

UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZONICA



FACULTAD CIENCIAS DE LA VIDA

INGENIERIA EN TURISMO

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERIA EN TURISMO**

TEMA:

**“PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE LA PARROQUIA SAN
BARTOLOME DE PINLLO, CANTÓN AMBATO, PROVINCIA DE
TUNGURAHUA”**

AUTORES:

JOSELYN ALEXANDRA HERRERA CUNALATA

VINICIO FABIÁN TOAPANTA LLUGLLA

DIRECTOR DEL PROYECTO:

ING. CHRISTIAN FERNANDO SALAZAR GAIBOR

PASTAZA – ECUADOR

2019 - 2020

INDICE

PORTADA.....	i
INDICE.....	ii
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES.....	viii
ABSTRACT, AND KEYWORDS	ix
CAPITULO I.....	1
1. INTRODUCCION	1
1.1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACION.....	1
1.2. JUSTIFICACION	2
1.3. OBJETIVO GENERAL.....	2
OBJETIVO ESPECIFICO	2
CAPÍTULO II.....	3
2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
2.1. ANTECEDENTES	3
2.2. BASES TEÓRICAS	4
2.2.1. TURISMO.....	4
2.2.2. TURISMO GASTRONÓMICO.....	4
2.2.3. PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO.....	5
2.2.4. GASTRONOMÍA	5
2.2.5. COCINAS PATRIMONIALES	6
2.2.6. PATRIMONIO CULTURAL	6
2.2.7. SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL ECUATORIANO (SIPCE).....	7
2.2.8. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	7
2.2.9. PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE	8
2.2.10. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO EN ECUADOR.....	8
2.2.11. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	9
2.2.12. INSTRUMENTOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	10
2.2.13. CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO	11

2.2.14. CRITERIOS PARA LA APLICACIÓN DEL CLPI.....	12
CAPÍTULO III	14
3. METOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN	14
3.1. LOCALIZACION	14
3.2. TIPO DE INVESTIGACION	14
3.3. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN.....	15
CAPITULO IV	16
4. RESULTADOS Y DISCUSION.....	16
4.1. RESULTADO 1.....	16
4.2. RESULTADO 2.....	37
4.3. RESULTADO 3.....	53
CAPITULO V	55
1. CONCLUSIONES	55
2. RECOMENDACIONES	56
CAPÍTULO VI.....	57
BIBLIOGRAFÍA	57
ANEXOS	60

AGRADECIMIENTO

Agradecida con Dios y la Virgen María por ser mi guía y acompañarme en el transcurso de mi vida, brindándome paciencia, perseverancia y sabiduría para culminar con éxito mi carrera profesional. A mis padres por ser mi pilar fundamental y mi apoyo incondicional para no decaer cuando todo parecía complicado e imposible, pese a las adversidades e inconvenientes presentados. A mi Tía Yady por compartir momentos significativos conmigo y por siempre estar dispuesta a escucharme y ayudarme en cualquier momento. A mi familia y amigos que gracias a su apoyo moral me permitieron permanecer con empeño, dedicación y cariño, y a todos quienes contribuyeron con un granito de arena para culminar con éxito la meta propuesta. Agradezco también a mis maestros quienes nunca desistieron al enseñarme, aun sin importar que muchas veces no ponía atención en clase, a ellos que continuaron depositando su esperanza en mí, en especial al MsC. Christian Salazar por haberme orientado con sus conocimientos en la realización del proyecto de investigación y a ver estado dispuesto ayudarme siempre.

JOSELYN ALEXANDRA HERRERA CUNALATA

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi agradecimiento a Dios, que con su bendición complementa mi vida y a toda mi familia por siempre estar ahí presente.

Mi profundo agradecimiento a todos los restaurantes y locales de la parroquia San Bartolomé de Pinillo que de manera muy afectuosamente abrieron sus puertas para poder realizar nuestra investigación, igualmente al GAD parroquial por brindarnos apoyo e información.

De igual manera mis agradecimientos a la Universidad Estatal Amazónica, a la Facultad de Ciencias de la Vida a todos los docentes en especial a la Dra. María Victoria Reyes, Msc Fernando Ortega, Dr. Carlos Manosalvas quienes, con sus enseñanzas y valores en mí, han brindado el conocimiento necesario para que cada día crezca como un profesional, mil gracias a cada uno de ustedes por su paciencia, dedicación y por su amistad.

Finalmente quiero expresar mi más grande agradecimiento al Msc. Christian Salazar, nuestro tutor y durante todo este proceso que bajo su dirección, conocimiento, paciencia y enseñanza permitió que el desarrollo de este trabajo, Mil gracias.

VINICIO FABIAN TOAPANTA LLUGLLA

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados, a mi Madre y su Esposo por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes he logrado llegar hasta aquí y convertirme en lo que soy. Ha sido el orgullo y el privilegio de ser su hija, son los mejores. Finalmente quiero dedicar este proyecto a todas mis amigas, por apoyarme cuando más las necesito, por extender su mano en momentos difíciles y por el amor brindado cada día, de verdad mil gracias, siempre las llevo en mi corazón.

JOSELYN ALEXANDRA HERRERA CUNALATA

DEDICATORIA

El presente trabajo investigativo quiero dedicar a mis Padres Luis y Zoila quienes, con su infinito amor, paciencia y mucho esfuerzo y sacrificio me han permitido cumplir una un sueño de niño, gracias por infundir en mi persona ese ejemplo de esfuerzo y sacrificio de salir adelante en las adversidades porque Dios este conmigo siempre.

A mis hermanos por todo su apoyo incondicional y el cariño, durante todo este proceso, de estar conmigo en siempre en las buenas y en las malas, en general a toda mi familia porque con sus consejos, y oraciones hicieron de mí una mejor persona.

Finalmente quiero dedicar esta meta lograda a mi pareja que ha estado conmigo en todo momento con su infinita paciencia, el apoyarme cuando más lo necesitaba, y a mis amigos que han estado ahí extendiendo sus manos en los momentos difíciles, mil gracias a todos.

VINICIO FABIAN TOAPANTA LLUGLLA

RESUMEN EJECUTIVO Y PALABRAS CLAVES

La parroquia San Bartolomé de Pinllo cuenta con un Patrimonio Cultural Inmaterial muy amplio y conocido en el centro del país destacando sus famosos platos siendo su fuerte la gastronómica tradicional y típica, sin embargo, las tradiciones con las nuevas generaciones actualmente están cambiando.

La razón por la cual se da la investigación es para conocer la situación actual de la parroquia donde había una escasa información sobre el patrimonio cultural gastronómico y la existente data desde el 2008 y 2010, además de no contar con una guía que sustente la gastronómica del lugar.

La presente investigación se desarrolló en tres fases en las cuales primeramente se realizó un periodo de revisión bibliográfica, documental y capacitación en el Instituto de Patrimonio Cultural en la ciudad de Riobamba, posteriormente se realizó la investigación de campo aplicando la metodología del INPC y a su vez entrevistas con personas que han heredado el conocimiento a través de diferentes generaciones con la información obtenida se procede a la elaboración de una Guía Gastronómica donde se detalla el origen, características y variantes de la parroquia tales como sus fiestas, atractivos turísticos y una variedad de platos típicos y tradicionales.

La metodología que se utilizo es la cualitativa ya que a través de entrevistas se logró obtener una visión amplia de las personas y sus conocimientos adquiridos a través de los años para conocer si habido algún cambio significativo en la elaboración de los platos más representativos de la parroquia.

La afluencia de turistas ha ido incrementando en los últimos años por la diversa variedad gastronómica que oferta la parroquia y esto ha permitido que las familias del lugar crean sus propias fuentes de trabajo dinamizando así su economía y aportando al crecimiento turístico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Palabra Claves: patrimonio, gastronomía, turismo, promoción, cultura y guía

ABSTRACT, AND KEYWORDS

The parish San Bartolomé de Pinllo has a very wide and well-known Intangible Cultural Heritage in the center of the country highlighting its famous dishes being its traditional and typical gastronomic fort, however, the traditions with the new generations are currently changing.

The reason why the research is given is to know the current situation of the parish where there was little information on the gastronomic cultural heritage and the existing one since 2008 and 2010, in addition to not having a guide that supports the gastronomic of the place.

This research was carried out in three phases in which a period of bibliographic, documentary and training review was first carried out at the Institute of Cultural Heritage in the city of Riobamba, then field research was carried out applying the INPC methodology and in turn interviews with people who have inherited the knowledge through different generations with the information obtained proceed to the elaboration of a Gastronomic Guide where the origin, characteristics and variants of the parish such as its parties, tourist attractions and a variety of dishes are detailed Typical and traditional.

The methodology used is the qualitative one because through interviews it was possible to obtain a broad vision of the people and their knowledge acquired over the years to know if there was any significant change in the preparation of the most representative dishes of the parish.

The influx of tourists has been increasing in recent years due to the diverse gastronomic variety offered by the parish and this has allowed the families of the place to create their own sources of work thus boosting their economy and contributing to the tourist growth of the San Bartolomé parish of Pinllo.

Keywords: heritage, gastronomy, tourism, promotion, culture and guide.

CAPITULO I

1. INTRODUCCION

La presente investigación tiene como finalidad dar a conocer el patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo ya que esta gastronomía cuenta con varios años de trayectoria entre los que se destacan el pan y la gallina de pinllo y están considerados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) como patrimonio cultural inmaterial.

La tradición de estos platos se han mantenido de generación en generación con pequeños cambios que no han variado en la receta original y esto ha logrado que el sabor siga siendo el mismo, actualmente la parroquia cuenta con una oferta gastronómica amplia, variada pero desactualizada ya que la información del INPC tiene un registro del año 2008 al 2010 donde existen cambios para mejorar en algunos casos y en otros que están en riesgo de perder la tradición, además los turistas aprovechan los fines de semana y feriados para visitar sitios de interés turístico.

1.1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACION

La gastronomía cultural de la parroquia San Bartolomé de Pinllo ha sido líder en platos típicos reconocidos a nivel nacional e internacional donde se destacan el pan y la gallina de Pinllo, sin embargo, con el pasar del tiempo han nacido nuevas características que han evolucionado la gastronomía del lugar donde se busca rescatar y preservar las comidas tradicionales, sin embargo en la actualidad existen una escasa información de estas manifestaciones culturales gastronómicas y patrimoniales, y las existentes están desactualizadas ya que la recolección de la información fue recopilada en el 2008 y aprobadas en el 2010. No existe una guía gastronómica del lugar o un estudio que sustente el análisis cultural inmaterial del lugar por ello se llevara a cabo la investigación y la creación de una guía gastronómica con datos precisos y veraces para preservar el patrimonio cultural gastronómico.

1.2. JUSTIFICACION

La presente investigación se enfocará en el estudio patrimonial gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinlo, ya que existe una escasa investigación de manifestaciones gastronómicas, culturales y patrimoniales, cabe recalcar que la información existente sobre este trabajo está desactualizada desde el año 2010, esto debido a una serie de factores sociales que se puede detallar de la siguiente forma: la falta de interés por las autoridades, desconocimiento del pueblo, pérdida de identidad cultural entre otros.

Por tal motivo es meritorio llevar a cabo dicho proyecto investigativo que permita crear una guía gastronómica cultural con datos precisos y veraces para preservar y evitar la desaparición de la memoria histórica del pueblo y a la vez fomentar la actividad turística, con el fin de dar a conocer la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinlo. ya que ofrece una variedad culinaria lo cual permitirá generar fichas de registro en el formato establecido del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural de la gastronomía actual y elaboradas con el fin de dar un realce de importancia para fomentar la actividad turística y dinamizar la economía de la parroquia, generando diferentes emprendimientos y a su vez diferentes plazas de trabajo para los pobladores de la zona urbana y rural.

1.3. OBJETIVO GENERAL

- Evaluar el patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinlo del cantón Ambato de la provincia de Tungurahua.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Diagnosticar la oferta gastronómica patrimonial de la parroquia San Bartolomé de Pinlo.
- Diseñar una guía gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinlo para fomentar el patrimonio cultural gastronómico.
- Definir estrategias para la difusión del patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinlo.

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. ANTECEDENTES

Ecuador al ser considerado un país de los cuatro mundos cuenta con una gran variedad de platos típicos en todas sus provincias. La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como Comida Criolla (MINTUR, 2013).

La provincia de Tungurahua es una de las 24 provincias que conforman la República del Ecuador, se encuentra en el centro del país, en la región geográfica conocida como Andes. La ciudad de Ambato es su capital administrativa; se divide en 9 cantones: Baños de Agua Santa, Cevallos, Quero, Mocha, Patate, Tisaleo, Pillaro, Pelileo y su cabecera cantonal Ambato. Forma parte de la región comprendida también por las provincias de Cotopaxi, Chimborazo y Pastaza. La provincia adquiere su nombre del volcán activo homónimo, el cual se encontraba en erupción en diciembre de 1999. Se ubica al sureste de Tungurahua que tiene una extensión de 3.334 km², se encuentra a 2.620 metros sobre el nivel del mar.

Ambato es también conocida como "Cuna de los Tres Juanes", " Fénix del Ecuador", "Ciudad Cosmopolita", "Jardín del Ecuador" y "Ciudad de las Flores, Frutas y el Pan". Es una ciudad llena de cultura y tradiciones entre estas una muy importante como es la gastronomía local que gracias a su tierra productiva y fértil nos otorgan un sin número de elementos para elaborar exquisitos platillos.

