



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y
ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

Salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la
parroquia Puela del cantón Penipe, provincia de Chimborazo

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciatura en
Turismo**

Autor

Villa Mendez, Jacqueline Elizabeth

Tutor

MgSc. Roger Badin Paredes Guerrero

Riobamba, Ecuador. 2025

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, Jacqueline Elizabeth Villa Mendez, con cédula de ciudadanía 0650485766, autora del trabajo de investigación titulado: “Salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe, provincia de Chimborazo”, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mi exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a los 23 días del mes de junio de 2025.



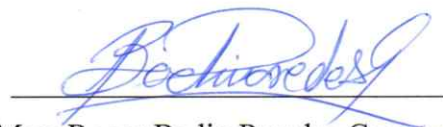
Jacqueline Elizabeth Villa Mendez

C.I: 0650485766

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Roger Badin Paredes Guerrero, catedrático adscrito a la Facultad Ciencias Políticas y Administrativa, por medio del presente documento, certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: “Salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe, provincia de Chimborazo”, bajo la autoría de Jacqueline Elizabeth Villa Mendez; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 23 días del mes de junio de 2025



Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero

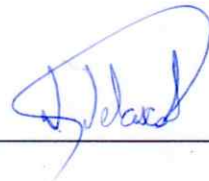
C.I: 1802738276

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “Salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe, provincia de Chimborazo” por Jacqueline Elizabeth Villa Mendez, con cédula de identidad número 0650485766, bajo la tutoría de Mg. Roger Badin Paredes Guerrero; certificamos que recomendamos la aprobación de este con fines de titulación. Previamente, se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 23 días del mes de junio de 2025.

Víctor Medardo Velasco Samaniego, PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Danilo Paul Quintana Puga, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Andrea Margarita Garrido Patrel, Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





CERTIFICACIÓN

Que, VILLA MENDEZ JACQUELINE ELIZABETH con CC: 0650485766, estudiante de la Carrera TURISMO, Facultad de CIENCIAS POLITICAS Y ADMINISTRATIVAS; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado "SALVAGUARDA DE SABORES ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS CULINARIAS DE LA PARROQUIA PUELA DEL CANTÓN PENIPE, PROVINCIA DE CHIMBORAZO", cumple con el 10 %, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio COPILATION, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 10 de junio de 2025


Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero
TUTOR

DEDICATORIA

Quiero dedicar el resultado de mi trabajo, en primer lugar, a mis padres, quienes han sido mi pilar fundamental en mi vida, con su apoyo constante y sus palabras de aliento que me han impulsado en cada paso de este camino. A mis hermanos, por estar presentes en cada momento, por su comprensión constante que me sostuvo en los momentos más desafiantes.

A toda mi familia por enseñarme con su ejemplo que la vida está llena de pruebas y oportunidades para crecer y superarse. También dedico todo este esfuerzo a mis compañeros de clases y amigos, cuyo apoyo fue importante en el camino, sus palabras de aliento y por los momentos compartidos. A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento por ser parte de mi historia, por enseñarme a vivir con sonrisas, valor y esfuerzo. Esta tesis es fruto de su confianza y cariño.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a la Universidad Nacional de Chimborazo por brindarme la valiosa oportunidad de formarme profesionalmente en la carrera de Turismo, un programa que no solo me ha formado académicamente, sino que también me ha acogido como parte de su comunidad, que se ha convertido en una verdadera familia.

A los docentes que me acompañaron durante este proceso, quienes compartieron sus conocimientos con paciencia, compromiso y vocación, que con su guía me ayudaron a fortalecer mi formación profesional. Extendiendo un agradecimiento especial a mi tutor, el Magister Roger Paredes, por su constante acompañamiento y compromiso durante el desarrollo de este trabajo; su apoyo fue clave para llevar a cabo esta investigación con responsabilidad.

Finalmente, a la comunidad de la Parroquia Puela, mi más profundo agradecimiento por abrirme las puertas de su cultura, historia y su cocina, por permitirme documentar sus conocimientos gastronómicos ancestrales y compartir su legado con generosidad y cariño.

ÍNDICE GENERAL:

DECLARATORIA DE AUTORÍA

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

RESUMEN

ABSTRACT

1. CAPÍTULO I.....	16
1.1 Introducción	16
1.2 Antecedentes	17
1.2.1 Internacionales.....	17
1.2.2 Locales.....	18
1.3 Problema	20
1.3.1 Problema General	21
1.3.2 Problemas Específicos.....	21
1.4 Justificación	21
1.4.1 Justificación Teórica.....	21
1.4.2 Justificación Práctica	21
1.4.3 Justificación Metodológica.....	21
1.5 Objetivos.....	22
1.5.1 General.....	22
1.5.2 Específicos.....	22
2. CAPÍTULO II.	23
2.1 Estado del arte.....	23
2.2 Marco teórico	25
2.2.1 Sabores ancestrales	25

2.2.2	Preparación culinaria	26
2.2.3	Identidad culinaria	26
2.2.4	Preservación.....	27
3.	CAPÍTULO III.	29
3.1	Tipo de investigación.....	29
3.1.1	Campo.....	29
3.1.2	Documental.....	30
3.1.3	Observacional	30
3.2	Enfoque cualitativo	30
3.3	Métodos de investigación	31
3.3.1	Inductivo.....	31
3.3.2	Deductivo.....	31
3.3.3	Analítico	31
3.4	Diseño de la investigación	32
3.4.1	No experimental	32
3.5	Corte de la investigación.....	32
3.5.1	Transversal.....	32
3.6	Nivel de la investigación.....	33
3.6.1	Descriptivo.....	33
3.7	Técnicas de recolección de datos	33
3.7.1	Técnicas.....	33
3.7.2	Instrumentos	33
3.8	Validez y confiabilidad de los instrumentos	33
3.8.1	Validez de instrumentos	33
3.8.2	Confiabilidad de los instrumentos	34
3.9	Operacionalización de variables y matriz de consistencia.....	34
3.10	Población de estudio y tamaño de la muestra	35
3.10.1	Unidad de análisis.....	35
3.10.2	Población de estudio.....	35
3.11	Hipótesis	37
3.12	Método de análisis	37
4.	CAPÍTULO IV.....	39
4.1	Análisis e interpretación de resultados	39
4.1.1	Análisis, interpretación y discusión.....	39

