tradición del cantón. Está realizado en base a la gastronomía que ofrece el cantón consta del listado de ingredientes, fotografía del plato y el precio aproximados.

### ESQUEMA DEL BLOG



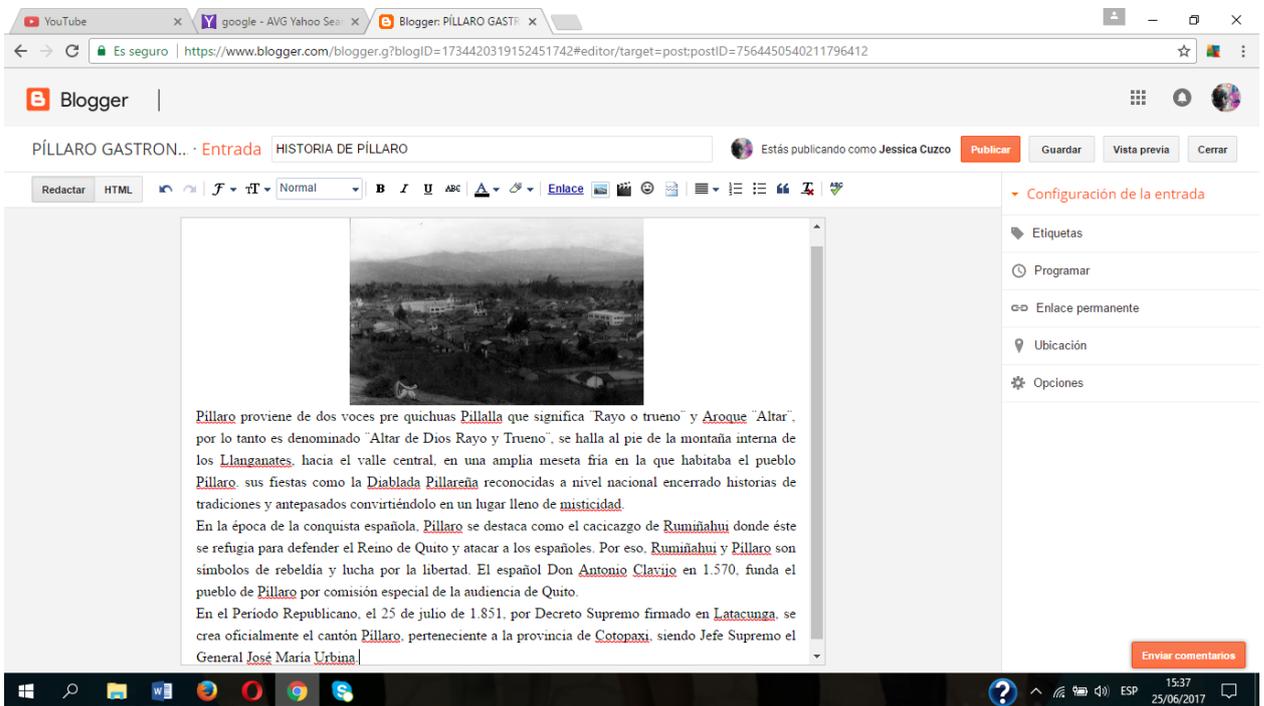
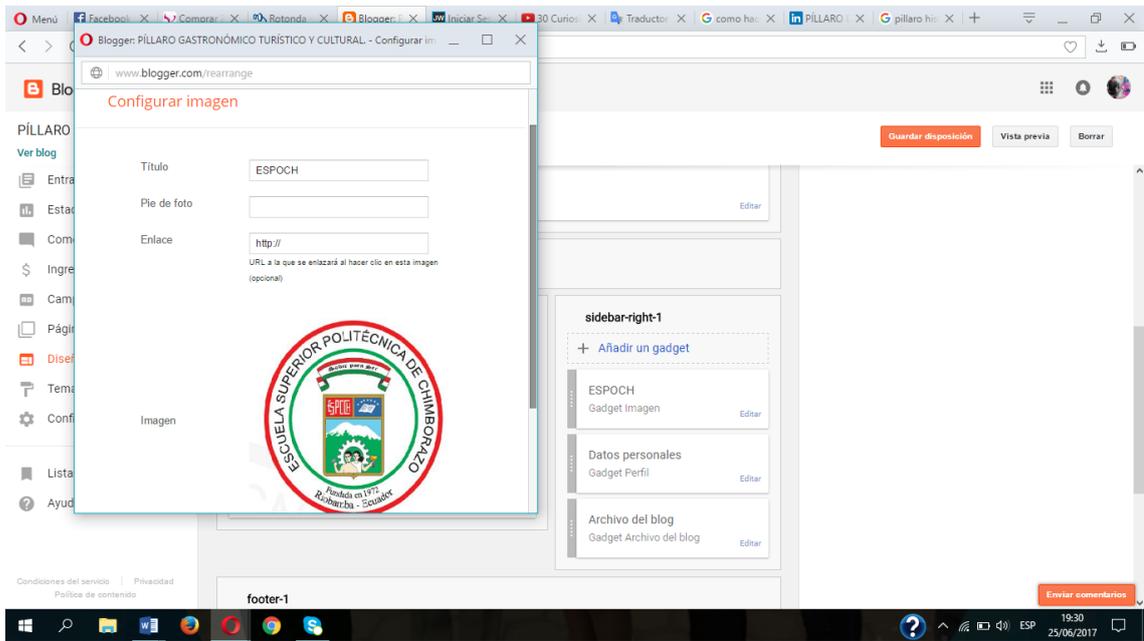
Figura 5-6: Esquema del Blog