Ambato brinda una gran variedad gastronómica, su plato más característico son las tortillas con chorizo (llapingachos), que consta de tortillas de papa, chorizo, huevos fritos y aguacate, destacan también, la caucara, la fritada, guaguamama, chinchulines, el

yaguarlocro, el seco de gallina, las afamadas gallinas asadas y el pan de Pinllo, el pan ambateño es muy conocido en el país desde la época de la colonia por su inigualable sabor muy apreciado en las familias de Quito y Guayaquil. están también las empanadas de viento, y bebidas como la colada morada y el chocolate, en fin, una variedad muy extensa de platos que se pueden degustar en los remodelados mercados y plazas y en otros lugares estratégicamente ubicados en toda la urbe (Rodríguez, 2011).

San Bartolomé de Pinllo, es una parroquia que está al oeste de la ciudad de Ambato; es una simpática población, que se halla en una amplia terraza que interrumpe las estribaciones de la cordillera Occidental de los Andes. Es el lugar obligado para disfrutar de su rica gastronomía; que es el arte, de preparar una buena comida.

Los visitantes pueden saborear, todos los días, las gallinas asadas de Pinllo, que son un halago al paladar y los días sábados, las chugchucaras, un delicioso plato preparado con carne de chanco. Estas exquisitas comidas típicas, expende Casa el Recreo, desde hace más de 50 años, en el mismo lugar de siempre, a pocos pasos del parque y de la antigua iglesia del pueblo (Gastronomía en San Bartolome de Pinllo, 2018).

2.2. BASES TEÓRICAS

2.2.1. TURISMO

“Comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos” (OMT, 1994).

2.2.2. TURISMO GASTRONÓMICO

Para analizar al turismo gastronómico es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; o sea, el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía (Hall & Sharples, 2003).

Torres Bernier (2003) indica que hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Los turistas que están interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el

objetivo final es encontrar placer y satisfacción. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico se define en la actualidad como una de las grandes apuestas para potenciar o consolidar destinos turísticos, debido a la motivación, cada vez mayor, que tiene para los viajeros el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura gastronómica de los lugares que visita. Así, los determinados viajeros consideran como motivación principal de su viaje el acudir a un determinado restaurante o sencillamente conocer mejor la cocina de una zona geográfica concreta como parte de la experiencia que pretende con su visita. Por otro lado, y aunque en ocasiones la comida no es el motivo principal del viaje, sí se planifica como un elemento clave para realizar el viaje y, por tanto, en uno de los aspectos fundamentales que deben de tenerse en cuenta para impulsar una determinada área geográfica (Tomás López-Guzmán y Sandra María Sánchez Cañizares , 2012).

2.2.3.PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO

Se aplica al turismo gastronómico en el desplazamiento de un lugar a otro por distinta motivación como puede ser descanso, laboral, etc. Se define a la gastronomía como uno de los principales motivos de viaje, ya que se asocia con la comida y esto provoca varias emociones al momento de degustar nuevos sabores (Oliveira. S, 2011)

2.2.4.GASTRONOMÍA

De manera instintiva, biológica y como necesidad primordial de supervivencia, los seres humanos han buscado la permanente adquisición de alimentos para la preservación de su existencia, se comía principalmente cuando existía un deseo que saciar. El mundo posmoderno como se conoce ha sufrido cambios, una evolución, una constante exploración de lo desconocido y de creación de recursos innovadores nacidos de procesos de interacción social para nutrir deseos menos básicos de

alimentación del ser en sí, ha nacido una era donde abundan personas interesadas en el buen comer y de exigencia de los sentidos, se pretendía un espacio propio para el placer, la convivencia, los estados de ánimo y engrandecimiento del apetito (Soria, A. 2008).

2.2.5.COCINAS PATRIMONIALES

Las cocinas patrimoniales dan a conocer la relación entre la naturaleza y el producto, generando identidad y valor de los mismos. Para considerarse como patrimonio cultural gastronómico deben conservar la esencia de la historia que conlleva una preparación o receta tradicional. Dicho reconocimiento se considera un factor de importancia para salvaguardar y valorizar el patrimonio gastronómico generando desarrollo y turismo, teniendo como base la sostenibilidad y responsabilidad tanto con el producto como la localidad donde es producido. México fue el primer país en posicionar la cocina tradicional como patrimonio cultural, basados en fuentes de investigaciones ancestrales, su gastronomía fue inscrita en el año 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO, 2010).

2.2.6.PATRIMONIO CULTURAL

Según la Fundación ILAM (Instituto Latinoamericano de museos, 2015) El Patrimonio Cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles, que se hereda los saberes y costumbres de un grupo humano, reforzando una identidad propia que cuyas características son percibidas por otros. El Patrimonio Cultural como producto de la creatividad humana, trasfiere un legado que cambia y optimiza de individuo a individuo y de generación a generación.

Este Patrimonio se subdivide en: El Patrimonio Tangible -bienes muebles y bienes inmuebles constituido por objetos que tienen sustancia física y pueden ser conservados y restaurados por algún tipo de intervención; son aquellas manifestaciones sustentadas por elementos materiales productos de las artes, la arquitectura, el urbanismo, la arqueología, la artesanía, entre otros.

- Bienes Muebles: No fija su conservación al suelo, estos pueden ser trasladados de un lugar a otro.

- Bienes Inmueble: No pueden ser movidos del lugar de origen; por ejemplo: iglesias, monumentos, grupos étnicos, rituales, fiestas, entre otros.
- Bienes Inmateriales: Están en continuo cambio a través del tiempo, debe existir una generación entre quienes lo practican para que exista continuidad y sea un bien inmaterial, por ejemplo: hábitos sociales entre comunidades.

El patrimonio cultural se considera base para la construcción y conservación de historia mediante una investigación, también representa un aporte económico y turístico.

2.2.7.SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL ECUATORIANO (SIPCE)

La información de aproximadamente 170.000 bienes culturales, se encuentra en permanente proceso de depuración, homologación y actualización de los datos. El SIPCE se alimenta con información de las fichas de inventario de bienes culturales del Ecuador y puede ser utilizada para consultas, elaboración de estadísticas, mapas temáticos y documentos en PDF. El acceso a la información es público, sin embargo, para acceder a campos técnicos se requiere una solicitud al INPC para la asignación de Usuario y Contraseña. Esta plataforma informática, desarrollada está implementada bajo la normativa y política gubernamental, según el Decreto 1014, que establece como política pública la utilización de software libre en sus sistemas y equipamientos informáticos (INPC, 2013).

2.2.8.PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Según la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2010). El patrimonio cultural inmaterial son las costumbres y manifestaciones vivas del legado de nuestros antepasados y transmitidas a las nuevas generaciones, como manifestaciones orales, artes escénicas, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes ancestrales.

2.2.9. PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE

Se considera representaciones de conocimientos, tradiciones y habilidades los cuales trascienden de generaciones anteriores a nuevas, estas son recreadas por grupos representativos los cuales agregan valor para ser considerados patrimonio cultural intangible, recreando: historia, identidad y el respeto por la diversidad cultural.

Al ser encargado de la diversidad cultural es importante la preservación del mismo, tomando en cuenta el valor social y económico que aporta este patrimonio frente a un crecimiento globalizado (Morales, 2018).

Según la UNESCO el patrimonio cultural intangible se divide en:

- **Tradición:** Une la herencia con los usos rurales y urbanos de varios grupos contemporáneo.
- **Integrador:** Evolución de varias culturas o comunidades, dando como resultado la adaptabilidad y la creación de vínculos entre varios pueblos fomentando identidad y cultura.
- **Representativo:** Difusión de tradiciones, costumbres y técnicas que son representativas de cada comunidad.

2.2.10. PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO EN ECUADOR

El ministerio de Cultura y Patrimonio, a partir del año 2013 se establece un proyecto junto al gobierno de turno que tiene como fin aprovechar el patrimonio gastronómico donde investiga varias localidades de todo el territorio ecuatoriano logrando promover el consumo de producto nacional y recetas ancestrales.

La meta principal que tiene el ministerio encargado es de salvaguardar las técnicas y conocimientos ancestrales y productos propios del Ecuador, donde se conserve el valor nutricional de los diferentes productos logrando así una mejoría en la alimentación del Ecuador, en los últimos años la gastronomía en las cuatro regiones del país es muy representativa lo cual desarrolla el turismo y dinamiza la económica de la población (Muñoz, F.2001).

2.2.11. PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

El concepto de salvaguardia aplicado al Patrimonio Cultural Inmaterial ha sido promovido en similitud al de conservación, generalmente aplicado al patrimonio material en el que los criterios de autenticidad, originalidad y excepcionalidad son aquellos que permiten su valoración. En el ámbito del patrimonio inmaterial, estos criterios carecen de sentido en tanto las manifestaciones son dinámicas, cambiantes y su representatividad depende del nivel de vigencia y la función sociocultural y simbólica que tiene para sus portadores.

El proceso de salvaguardia tiene por objetivo prevenir y, en algunos casos, mitigar el riesgo que enfrentan las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial a través de la implementación de medidas e instrumentos idóneos para lograr su continuidad, respetando la propia dinámica cultural que sostiene la práctica del PCI y evitando que las acciones implementadas tiendan a:

- Descontextualizar ni desnaturalizar las manifestaciones o expresiones del patrimonio cultural inmaterial de que se trate.
- Presentar las comunidades, los grupos o los individuos interesados como que no participarán en la vida contemporánea, o menoscabar en modo alguno su imagen.
- Contribuir a justificar cualquier forma de discriminación política, social, étnica, religiosa, lingüística o fundada en el sexo.
- Facilitar la apropiación o el uso indebidos de los conocimientos y las competencias de las comunidades, los grupos o los individuos interesados.
- Fomentar una comercialización excesiva o un turismo no sostenible, que podría poner en peligro el patrimonio cultural inmaterial del que se trate (INPC, Principios y directrices para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2013).

2.2.12. INSTRUMENTOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La salvaguardia del patrimonio inmaterial busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del Patrimonio Cultural Inmaterial a través de tres momentos:

- 1) La identificación (Registro)
- 2) La investigación (Diagnóstico)
- 3) La definición de acciones de salvaguardia (Plan De Salvaguardia)

Estos instrumentos recurren a una metodología coincidente con la Etnografía y otras ciencias sociales, pero es importante recalcar que “la salvaguardia del Patrimonio Inmaterial no está a cargo de los antropólogos o los artistas del mismo Estado u otros actores institucionales, sino de los mismos miembros de la comunidad o grupo”. Para ello, es imprescindible fortalecer las capacidades locales y lograr la efectiva aplicación del principio de participación, concretado en la obtención del consentimiento libre, previo e informado, que es un requisito transversal a todo el proceso de salvaguardia con el fin de garantizar su sostenibilidad.

Es fundamental la observación directa y sobre todo la incorporación de las percepciones de los portadores de los saberes y conocimientos. Por tanto, es indispensable la aplicación de una metodología participativa y de técnicas de recopilación adecuadas que permitan incorporar las percepciones e imaginarios de los portadores/detentores de los conocimientos, pues no solo debe atender a los ejes espaciales y temporales de descripción etnográfica, sino también al eje del sentido, como un elemento fundamental para consignar la propia perspectiva de los portadores frente a su patrimonio, es decir, para determinar el proceso interno de significación del PCI. En este sentido, los criterios para la identificación y gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial deben incluir parámetros de “herencia, como procesos de transmisión generacional; de memoria, en su carácter dinámico y de constante

recreación; y si son reconocidas por las comunidades como parte de su identidad cultural.

- **Herencia:** En el imaginario popular, el concepto de patrimonio suele estar ligado al de herencia, entendida como el conjunto de bienes que recibe una persona, en este caso un pueblo, de sus antepasados. La herencia aparece en el patrimonio inmaterial como un proceso continuo de transmisión generacional de saberes, prácticas y tradiciones basado en derechos y obligaciones.
- **Memoria:** La pervivencia de las manifestaciones, las resignificaciones simbólicas, las formas de transmisión se hallan en la memoria, en los sentidos. Esos saberes son transmitidos como un legado de manera oral en la práctica, en la cotidianidad o en los procesos de educación y de socialización. El patrimonio cultural hace referencia a todo lo que una comunidad ha creado, tanto en el ámbito material como en el inmaterial. Debido a esto, está ligado al pasado. Sin embargo, ese pasado es reactualizado por medio de la memoria colectiva.
- **Identidad:** Comprendida en su análisis contemporáneo como un proceso dinámico y en constante construcción, por medio del cual los individuos y los grupos adquieren un sentimiento de pertenencia y, al mismo tiempo, de diferencia ante los otros. Pertenencia y diferencia, constituirían las nociones básicas por medio de las cuales se construye la identidad (INPC, Instrumentos para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial , 2013).

2.2.13. CONSENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO

El consentimiento libre, previo e informado (CLPI) es un requisito para iniciar cualquier proceso de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este instrumento es clave para garantizar el respeto de los derechos individuales y colectivos de las comunidades y grupos detentores, el fortalecimiento de la participación local y el manejo ético de la información.

Consentimiento: requiere de la realización de consultas a los involucrados. Estas deben celebrarse de buena fe y en el marco de un proceso de diálogo que les permita hallar soluciones adecuadas en una atmósfera de respeto recíproco, y una participación plena

y equitativa. Las consultas requieren tiempo y un sistema eficaz de comunicación entre las partes interesadas. Este proceso puede incluir la opción de negar el consentimiento.

Libre: debe implicar que no hay coerción, intimidación ni manipulación.

Previo: debe implicar que se ha tratado de obtener el consentimiento con suficiente antelación a cualquier autorización o comienzo de actividades y que se han respetado las exigencias cronológicas de los procesos tradicionales y locales de consulta.

Informado: debe implicar el suministro de información que abarque, por lo menos, los siguientes aspectos:

- La naturaleza, alcance y ubicación del proyecto o actividad propuesto.
- La razón o las razones o el objeto del proyecto y/o actividad.
- La duración del proyecto o la actividad.
- El personal que probablemente intervenga en la ejecución del proyecto propuesto (incluso pueblos indígenas, personal del sector privado, instituciones de investigación, empleados gubernamentales y demás personas).
- Los procedimientos que puede entrañar el proyecto.