4.2	Discusión.....	85
5.	CAPÍTULO V.....	86
5.1	Conclusiones.....	86
5.2	Recomendaciones	87
6.	CAPÍTULO VI.....	88
6.1	Propuesta.....	88
7.	BIBLIOGRAFÍA.....	104
8.	ANEXOS.....	108

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Estadísticas de fiabilidad</i>	34
Tabla 2. <i>Muestra de la Variable</i>	35
Tabla 3. <i>Resumen del análisis e interpretación de los resultados</i>	39
Tabla 4. <i>Resumen del análisis e interpretación de los resultados</i>	41
Tabla 5. <i>Cuadro de técnicas ancestrales</i>	44
Tabla 6. <i>Ficha de inventario pan de maíz</i>	45
Tabla 7. <i>Ficha de inventario tortilla de maíz</i>	47
Tabla 8. <i>Ficha de inventario chuleta con papas y choclo</i>	49
Tabla 9. <i>Ficha de inventario caldo de pata chamuscada</i>	52
Tabla 10. <i>Ficha de inventario mote con chicharrón</i>	54
Tabla 11. <i>Ficha de inventario caldo de gallina</i>	56
Tabla 12. <i>Ficha de inventario seco de carne</i>	59
Tabla 13. <i>Ficha de inventario locro de cuy</i>	61
Tabla 14. <i>Ficha de inventario tortilla de maíz</i>	63
Tabla 15. <i>Ficha de inventario cuy sellado al vacío</i>	66
Tabla 16. <i>Ficha de inventario caldo de pata</i>	68
Tabla 17. <i>Ficha de inventario seco de chancho</i>	70
Tabla 18. <i>Ficha de inventario locro de cuy</i>	73
Tabla 19. <i>Ficha de inventario jaguarlocro</i>	75
Tabla 20. <i>Ficha de inventario caldo de gallina</i>	78
Tabla 21. <i>Ficha de inventario habas con queso</i>	80
Tabla 22. <i>Ficha de inventario mote con Chicharrón</i>	82
Tabla 23. <i>Sexo</i>	121
Tabla 24. <i>Edad</i>	122
Tabla 25. <i>Nivel de instrucción</i>	123
Tabla 26. <i>Técnicas culinarias</i>	124
Tabla 27. <i>Amenazas</i>	125
Tabla 28. <i>Recetas tradicionales</i>	126
Tabla 29. <i>Pérdida de sabores</i>	127
Tabla 30. <i>Identidad culinaria</i>	128
Tabla 31. <i>Conservación</i>	129
Tabla 32. <i>Preservar</i>	130

Tabla 33. <i>Políticas públicas</i>	131
Tabla 34. <i>Sabores ancestrales</i>	132

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Tipología de letra</i>	99
Figura 2. <i>Paleta de colores</i>	99
Figura 3. <i>Sexo</i>	121
Figura 4. <i>Edad</i>	122
Figura 5. <i>Nivel de instrucción</i>	123
Figura 6. <i>Técnicas culinarias</i>	124
Figura 7. <i>Amenazas</i>	125
Figura 8. <i>Recetas tradicionales</i>	126
Figura 9. <i>Pérdida de sabores</i>	127
Figura 10. <i>Identidad culinaria</i>	128
Figura 11. <i>Conservación</i>	129
Figura 12. <i>Preservar</i>	130
Figura 13. <i>Políticas públicas</i>	131
Figura 14. <i>Sabores ancestrales</i>	132

RESUMEN

La presente investigación se enfoca en el estudio y documentación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe. Esta comunidad, a pesar de estar compuesta por población mestiza, conserva una rica herencia culinaria vinculada a sus raíces indígenas, la cual se transmite de generación en generación principalmente mediante la práctica oral y vivencial.

En un contexto donde la globalización y el abandono del territorio han provocado una disminución en la transmisión de conocimientos ancestrales, este estudio se propone como una herramienta de rescate cultural, a través de un enfoque cualitativo y un diseño no experimental, transversal de campo, donde se aplicaron entrevistas y encuestas que permitieron identificar y registrar las prácticas y preparaciones culinarias tradicionales que aún se mantienen en la comunidad.

Los hallazgos evidencian que, a pesar del riesgo de desaparición de las prácticas, aún persisten conocimientos culinarios que integran ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, con lo que se concluye que la documentación de estos sabores es clave para la preservación y el fortalecimiento de la cultura. Finalmente, se presenta una breve propuesta a fin de determinar la salvaguarda de la cultura alimentaria de la parroquia.

Palabras claves: Gastronomía ancestral, técnicas ancestrales, prácticas culinarias, salvaguarda

Abstract

This study explores and documents the ancestral culinary traditions of Puela Parish, located in the Penipe Canton. Although the community is predominantly mestizo, it preserves a rich gastronomic heritage rooted in indigenous culture, transmitted across generations primarily through oral tradition and hands-on practice. In a context where globalization and rural depopulation have diminished the transmission of ancestral knowledge, this research serves as a cultural preservation initiative. Employing a qualitative approach with a non-experimental, cross-sectional field design, the study used interviews and surveys to identify and document the traditional culinary practices and preparations still present in the community. The findings reveal that, despite the threat of these practices disappearing, there remains valuable culinary knowledge that incorporates native ingredients and ancestral techniques. The study concludes that documenting these culinary traditions is essential for the preservation and revitalization of local culture. Finally, it proposes preliminary safeguarding measures to protect the parish's culinary heritage.

Keywords: *ancestral gastronomy, traditional techniques, culinary practices, safeguarding.*



Reviewed by:

Mgs. Lorena Solís Viteri

ENGLISH PROFESSOR

c.c. 0603356783

1. CAPÍTULO I.

1.1 Introducción

La parroquia Puela, ubicada en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo, Ecuador, es un lugar donde la riqueza cultural y gastronómica se manifiesta a través de sus prácticas culinarias ancestrales. Los habitantes de esta región han conservado recetas y técnicas culinarias que han sido transmitidas de generación en generación, manteniendo vivos los sabores ancestrales de su comunidad.