**Fuente:** Turístico y gastronómico  
**Elaborado por:** Jessica Cuzco 2017

## DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Con el apoyo del Doctor Patricio Sarabia Alcalde del Cantón Santiago de Píllaro, la Ingeniera Diana Mesías Directora de Cultura y el Director de Comunicación se presentó el blog terminado para su respectiva colocación en la página web del Ilustre Municipio Santiago de Píllaro. Cuyo enlace web es: <http://pillarogastronomicoturistico-cultural.blogspot.com>

The image displays two screenshots from a Blogger account. The top screenshot shows the 'Crear un nuevo blog' (Create a new blog) dialog box. The title is 'PÍLLARO GASTRONÓMICO TURÍSTICO Y CULTURAL', the direction is 'santiagodepillaro.blogspot.com', and a warning message states 'Esta dirección de blog no está disponible.' (This blog address is not available). Several themes are visible, including 'Contempo', 'Soho', 'Emporio', 'Destacable', 'Sencillo', and 'Vistas dinámicas'. The bottom screenshot shows the 'Configurar imagen' (Configure image) dialog box. The title is 'PÍLLARO', the URL is 'http://', and the image field contains the logo of the Municipality of Santiago de Píllaro. The logo features a sun, mountains, and a river, with the text 'SANTAGO DE PÍLLARO GADM' below it.



YouTube x google - AVG Yahoo Ses x Blogger: PÍLLARO GASTR... x

Es seguro | https://www.blogger.com/blogger.g?blogID=1734420319152451742#editor/target=post;postID=5395799282423826319

Blogger | PÍLLARO GASTRON... · **Entrada** GENERALIDADES | Estás publicando como Jessica Cuzco | **Publicar** | Guardar | Vista previa | Cerrar