2.2.14. CRITERIOS PARA LA APLICACIÓN DEL CLPI

Se recomienda tomar en cuenta este instrumento como:

Mecanismo de salvaguardia. Para garantizar buenas prácticas en relación con la gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Mecanismo de aplicación de los derechos colectivos en relación al PCI. Sobre todo, cuando se trate de proyectos que tengan que ver con derechos y usos consuetudinarios, acceso a sitios y manifestaciones de carácter sagrado, apropiación indebida de recursos, conocimientos y saberes ancestrales.

Mecanismo para el fortalecimiento de la participación y organización local. En la medida en que la validación colectiva requiere de la generación de espacios de deliberación y participación, los niveles de organización y gestión local son imprescindibles. Su aplicación fortalece las capacidades locales.

Instrumento para el manejo ético de la información relacionada al PCI. En relación con el uso de información escrita y audiovisual que pueda ser mal utilizada. Muchas de las investigaciones producidas no retornan a las comunidades y reposan en archivos internacionales, bibliotecas inaccesibles o universidades; pocas veces, la publicación de la información cuenta con la autorización de las comunidades o individuos directamente involucrados. La información generada es utilizada por entidades ajenas a las comunidades sin respetar los usos sociales y significados locales. Finalmente, este instrumento permite respetar cierta información relacionada con las manifestaciones culturales de carácter sagrado para las comunidades, que requiere niveles de confidencialidad (INPC, 2013).

CAPÍTULO III

3. METOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. LOCALIZACION

La parroquia rural San Bartolomé de Pinllo se encuentra ubicada en la zona norte del cantón Ambato perteneciente a la Provincia de Tungurahua, posee una superficie de 12,5 km según las políticas actuales. Según el Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología (INAMHI) las estadísticas promedio de temperatura no registran variaciones importantes y mantiene el rango de temperatura promedio entre 13 a 15 grados Celsius. Tiene una población total de 9094 habitantes según el censo del (INEC 2010).

Sus límites son: Norte: La provincia de Cotopaxi.

Sur: Ficoa y la ciudad de Ambato

Este: Las parroquias Augusto N. Martínez y C. Fernández.

Oeste: Las Parroquias Ambatillo y Quisapincha.

3.2. TIPO DE INVESTIGACION

Se utilizó el tipo de investigación exploratoria ya que son las investigaciones que pretenden dar una visión general, de tipo aproximativo, respecto a una determinada realidad. Este tipo de investigación se realiza especialmente cuando el tema elegido ha sido poco explorado y reconocido, y cuando más aún, sobre él, es difícil formular hipótesis precisas o de cierta generalidad. Suele surgir también cuando aparece un nuevo fenómeno que por su novedad no admite una descripción sistemática o cuando los recursos del investigador resultan insuficientes para emprender un trabajo más profundo (Ibarra, 2011).

Además, se utilizó el tipo de investigación descriptiva ya que consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables. Los investigadores no son meros tabuladores, sino

que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento (Meyer, 2012).

Para el **Objetivo Específico 1** se realizó entrevistas a los dueños de los establecimientos turísticos, actualización de fichas gastronómicas (INPC) y se visitó atractivos turísticos logrando así visualizar y recolectar la información necesaria para la creación de la guía turística gastronómica.

Para el **Objetivo Específico 2** la creación de la guía turística, se encontró un modelo exclusivo para plasmar toda la información gastronómica recolectada donde se exhibirá platos típicos, historia, atractivos turísticos y así dar un realce publicitario para dar a conocer a turistas nacionales y extranjeros la cultura gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Para el **Objetivo Específico 3** se realizó un análisis interno y externo identificando las debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades de la parroquia.

3.3. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

En la presente investigación se utilizó el método cualitativo es aquella donde se estudia la calidad de las actividades, relaciones, asuntos, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema. La misma procura por lograr una descripción holística, esto es, que intenta analizar exhaustivamente, con sumo detalle, un asunto o actividad en particular (Vélez, 2008).

Se trabajo conjuntamente con el presidente del GAD Parroquial el cual facilito la información de las personas con más trayectoria manteniendo la tradición de generación en generación, donde se aplicó el método de entrevista que consta de trayectoria, características y procesos de elaboración y conservación de los platos de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSION

4.1. RESULTADO 1. Diagnóstico de la oferta gastronómica patrimonial de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Se encuentran los resultados de las entrevistas realizadas a los propietarios de los locales gastronómicos los cuales fueron cuatro restaurantes que ofertan gallina de pinllo, cuatro panaderías y una heladería, estos fueron escogidos por su historia y trayectoria siendo los más antiguos y representativos de la parroquia, donde además se puede observar el análisis de las preguntas por cada persona entrevistada, además se realizó la actualización de las fichas gastronómicas del INPC de las gallinas y pan de pinllo ya que estos son los platos más tradicionales de la parroquia.

4.1.1. Resultado de la entrevista al presidente del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo

De la entrevista realizada al presidente del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo se obtuvieron los siguientes resultados:

➤ **Pregunta 1: ¿Cuál es la historia de la parroquia San Bartolomé de Pinllo?**

Es una de las parroquias más antiguas existentes en Ambato y fundada en 1869, su primer asentamiento fue donde actualmente es el parque Cevallos, luego se trasladó hasta Constantino y posteriormente gracias a la invitación del fundador de la parroquia San Bartolomé de Pinllo el señor José Esteban Ramos nacido en Cotopaxi en el sector de Cusubamba propietario de los terrenos donde actualmente se encuentra ubicada la parroquia.

➤ **Pregunta 2: ¿Qué festividades de celebra dentro de la parroquia?**

Se celebra la fundación de la parroquia San Bartolomé de Pinllo cada 9 de octubre que coincide con la independencia de Guayaquil, a través de GAD se organiza las festividades unos días antes con la elección de la reina, el desfile cívico cultural y concluye con la sesión solemne dando a conocer los avances que se ha tenido con la parroquia y la ciudadanía.

Se celebra también al patrono de la parroquia San Bartolomé fue un apóstol español que con la venida de los españoles se mantiene la tradición en la parroquia conservando su nombre y rindiéndole homenaje en su honor en el mes de agosto.

Otra festividad en honor al señor del consuelo ya que es la presencia de Dios vivo en la parroquia y patrono de ella, se lo venera con mucha fe ya que el 95% de la población es de religión católica, en coordinación del sacerdote y las autoridades se realizan actividades para festejar en el mes de febrero.

El feriado de finados en honor a los difuntos de la parroquia tiene una particularidad que se celebra a los 8 días después del 2 de noviembre día de finados ya que por la demanda del pan de Pinllo no podían asistir al cementerio a visitar a los difuntos y los homenajear con una eucaristía y esto da la oportunidad que se posea la feria de finados en la parroquia.

➤ **Pregunta 3: ¿Cuáles son los atractivos turísticos principales de la parroquia?**

- Parque central de la parroquia
- Iglesia restaurada con infraestructura antigua modificada donde se destacan cuadros e imágenes con mucho significado religioso para la parroquia.
- Monumento a la primera imprenta en la loma Santa Elena
- Miradores en la parte alta de la parroquia donde se puede observar diferentes sectores de Ambato y otros cantones.
- Cerro de Pilishurco

➤ **Pregunta 4: ¿Qué actividades se han realizado de parte del GAD para conservar el patrimonio cultural?**

Se ha logrado coordinar con diferentes instituciones públicas ya que como gobierno parroquial no cuenta con las competencias para la conservación de los bienes patrimoniales de la parroquia.

➤ **Pregunta 5: ¿Cuáles son los proyectos realizados en base al turismo en la parroquia?**

Se ha brindado apoyo en la parte económica y la promoción turística en los diferentes emprendimientos, así como también en las distintas rutas gastronómicas aprovechando su arte culinario.

➤ **Pregunta 6: ¿Proyectos turísticos a futuro en beneficio de la parroquia?**

Trabajar a través de la promoción turística conjuntamente con diferentes ministerios para mejorar los atractivos turísticos, así como sus senderos ecológicos que llevan hacia unos miradores donde se puede observar diferentes paisajes.

➤ **Pregunta 7: ¿Cuál es el patrimonio cultural más representativo de la parroquia?**

La conservación de la tradición de la elaboración de Pinllo es considerada patrimonio cultural por su contextura y su delicioso sabor que brindar al ser elaborador en horno de leña.

➤ **Pregunta 8: ¿En qué condiciones se encuentra el patrimonio cultural?**

Se encuentra en una posición estable ya que se mantiene la tradición de generación en generación.

➤ **Pregunta 9: ¿Qué amenazas existen en la parroquia en contra del patrimonio cultural?**

Dentro de la parroquia las amenazas de pérdida de identidad aun no son visibles, pero podría ser la pérdida de interés de la elaboración del pan de Pinllo por las nuevas generaciones, por falta de socialización con las familias.

➤ **Pregunta 10: ¿Cuál es la oferta turística gastronómica de la parroquia?**

- Las Gallinas de Pinllo
- El pan de Pinllo
- Helados Artesanales del parque
- Mote de la Ñata
- Colada morada

➤ **Pregunta 11: ¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener las tradiciones de la parroquia?**

Si se mantiene la tradición ya que en la actualidad se mantiene la cuarta generación esperando que siga la tradición ya que esto dinamiza la economía de la parroquia.

El presidente de la parroquia San Bartolomé de Pinllo busca realizar convenios con instituciones y ministerios públicos en beneficio del desarrollo de la parroquia con el fin de dinamizar la economía y obtener un realce en el ámbito turístico ya que considera que la parroquia por su ubicación y fácil acceso llega a turistas de diferentes lugares del país aprovechando su potencial gastronómico y aprovechando sus atractivos turísticos además de tener una conexión directa entre Ambato y Quisapincha estando en una principal arteria al Parque Provincial de la Familia.

Además, el GAD Parroquial tiende a planificar sus fiestas realizando diferentes actividades como: ferias gastronómicas, desfiles, carrera de burros, verbenas dejando así una variedad de actividades por realizar tratando de promocionar la parroquia dentro y fuera de la provincia.

El GAD trabaja para la parroquia a través de programas de emprendimiento dando así la oportunidad de dar a conocer sus productos gastronómicos, agrícolas, etc. Logrando así tener una estabilidad económica para mejorar la calidad de vida de los pobladores y también velar por el bienestar de la parroquia siempre.

4.1.2. Resultado de la entrevista a los propietarios de los restaurantes de la gallina de pinllo

De la entrevista realizada a los propietarios de los restaurantes que ofrecen Gallina de Pinllo en la parroquia San Bartolomé de Pinllo se obtuvieron los siguientes resultados:

- **Pregunta 1: ¿En qué fecha inicio la preparación de las gallinas de Pinllo?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** La preparación comenzó hace 98 años.

- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Somos los pioneros iniciamos la tradición en diciembre del año 1943 y esperamos que la tradición se mantenga dentro de la familia.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Aproximadamente hace 28 años se dio la creación de la gallina de Pinllo.
- **Pregunta 2: ¿Cómo se desarrolló las gallinas de Pinllo a través de generación en generación?**
- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Mi mamá inicio con el local cuando falleció le dejo a mi padre y luego nos enseñó el trabajo y desde ahí trabajo yo actualmente con mis hijos.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Comenzaron los abuelos, la segunda generación que son los papás y actualmente la tercera generación que están mis hijos.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** El creador fue el Dr. Pinto mi suegro y actualmente nos encontramos en la segunda generación.
- **Pregunta 3: ¿Quién fue la principal persona que influyo en la creación de la receta de las gallinas de Pinllo?**
- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Mis padres ellos fueron los que iniciaron la tradición en mi familia además ofrecían otros platos tradicionales como yahuarlocro, caldo de pata, caldo de gallina, caldo de morcilla, tamales, fritada y tortillas.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** La creadora de la receta se llamaba Ernestina Lagos Aragón, ella fue la que inicio la preparación de la gallina en la parroquia Pinllo, fue casualmente su preparación y se mantiene su esencia original en la actualidad.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Mi suegro fue el fundador ya que no quería seguir más en su puesto de empleado público y al tener experiencia en base a sus padres en el ámbito gastronómico decidieron comenzar con el negocio de preparación de las gallinas de Pinllo.
- **Pregunta 4: ¿Como adquirió los conocimientos para preparar las gallinas de Pinllo?**

- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Cuando conjuntamente con mis padres ayudaba a la preparación de los platos fui adquiriendo los conocimientos que me han ayudado y a través del tiempo he ido perfeccionando.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Herede los conocimientos de mis padres conservando la receta original para mantener la misma tradición al igual que el sabor.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Los conocimientos fueron adquiridos por la práctica y trabajo en el negocio por varios años.
- **Pregunta 5: ¿Como se transmitió el conocimiento de generación en generación?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Todo comenzó con mi madre y a través de los conocimientos adquiridos tiene una duración de 98 años siendo uno de los mas antiguos y teniendo la certeza que la tradición la continuara mi hijo.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Mis abuelos les enseñaron la receta original a mis padres, yo adquirí los conocimientos y actualmente les estoy enseñando a mis hijos para que continúen la tradición.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** En base a enseñanzas y trabajo mi suegro me compartió la receta secreta para poder continuar con el negocio.
- **Pregunta 6: ¿Atraves del tiempo cree usted que ha existidos cambios en la receta original de la gallina de Pinllo?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** La receta sigue siendo la original desde la creación de mi madre, la única variación que ha existido son los proveedores de la gallina ya que son de distintas partes de Ambato al igual que dentro de la parroquia.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Se ha mantenido la tradición hasta el día de hoy, no ha sufrido mayormente ningún cambio que afecte a la receta original.

- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** La receta sigue siendo igual ya que el sabor se mantiene desde inicios y por el mismo motivo los clientes no nos abandonan.
- **Pregunta 7: ¿Sabe si hay alguna variación de la preparación de las gallinas de Pinillo?**
 - **Respuesta de la persona entrevistada #1:** No existe variación porque al cambiar los ingredientes el sabor cambia y los clientes no llegarán.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Es ilógico que exista variación ya que perderíamos turistas si llegamos a cambiar el sabor de la gallina.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** No existe variación alguna desde su receta original porque perdería su autenticidad y perderíamos clientela.
- **Pregunta 8: ¿Cómo lo prepara usted?**
 - **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Se precocina a la gallina luego se prepara el aliño y se procede a asarle en la parrilla a esto se le añade una porción de papas con salsa de maní, una ensalada y un plato de consomé.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Conseguimos las gallinas para faenar nos lleva un tiempo de dos horas, luego se procede aliñar la gallina y preparar sus guarniciones lo principal es que todo el proceso de cocción es a leña nada a gas, se conserva el sabor original por lo cual nos ha permitido tener turistas nacionales e internacionales.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Las gallinas llegan faenadas al local se las lava, se las aliña y se las congela, mientras como vaya saliendo el producto este se va descongelando y se las mete al horno.
- **Pregunta 9: ¿Cuántas personas son necesarias para la elaboración de las gallinas de Pinillo?**
 - **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Para la elaboración de las gallinas se necesita 4 personas, mi hijo, dos trabajadores y yo en días con poca afluencia de turistas por lo general los fines de semana y feriados se necesita dos personas mas dando un total de 6 personas.

- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** A consideración por lo menos dos personas para la preparación de las gallinas, las papas, sus salsas y ensalada, en los feriados se requiere de dos personas extras.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** De miércoles a viernes se trabaja con dos personas, pero los fines de semana y feriados se trabaja con más personas.
- **Pregunta 10: ¿Los ingredientes que adquiere para la elaboración de las gallinas de Pinlo son autóctonos de la parroquia? ¿Cuáles son los productos para la elaboración?**
- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** No son autóctonos de la parroquia en ocasiones cuando nos hace falta algo acudimos a las tiendas de ahí compramos afuera. El ingrediente principal es la gallina que tiene que ser alimentada especialmente con morocho, de ahí un aliño preparado con ajo, comino, cebolla roja, cebolla blanca, pimienta, hierbas y el toque secreto de la casa.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** La materia prima es la gallina su alimentación básica es de morocho, luego los materiales son de primera, en su elaboración se comienza tostando y se pelando el maní, los ingredientes que se utilizan para el consomé son naturales. Tenemos proveedores que nos abastecen de productos de calidad y dentro de la parroquia con algunas personas que nos proveen de gallinas.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Los ingredientes el aliño se lo realiza con pimienta, cebolla, ajo, comino, especias y sal, se la acompaña con papas, salsa de maní y ensalada.
- **Pregunta 11: ¿De dónde adquiere los productos?**
- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Generalmente del mercado mayorista ya que los precios son módicos para el consumo y se puede encontrar una gran variedad de productos.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Las cosas de condimentación se las adquiere del mercado mayorista por su variedad de productos y precios módicos ya que la compra es del productor al consumidor.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Se adquiere afuera en el mercado mayorista ya que es conveniente en precios al adquirir los productos.

➤ **Pregunta 12: ¿En qué temporada del año generalmente se consume las gallinas de Pinllo?**

- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Su mayor consumo es en feriados y en fechas representativas como las fiestas de las flores y de las frutas, finados y navidad incluyendo los fines de semana.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Los principales periodos de consumos son los feriados especialmente en la fiesta de las flores y las frutas y diciembre que se tiene más expendio de gallinas además de los fines de semana.
- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Se cuenta con una gran afluencia de turistas en la fiesta de las flores y las frutas incluyendo también los feriados y los fines de semana.

➤ **Pregunta 13: ¿Cuenta con sucursales dentro o fuera de la ciudad para el expendio de las gallinas de Pinllo?**

- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Actualmente no contamos con sucursales, pero a futuro tenemos pensado poner una sucursal en la capital de los ecuatorianos ya que existen una gran variedad de turistas que nos piden el expendio de las gallinas de Pinllo en este lugar.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Por el momento no contamos con ninguna sucursal.
- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Si tenemos una sucursal en la ciudad de Baños se encuentra ubicado en el sector de Ulba.

➤ **Pregunta 14: ¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener la tradición de la elaboración de las gallinas de Pinllo?**

- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Si tienen interés ya que habido un aumento de competencia en la parroquia naciendo así cada emprendimiento siendo su fuerte principal las gallinas de Pinllo.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** En mi caso para haber tenido mis antecedentes es importante que desde pequeños les involucremos que este es el negocio de la familia que sirve como fuente de ingresos para subsistir.

- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Si, actualmente estamos en la segunda generación, ya que es un patrimonio familiar que va seguir creciendo, innovando y en un futuro nuevas sucursales.

Las gallinas tienen una trayectoria que se ha ido posesionando y ganando terreno en las familias pinlleñas ya que ha tenido una gran acogida gastronómica a nivel nacional por su historia, sabor y creación, logrando así transmitir sus enseñanzas de generación en generación manteniendo la receta original para conservar la memoria de sus antepasados.

A pesar de sus distintas variaciones en la preparación del plato, los turistas llegan a la parroquia a degustar en diferente establecimiento a su gusto dependiendo del sabor, logrando así cada uno de ellos tener su acogida turística.

Al adquirir la materia prima para la elaboración de las gallinas permite reactivar la económica de la parroquia al igual que la provincia de Tungurahua generando fuentes de empleo para la población en general, logrando que San Bartolomé del Pinllo se mantenga como una parroquia turística. El tradicional plato de la gallina de Pinllo ha pasado de generación en generación indicando así que esta tradición no tiene peligro de perderse, ya que al ser un negocio familiar en la actualidad se mantiene en la cuarta o quinta generación.

4.1.3. Resultados de la entrevista a los propietarios de los locales de expendio de pan de pinllo

De la entrevista realizada a los propietarios de las panaderías en la parroquia San Bartolomé de Pinllo se obtuvieron los siguientes resultados:

- **Pregunta 1: ¿En qué fecha inicio la preparación del pan de pinllo?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Se inicio en el año 1896 se mantiene la tradición 123 años.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Esta tradición es de mi abuela y son más
- de 100 años que llevamos elaborando pan de Pinllo.

- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Se inicio en 1890 se mantiene la tradición 129 años.
- **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Se inicio desde 1890 fue mi bisabuelo y se mantiene una tradición de 129 años.
- **Pregunta 2: ¿Cómo se desarrolló el pan de pínllo a través de generación en generación?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Fue cambiando la preparación a través de los años ya que los productos se iban modernizando y este fue un gran cambio que recibió el pan de su receta original.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Han existido cambios como la industrialización de la harina ya que antes la preparábamos nosotros mismos.
- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Se ha ido mejorando con el tiempo para innovar y mantener la receta sobre todo la tradición intacta en honor a mi bisabuela que fue la creadora de esto.
- **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Se ha realizado un cambio en el procesamiento de las harinas además del tamaño del pan de ahí todo se ha conservado como el principio.
- **Pregunta 3: ¿Quién fue la principal persona que influyo en la creación de la receta del pan de pinllo?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** La principal persona que comenzó con esto fue mi bisabuela ella comenzó la creación de la receta para que sigan las demás generaciones.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Mi abuela fue la principal fundadora llama Angela Abril ella fue la promotora de la receta del pan en mi familia.
- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Fue mi bisabuela la señora Rosario Torres
- **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Fueron mis bisabuelos las Sra. Rosario Torres y el Sr. José Bonilla los cuales realizaron varias pruebas con la masa hasta encontrar la idónea para la venta del pan de Pinllo.
- **Pregunta 4: ¿Como adquirió los conocimientos para preparar el pan de pínllo?**

- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Mi madre me enseñó a mi para poder seguir con el negocio y la tradición de la elaboración del pan de Pinllo y poder tener una fuente de economía para mi familia.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Cuando era joven ayuda a laboral a mis padres y con el pasar del tiempo adquirí los conocimientos y la receta para comenzar a preparar el pan mi esposa y yo.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Aprendí de mi abuela que me conversaba que mis bisabuelos compraban el trigo lo tostaban y luego iban a moler hace unos 60 años, con el pasar del tiempo se implementó la harina y recibimos una capacitación para la mezcla.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #4:*** Mis padres me hacían trabajar conjuntamente con ellos y de ahí aprendí a elaborar el pan ya que yo tenía que seguir la tradición a la perfección para que se logre mantener.

➤ **Pregunta 5: ¿Como se transmitió el conocimiento de generación en generación?**

- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Iniciaron mis bisabuelos siguieron mis abuelos, luego mis padres y por el momento se mantiene la tradición actualmente conmigo la cuarta generación.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Mi abuela fue la pionera en la elaboración del pan luego mis padres siguieron con la tradición y al final adquirí yo y actualmente ya no elaboro mucho pan por mi avanzada edad.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Inicio la tradición mi bisabuela, siguieron mis abuelos, mis padres, yo y actualmente mi hija con la cuarta generación.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #4:*** Comenzó la tradición de la receta original desde mis bisabuelos, luego mis abuelos les transmitieron a mis padres de ahí aprendimos los hijos y actualmente herede mis conocimientos a mis hijos.

➤ **Pregunta 6: ¿Atraves del tiempo cree usted que ha existidos cambios en la receta original del pan de pinllo?**

- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Si ha existido variaciones ya que los productos utilizados para la elaboración del pan van evolucionando y mejorando, ya no es como antes todo a lo natural.
- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** La elaboración del pan se mantiene con la misma tradición no ha existido cambios ni variaciones ha excepto de la harina que antes hacían ellos mismo y en la actualidad se la compra ya hecha.
- **Respuesta de la persona entrevistada #3:** El único cambio que se ha dado en la receta es que se ha realizado es la harina procesada en diferencia a como la adquirirían años atrás.
- **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Las harinas han sido el único cambio que se le ha dado en la receta para la elaboración de ahí el resto se lo preparo como fue desde un inicio.

➤ **Pregunta 7: ¿Sabe si hay alguna variación de la preparación del pan de pinllo?**

• **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Si existe variación ya que nosotros somos la única panadería que realizamos el pan con porciones de materia prima pesadas a diferencia de las otras que realizan el pan sin pesar los productos.

• **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Si existe una variación en la receta por el cambio de proveedores de harina y esto cambia el sabor del pan.

• **Respuesta de la persona entrevistada #3:** No hay variación se mantiene la receta original desde el cambio de la harina.

• **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Si ha existido un cambio en la proporción del tamaño del pan mientras que el sabor se mantiene.

➤ **Pregunta 8: ¿Cómo lo prepara usted?**

• **Respuesta de la persona entrevistada #1:** La elaboración del pan se juntan las dos harinas con los huevos, manteca, azúcar, sal se precede a mezclar para obtener una masa se le deja leudar y por último se le da formas al pan para proceder a meterles al horno por un tiempo estimado de 15 a 20 minutos de horneada.

- **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Se mezcla dos harinas de trigo nacional y trigo seco luego se le añade manteca al gusto, sal, azúcar, levadura y se procede amasar para dar forma a los panes y hornear aproximadamente unos 20 minutos.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Se le prepara con un 50% de harina blanca y harina de trigo, un 50% de manteca, huevos y un poco de levadura, se prepara la masa y se deja leudar 6 horas, se prende el horno y se tiene que quemar tres horas luego se da forma al pan y tiene un leude de cuarenta y cinco minutos para poder hornearlo.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Se empieza la preparación en la noche con la mezcla de la harina negra y blanca y hacemos una mezcla con huevos, sal, azúcar, manteca, un poco de levadura y agua se hace una masa y se le deja reposar hasta las tres de la mañana se vuelva amasar para comenzar armar los panes y a la misma hora se llega a prender el horno que se calienta por una hora y media por último se le hornea los panes por quince minutos.
- **Pregunta 9: ¿Cuántas personas son necesarias para la elaboración del pan de pinllo?**
- **Respuesta de la persona entrevistada #1:** Para la elaboración del pan se necesita cuatro personas normalmente, pero en feriado sería necesario unas seis personas, pero existe el problema que la gente no les gusta laboral ya que el trabajo demanda de dormir pocas horas y actualmente las personas no les gusta levantarse a las dos de la mañana a preparar el pan.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #2:** Se necesita de dos a tres personas ya que no se labora mucho por mi edad.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #3:** Los fines de semana y feriados se trabaja con tres personas ya que no se expende mucho el pan por diferentes factores y los otros días normales se trabaja con dos personas.
 - **Respuesta de la persona entrevistada #4:** Si trabajamos con cuatro personas en los días normales y en los feriados y fines de semana con dos personas más.

➤ **Pregunta 10: ¿Los ingredientes que adquiere para la elaboración del pan de Pinlo son autóctonos de la parroquia? ¿Cuáles son los productos para la elaboración?**

- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Los ingredientes son entregados por diferentes proveedores fuera de la parroquia en la ciudad de Ambato, huevos, azúcar, sal, levadura y manteca se consiguen en las diferentes tiendas de la parroquia.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Los productos para el pan se consiguen en la parroquia tales como azúcar, huevos, sal, manteca y levadura a excepción de las harinas que se consiguen fuera de la ciudad.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Los huevos, la azúcar y sal se consigue aquí en la parroquia y el resto de materiales se consigue fuera.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #4:*** Dentro de la parroquia se consigue aceite, azúcar, huevos, sal y los demás materiales tenemos proveedores de fuera que nos abastecen en el lugar.