Este territorio montañoso, rico en biodiversidad y tradiciones, alberga una población que ha mantenido vínculos estrechos con sus raíces indígenas, reflejados profundamente en sus prácticas culinarias. A pesar de que su población está conformada solamente por mestizos, los habitantes de la Parroquia han transmitido conocimientos culinarios que integran ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, creando así una gastronomía única y distintiva. Estos sabores se transmiten por generaciones de manera práctica sobre todo entre las féminas de la comunidad sin ser esta una regla cerrada, garantizando la continuidad de las técnicas culinarias ancestrales; sin embargo, cabe recalcar que algunas técnicas han ido cambiando en el tiempo debido a los avances tecnológicos y la desaparición o falta de cultivo de algunos productos alimenticios.

La preservación de los sabores ancestrales es esencial para mantener viva la identidad culinaria de la comunidad; la transmisión de estos conocimientos no solo permite disfrutar de su riqueza gastronómica, sino que también fomenta el rescate de recetas, lo que fortalece un vínculo con la historia.

Este estudio se propone explorar la riqueza gastronómica que alberga los sabores ancestrales de la parroquia, examinando cómo las prácticas culinarias ancestrales se han preservado a lo largo del tiempo. A través de esta investigación se pretende valorizar la cocina ancestral de Puela, resaltando su cultura que representa la historia cultural de la parroquia.

En el capítulo I consta de la introducción, donde se analiza el planteamiento del problema, la formulación del problema general y específico, la justificación, los objetivos de la investigación.

Capítulo II se planteó el marco teórico, el estado del arte de la investigación basado en fuentes bibliográficas, mediante la búsqueda de libros, revistas, entre otros, que respaldan las bases teóricas que sustentan la investigación.

Capítulo III explica la metodología de la investigación utilizada a lo largo del estudio, la cual presenta un enfoque cualitativo, no experimental, con un diseño de campo que incluye la aplicación de encuestas y entrevistas para la recolección de información y determinar la población de estudio.

Capítulo IV manifiesta los resultados y discusiones de los hallazgos obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos a la población de estudio para su correspondiente análisis de los datos recolectados.

Por último, en el Capítulo V se generaron las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio, que sirven como base para la formación de una propuesta anexa a este trabajo de investigación.

1.2 Antecedentes

1.2.1 Internacionales

En la investigación realizada por Muñoz (2024), titulada “LA COCINA DE ISNELIA: OLORES, SABORES Y SABERES ANCESTRALES DE TIERRA BOMBA”, publicado por la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, señala que:

Entre las prácticas gastronómicas identificadas en las familias de los y las estudiantes de la Institución Educativa de Tierra Bomba encontramos que por ser un territorio mareño, es decir, rodeado por el mar, los principales alimentos son los obtenidos de este como los peces, pulpo, camarón, langosta, raya y los que producen una tierra costera como el coco, corozo, papaya, patilla, yuca.

Generalmente, las mujeres son las encargadas de la preparación de los alimentos en las cocinas de las casas, quienes enseñan tanto a las niñas como a los niños argumentando que "tienen que aprender a defenderse en la vida" llamándoles en el momento en que van a cocinar para irles enseñando técnicas especiales como el asoleado de las carnes, el arroz se debe lavar bien; en su defecto, si tienen pereza de cocinar o falta de tiempo, envían a lajoi población infantil y juvenil a comprar la comida ya preparada en el restaurante de la señora Isnelia.

Al igual que la preparación de dulces caseros tradicionales como el de coco o papaya también llamado caballito, cuyos frutos con los que se preparan son cultivados en el patio de las casas; en sus prácticas tradicionales, cada fruta se debe rallar y colar para que la consistencia y sabor del dulce sea la mejor creen que si no tienen la mano “buena” haciendo referencia que al momento o después de preparado no se dañe el alimento, la población adulta mayor continúan practicando dichas

formas; en caso contrario, las nuevas generaciones prefieren comprar en Cartagena los dulces tradicionales, evitando la preparación que consideran dispendiosa, manifestando que no tienen tiempo para ello; de igual manera, les es más fácil comprar la comida ya preparada que vende la señora Isnelia en su restaurante evitando cocinar, alegando falta de tiempo, desconocer cómo se prepara o por pereza.

Entonces, desde el análisis de las prácticas gastronómicas ancestrales de las familias de los y las estudiantes de la Institución Educativa de Tierra Bomba, se puede decir que se generan espacios de interacción en los que la tradición oral protagonizada por la población adulta mayor del corregimiento es base fundamental en la recuperación de la memoria colectiva, fortaleciendo de esta manera la identidad del pueblo negro afrocolombiano presente en el corregimiento de Tierra Bomba.

Uno de los hallazgos encontrados en el territorio es la presencia de familias de otras regiones del país y de Venezuela, quienes mantienen sus costumbres gastronómicas, aunque no en su totalidad por la escasez en la isla de algunos de los ingredientes. Desde la institución educativa se gesta la realización del "Festival del dulce casero, una tradición que perdura en el tiempo" como una forma de preservar la tradición de elaborar en casa los dulces tradicionales, utilizando preferiblemente los frutos que se cultivan en el patio de las casas, con la participación principal de la población adulta mayor quienes aportan su conocimiento. (págs. 74-77)

1.2.2 Locales

Por otro lado, Aguirre (2019), realizada en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, titulada “DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE SABORES Y SABERES ANCESTRALES PARA EL APROVECHAMIENTO Y DINAMIZACIÓN DEL TURISMO EN LA PARROQUIA CAPSOL, CANTÓN CHUNCHI, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2019.” Manifiesta que:

Los platos ancestrales más conocidos por los pobladores y turistas de la parroquia Capsol en cuanto a los ingredientes que los componen como en su forma preparación son: cuy asado con papas y salsa de pepa de zambo, cascaritas con papas y ají de piedra, morcillas de sal con papas y mote, shungos de cerdo asados, aguado de pato, mote pata, sopa de bolas de maíz, locro de cuy, chigüüles, tortillas parug entre otros.

Se registraron los platos típicos, tradiciones y saberes ancestrales de la parroquia Capsol mediante el uso de una ficha de receta estándar que ayuda al

procesamiento oportuno y fácil de la información referente a los ingredientes y preparación de cada plato, este registro reposa en las oficinas de la junta parroquial de Capsol y se hace oficial mediante la carta de cooperación firmada con el presidente del Gobierno autónomo descentralizado parroquial de Capsol.