Redactor HTML | Normal | B I U ABC | Enlace | Configuración de la entrada

LIMITES	Norte: Provincias de <a href="#">Napo</a> y <a href="#">Cotopaxi</a> Sur: Cantones <a href="#">Patate</a> y <a href="#">Pelileo</a> Este: provincias de <a href="#">Napo</a> y <a href="#">Cotopaxi</a> Oeste: Cantón <a href="#">Ambato</a>
POBLACIÓN	41.693 habitantes (proyecciones <a href="#">INEC</a> , 2015).
EXTENSIÓN	472,2 <a href="#">km²</a>
CLIMA	Por su estratégico posicionamiento geográfico <a href="#">Píllaro</a> tiene una gran variedad de pisos climáticos, proporcionándote el privilegio de gozar de temperaturas que son características del <a href="#">sub trópico</a> , húmedo montano, húmedo seco, páramos y nieves. Se caracterizan las cuatro estaciones climáticas, las cuales aparecen indistintamente en cualquier época, la temperatura promedio oscila alrededor de los <a href="#">14°C</a> .
ALTITUD	2.800 <a href="#">msnm</a> , variando su altitud en otros lugares del Cantón desde los 2.200 a los 4.000 <a href="#">msnm</a> .
PARROQUIAS	Su cabecera es la ciudad de Santiago de <a href="#">Píllaro</a> Urbanas: Matriz ( <a href="#">Píllaro</a> ) y Ciudad Nueva Rurales: <a href="#">Baquerizo</a> Moreno, <a href="#">Emilio</a> María <a href="#">Terán</a> , Marcos Espinel, Presidente <a href="#">Urbina</a> , San <a href="#">Andrés</a> , San José de <a href="#">Poalo</a> y San <a href="#">Miguel</a>
DÍAS DE FERIA	Jueves y Domingos

Enviar comentarios

Ménu Facebook x Comprar x Rotonda x Blogger | x Iniciar Ses x 30 Curios x Traductor x G como ha x PÍLLARO x G píllaro hi x +

www.blogger.com/blogger.g

Blogger | PÍLLARO GASTRON... · **Entrada** GATRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL | Estás publicando como Jessica Cuzco | **Actualizar** | Cambiar a borrador | Vista previa | Cerrar

Redactor HTML | Normal | B I U ABC | Enlace | Configuración de la entrada

**YAGUARLOCRO**



Es propio de la serranía se elabora a base del menudo y la sangre del borrego, papas, curtido, limón y aguacate y en Píllaro por lo general se prepara los días Jueves y Domingos en los restaurantes y mercados.

**CAUCARA**



Enviar comentarios

Etiquetas

Publicada el 25/6/17 17:26 Hora de verano del Pacífico

Enlace permanente

Ubicación

Opciones

Menú Facebook Comprar Rotonda Blogger Iniciar Sesión Curiosos Traductor como ha PILLARO pillaro h

www.blogger.com/blogger.g

**Blogger**

PÍLLARO GASTRON... **Entrada** ATRACTIVOS TURÍSTICOS, CULTURALES Y NATURALES Estás publicando como Jessica Cuzco **Actualizar** **Cambiar a borrador** **Vista previa** **Cerrar**

Redactar HTML **B** **I** **ABC** **Enlace**

**LA DIABLADA PILLAREÑA**



Es celebrada del uno al seis de enero y alrededor de 1.500 participantes se deleitan en el festejo. Los diablos, las parejas de baile denominadas capariches y guarichas (hombres y mujeres) componen las "partidas", que son agrupaciones organizadas en las comunidades aledañas que danzan al son de las bandas de pueblo. Esta manifestación cultural única en el Ecuador ha sido categorizada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

**PLAZA DE LA RESISTENCIA INDÍGENA**



**Configuración de la entrada**

Etiquetas

Publicada el  
26/06/17 5:40  
Hora de verano del Pacífico

Enlace permanente

Ubicación

Opciones

**Enviar comentarios**

7:41  
26/06/2017

Menú Facebook Comprar Rotonda Blogger PÍLLARO Iniciar Sesión Curiosos Traductor como ha PILLARO pillaro h

pillarogastronomicoturistico-cultural.blogspot.com/2017/06/atractivos-turisticos-culturales-y.html

**ATRACTIVOS TURÍSTICOS, CULTURALES Y NATURALES**

**LA DIABLADA PILLAREÑA**



Es celebrada del uno al seis de enero y alrededor de 1.500 participantes se deleitan en el festejo. Los diablos, las parejas de baile denominadas capariches y guarichas (hombres y mujeres) componen las "partidas", que son agrupaciones organizadas en las comunidades aledañas que danzan al son de las bandas de pueblo. Esta manifestación cultural única en el Ecuador ha sido categorizada como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador.