➤ **Pregunta 11: ¿De dónde adquiere los productos?**

- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Se adquiere harina blanca de los molinos Miraflores, harina de trigo de Latacunga y los quesos de Pillaro, son los únicos productos que compramos fuera de la parroquia.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** Las harinas vienen de la ciudad de Guaranda y de la ciudad de Ambato.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** La harina de trigo se adquiere de la ciudad de Guaranda, la harina blanca de los molinos Miraflores y la levadura en la ciudad de Ambato.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #4:*** Las harinas son de diferentes partes del molino Miraflores la harina blanca y la harina de trigo de un molino de la ciudad de Guaranda.

➤ **Pregunta 12: ¿En qué temporada del año generalmente se consume el pan de pinllo?**

• *Respuesta de la persona entrevistada #1:* Generalmente se vende más el pan de Pinllo en el feriado de finados, la fiesta de las flores y las frutas además de los fines de semana que existe una afluencia de turistas.

• *Respuesta de la persona entrevistada #2:* Se vende más en los feriado de la fiesta de las flores y frutas, finados y los fines de semana.

• *Respuesta de la persona entrevistada #3:* En especial se vende en finados, la fiesta de las flores y las frutas y el resto del año ha bajado las ventas por falta de turistas y además por la competencia.

• *Respuesta de la persona entrevistada #4:* Existe más ventas de pan de Pinllo en los feriado de finados y la fiesta de las flores y las frutas incluyendo los fines de semana.

➤ **Pregunta 13: ¿Cuenta con sucursales dentro o fuera de la ciudad para el expendio del pan de pinllo?**

• *Respuesta de la persona entrevistada #1:* Tenemos en el mercado central y en el mercado mayorista hay dos personas que se dedican al expendio del pan de Pinllo fuera de la panadería.

• *Respuesta de la persona entrevistada #2:* No contamos con ninguna sucursal solo aquí en la panadería.

• *Respuesta de la persona entrevistada #3:* Si cuenta con una sucursal en el centro en las calles: Bolívar y Fernández y también se entrega en una tienda en Los Sauces.

• *Respuesta de la persona entrevistada #4:* Si contamos con una sucursal en el mercado central dentro de la ciudad de Ambato además contamos con una señora que distribuye el pan en el cantón Quero.

➤ **Pregunta 14: ¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener la tradición de la elaboración del pan de Pinllo?**

- ***Respuesta de la persona entrevistada #1:*** Yo soy la cuarta y la última generación ya que mis hijas no tienen el interés de mantener la tradición, por motivo de complicaciones del trabajo para la elaboración del pan ya que requiere de mucho sacrificio y actualmente ya no se encuentran personas que quieran laborar por la dificultad de madrugar. Pero en mi familia mis tíos continúan la tradición con sus hijos.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #2:*** No se mantiene la tradición ya que la gente actualmente no le gusta madrugar y el proceso de la elaboración del pan necesita de tiempo y se duerme muy poco.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #3:*** Desconozco si mi hija seguirá la tradición debido a la dificultad del trabajo, por la dedicación a su familia, falta de trabajadores para la elaboración del pan y la competencia que día a día crece más.
- ***Respuesta de la persona entrevistada #4:*** Si se mantiene la tradición ya que actualmente el país atraviesa un desempleo y mis hijas están optando por el trabajo de la elaboración del pan continuando así la tradición.

El pan de Pinlo es considerado patrimonio cultural por su trayectoria y tradición de la parroquia, se diferencia del pan de Ambato por su preparación y cocción ya que estos se elaboran con la combinación de harina blanca y harina de trigo para después pasar a un horno de leña por un tiempo estimado de 20 minutos para su comercialización dentro y fuera de la parroquia.

La preparación del pan ha ido variando a través de los años principalmente en las harinas ya que originalmente ellos cosechaban el trigo y se dirigían en burros hasta los molinos en Atocha para obtener harina para la elaboración del pan, a diferencia que en la actualidad las harinas las adquieren de molinos industriales de la ciudad de Ambato y Guaranda logrando hacer menos trabajoso el proceso de elaboración del pan.

La tradición de la elaboración del pan de Pinlo actualmente se encuentra en la cuarta y quinta generación ya que ha sido un negocio familiar económico que han

sabido aprovechar estas familias, pero en la actualidad se corre el riesgo de perder la tradición con un proceso que demanda trabajo y sacrificio fuerte ya que estas personas normalmente duermes de tres a cuatro horas todos los días.

4.1.4. Resultados de la entrevista al propietario de la heladería cuatro hermanos

De la encuesta realizada al propietario de la Heladería “Cuatro Hermanos “en la parroquia San Bartolomé de Pinllo se obtuvieron los siguientes resultados:

➤ **Pregunta 1: ¿En qué fecha inicio la preparación de los helados tradicionales?**

El inicio de la heladería nace por la iniciativa de mis padres hace aproximadamente 32 años la venta de helados se comercializo de distintos distribuidores.

➤ **Pregunta 2: ¿Cómo se desarrolló la preparación de los helados tradicionales a través de generación en generación?**

Comenzó el trabajo desde mis padres luego continuaron mis dos hermanos mayores y en la actualidad estamos los dos menores y trabajando en conjunto los cuatro manteniendo el negocio de la familia.

➤ **Pregunta 3: ¿Quién fue la principal persona que influyo en la creación de la receta de los helados tradicionales?**

Mis padres crearon las recetas en base a conocimientos de amistades y la creatividad, técnicas de parte de ellos para poder perfeccionar y sacar el producto a la venta.

➤ **Pregunta 4: ¿Como adquirió los conocimientos para preparar los helados tradicionales?**

Principalmente viendo lo que realizaban mis padres y luego ir mejorando obteniendo conocimientos a base de capacitaciones y con diferentes recetas basadas en el internet.

➤ **Pregunta 5: ¿Como se transmitió el conocimiento de generación en generación?**

Mis padres fueron los pioneros luego aprendimos todos, pero los encargados de la preparación y venta de los helados fueron mis hermanos mayores con el tiempo nos

fuimos involucrando en el negocio mi hermano y yo por ser los menores en la familia.

- **Pregunta 6: ¿Atraves del tiempo cree usted que ha existidos cambios en la receta original los helados tradicionales?**

Ha existido un cambio mínimo en el uso de la azúcar ya que antes ocupaban panela y en la actualidad se ocupa Stevia, pero se conserva la receta original para la preparación de los helados.

- **Pregunta 7: ¿Cómo lo prepara usted?**

Primeramente, se consigue los proveedores de la fruta mora, taxo, frutilla luego se procede a sacar la pulpa de cada una de ellas se realiza un licuado con Stevia y se procede a congelarlo en piscinas de nitrógeno ya que esto no toma de mucho tiempo.

- **Pregunta 8: ¿Cuántas personas son necesarias para la elaboración de los helados tradicionales?**

Para la preparación y comercialización de los helados son necesarias dos personas ya que no es un trabajo no forzado.

- **Pregunta 9: ¿Los ingredientes que adquiere para la elaboración de los helados tradicionales son autóctonos de la parroquia? ¿Cuáles son los productos para la elaboración?**

Las principales frutas tales como taxo, mora y frutilla se consigue en la parroquia, pero en temporadas que no se producen se las consigue en el mayorista al igual que el resto de frutas que pertenecen a la costa.

- **Pregunta 10: ¿En qué temporada del año generalmente se consumen más los helados tradicionales?**

Tenemos una buena salida del producto desde diciembre hasta febrero ya que es verano y también los fines de semana.

- **Pregunta 11: ¿Usted piensa que las generaciones actuales tienen interés en mantener la tradición de la elaboración de los helados tradicionales?**

Bueno mi familia se involucran directamente los fines de semana y tratan de ayudar para adquirir sus conocimientos y esto les pueda permitir continuar otra generación con la tradición.

La trayectoria de la preparación de los helados cuenta con 32 años de historia familiar logrando posesionarse como un icono destacado en la parroquia además brinda fuentes de trabajo a la población ya que se elaboran con productos propios de la zona tales como la mora, taxo y frutilla.

Su elaboración ha variado con el tiempo ya que antes ocupan panela y azúcar y su manera de congelan antes eran congeladores simples a diferencia que en la actualidad se trabaja con Stevia y su manera de congelamiento se realiza en piscinas de nitrógeno que permite su congelamiento en muy corto tiempo.

Con el pasar del tiempo el negocio paso de padres a sus hijos y estos han ido modernizando con la implementación de una cafetería para aumentar las ventas y continuar con la tradición de sus helados manteniendo la tradición viva y logrando que siga la siguiente generación.

4.1.5. Análisis general de la oferta gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

En la parroquia San Bartolomé de Pinllo existe una variedad gastronómica muy extensa que diferencia a este lugar de otros de la ciudad de Ambato, se caracteriza destacando los platos tradicionales de la provincia de Tungurahua tales como llapingacho, fritada, yahuarlocro y colada morada donde se resalta como los más consumidos la gallina de pinllo y el pan de pinllo.

Los moradores de la parroquia han optado por la oferta gastronómica ya que han visto como una fuente económica el ingreso de miles de turistas generalmente los fines de semana y feriados, además genera fuentes de trabajo ya que la población se encarga de generar la materia prima para la elaboración de los platos y esto permite que la parroquia crezca turísticamente y los propietarios de los diferentes restaurantes se han esmerado en conservar la tradición familiar tratando de innovar y mejorar su atención

y brindar un servicio de calidad, obligándoles así aumentar su menú buscando los mejores platos que se ofertan dentro de la provincia y del Ecuador.

4.1.6. Actualización de fichas de patrimonio cultural inmaterial gastronómico

El registro del patrimonio en Ecuador lo realiza el INPC con el fin de recolectar datos históricos y culturales que permita rescatar la identidad y tradiciones de los ecuatorianos. Las fichas son inventarios con la información cultural del Ecuador el cual puede ser utilizada para la elaboración de consultas estadísticas y otros.

Pan de pinllo

Luego del diagnóstico de levantamiento de información que se realizó a través de las entrevistas y revisión bibliográfica en comparación a la ficha que fue llenada entre los años 2008 y 2010 que consta en el SIPCE del INPC habido un cambio significativo como lo es su sensibilidad, ya que corre el peligro de que esta tradición se esté comenzando a perder, debido a que es un trabajo arduo, cansado y las generaciones actuales pierden el interés de continuar con esta tradición (**Anexo 9.** Ficha gastronómica del Pan de pinllo).

Gallina de pinllo

El plato tradicional de las gallinas de pinllo se ha mantenido la tradición a diferencia del pan la tradición está creciendo con nuevas generaciones que se dedican a esta labor emprendiendo sus propios negocios e incluso expandiéndose fuera de la parroquia. Su sazón y sabor especial se ha mantenido por varias décadas atrayendo cada vez nuevos clientes nacionales y extranjeros.

La economía de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se dinamiza en base a la oferta gastronómica mayormente en las gallinas y pan de pinllo, el cual muchos turistas llegan a la parroquia no solo por su gastronómica sino sus lugares de interés turísticos los cuales son: Iglesia Restaurada del Señor del Consuelo, Parque Central y Monumento a la Primera Imprenta (**Anexo 10.** Ficha gastronómica de las gallinas de pinllo).

4.2. RESULTADO 2. Diseño de una guía gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Para la elaboración de la guía gastronómica de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se realizó una búsqueda de información de la historia y la oferta gastronómica que ofrece la parroquia destacando el pan de pinllo, las gallinas de pinllo y los helados tradicionales como un fuerte atractivo a los turistas que visitan la parroquia, cada uno de ellos cuenta con su historia, características y variantes, además se puede encontrar otros platos fuertes significativos de la provincia de Tungurahua tales como el llapingacho, fritada, yahuarlocro y colada morada cada uno de estos no aportan con la historia de la parroquia pero está dentro de la gastronomía que más se vende en la parroquia.

Se añadió los principales atractivos turísticos de la parroquia ya que luego de degustar un plato tradicional se dirigen a visitar el Monumento a la primera imprenta ya que su historia tiene una real importancia además se puede obtener una vista panorámica a la parroquia y a la ciudad de Ambato, también visitar la Iglesia Restaurada del Señor del Consuelo ya que su infraestructura es antigua y cuenta con la imagen del Señor del Consuelo que soportó el terremoto de 1949 sin sufrir mayor daño por lo que los feligreses creen en su protección divina, también las festividades de la parroquia ya que se disfruta de diferentes actividades recreativas y culturales.

Además, contará con el logo de la Universidad Estatal Amazónica ya que ha sido una investigación realizada para proyecto de titulación y el logo del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo ya que facilito parte de la información para las entrevistas.

➤ **PROPÓSITO DEL PROYECTO**

La finalidad de este proyecto es de incentivar la conservación del patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo ya que es un sitio de realce turístico que recibe visitantes de todo el país y esto permite que se dinamice la economía dentro de la parroquia.

➤ **TIPO DE PUBLICACIÓN**

La publicación de esta guía tendrá las dimensiones de 20 cm x 22 cm y se la presentará de forma impresa ya que este material informativo es de mayor acogida por los turistas en general por la facilidad de su uso para su movilización por la zona.

➤ **TEMÁTICA**

Esta guía tiene como temática informar sobre la cultura gastronómica para brindar a los visitantes información sobre los distintos sitios gastronómicos que cuenta la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

➤ **CONTENIDO**



**Guía Turística,
Gastronómica
de la Parroquia
San Bartolomé
de Pinillo**



GOBIERNO PARROQUIAL
SAN BARTOLOME
DE PINILLO



UNIVERSIDAD
ESTATAL AMAZÓNICA

HIMNO DE LA PARROQUIA.

CORO

¡Salve, Pinlo, enclavado en el Andes!
¡Salve, oh Pinlo, impregnado de luz
por doquier el progreso se expande
con el libro, la azada y la cruz!