La difusión de la Guía Gastronómica Capsol en la página web del GADM del cantón Chunchi se constituirá en un instrumento de difusión para que los turistas nacionales y extranjeros se informen sobre los atractivos turísticos y la variedad de saberes y sabores ancestrales, promoviendo de esta manera mayor afluencia de turistas con la expectativa de generar nuevos emprendimientos que permitan la dinamización del turismo y crear nuevas fuentes de empleo. (pág. 116)

Asimismo, Acosta (2021), titulada “SABORES Y SABERES FAMILIARES DE LAS COMUNIDADES DE TADAY” de la Universidad Nacional de Educación UNAE menciona que:

A la luz del contexto global y local, se considera que el caso de Taday es clave. La población se encuentra en un proceso de transición cultural influenciado por el síndrome migratorio y por los propios discursos de la modernidad. La estructura familiar tradicional ha cambiado en las últimas décadas: todos los informantes reportan tener un familiar en Estados Unidos y muchos de sus hijos mayores de 18 años han migrado a las ciudades aledañas por trabajo o por estudios.

La configuración demográfica de Taday se ha transformado.

Las dinámicas agrícolas han sido alteradas también, pues prácticas tradicionales como la minga entre familiares ha desaparecido o es muy rara. En este contexto se empiezan a dar relaciones mercantiles entre los comuneros para el pago del jornal durante las mingas. Los productos que se consumían diariamente también se han modificado, la dieta diaria tiende a responder a un modelo más homogeneizador, puesto que las nuevas generaciones prefieren comer “arroz con pollo” y ya no los alimentos originarios de la zona.

Este cambio cultural que ha acarreado la movilidad humana también se ha acentuado por los acontecimientos socioeconómicos y políticos internacionales, como fue el proyecto de Alianza para el Progreso (ALPRO) (Punta del Este, 1961) que trajo consigo la pérdida de ciertas semillas como el trigo. Otras semillas se han perdido porque no se las ha sembrado ni ha existido esta preocupación por el patrimonio alimentario de Taday.

La comunidad de Taday se plantea el objetivo de retomar su iniciativa del Centro cultural, un espacio para trabajar sobre la memoria y su patrimonio alimentario. Esta publicación, junto con un recetario más extenso de platos tradicionales, pretende contribuir con esta revitalización de la memoria comunitaria y generar documentación que sea devuelta a la comunidad. Como estrategias de recuperación de estas comidas, en el proyecto se planteó organizar talleres sobre alimentación en los que se puedan elaborar los platos tradicionales y en los que exista una transmisión generacional de estos saberes. Estos procesos tienen que ser difundidos en los centros educativos, para lo que se requerirá la participación y el empoderamiento de la comunidad. Las nuevas generaciones de Taday deben conocer las manifestaciones culturales en torno a la alimentación originaria, lo que será un factor para construir procesos identitarios sólidos. (págs. 131-133)

1.3 Problema

Como bien se sabe, la gastronomía del Ecuador tiene sus orígenes en el imperio incaico, en donde la alimentación se basaba en productos como el maíz, frejol, chochos, quinua, llama, cuy entre otros. Al llegar la conquista española, se realiza una fusión de culturas con nuevos ingredientes, saberes culinarios y sabores que dan paso a una nueva era en la gastronomía de la zona que es la que hoy conocemos como gastronomía ancestral.

En un mundo globalizado donde las culturas enfrentan presiones externas, se ha observado un preocupante declive en la transmisión y práctica de sabores ancestrales que han definido la identidad de nuestras comunidades. Este fenómeno es resultado de la creciente influencia de la globalización y la homogeneización de la alimentación. Esto no solo amenaza la autenticidad de la cocina local, sino que también pone en riesgo la biodiversidad agrícola de la región.

Y esto se identificó claramente en la parroquia Puela, dado que, tras el abandono de sus territorios y la migración de las nuevas generaciones hacia las ciudades en busca de mejores oportunidades económicas, los jóvenes que abandonan la parroquia a menudo no tienen la oportunidad de aprender las técnicas y recetas que sus ancestros han practicado durante siglos, lo que resulta en una ruptura en la cadena de transmisión cultural.

Esto se puede cambiar a través de la documentación de las prácticas culinarias ancestrales, lo que refuerza el conocimiento y valorización del patrimonio alimentario, generando una conexión con sus raíces que son fundamentales para la identidad de la

comunidad. Además, las nuevas generaciones deberían valorar cada una de estas prácticas que nos mantienen unidos a nuestros antepasados.

1.3.1 Problema General

¿Cuáles son los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe?

1.3.2 Problemas Específicos

- ¿Cuáles son las fuentes bibliográficas disponibles que documentan las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela?
- ¿Cuáles son las prácticas culinarias ancestrales que aún se conservan en la parroquia Puela?
- ¿Cuáles son las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia Puela que deben ser registradas?

1.4 Justificación

1.4.1 Justificación Teórica

La fundamentación teórica de esta investigación se basa en los sabores ancestrales, lo que constituye un pilar importante en la gastronomía tradicional, lo que involucra los ingredientes autóctonos, técnicas de cocción y recetas. Este patrimonio se mantiene vigente y en constantes transformación a través de las prácticas y expresiones de la comunidad.

La parroquia Puela destaca por su riqueza cultural y su patrimonio alimentario; sin embargo, enfrenta desafíos como la migración, la globalización y la escasa documentación, este fenómeno amenaza la identidad y el legado de la comunidad. En este sentido, este estudio busca garantizar la preservación de su cultura gastronómica, así como beneficiar a las futuras generaciones para fortalecer su identidad culinaria.

1.4.2 Justificación Práctica

Este proyecto se realizó con el fin de implementar acciones concretas para proteger las prácticas culinarias tradicionales; esto implica a los actores locales (cocineros y ancianos). La práctica se muestra en el apoyo técnico de la comunidad para documentar sus recetas, ingredientes autóctonos y técnicas tradicionales que forman parte del patrimonio cultural inmaterial. Se busca generar un entorno donde el conocimiento culinario sea valorado como un recurso importante.

1.4.3 Justificación Metodológica

Para alcanzar los objetivos del estudio, se manejaron las técnicas de investigación, para lo cual se realizaron entrevistas a los prestadores de servicio y encuestas a los habitantes

de la parroquia, los cuales nos proporcionaron información crucial sobre las prácticas gastronómicas. Como resultado, se utilizan dichos datos para formar lo que sería la propuesta que radica en el empoderamiento de la comunidad.