**PLAZA DE LA RESISTENCIA INDÍGENA**




**Datos personales**

**Jessica Cuzco**

Seguir 5

Ver todo mi perfil

**Archivo del blog**

2017 (4)

junio (4)

ATRACTIVOS TURÍSTICOS, CULTURALES Y NATURALES

GATRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL

7:46  
26/06/2017

Menú Facebook - Entra Comprar 2017 we Rotonda - signific Iniciar Sesión - Jo 30 Curiosidades d Blogger: PILLARO x PILLARO GASTRO x

pillarogastronomicoturistico-cultural.blogspot.com

Pillaro proviene de dos voces pre quichuas Pillalla que significa "Rayo o trueno" y Aroque "Altar", por lo tanto es denominado "Altar de Dios Rayo y Trueno", se halla al pie de la montaña interna de los Llanganates, hacia el valle central, en una amplia meseta fría en la que habitaba el pueblo Pillaro, sus fiestas como la Diablada Pillareña reconocidas a nivel nacional encerrado historias de tradiciones y antepasados convirtiéndolo en un lugar lleno de misticidad.

En la época de la conquista española, Pillaro se destaca como el cacicazgo de Rumiñahui donde éste se refugia para defender el Reino de Quito y atacar a los españoles. Por eso, Rumiñahui y Pillaro son símbolos de rebeldía y lucha por la libertad. El español Don Antonio Clavijo en 1.570, funda el pueblo de Pillaro por comisión especial de la audiencia de Quito.

En el Período Republicano, el 25 de julio de 1.851, por Decreto Supremo firmado en Latacunga, se crea oficialmente el cantón Pillaro, perteneciente a la provincia de Cotopaxi, siendo Jefe Supremo el General José María Urbina.

Publicado por Jessica Cuzco en 13:39 No hay comentarios

Recomendar esto en Google

Página principal

Suscribirse a: Entradas (Atom)

Con el apoyo del Alcalde del Cantón Pillaro, La Directora de Cultura y el Director de Comunicación. Tema Filigrana. Con la tecnología de Blogger.

17:23 26/06/2017

## VII. CONCLUSIONES

- Como parte del patrimonio inmaterial de Pillaro se determinaron las tradiciones como la vestimenta, idioma, música, gastronomía y fiestas las cuales están llenas de historias con valores y conocimientos que demuestran quienes son y constituyen la memoria de ser de cada una de las personas como saber popular diario.
- El cantón Santiago de Píllaro dispone de importantes atractivos principalmente naturales de carácter patrimonial y arqueológico del país además de culturales como la gastronomía tradicional que realza su identidad tomando en cuenta las preparaciones su significado y las tradiciones alimenticias que ofrece a propios y extraños, llegando a consolidarse en uno de los lugares que ofrece gastronomía única en el país como el yahuarlocro, caucara, fritada, morcillas, el champús, truchas y el inigualable pato al lodo.
- Con la colaboración de varias personas que fueron clave para esta investigación, se logró determinar métodos, técnicas, ingredientes y utensilios, para la elaboración de los platos típicos y tradicionales que ofrece este cantón.
- La colaboración y la apertura de parte del municipio del cantón Pillaro fue una parte importante en este trabajo ya que el respaldo a esta investigación y la elaboración y publicación del blog realzara el turismo gastronómico como nueva modalidad de desarrollo económico del mismo.