ESTROFAS

Bella patria pequeña, al nacer
Vislumbraste un futuro grandioso
Con pujanza, dolores y gozo
Siempre activa te vimos crecer
Entre flores y frutos cuál dories
De esta tierra aureolada de gloria
Que ya tiene su sitio en la historia
Alcancio con fe y con Amor.

Monte Sacro será "Santa Elena"
Donde hermoso y gallardo se ostenta
Un laurel a Focador, en su IMPRENTA
Y juramos, con mente serena
Ser libres, luchar cada día
Amasar todo pan con sudores,
Ser constantes, vivir sin temores
Y entonar nuestro canto de PAZ.

Nunca falten confianza y dulzura
Ni se quiebre jamás la UNIDAD
Pues, cultura, honradez, dignidad
Tiene siempre un matiz de ternura.
Que los hijos no apaguen su fragua
Y que sientan con fervido anhelo
Ser la parte vital del gran suelo
De la noche sin par Tungurahua.

Letra del: Salvador Fabara Toscano





HISTORIA DE PINLLO

Datos Históricos

Ubicada en la parte noroccidental de Ambato y protegida por la toma Santa Elena; San Bartolomé de Pinllo es una de las parroquias rurales de la ciudad con mayor tradición culinaria, historia, cultura y gran número de visitantes cada día. Fue fundada el 9 de octubre 1858 tiene actualmente 154 años de parroquialización, su creación se remonta al siglo XVIII y su nombre lo componen el apelativo de un santo católico y la designación de un arbusto leñoso llamado 'pinllo', una planta pequeña que hace 20 años abundaba y que ahora es muy escasa. Desde su fundación, se destacó además por su tierra fértil, en la que hasta ahora se cultivan frutas y hortalizas como las manzanas, peras, claudias, duraznos, aguacates, cebollas y zanahoria.

Sus límites son al norte con la provincia de Cotopaxi, al sur con la cabecera cantonal de Ambato y la parroquia Santa Rosa, al este las parroquias Augusto Nicolás Marín y Constantino Fernández y al oeste las parroquias Quisapincha y Ambatillo. La extensión territorial de Pinllo es de 12,5 kilómetros cuadrados, posee un clima húmedo y seco con una temperatura de 13 grados centígrados. En la antigüedad, la parroquia Pinllo era hasta el parque Cevallos, colindaba con la escuela La Providencia. Luego se pasó a la otra orilla del río Ambato, a unos terrenos que fueron donados por José Esteban Ramos y se hizo un nuevo asentamiento, donde se encuentra Pinllo en la actualidad.

Guía Gastronómica  



FIESTAS DE PINLLO

Finados de Pinllo

Esta celebración se da una semana después del de 2 de noviembre ya que es feriado nacional y miles de turistas llegan a la parroquia y esto no les permitía visitar a sus difuntos por lo cual optaron por celebrar una semana después y con el paso de los años se convirtió

en una tradición, donde se celebra una eucaristía en el cementerio de la parroquia y una feria donde se expone productos de artesanías, juguetes, textiles, juegos mecánicos, comida, entre otros productos se ofertan.

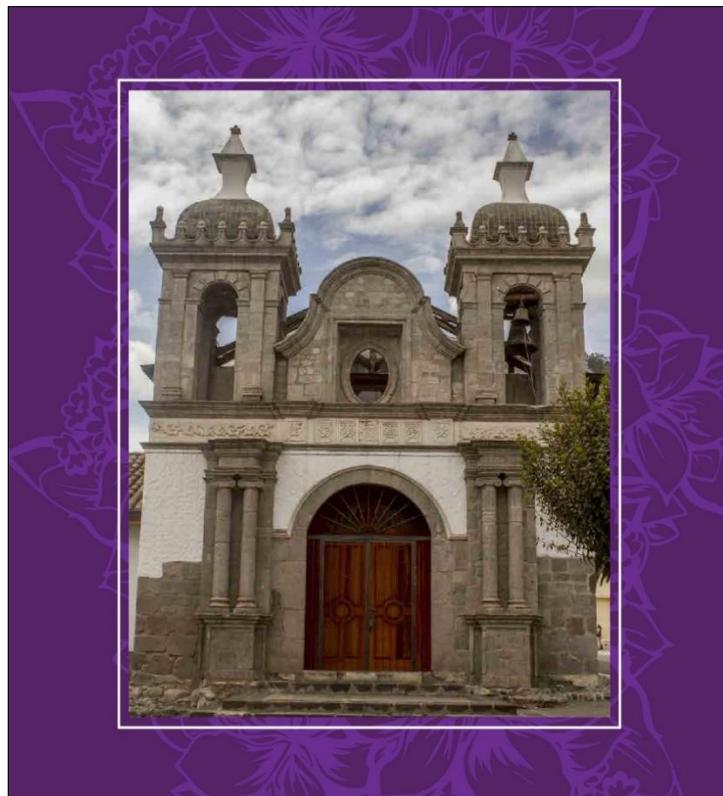
Guía Gastronómica  

Fundación de la parroquia San Bartolomé de Pinillo

Cada 9 de octubre se festeja un año más de vida de fundación donde en conjunto con el GAD Parroquial se organiza diferentes actividades unos días antes con la elección de la reina, el desfile cívico cultural y concluye con la sesión solemne dando a conocer los avances que se ha tenido con la parroquia y la ciudadanía.

Señor del Consuelo

Cada febrero se celebra al patrono de la parroquia el "Señor del Consuelo" donde motiva a los sacerdotes y feligreses a efectuar las festividades en honor a su patrono con una programación religiosa.





HISTORIA DE LA ANTIGUA **IGLESIA** DEL SEÑOR DEL CONSUELO

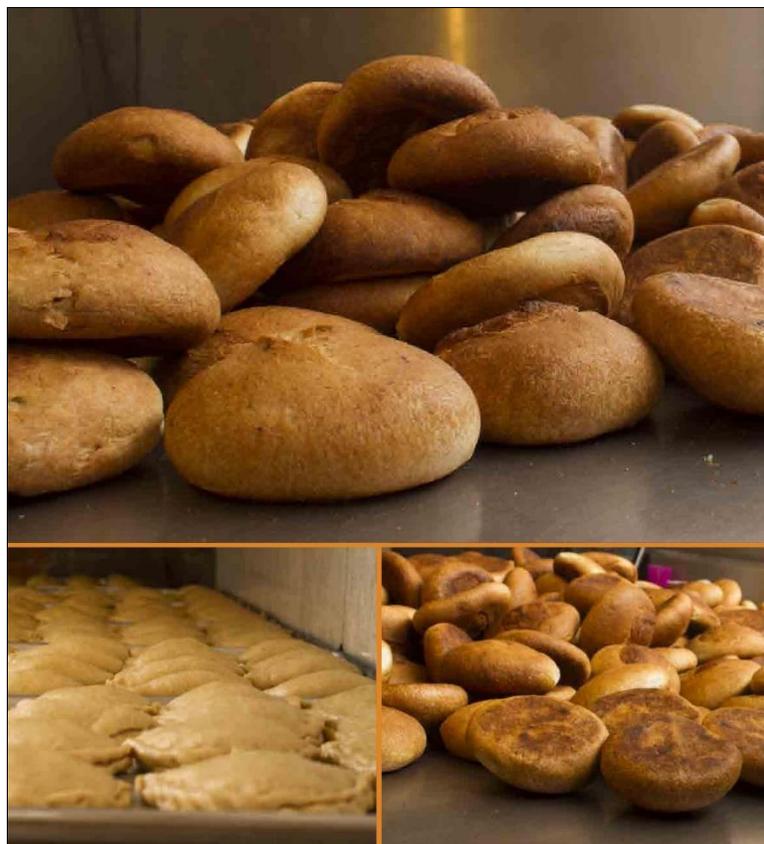
La iglesia de Pinillo fue construida post terremoto en 1949. Es una construcción antigua de estilo colonial de barro y cangahua. Se venera al Señor del Consuelo, representada por una erigie trabajada en Roma y donada por Doña Hipólita Vasconez, a Ambato, en 1797 y después del terremoto de 1798 fue destinado a san Bartolomé de Pinillo siendo párroco el padre Iglesias. Los días martes de todos los meses del año se celebraba la misa dedicada al señor del Consuelo. La imagen del Señor del Consuelo soportó el terremoto de 1949 sin sufrir mayor daño por lo que los feligreses creen en su protección divina.

Guía Gastronómica  



MONUMENTO A LA PRIMERA IMPRESA

Es el monumento en honor a la primera imprenta fundada en el Ecuador, la misma que fue instalada en la ciudad de Ambato, en el año de 1754 y estuvo a cargo de los Padres Jesuitas, pero recién entró en funcionamiento un año más tarde en 1755 bajo la dirección de un alemán quien fue considerado el primer impresor. El alemán se encargó de enseñar este oficio a Raymundo Salazar quien fue considerado el primer tipógrafo. El monumento a la primera imprenta está ubicado en la loma de Santa Elena en la parroquia San Bartolomé de Pinillo.



GASTRONOMÍA

PAN DE PINLLO

"A los tiempos pan de Pinllo" dicen muchos ambateños por más de 100 años de historia que ha pasado de generación en generación la tradición, este pan ha ganado tanta fama que hasta ha traspasado fronteras. La elaboración comienza con la preparación de la masa un día antes de entrar al horno, trabajo que dura de dos a tres horas. Se mezcla la harina blanca con la negra, se agrega sal, agua, muy poca levadura, manteca de chanco y posteriormente el ingrediente secreto. La labor continúa a la mañana del día siguiente y comprende la elaboración misma del pan. El proceso de horneado del pan dura de 10 a 15 minutos y se lo cocina a ras de piso, sin lata alguna. Es uno de los tantos secretos del pan de Pinllo.

- Su exquisito sabor y aroma se debe a los leños de eucalipto que se queman para hornear.
- El horno es construido con ladrillo y piedras de cangahua para conseguir una temperatura óptima para el horneado del pan.
- Se lo puede conseguir en Pinllo y en pocos lugares de venta en Ambato.
- Se lo puede conservar por mucho tiempo. Cada panadería tiene su manera de elaborar el pan ya que algunas proceden a pesar sus ingredientes y otras las realizan por instinto, también al amasar algunas las realizan con máquinas y otras de forma manual. Además, las harinas antes la elaboraban ellos y actualmente las consiguen de molinos industriales.

Guía Gastronómica  





LAS GALLINAS

Han pasado ya 58 años y aún se mantiene su preparación por lo que se ha convertido en una tradición de la parroquia de San Bartolomé de Pinillo. Una gallina es suficiente para 10 platos. Viene acompañada de papas enteras bañadas en una salsa de mani. El secreto está en la selección de las gallinas de campo. Un requisito básico debe ser alimentadas con morocho y luego son cocinadas con especerías y al carbón.

- La crianza de las gallinas es de 3 a 4 meses y deben pesar entre 10 a 12 libras.
- Los proveedores de las gallinas son de la parroquia.
- Son autóctonas de la parroquia San Bartolomé de Pinillo y sus sucursales cuentan con el mismo nombre.
- Se aliña un día antes para una mejor concentración del sabor.

Hay variaciones mínimas al momento de la preparación de las gallinas como es el aliño ya que cada restaurante prepara con su toque único.

Guía Gastronómica  



HELADOS



Hace 30 años la familia Ramos emprendió un pequeño negocio de helados buscando productos propios de la parroquia para su elaboración y degustación. Los helados tuvieron gran acogida que el negocio fue creciendo y lo heredaron sus hijos el cual modernizaron la receta al adquirir nuevos conocimientos capacitándose y esto permitió que la heladería sea reconocida por los turistas que llegan a la parroquia. La gran variedad de sabores que ofrece la heladería cuatro hermanos es muy amplia tiene una combinación de sabores únicos que la poseen como un ícono de la parroquia.

- Su proceso de congelamiento se hace en piscinas de nitrógeno.
- La Stevia es su principal endulzante.
- Cuenta con servicio de cafetería
- Sus variaciones de helados son: helado tradicional de palito, helado frito y helado de máquina.
- La única heladería de la parroquia San Bartolomé de Pinillo.

Dentro de su gama de sabores se puede degustar helados de: coco, mora, fresa, chicle, ron pasas, guanábana, taxo, vainilla, chocolate y muchos más.

Guía Gastronómica  

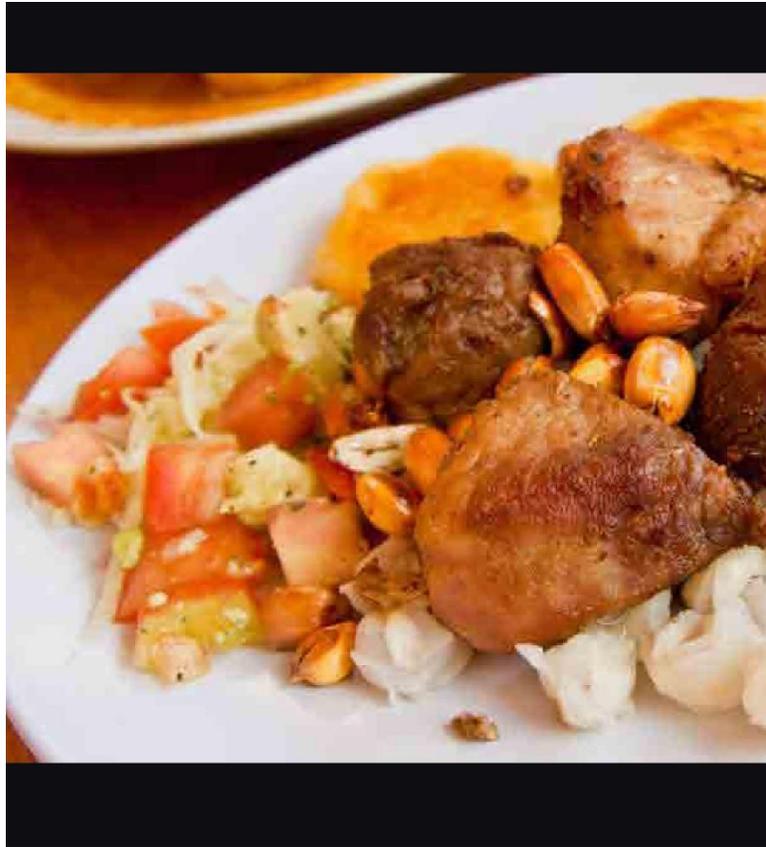


LLAPINGACHO



El llapingacho es de origen prehispánico y criollo. Se trata de tortillas de papa, queso fresco y refrito de cebolla blanca. Su nombre proviene del Kichwa 'lapina' que significa aplastar y del castellano 'gacha', masa blanda. El llapingacho inicialmente era consumido por personas de los páramos serranos porque la papa es un alimento altamente energético para las altitudes, con el pasar del tiempo lo complementaron otros elementos gastronómicos tales como el chorizo, huevo y aguacate acompañado con lechuga.