1.5 Objetivos

1.5.1 General

Documentar los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe

1.5.2 Específicos

- Investigar bibliográficamente las principales prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela.
- Identificar las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela, mediante salidas de campo para la recolección de testimonios.
- Registrar las principales preparaciones culinarias de la parroquia Puela, a través de entrevistas, observación directa y la ficha del INPC.

2. CAPÍTULO II.

2.1 Estado del arte

En el artículo titulado “Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo Cacha-comunidad Machángara” de Román (2017), señala que:

El objetivo es recopilar información en torno a la gastronomía cotidiana bajo las experiencias diarias de la comunidad, con la participación en actividades comunitarias las cual guardan factores medicinales y gastronómicos en la memoria colectiva impartida por los consejeros de la comunidad, de esta manera se pretende mantener las manifestaciones transmitidas de generación en generación, transformando a la comunidad no solo en un lugar. Para lo cual, el sustento teórico de las variables se compone del tema: Valoración de las manifestaciones culinarias ancestrales y fomento turístico cultural, con el que se obtuvo una visión futura de la investigación. La metodología es inductiva con una investigación de campo para lo cual se realizaron encuestas y una ficha observacional del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), del cual arrojo como resultado que la aculturación se encuentra muy presenta en la comunidad y recomienda fortalecer la identidad cultura de las futuras generaciones. (págs. 04-57)

En el artículo científico titulado “Propuesta de una guía pedagógica de conocimientos ancestrales de la medicina de la comunidad Limonchicta en relación a su cosmovisión y rituales de sanción” de López (2024), se menciona que:

La presente investigación es proponer una guía pedagógica sobres los conocimientos ancestrales de la medicina y los rituales de sanación en la comunidad, para el cual se empleó un enfoque cualitativo, utilizando la metodología etnográfica y descriptiva para comprender a fondo estas prácticas culturales. Los resultados revelaron que los conocimientos ancestrales desempeñan un papel fundamental en la identidad cultural de la comunidad Limonchicta y están arraigados en una profunda conexión espiritual con la naturaleza. La cosmovisión de la comunidad se basa en la interdependencia entre el ser humano y su entorno natural, lo que contribuye a su patrimonio cultural y promueve la preservación de la biodiversidad. Se observó que la transmisión de estos conocimientos de generación en generación se basa en la tradición oral y la observación directa, lo que fortalece los lazos intergeneracionales y el sentido de pertenencia a la comunidad. (págs. 13-52)

De igual manera, el artículo “Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la zona rural de Manta, sitio Pachocha” de Cantos & Toledo (2023), manifiesta que:

El valor cultural que posee la práctica de conocimientos ancestrales en el ámbito culinario en Ecuador es incuantificable, no solo enriqueciendo las preparaciones, sino también convirtiéndolo en auténtico y patrimonial. La presente investigación nace a partir del problema que se genera con la acelerada aplicación de nuevas técnicas y uso de herramientas cada día más modernas y tecnológicas, dejando de lado los procedimientos ancestrales característicos de la gastronomía ecuatoriana, específicamente de la Manabita, como el cocinar en el fogón de leña y el uso de utensilios ancestrales como el molinillo, piedras, cucharas, platos y demás enseres a partir del mate y caña guadua, etc. La metodología utilizada es de carácter cualitativo, haciendo uso de técnicas tales como el cuestionario con la aplicación del instrumento: entrevista, aplicada a cinco moradores del sitio Pacoche, lo que permitió extraer información relacionada a los conocimientos ancestrales y su puesta en práctica en la preparación de alimentos característicos de la zona. (págs. 09-45)

Finalmente, en el artículo “Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos”, Castillo (2023), dice que:

En el cantón Lago Agrio se identificó el desaprovechamiento de sus recursos culturales, considerándose como una ciudad de paso hacia la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno. Por otro lado, las migraciones hacia zonas urbanas han producido un proceso de aculturación, siendo la alimentación la que más impacto ha tenido, ocasionando que en la actualidad los establecimientos tengan una oferta limitada, sin tomar en cuenta el rescatar y difundir el patrimonio alimentario ancestral del cantón. Por lo que esta investigación tuvo como objetivo determinar la relación existente entre la gastronomía ancestral y el turismo cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos. La metodología empleada es de tipo documental, descriptivo y de campo, con un diseño no experimental, correlacional y transversal, misma que fue fundamentada mediante fuentes bibliográficas. Para la recopilación de información, se elaboraron y aplicaron encuestas dirigidas a turistas que visitaron el cantón. Del mismo modo, se aplicó encuestas a gerentes y/o propietarios de establecimientos gastronómicos ancestrales, custodios de saberes que permitieron conocer los productos locales, técnicas de preparación, métodos de conservación y

utensilios fundamentales para la elaboración de platillos tradicionales que son característicos en su cultura culinaria. Los datos obtenidos se analizaron a través del programa IBM SPSS Statistics donde se aplicó el coeficiente Alfa de Cronbach para medir la fiabilidad de los instrumentos y la prueba Chi cuadrado para la comprobación de las hipótesis, por lo tanto, dio como resultado la inexistencia de una relación entre las variables, dado a la falta de gestión por promover e impulsar el patrimonio inmaterial gastronómico, además de la falta de conocimiento e interés acerca de los procesos y técnicas alimentarias dejadas por las culturas ancestrales del cantón, por ende, surgió la propuesta de diseñar la guía interactiva de turismo: cultura y gastronomía de las nacionalidades ancestrales del cantón Lago Agrió, que se enfocó en mostrar al turista, el legado cultural milenario dejado por las nacionalidades indígenas habitadas en la localidad. (págs. 16-96)

2.2 Marco teórico

Es importante señalar algunas bases teóricas del tema que se va a desarrollar, las cuales enriquecen a la variable y desarrollan el estudio con la finalidad de entender de mejor manera la epistemología de este.