## VIII. RECOMENDACIONES

- Se recomienda impartir capacitaciones especializadas en manipulación de alimentos por profesionales en el área, para así garantizar la calidad en la elaboración de los platos típicos y tradicionales que oferta el cantón, tomando en cuenta los sus métodos de cocción, utensilios, y el proceso de elaboración.
- Se debería incluir al cantón en el plan de desarrollo turístico (PDT) de la provincia de Tungurahua para establecer planes de marketing y así aumentar la cantidad de turistas que llegan a Pillaro.
- Se recomienda la participación de la gastronomía de Píllaro en ferias cantonales, provinciales y nacionales para su mayor promoción de los diferentes platos tanto típicos como tradicionales del Cantón, con la ayuda del departamento de Cultural para que puedan definir los diferentes presupuestos que permitan su realización.
- Se debe incentivar a las autoridades que se autorice un fondo monetario exclusivo para promoción turística con material especializado del cantón a fin de que pueda darse a conocer los atractivos que posee como riqueza de la provincia y del país.

## **IX. BIBLIOGRAFÍA**

- Aleixandre**, V. (15 de 06 de 2016). *Tradiciones culturales* . Obtenido de [miscundaria.com](http://miscundaria.com):  
<http://miscundaria.com/Main/TradicionesCulturales>
- Artacho** , A., Artacho , J., & Lozano , R. (2007). Gastronomía. En A. Artacho , J. Artacho , & R. Lozano, *Procesos de cocina* (págs. 7-9). Madrid, España: Vision libros.
- Beltran**, M. (18 de 05 de 1996). *El Champús de Lola*. Obtenido de [www.eltiempo.com](http://www.eltiempo.com):  
<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-301313>
- Biagini**, H., & Roig, A. (2008). Identidad Cultural. En A. R. Hugo Biagini, *Diccionario del pensamiento alternativo* (pág. 286). Buenos Aires: Biblos.
- Bonte**, P., & Izard, M. (1996). Tradiciones . En P. Bonte, & M. Izard, *Diccionario Akal de Etnología y Antropología* (pág. 193). Madrid: Akal ediciones.
- Castro**, J. (2010). Gastronomía. En J. Castro, *Investigacion de la cultura gastronómica del Cantón Arenilla, Provincia del Oro pra el fortalecimiento del sector turístico* (págs. 14- 15). Riobamba.
- Cecilis** , A., & Gutierrez, I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red tercer milenio S.C.
- Chartier**, R. (1994). Cultura popular retorno a un concepto historiografico. *Manuscript*, 43-62.
- Crosby** , A., & Moreda , A. (1996). *Elementos Básicos Para Un Turismo Sostenible en Las Áreas Naturales*. Madrid: Centro Europeo de formacion ambiental y turistica.
- Dibam**. (14 de 06 de 2005). *Dirrección de bibliotecas, archivos y museos*. Obtenido de [/www.dibam.cl](http://www.dibam.cl):  
[http://www.dibam.cl/Vistas\\_Publicas/publicContenido/contenidoPublicDetalle.aspx?folio=4338](http://www.dibam.cl/Vistas_Publicas/publicContenido/contenidoPublicDetalle.aspx?folio=4338)
- Espinosa**, M. (2000). Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural. En M. Espinosa, *Los mestizos ecuatorianos y señas de identidad cultural* (pág. 10). Quito: Tramasocial.
- Feliu**, J. (2002). *Consevar el Devenir en torno al Patrimonio Cultural Valenciano*. Francia: Universidad de Jaume.
- Finkelkraut**, A. (1990). *La derrota del Pensamiento*. Barcelona: Anagrama.