- Se convirtió en una carta de presentación para la ciudad de Ambato a partir del terremoto de 1949.
- Es un de los platos más conocidos y vendidos a nivel nacional.
- Se utiliza papa chola para la elaboración del llapingacho para que la textura de la masa sea suave y palpable.



Fritada

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

- Existen diversas maneras de preparar la fritada.
- Su preparación es exclusivamente en paila de bronce.
- Es un plato autóctono del país ecuatoriano.
- Su preparación a leña tiene un sabor especial.



YAHUARLOCRO

Las ovejas o borregos como se los conoce en Ecuador no son solo parte de la gastronomía de nuestro país sino que también se lo consume en pueblos asiáticos, el norte de África y Europa. Estos animales son los protagonistas de este plato ya que consiste en una sopa de papas con las vísceras y sangre del borrego. Usualmente se lo prepara en los hogares de la región sierra y en la costa se lo suele encontrar en locales comerciales y mercados de comida. Se considera que lo más difícil del plato es la limpieza de los intestinos del borrego que se debe hacer con abundante agua y hierba buena.

- La sangre se hierva con especias para tener su punto y sabor.
- Es un plato emblemático del Ecuador.
- Sus guarniciones son tostado, tomate y aguacate.
- Tiene 200 años de antigüedad.



COLADA MORADA

La colada morada es una de las bebidas típicas del Ecuador que se la toma tradicionalmente el 2 de noviembre el día de los Difuntos y en la parroquia se consume con el pan de Pirllo generalmente los 365 días del año y aunque no existen escritos sobre su origen, con una gran cantidad de ingredientes que fueron añadidos con el pasar de los años y forma parte de la cocina barroca. Mediante un sincretismo cultural y culinario emerge la colada morada como símbolo de los elementos de rituales indígenas prohibidos. La bebida incorpora elementos de los pasados rituales: frutas y aromas (que otrora se ofrecieron a los muertos) y el color rojo que da el maíz morado durante la cocción (que representaba la sangre de llama).

- En finados se sirven con las tradicionales guaguas de pan.
- Se utilizan frutas propias de cada región andina.
- La pluriculturalidad en la elaboración de las guaguas es un elemento característico de nuestro país.
- Antiguamente la colada morada era símbolo de los elementos de rituales indígenas prohibidos.

CREDITOS:

Dirección: Joselyn Herrera y Fabian Toapanta

Tutor: MSc. Christian Salazar

Diseño:

Fotografías: Jose Vasconez

Agradecimientos:

Heladería "Cuatro Hermanos"

Restaurante "Mama Lushi"

Restaurante "Casa El Recreo"

Restaurante "ABAKA"

Panadería Especial "Sabor y Tradición"

Panadería "El Legítimo Pan de Pínto"

Panadería "El Auténtico Pan de Pínto"

Panadería "El Tradicional Pan de Pínto"

Aporte investigativo: Universidad Estatal

Amazónica

Con la colaboración de: GAD Parroquial San

Bartolomé de Pinlo



UNIVERSIDAD
ESTADAL AMAZÓNICA

4.3. RESULTADO 3. Definir estrategias para la difusión del patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

4.3.1 Matriz FODA

GENERACION DE ESTRATEGIAS

ANALISIS EXTERNO		
	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
	<ul style="list-style-type: none"> * Potencial gastronómico del lugar. * Nuevo mercado en redes sociales. * Gran afluencias de turistas en fines de semana y feriados. 	<ul style="list-style-type: none"> * Poca aceptación por parte de la ciudadanía. * Falta de interés de las autoridades provinciales por el presupuesto
ANALISIS INTERNO		
FORTALEZAS	Estrategia FO	Estrategia FA
<ul style="list-style-type: none"> * Apoyo del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo. * Contacto directo con los propietarios de los establecimientos ofertados. * Información relevante y clara de la parroquia. 	<ul style="list-style-type: none"> * Se entregarán ejemplares de la guía gastronómica a los visitantes que lleguen a los establecimientos ofertados los fines de semana y feriados (F2, O3). * Vincular la guía gastronómica a la FanPage y Pagina Web del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo para la promoción y difusión de la misma (F1, O2). 	<ul style="list-style-type: none"> * Se coordinará conjuntamente con el GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo la socialización de la Guía Gastronómica donde estarán presentes autoridades provinciales y todos los miembros de los restaurantes que aportaron con la información necesaria para la elaboración de la Guía Gastronómica. (F1, F2, F3.A1, A2).
DEBILIDADES	Estrategia DO	Estrategia DA
<ul style="list-style-type: none"> * Falta de auspiciantes publicitarios. * Falta de recursos económicos. * Dificultad para realizar convenios con empresas públicas. 	<ul style="list-style-type: none"> * Llegar acuerdos con las empresas privadas para cubrir el costo de la promoción de la guía gastronómica en los diferentes medios de comunicación (D1, D2, O1, O2). * Coordinar a través del Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua para la participación y difusión de la Guía Gastronómica en ferias turísticas en distintas partes a nivel local y nacional (D3, O3). 	<ul style="list-style-type: none"> * Diseñar estrategias de difusión en redes sociales para incrementar el número de lectores y el interés de nuevos auspiciantes (D1, D2, A1). * Realizar convenio con el Comité Permanente de la Fiesta de las Flores y las Futas para publicitar la guía gastronómica en lugares estratégicos durante las festividades de la fiesta de las flores y las frutas en los distintos eventos de gran importancia para la ciudad de Ambato (D3, A2).

Elaborado: por los autores

Para alcanzar una correcta difusión y promoción del patrimonio cultural inmaterial gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se elaboró una guía gastronómica donde se detallará las distintas especialidades turísticas y gastronómicas que cuenta el lugar, donde las estrategias utilizadas son:

- Se entregarán ejemplares de la guía gastronómica a los visitantes que lleguen a los establecimientos ofertados los fines de semana y feriados.
- Vincular la guía gastronómica a la FanPage y Pagina Web del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo para la promoción y difusión de la misma.
- Se coordinará conjuntamente con el GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo la socialización de la guía gastronómica donde estarán presentes autoridades provinciales y todos los miembros de los restaurantes que aportaron con la información necesaria para la elaboración de la guía gastronómica.
- Llegar acuerdos con las empresas privadas para cubrir el costo de la promoción de la guía gastronómica en los diferentes medios de comunicación.
- Coordinar a través del Honorable Gobierno Provincial de Tungurahua para la participación y difusión de la guía gastronómica en ferias turísticas en distintas partes a nivel local y nacional.
- Diseñar estrategias de difusión en redes sociales para incrementar el número de lectores y el interés de nuevos auspiciantes.
- Realizar convenio con el Comité Permanente de la Fiesta de las Flores y las Futas para publicitar la guía gastronómica en lugares estratégicos durante las festividades de la fiesta de las flores y las frutas en los distintos eventos de gran importancia para la ciudad de Ambato.

CAPITULO V

1. CONCLUSIONES

- Luego de haber realizado la presente investigación correspondiente utilizando la metodología del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural se concluye que la oferta gastronómica patrimonial de la parroquia San Bartolomé de Pinllo posee una amplia variedad de platos tradicionales, los turistas no solo llegan a la parroquia por los platos ya conocidos, la mayoría llegan a su local favorito por su sazón única lo cual les permite tener una gran afluencia de turistas los fines de semana y feriados.
- Después de haber recopilado toda la información relevante de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se procedió con la elaboración de una “Guía Gastronómica” donde se implementará una pequeña reseña histórica de la parroquia, los atractivos turísticos y los principales platos tradicionales y típicos, donde cada una contará con origen, trayectoria, características y variantes para promocionar el Patrimonio Cultural Gastronómico de la parroquia.
- Luego de la realización de un FODA Cruzado se determinaron estrategias de difusión de la Guía Gastronómica de San Bartolomé de Pinllo, las mismas que contribuirán a una correcta utilización y promoción del trabajo realizado, el principal responsable de la difusión será el GAD Parroquial de San Bartolomé de Pinllo.

2. RECOMENDACIONES

- En base a los resultados obtenidos en la presente investigación y al aporte bibliográfico se recomienda que para futuros estudios se proponga realizar proyectos turísticos en beneficios a la parroquia ya que con la variedad de platos típicos y tradicionales existentes en el lugar ha incrementado el número de turistas nacionales e internacionales que visitan la parroquia por su gastronomía y los atractivos turísticos de la zona son escasos.
- Para brindar un servicio de calidad se recomienda a las autoridades de la parroquia o la misma empresa privada dar capacitaciones en servicio al cliente ya que así mejora su servicio e incrementan sus ventas.
- Se recomienda que a los propietarios de restaurantes y panaderías que al contar con una gastronomía tradicional y única se propongan el incremento de sucursales fuera de la parroquia ya que es una razón para que se pueda seguir manteniendo el Patrimonio Cultural Gastronómico dentro y fuera de la parroquia.

CAPÍTULO VI

BIBLIOGRAFÍA

- Castillo, J. M. (Agosto de 2016). El pan de Pinllo tiene 150 años de historia familiar. *El Telegrafo* .
- Chacha, S., & Adrian, W. (2015). *La señalética turística y la gestión turística de la Parroquia de Pinllo, Cantón Ambato, Provincia de Tungurahua* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería).
- Ecuador, L. d. (2002). Concepto de Turismo .
- Gastronomía en San Bartolome de Pinllo. (2018). *HERALDO* , pág. 12.
- Hall, M., Sharples, L. (2003) “The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste”. In Hall, M. et al. (edts.) *Food Tourism Around the World*. Elsevier, Oxford, pp. 1-24
- INPC. (2013). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Obtenido de <http://patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuatoriano-sipce/>
- INPC. (2013). Principios y directrices para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. En *Guía Metodológica para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* (págs. Pag. 41 - 47). Quito: SobocGrafic.
- Instituto Latinoamericano de museos. (06 de Septiembre de 2015). *Fundacion ILAM*. Obtenido de <https://www.ilam.org/index.php/es/patrimonio-cultural>
- López Pérez, A. F. (2012). *La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el período noviembre 2009 febrero 2010* (Bachelor's thesis).
- Mamani Muñoz, F.(2001). Síntesis histórica de la cultura Aymara. Bolivia: Centro de Ecología y Pueblos Andinos CEPA.

- Meyer, D. B. (2012). *Manual de técnica de la investigación educativa*. Obtenido de <https://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigación-descriptiva.php>
- MORALES, D. E. (2018). *Investigación de Patrimonio Cultural Gastronómico del Cantón Cotacachi, Provincia de Imbabura*. Cotacachi.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada-Portugal. *Estudios y perspectivas en turismo*, 20(3), 738-752.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (Febrero de 2010). *UNESCO*. Obtenido de <http://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/unesco-patrimonio-inmaterial.html>
- Pinllo, G. P. (2012). *Gobierno Parroquial San Bartolomé de Pinllo*. Obtenido de Gastronomía : <http://www.gadpinllo.gob.ec/index.php/using-joomla/79-mega-content-demo/mega-slideshow/71-gastronomia>
- Rodríguez, C. (2011). *Gastronomía en Ambato*. Obtenido de <http://gastronomiaenambato.blogspot.com/>
- Soria, A. (2008). *Con los codos sobre la mesa*. Caracas. Editorial Alfa.
- Tomás López-Guzmán y Sandra María Sánchez Cañizares . (2012). La gastronomía como motivación para viajar. . *Pasos, Revista de turismo y patrimonio cultural*.
- Torres Bernier, E. (2003) “Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo”. In Lacanau, G., Norrild, J. *Gastronomía y Turismo. Cultura a Plato*. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320
- Turismo, M. d. (2013). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Turismo, O. M. (1994). *Concepto de Turismo*.