2.2.1 Sabores ancestrales

Los sabores ancestrales nos conectan con nuestras raíces culinarias y nos ofrecen una experiencia gastronómica única. Mantener viva esta herencia culinaria es fundamental para preservar nuestra cultura y transmitirla a las generaciones futuras. No solo nos deleitan con sus sabores auténticos, sino que también nos invitan a reflexionar sobre la importancia de valorar y preservar nuestras tradiciones culinarias. (Gómez, 2024, pág. 01)

Según Hernández & Sánchez (2021), “Los sabores indagan en el conocimiento y la tradición popular de nuestros pueblos indígenas y afrocolombianos, asociados con la producción, preparación y el consumo de los alimentos como manifestación del patrimonio cultural inmaterial de nuestras cocinas tradicionales”. (pág. 07)

Por otro lado, BlogEsah (2023), menciona que:

Los sabores ancestrales son aquellos que provienen de ingredientes, técnicas y recetas que se han transmitido de forma oral o escrita desde tiempos remotos. Son sabores que reflejan la diversidad geográfica, climática y cultural de las regiones donde se originaron. Son sabores que nos conectan con nuestras raíces y con el legado de nuestros antepasados.

Finalmente, Albán (2024), afirma que:

Los sabores engloban la identidad que se ve reflejada desde la recolección de los ingredientes hasta la presentación de comidas ancestrales que, sin duda, destacan la riqueza no tangible. (pág. 01)

En otras palabras, los sabores ancestrales hacen referencia a la riqueza culinaria transmitida de generación en generación, a menudo arraigada a las tradiciones de los pueblos. Estos sabores suelen contener ingredientes autóctonos, técnicas de preparación y una conexión profunda con la identidad, historia y cultura.

2.2.2 Preparación culinaria

Se define como el acto de transformar o modificar los alimentos para su consumo mediante el calor. Este proceso provoca cambios en el sabor, textura, olor e incluso nutrición de los alimentos. (Escuder & Viana, 2017, pág. 05)

Montero et al. (2018), manifiestan que esta implica la transformación de calor y masa, lo que provoca reacciones físicas, químicas y biológicas con consecuencias en las propiedades nutricionales, sensoriales y microbiológicas de los alimentos.

2.2.2.1 Transformación

“La transformación culinaria es un proceso muy complejo que modifica el alimento y le aporta nuevas características y propiedades, amplía la gama de alimentos digeribles y tiene un importante papel higienizador”. (Rosselló, 2012, pág. 01)

2.2.2.2 Ingredientes

Es cualquier sustancia que es agregada a un alimento para alcanzar un efecto deseado. El término “ingrediente alimentario” incluye a los aditivos alimentarios que se agregan a los alimentos con propósitos técnicos específicos o funcionales durante el procesamiento, almacenamiento o empaque. (Granados, 2021, pág. 02)

2.2.2.3 Alimentos

“Son todos aquellos productos sólidos o líquidos que, en su forma natural o después de haber sufrido una transformación, son ingeridos por el organismo humano, aportándole los elementos necesarios para la nutrición”. (Clavijo, 2012, pág. 05)

2.2.3 Identidad culinaria

La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (2013), menciona que la identidad culinaria no es fija, sino que es un proceso que está en constante transformación, la interacción entre culturas, el uso de la biodiversidad y la transmisión de conocimientos generan una identidad que equilibra tradición e innovación. Este enfoque

resalta la importancia de proteger las prácticas culinarias como una forma de conservar la diversidad cultural y biológica en el mundo.

Los autores Alonso & Sanz (2020), definen que la identidad culinaria resalta el origen, la historia y los valores culturales de la gastronomía local, se pierde la oportunidad de diferenciar un destino y ofrecer una experiencia auténtica, ya que es crucial promover la gastronomía como patrimonio, resaltando sus ingredientes, técnicas tradicionales y el papel de la comunidad.

2.2.3.1 Historia

“La historia es el conocimiento de lo que sucedió en el pasado, en tanto el historiador, como sujeto cognoscente en la historia, tiene el propósito de buscar en el pasado respuestas a inquietudes presentes”. (Sánchez, 2005, pág. 02)

2.2.3.2 Gastronomía

“La gastronomía de la sociedad actual se enriquece y amplía con una gran gama de productos elaborados por la industria, que debería estar enfocada a facilitar una alimentación buena y saludable”. (Rosselló, 2012, pág. 01)

2.2.3.3 Tradiciones

“Las tradiciones son costumbres, creencias o prácticas que se transmiten de generación en generación dentro de una comunidad. Pueden incluir celebraciones, rituales, comidas, entre otras expresiones culturales”. (Huarte, 2012, págs. 02-22)

2.2.4 Preservación

Según Ribeiro (1998), informa que la preservación es un proceso dinámico que busca conservar elementos del pasado y ayuda a mantenerlos vivos, en constantes diálogos entre el presente y el futuro, se trata de proteger, revitalizar y reinterpretar el acceso de la herencia cultural. La preservación no consiste en guardar el pasado, hacerlo accesible y significado para las nuevas generaciones, permitiendo que continuase evolucionando y enriqueciendo la identidad.

Altenhöner (2015), hace énfasis en que la preservación es el acto de conservar la materia o el conocimiento, es importante reconocer su conciencia para poder resguardar su acceso y transmisión, ya que permiten que las futuras generaciones valoren los esfuerzos del gobierno para salvaguardar estos conocimientos en un mundo que está en constante cambio lo que permitirá proteger el patrimonio sin impedir su evolución.

2.2.4.1 Métodos

Zenteno & Osorno (2015), nos mencionan que los métodos son procedimientos que se utilizan para alcanzar un objetivo en específico, estos métodos establecen un conjunto de pasos que permiten organizar tareas de manera eficiente.

2.2.4.2 Técnicas

El autor Rojas (2011), define a las técnicas como procedimientos utilizados dentro de un método para ejecutar una tarea, son acciones concretas que se aplican para llevar, sus acciones concretas que se aplican para llevar a cabo. Cada técnica debe adaptarse a las necesidades específicas del objetivo que se desea conservar, asegurando su protección.

2.2.4.3 Deterioro

Lazcano (2024), manifiesta que el deterioro es un proceso inevitable, pero su impacto puede reducirse mediante estrategias adecuadas de prevención y conservación, este es clave para identificar las causas del deterioro con el tiempo, este puede afectar a los alimentos lo que puede causar la pérdida de sus características originales de frescura, sabor, textura, color y valor nutricional.