- Garcés** , E. (15 de 09 de 2005). *Ecuador Tierra Incognita*. Obtenido de [www.terraecuador.net](http://www.terraecuador.net):  
[http://www.terraecuador.net/allimicuna/37\\_allimicuna\\_champus.htm](http://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm)
- García**, P. (2011). Cultura. En P. García, *El patrimonio Cultural: Conceptos Básicos* (pág. 72). Zaragoza: Prensas Universidad de Zaragoza.
- Gobierno** Provincial de Tungurahua, & GAD Municipal de Píllaro. (2015). Guía de la ruta agroturística artesanal del Catón Píllaro. *Píllaro eres tu somos todos*, 12.
- Gonzales Perez** , M. (15 de 06 de 2016). *Historia de fiestas y costumbres*. Obtenido de [www.omni-bus.com](http://www.omni-bus.com): <http://www.omni-bus.com/n21/fiesta.html>
- Gonzales**, A. (25 de 11 de 2016). *Tradiciones de mi Tierra*. Obtenido de [tradicionesdemitierra.wordpress.com](http://tradicionesdemitierra.wordpress.com):  
<https://tradicionesdemitierra.wordpress.com/2016/11/25/tortillas-con-caucara-tradicion-saludable/>
- Gordillo**, N., & Rodríguez, S. (julio de 2013). Analisis de la Gastronomía. En N. Gordillo, & S. Rodríguez, *Análisis de la importancia de la Gastronomía Tradicional del Mercado 25 de Junio de Gualaceo* (pág. 20). Cuenca, Ecuador: Visión libros . Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/4285/1/TESIS.pdf>
- Grisales** , G. (09 de 07 de 2009). *Recetas comida tipicas* . Obtenido de [omidadecolombia.blogspot.com](http://comidadecolombia.blogspot.com):  
<https://comidadecolombia.blogspot.com/2009/07/rellena-o-morcilla-colombiana.html>
- Guber**, R. (2004). *La Etnografía Metodo Campo y Flexivilidad*. Colombia: Norma.
- Guerrero**, P. A. (2002). *Guia Etnografica*. Quito: Abya-Yala.
- Haro** , A. M., & Escarbajal, A. (2007). *La interculturalidad: Desafío para la Educación*. Madrid: DYKINSON.S.L.
- Hilse**, C. (2010). *Coleccion nuevas tecnologias y sociedad*. Perú: UGC.
- Jaramillo**, L., Pizano, O., Zuleta, L., & Rey, G. (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio: valoración de su impacto económico, cultural y social*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Joaquín**, G., & Potayo, M. d. (2002). *La funcion socila del patrimonio historico: el turismo cultural* . Cuenca: Universidad de Castilla - La Mancha.
- Junta Andalucía**. (2007). La recuperación de la memoria histórica: una perspectiva transversal desde las Ciencias Sociales. En A. Junta, *La recuperación de la memoria histórica: una*

*perspectiva transversal desde las Ciencias Sociales* (pág. 127). Sevilla: Centro de Estudios Andaluces.

**López, A., Carabias, L., & Días, E.** (2011). Historia de la Gastronomía. En L. A. Elena, & C. Lara (Ed.), *Ofertas Gastronomicas* (primera ed., págs. 3-4). Madrid, España: Quality SGE.

**López, C.** (1999). Patrimonio Cultural. En C. López, *El Patrimonio Cultural en el Sistema de Derechos fundamentales* (pág. 63). España: Universidad de Sevilla.

**Martínez.** (10 de 06 de 2016). *Metodología Etnográfica*. Obtenido de catarina.udlap.mx: [http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lco/sandoval\\_1\\_ma/capitulo5.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/sandoval_1_ma/capitulo5.pdf)

**Medrano, G.** (2001). tradiciones . En M. Gabriel, *Danza de indiso de mesillas* (pág. 178). México: Colegio de Michoacán.

**Murcia:** Actas del seminario internacional. (2008). El Patrimonio Cultural Inmaterial. En A. d. Murcia, *El Patrimonio Cultural Inmaterial* (pág. 9). Murcia: Ediciones tres fronteras.

**Núñez, E.** (1979). *Tradiciones hispanoamericanas*. Caracas: Biblioteca Ayacucho .

**Ortiz, M.** (2007). *Abordaje hermenautico de la investigacion cualitativa*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia.

**Pardellas, X., & Padín, C.** (2015). Una propuesta de Turismo sostenible para el Municipio de caldas de ríes. *Cuadernos de turismo*, 13.