Vélez, D. L. (2008). *Proyectos Creativos* . Obtenido de UNIVERSIDAD INTERAMERICANA: <https://ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>

Vélez, D. L. (2008). *Proyectos Creativos* . Obtenido de UNIVERSIDAD INTERAMERICANA: <https://ponce.inter.edu/cai/Comite-investigacion/investigacion-cualitativa.html>

ANEXOS



Anexo 1: Entrevista al Sr. Ramiro Miniguano presidente del GAD Parroquial San Bartolomé de Pinllo



Anexo 2: Entrevista a la Sra. Lucila López propietaria del Restaurante ‘‘Mamá Lushi’’



Anexo 3: Entrevista al Sr. Edison Medina propietario del restaurante ‘‘Casa El Recreo’’



Anexo 4: Entrevista al Sr. Fausto López propietario de la panadería “El Tradicional Pan de Pinllo”



Anexo 5: Entrevista a la Sra. Nelly Bonilla propietaria de la panadería especial “Sabor y Tradicion”



Anexo 6: Entrevista al Sr. Rubén Ramos propietario de la Heladería “Cuatro Hermanos”



**GOBIERNO AUTONOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL
"SAN BARTOLOME DE PINLLO"**

Email: gadprpinllo@gmail.com

Pag. Web: www.gadpinllo.gob.ec

Dirección: La Nación S/N v Nieto Polo del Águila

Telefax: 032 466064

Ambato, 22 de Noviembre del 2019

Sr. Fausto López

Propietario de la Panadería "El Tradicional Pan de Pinllo"

Presente. -

De mi consideración;

Yo, Joselyn Alexandra Herrera Cunalata, portadora de la cedula de identidad No. 185009315, estudiante del Décimo semestre de la carrera de Ingeniería en Turismo de la Universidad Estatal Amazónica. A través de la presente y en coordinación con el Gad Parroquial Rural de San Bartolomé de Pinllo, con la finalidad de solicitar a usted, permitirme realizarle una entrevista en la cual nos brinde información sobre la trayectoria de la elaboración de la gastronomía de la parroquia San Bartolomé de Pinllo, con el fin de ocupar para la recopilación de datos al realizar mi proyecto de investigación "Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo" que beneficiara a la parroquia la difusión y promoción de la información gastronómica.

En espera de mi pedido sea atendido favorablemente, me anticipo en agradecer.

Atentamente,



Fausto López
Recibido 25/11/2019

Ramiro Miniguano

Sr: Ramiro Miniguano
**Presidente del GAD Parroquial
San Bartolomé de Pinllo**

Joselyn Herrera

Srta: Joselyn Herrera
**Estudiante de la Universidad
Estatal Amazónica**

Anexo 7: Oficio para cada local gastronómico de la parroquia para permitir la entrevista.



CONCENTIMIENTO LIBRE, PREVIO E INFORMADO

Proyecto: PATRIMONIO CULTURAL GASTRONOMICO DE LA PARROQUIA SAN BARTOLOME DE PINLLO PERTENECIENTE AL CANTON AMBATO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA

Objetivo del proyecto: Evaluar el patrimonio cultural gastronómico de la parroquia San Bartolomé de Pinllo del cantón Ambato de la provincia de Tungurahua

Financiamiento: Recursos Propios

Instituciones involucradas: Universidad Estatal Amazónica, INPC

Participación: Representantes y ciudadanos de la parroquia Pinllo

Fecha: 26 de noviembre del 2019

Metodología: Trabajo de campo

En virtud de la información expuesta y socializada a través de los estudiantes de la Universidad Estatal Amazónica.

Yo Ruben Ramos, en expresión de mi libre y espontanea voluntad, manifiesto que conozco del alcance, duración, territorios involucrados, objetivos y actividades del Proyecto al que asistiré como participante.

Ciudad, Ambato a 28 de Noviembre del 2019

Firma del portador

C.C. 1802576288

Teléfono: 0994058702.

Anexo 8: Consentimiento libre para permitir grabar las entrevistas a los propietarios de los locales gastronómicos.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia	Tungurahua	Cantón: Ambato
Parroquia	San Bartolomé de Pinllo	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	San Bartolomé de Pinllo	
Coordenadas en sistema WGS8-UTM	Zona X (Este)	Y(Norte)
Z(Altitud)		
2. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía:	PAN DE PINLLO	
Nombre del fotógrafo:	JOSÉ VASCONEZ	
Código fotográfico:		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	ELABORACIÓN DEL PAN DE PINLLO	
Grupo social	MESTIZO	
Lengua	ESPAÑOL	
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	
Subámbito	GASTRONOMÍA TÍPICA	
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA COTIDIANA	
4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
La parroquia Pinllo fue fundada el 9 de octubre de 1858. La mayoría de sus 12 mil habitantes se dedica a la agricultura y los negocios culinarios. La panadería es parte de la identidad de este sitio. Algunos de los		

descendientes de los primeros panificadores aseguran que las iniciadoras fueron Zoila Velástegui y Zoila Bonilla. Ambas aprendieron, de sus madres, este oficio que empezó a crecer en 1890 cuando Pinllo, como hoy, mantenía una estrecha conexión comercial con Ambato por el paso de los indígenas de Quisapincha hacia las ferias (Castillo, 2016).

Antiguamente las personas que se dedicaban a la elaboración del pan cosechaban ellos mismo el trigo para la elaboración de la harina, se dirigían a la parroquia de Atocha en burros ya que era el único molino que se encontraba cerca para poder hacer moler y obtener la harina. Actualmente en la ciudad de Ambato y Guaranda se adquiere la harina de manera más sencilla ya que se ha ido dando un desarrollo industrial donde la facilidad de adquirir la harina es más sencilla ya que los molinos son fabricas modernas y distribuyen de forma rápida y eficaz los productos hacia la parroquia.

En la madrugada de la parroquia San Bartolomé de Pinllo se percibe un olor exquisito a pan recién horneado las familias que se dedican a la elaboración del pan de Pinllo desde muy temprano comienza su labor para mantener la tradición viva y esta siga manteniéndose de generación en generación. Desde la noche del día anterior se comienza con la elaboración del pan se realiza utilizando harina blanca y harina de trigo añadiéndole manteca de cerdo, huevos, azúcar, sal, levadura y agua obteniendo así una masa donde se procede un tiempo estimado de cinco horas de leude. A partir de las dos de la mañana se pone la leña de eucalipto en el horno de ladrillo y piedra de cangahua el cual debe ser precalentado por tres horas y luego se procede a seguir amasando el pan para moldearlo en sus cuatro sabores específicos: empanas con relleno de cebolla, queso y achiote, empanadas de queso con panela, pan de sal, pan de dulce y pan mestizo y después hornearlo aproximadamente veinte minutos.

Con el pasar de los tiempos habido pequeños cambios ya que las autoridades sanitarias han exigido cambios de los implementos y utensilios que se utilizan para elaborar el pan tales como las artesas, mesas y perchas que eran de madera, por las de acero inoxidable, también los cajones de madera en los que se empacaban el pan de Pinllo fueron cambiadas por cubetas de plásticos.

Actualmente las panaderías conservan la tradición ya que se mantiene entre la cuarta y quinta generación al convertirse en un negocio familiar al no existir plazas de trabajo entonces las nuevas generaciones se dedican a la elaboración del pan.

Fecha o Periodo		Detalle de la periodicidad
Anual		Las panaderías se mantienen en una elaboración continua del pan, ya que esto es una fuente económica para sus familias y la población en sí. Al tener un exquisito sabor que se ha convertido en un referente para la parroquia y los turistas que la visitan y que generalmente se consumen más los fines de semana y feriados.
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/ función/ actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Fausto López	60 años	Panadero	Calle: La Nación Y Periódico El Convencional	San Bartolomé de Pinllo

Individuos	Amanda Poveda	45 años	Panadera	Calle: La Nación Y Periódico El Convencional	San Bartolomé de Pinllo
Individuos	Nelly Bonilla	30 años	Panadera	Calle: Tomas Ñieto y El Ecuatoriano	San Bartolomé de Pinllo
Individuos	Zoila Bonilla	30 años	Panadera	Av. José María Maugeri y Periódico La Nación	San Bartolomé de Pinllo

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Para las familias panaderas es de suma importancia ya que es un ente económico de subsistencia y además ayuda a dinamizar el turismo en la parroquia por la afluencia de turistas que la visitan por el consumo del exquisito pan de Pinllo. Además, también conservan la historia y tradición de los antepasados con el fin de conservar la identidad cultural de la parroquia San Bartolomé de Pinllo.

Sensibilidad al cambio

Alta		La preparación del pan de Pinllo a pesar de ser una fuente económica para las familias y la comunidad en sí, se corre el riesgo de perder el interés en las nuevas generaciones ya que, al ser un trabajo arduo y forzado con pocas horas de sueño, algunos jóvenes están perdiendo el interés y optando por otras fuentes de trabajo.
Media	X	
Baja		

Categoría

Manifestaciones Vigentes		Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X	Manifestaciones en la memoria, pero no practicadas	
---------------------------------	--	---------------------------------------------	---	-----------------------------------------------------------	--

7. INTERLOCUTORES

Nombre y Apellido	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Fausto López	Calle: La Nación Y Periódico El Convencional	N/D	Masculino	86
Amanda Poveda	Calle: La Nación Y Periódico El Convencional	032466381	Femenino	N/D
Nelly Bonilla	Calle: Tomas Ñieto y El Ecuatoriano	098 203 6201	Femenino	N/D
Zoila Bonilla	Av. José María Maugeri y Periódico La Nación	098 732 1751	Femenino	N/D

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito
N/D	N/D	N/D	N/D

9. ANEXOS

Fotografías



10. OBSERVACIONES

Bibliografía

Gastronomía en San Bartolome de Pinllo. (2018). *HERALDO* , pág. 12.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZONICA		
Registrado por		Fecha de registro	
Revisado por		Fecha de revisión	
Aprobado por		Fecha aprobación	
Registro fotográfico			

Anexo 9: Actualización de Ficha Gastronómica del Pan de Pinllo.

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL		CÓDIGO
12. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia	TUNGURAHUA	Cantón: AMBATO
Parroquia	San Bartolomé De Pinllo	Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
Localidad	San Bartolomé De Pinllo	
Coordenadas en sistema WGS8-UTM	Zona X(Este)	Y(Norte)
Z(Altitud)		
13. FOTOGRAFIA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía:	GALLINA DE PINLLO	
Nombre del fotógrafo:	JOSE VASCONEZ	
Código fotográfico:		
14. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	ELABORACION DE LAS GALLINAS DE PINLLO	
Grupo social	MESTIZO	
Lengua	CASTELLANO	
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	
Subámbito	GASTRONOMICA TIPICA	
Detalle del subámbito	GASTRONOMIA COTIDIANA	
15. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN		
<p>La parroquia San Bartolomé de Pinllo su nombre se debe a que en este sector existía una gran cantidad de plantas llamadas lechero o pinllo, pero en la actualidad este lugar se ha convertido en uno de los más visitados semanalmente por propios y extraños por sus atractivos turísticos, pero especialmente por su gastronomía exquisita autóctona del lugar.</p>		

Las gallinas de Pinllo son una creación original de la familia Villacreses Lagos, quienes, desde hace 76 años, han trabajado en la elaboración de este plato reconocido a nivel regional y nacional. Hoy en día un restaurante de la familia, se expende las gallinas especiales, y varios locales están interesados en seguir con la tradición. Según cuenta una de las mujeres de este clan familiar, la preparación de las gallinas es todo un proceso: "Esta preparación se da desde hace 76 años. La iniciadora fue mi mamá, los hijos y nietos mantenemos exactamente la misma preparación de ese tiempo. La gallina se adoba con sal, comino, pimienta, ajo y cebolla el día anterior a ser cocida a la brasa y esta se sirve acompañada de papas con salsa de maní y un consomé.

La elaboración de las gallinas de pinllo ha permitido a la parroquia San Bartolomé de Pinllo tener un realce turístico por su trayectoria y su exquisito sabor, y esto ha permitido la visita de miles de turistas nacionales e internacionales cada año y creando a la vez fuentes de empleo a los parroquianos tales como la crianza de las gallinas a base de morocho, cosecha de papas, etc.

Fecha o Periodo		Detalle de la periodicidad
Anual		Las elaboraciones de las gallinas de Pinllo cuentan con un expendio continuo especialmente los fines de semana y feriados por su sabor único e inigualable que los turistas degusta al llegar a la parroquia San Bartolomé de Pinllo, además dinamiza la economía a través del consumo de productos propios del lugar y crea plazas de trabajo para la población.
Continua	X	
Ocasional		
Otro		

16. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo/función/actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Edison Medina	46 años	N/D	Av. Tomas Nieto y La Democracia	San Bartolomé de Pinllo
Individuos	Lucila López	50 años	Cocinera	Av. Tomas Nieto y La Democracia	San Bartolomé de Pinllo
Individuos	Fabricio Campoverde	5 años	N/D	Av. Tomas Nieto y El Quiteño Libre	San Bartolomé de Pinllo

17. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad

Las gallinas de pinllo se considera un plato típico y autónomo de la parroquia San Bartolomé de Pinllo y representativo para la provincia de Tungurahua y a nivel nacional, permitiendo al lugar posesionarse como un pionero del arte culinario gastronómico del centro del país.

Sensibilidad al cambio

Alta	
Media	

Baja	x	La sensibilidad al cambio al respecto de las gallinas de pinllo es baja por que existen nuevas generaciones interesadas en conservar la tradición ya que ven este plato típico como una fuente de trabajo estable para mantener el negocio familiar-
-------------	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Categoría

Manifestaciones Vigentes	x	Manifestaciones Vigentes Vulnerables		Manifestaciones en la memoria, pero no practicadas	
---------------------------------	---	---------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------	--

18. INTERLOCUTORES

Nombre y Apellido	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Edison Medina	Av. Tomas Ñieto y La Democracia	032466351	Masculino	60
Lucila López	Av. Tomas Ñieto y La Democracia	032466132	Femenino	70
Fabricio Campoverde	Av. Tomas Ñieto y El Quiteño Libre	0987371820	Masculino	30

19. ELEMENTOS RELACIONADOS

Código/ Nombres	Ámbito	Subámbito	Detalles del subámbito
N/D	N/D	N/D	N/D

20. ANEXOS

Textos	Fotografías	Videos	Audio
---------------	--------------------	---------------	--------------



21. OBSERVACIONES

22. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora			
Registrado por		Fecha de registro	
Revisado por		Fecha de revisión	
Aprobado por		Fecha aprobación	

Anexo 10: Actualización de Ficha Gastronómica de las gallinas de pinllo.