3. CAPÍTULO III.

Según Coelho (2024) la metodología de la investigación es:

Es el conjunto de procedimientos y técnicas que se aplican en la realización de un estudio, que permite a los investigadores indagar en su objeto de estudio de manera ordenada y sistemática. La metodología de la investigación se ajusta al problema que procura resolver, además de asegurar la validez de sus resultados en torno al propósito, alcance y desarrollo de conclusiones. (pág. 01)

Lo que quiere decir que la metodología de la investigación es el conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que guían el proceso de indagación, la cual responde a las preguntas y al logro de objetivos. Esta metodología constituye el esqueleto de la investigación, permitiendo una comprensión clara de cómo alcanzar los resultados. Este proceso garantiza un aporte de conocimiento válido y fiable para llegar a plantear las conclusiones del trabajo. Para lo cual se ha elegido la metodología de estudio y ciertas técnicas e instrumentos que fueron aplicadas durante la investigación.

3.1 Tipo de investigación

El tipo de investigación es un paso fundamental en el desarrollo de la investigación, ya que permite definir los objetivos, la profundidad del análisis, el manejo de los datos, la manipulación de las variables, el nivel de intervención del investigador, el tipo de inferencias a realizar y la temporalidad del estudio. Por esta razón, la elaboración del trabajo escrito se fundamenta en los siguientes tipos de investigación:

3.1.1 Campo

Para el investigador Fidias (2012), la investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental.

La investigación adoptó un diseño de campo, ya que la recolección de datos se llevó a cabo directamente con la población; este enfoque permitió obtener información de primera mano, reduciendo al máximo posibles sesgos investigativos. Asimismo, se complementó con datos de segundo nivel que han sido recopilados en interacción directa con los sujetos de estudio, garantizando así la calidad.

3.1.2 Documental

La investigación documental es una de las técnicas de la investigación cualitativa que se encarga de recolectar, recopilar y seleccionar información de las lecturas de documentos, revistas, libros, grabaciones, filmaciones, periódicos, artículos resultados de investigaciones, memorias de eventos, entre otros; en ella la observación está presente en el análisis de datos, su identificación, selección y articulación con el objeto de estudio. (Reyes & Carmona, 2020, págs. 01-02)

Como se mencionó anteriormente, otro aspecto esencial de la investigación fue recopilar la mayor cantidad de información secundaria disponible sobre el sector. Esto incluye datos relacionados con tradiciones y gastronomía que contribuyen a la salvaguarda de sabores ancestrales de la parroquia.

3.1.3 Observacional

En este supuesto, el investigador no manipula la realidad de la naturaleza, ni la estresa con mecanismos aleatorios, sencillamente la observa, la analiza, la cuantifica y aporta conclusiones a la comunidad científica. Por razones que también vamos a obviar en este lugar, el diseño observacional tan solo permite señalar hallazgos asociativos, nunca causales. (Ortega, 2021, págs. 22-30)

La observación es un elemento fundamental en cualquier investigación y por ello este nivel de análisis se aplicó a lo largo de todo el proceso de estudio de la variable. Esto permitió comprender en profundidad los aspectos relacionados con cada una de ellas.

3.2 Enfoque cualitativo

La investigación cualitativa aborda los significados, las acciones de los individuos y la manera en que estos se vinculan con otras conductas propias de la comunidad; además que, conlleva a explicar los hechos sociales, buscando la manera de comprenderlos. De la misma manera, analiza, interpreta y comprende la realidad estudiada tal como aparece, esto es, tal como es y se da, situación que la hace caracterizar como una metodología fenomenológica. (Piña, 2023, pág. 02)

Hemos optado por un enfoque cualitativo debido a que nuestra investigación trabajó en la documentación de la salvaguarda de los sabores ancestrales, en vista de su capacidad para profundizar en las experiencias, tradiciones y conocimientos de los habitantes. Este enfoque permitió comprender cómo los habitantes de la parroquia valoran sus conocimientos gastronómicos, al centrarnos en el análisis narrativo, testimonios y observación.

3.3 Métodos de investigación

Los métodos de investigación son un conjunto de procedimientos utilizados para recolectar, analizar e interpretar datos con el fin de comprender el fenómeno. En un enfoque cualitativo, este método permite explorar en profundidad las percepciones, experiencias y significados.

3.3.1 Inductivo

El método inductivo que etimológicamente se deriva de la conducción a o hacia es un método basado en el razonamiento, el cual “permite pasar de hechos particulares a los principios generales”. Fundamentalmente, consiste en estudiar u observar hechos o experiencias particulares con el fin de llegar a conclusiones que puedan inducir, o permitir derivar de ello los fundamentos de una teoría (Prieto, 2018, pág. 10)

Esta metodología de investigación es de carácter inductivo, ya que permite partir de la situación específica para llegar a una visión más amplia y generalizada de una problemática. En este caso de la parroquia Puela, esta metodología nos facilitó la identificación y organización de los diversos desafíos relacionados con la pérdida gradual de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia. Además de presentarnos conclusiones para cada uno de estos problemas, también permitió formular una propuesta.

3.3.2 Deductivo

Por su parte, el método deductivo, que en términos de sus raíces lingüísticas significa conducir o extraer, está basado en el razonamiento, al igual que el inductivo. Sin embargo, su aplicación es totalmente diferente, ya que en este caso la deducción intrínseca del ser humano permite pasar de principios generales a hechos particulares. Lo anterior se traduce esencialmente en el análisis de los principios generales de un tema específico: una vez comprobado y verificado qué determinado principio es válido, se procede a aplicarlo a contextos particulares (Prieto, 2018, pág. 11)

Asimismo, el método deductivo proporciona una perspectiva más precisa sobre la problemática a analizar, permitiendo establecer una base sólida para el desarrollo de la investigación. Este enfoque ofrece directrices generales que facilitan una comprensión profunda de la situación de la parroquia.

3.3.3 Analítico

El método analítico es aquel método de investigación que consiste en la desmembración de un todo descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las

causas, naturaleza y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular (Hernández G. , 2017, pág. 07)

El método que se expone a continuación ayudó a comprender progresivamente la problemática existente en la parroquia; a través de su aplicación, se obtuvo una visión precisa de los elementos que requieren un enfoque más detallado, con el propósito de elaborar una propuesta efectiva.