**Patrimonio, M. d.** (2013). El Patrimonio Alimentario Fortalece las Identidades Comunitarias. *Patrimonio Alimentario*, 2.

**Pazos, J.** (25 de SEPTIEMBRE de 2003). *Ecuador tierra incognita*. Obtenido de [www.terraecuador.net](http://www.terraecuador.net):  
[http://www.terraecuador.net/allimicuna/25\\_allimicuna\\_yahuarlocro.htm](http://www.terraecuador.net/allimicuna/25_allimicuna_yahuarlocro.htm)

**Plan Nacional del Buen Vivir** . (24 de 06 de 2013). *Objetivo 4*. Obtenido de [www.buenvivir.gob.ec](http://www.buenvivir.gob.ec): <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-4.-fortalecer-las-capacidades-y-potencialidades-de-la-ciudadania>

**Plan Nacional del Buen Vivir** . (24 de 06 de 2013). *Objetivo 5* . Obtenido de [www.buenvivir.gob.ec](http://www.buenvivir.gob.ec): <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-5.-construir-espacios-de-encuentro-comun-y-fortalecer-la-identidad-nacional-las-identidades-diversas-la-plurinacionalidad-y-la-interculturalidad>

- Plan Nacional del Buen Vivir.** (24 de 06 de 2013). *Objetivo 3.* Obtenido de [www.buenvivir.gob.ec](http://www.buenvivir.gob.ec): <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-3.-mejorar-la-calidad-de-vida-de-la-poblacion>
- Plan Nacional del Buen Vivir.** (24 de 06 de 2013). *Objetivo 8.* Obtenido de [www.buenvivir.gob.ec](http://www.buenvivir.gob.ec): <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-8.-consolidar-el-sistema-economico-social-y-solidario-de-forma-sostenible>
- Querol, M.** (2010). *Manual de gestión del Patrimonio Cultural.* Madrid: Akal.
- Razeto, J.** (2001). *Turismo Patrimonial: entre la oportunidad y el.* Santiago de Chile: colegio de antropologos de chiles.
- Rivera , E.** (07 de 01 de 2015). *TV Cocina.* Obtenido de [www.tvcocina.com](http://www.tvcocina.com): <http://www.tvcocina.com/video/ngel-amores-cuenta-la-historia-del-pato-al-lodo>
- Rodriguez Gomez.** (12 de 09 de 2002). *La investigacion etnografica.* Recuperado el 15 de 06 de 2016,de [www.uam.es](https://www.uam.es):[https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica\\_doc.pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Etnografica_doc.pdf)
- Romero, V.** (1 de JUNIO de 2013). *Píllaro.* Obtenido de [plus.google.com](https://plus.google.com/114435003469857040445): <https://plus.google.com/114435003469857040445>
- Sampieri, D. H.** (2010). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION .* Perú: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Santana, L.** (2004). Gastronomía Ecuatoriana. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional* 2 (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- Santos , S.** (02 de 09 de 2014). *Historia de la Trucha.* Obtenido de [elcomercio.pe](http://elcomercio.pe): <http://elcomercio.pe/economia/negocios/trucha-pezu-traido-peru-criado-mineros-358791>
- Simao, O.** (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. *scielo*, 16.
- Suarez, D.** (1 de mayo de 2013). *Historia de Pillaro Viejo.* Obtenido de [www.culturatesorosyllanganatespillaro.blogspot.com](http://www.culturatesorosyllanganatespillaro.blogspot.com): <http://www.culturatesorosyllanganatespillaro.blogspot.com/p/pillaro.html>
- Talavare Santana, A.** (2003). Turismo Cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropologicos*, 3.
- Tungurahua, D. d.** (2011). *Guia Turistica MITUR.* Tungurahua: La Sociedad Comunicación Integral.

**Unigarro, C.** (2014). De la Chacra al Fogón. En C. Unigarro, *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.

**Valarezo , S.** (12 de 06 de 2015). *Cocina Ecuatoriana* . Obtenido de stevenldu1995.blogspot.com: <http://stevenldu1995.blogspot.com/2015/06/historia-de-la-fritada-la-fritada-es-un.html>

**Vallejo Barragan , A.** (2013). *Yaguarlocro para el alma*. Tunguragua: casa de la cultura ecuatoriana.

**Zambonio, V., Morales, P., & Area , P.** (2008). Diablada Pillareña. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 9- 12.

## X. ANEXOS

### Anexo A Fotografías del Cantón Píllaro

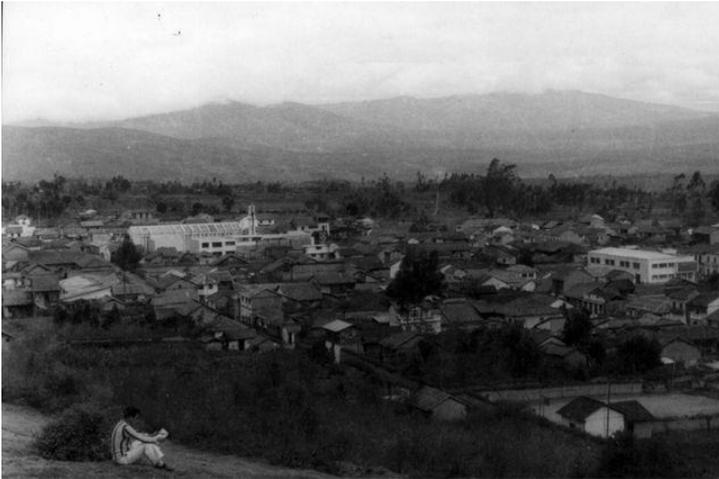


FOTO N.- 2

Píllaro del ayer

Foto: Leonel Alvino Sánchez Salazar



FOTO N.- 3

Píllaro de hoy

Foto: Leonel Alvino Sánchez



FOTO N.- 4

Vía Ambato – Píllaro

Foto: Florencio Vernaza



FOTO N.- 5

Iglesia del parque central

Foto: Florencio Vernaza



FOTO N.- 6  
Danza de los diablos.  
Foto: Florencio Vernaza



FOTO N.- 7  
Horno de barro  
Foto: Jessica Cuzco



FOTO N.- 8  
Diablada Pillareña  
Foto: Jessica Cuzco



FOTO N.- 9  
Elaboración de las caredas  
Foto: Jessica Cuzco



FOTO N.- 10  
Monumento a Rumíñahui  
Foto: Jessica Cuzco



FOTO N.- 11  
Cascada siete chorros  
Foto: Jessica Cuzco

## **Anexo B guía de entrevista**

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

Objetivo: Investigar la cultura gastronómica del cantón Santiago de Píllaro para identificar las diferentes preparaciones culinarias propias del sector.

La presente ENTREVISTA se realizara a los propietarios de los primeros restaurantes y a un grupo de personas del Centro Gerontológico del cantón para recolectar información basándonos en las preguntas propuestas a continuación:

- 1.- ¿Podría hablarme sobre la cultura gastronómica del Cantón Santiago de Píllaro en épocas antiguas?
- 2.- ¿Cómo se originó la idea de elaborar las preparaciones tradicionales del Cantón?
- 3.- ¿Conoce usted la historia que hay detrás de cada plato típico?
- 4.- ¿De qué forma se preparaban los alimentos?
- 5.- ¿Que utensilios se utilizaban para la elaboración?
- 6.- ¿los ingredientes utilizados en las preparaciones tienen algún poder curativo o algún significado?
- 7.- ¿Podría contarme como era la fiesta de cantonización en aquel entonces?
- 8.- ¿Recuerda usted algún cuento o leyenda representativa del Cantón?
- 9.- ¿Cuáles fueron los primeros locales comerciales en vender los diferentes platos típicos?