3.4 Diseño de la investigación

El diseño de la investigación se refiere a la estrategia que el investigador implementará para abordar y proponer una posible solución al problema, situación adversa o fenómeno identificado en el estudio. Dado que este aspecto contribuye en el desarrollo de la investigación, se implementó los siguientes diseños como base para su ejecución:

3.4.1 No experimental

La investigación no experimental es sistemática y empírica en la que las variables independientes no se manipulan porque ya han sucedido. Las inferencias sobre las relaciones entre variables se realizan sin intervención o influencia directa, y dichas relaciones se observan tal como se han dado en su contexto natural. Hernández et al (2014, pág. 246)

La investigación es de tipo no experimental, dado que se observó la variable en su contexto natural, con el propósito de analizar su valor, enfoque y problemática de la investigación. Este análisis permitió comprender la profundidad y, posteriormente, plantear una propuesta que contribuya a resolver dicha falencia.

3.5 Corte de la investigación

El corte de la investigación se refiere al momento o periodo temporal específico en el que se recopilan los datos en un estudio, es clave para entender cómo se estructuran ciertos tipos de investigaciones.

3.5.1 Transversal

Los diseños de investigación transeccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Es como “tomar una fotografía” de algo que sucede. Hernández et al (2014, pág. 247)

Del mismo modo, esta investigación es de tipo transversal, debido a que el caso de estudio se analizó en un momento específico. Esto implica que no se realizará un seguimiento a lo largo del tiempo para observar su evolución, sino que se abordará un problema actual con el objetivo de proponer soluciones dentro de un único estudio.

3.6 Nivel de la investigación

3.6.1 Descriptivo

La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (Fidias, 2012, pág. 24)

Del mismo modo, la investigación tiene un enfoque descriptivo, ya que busca analizar y describir una problemática presente en la parroquia Puela, con el objetivo de proponer soluciones a la salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias. A través de la documentación se pretende preservar sus conocimientos gastronómicos que rodean estas prácticas con análisis de los testimonios de los habitantes.

3.7 Técnicas de recolección de datos

3.7.1 Técnicas

Encuesta: Se llevó a cabo la aplicación de un conjunto de preguntas dirigidas a los habitantes de la parroquia. Esta herramienta proporcionó información de primera mano, relevante para la variable de nuestra investigación.

Entrevista: Se realizó una guía para la entrevista dirigida a los servidores de servicios de la parroquia Puela. La herramienta fue clave para la recopilación de información esencial para el análisis de la variable.

3.7.2 Instrumentos

Cuestionario: Se diseñó un cuestionario, enfocado en la variable de la investigación, basado en las dimensiones e indicadores definidos para el estudio. El cuestionario emplea un formato de respuesta binaria (sí o no), y los datos recopilados fueron procesados en un paquete estadístico IBM SPSS Statistics y Microsoft Excel.

Guía de entrevista: Se elaboró una guía para la entrevista, tomando como base las dimensiones e indicadores establecidos para cada uno. Para esta guía se diseñaron preguntas relacionadas con la variable de estudio y fueron analizadas por el tutor de tesis.

3.8 Validez y confiabilidad de los instrumentos

3.8.1 Validez de instrumentos

La validación de los instrumentos fue realizada por el docente Mgs. Roger Badin Paredes Guerrero, perteneciente a la carrera de Turismo de la Universidad Nacional de Chimborazo. Su experiencia y conocimientos en temas relacionados con la investigación garantizaron la pertinencia y precisión de instrumentos utilizados.

Tras la revisión de los instrumentos correspondientes a la variable, se concluyó que estos cumplen con los requisitos necesarios en términos de forma y contenido para su aplicación. Además, están alineados con las categorías e indicadores de la investigación, lo que garantiza una redacción clara y comprensible para la población, facilitando tanto su aplicación como el análisis posterior. Las evidencias se encuentran disponibles en los anexos 5 y 6.

3.8.2 Confiabilidad de los instrumentos

En lo que respecta a la confiabilidad de los instrumentos, esta fue realizada bajo la responsabilidad del tutor, el cual analizó cada uno de los parámetros para establecer los criterios de fiabilidad del instrumento, además del uso del SPSS para medir el análisis del coeficiente alfa de Cronbach.

Alfa de Cronbach

Se encuestó a 222 habitantes que residen en la parroquia Puela del cantón Penipe en donde se obtuvo el siguiente nivel de confiabilidad.

Tabla 1. Estadísticas de fiabilidad

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,923	9

Nota. Estadística de la confiabilidad del IBM SPSS Statistics

En el estadístico del coeficiente Alfa de Cronbach se obtuvo un resultado de este que se basa en criterios del Alfa de Cronbach.

3.9 Operacionalización de variables y matriz de consistencia

De igual manera, durante el desarrollo de la investigación se empleó la matriz de operacionalización de variables, la cual se estructura un cuadrante que incluye: variables, categorías o dimensiones, indicadores, ítems, métodos, técnicas e instrumentos que se implementarán a lo largo del estudio. Esta matriz constituye la base para la siguiente, conocida como la matriz de consistencia, donde se detallan principalmente los problemas, objetivos e hipótesis de investigación, tanto generales como específicos.

3.10 Población de estudio y tamaño de la muestra

3.10.1 Unidad de análisis

Por otro lado, la unidad de análisis se refiere al elemento de estudio definido por el investigador, que constituye el objetivo principal de la investigación y la fuente de datos relevantes para el desarrollo del estudio, estas corresponden a la siguiente población:

Variable: Sabores Ancestrales

La unidad de análisis para los sabores ancestrales incluye a los prestadores de servicios; además, se complementará con el análisis de la población de la parroquia Puela.

3.10.2 Población de estudio

Población de la variable

La población de estudio correspondiente a la variable de los Sabores Ancestrales está vinculada con los instrumentos de la investigación sobre la gastronomía de la parroquia, ya que desempeñan un papel clave en la preservación y promoción de las tradiciones culinarias.

Para el instrumento de la entrevista se realizó a los prestadores de servicios de la parroquia, con el fin de obtener una visión completa y representativa de su participación en la gastronomía ancestral. Los prestadores de servicios desempeñan un papel fundamental en el turismo local, ya que no solo satisfacen necesidades, sino que ofrecen una experiencia gastronómica auténtica, estos establecimientos llevan años ofreciendo sus servicios a los turistas de los cuales solo uno se encuentra catastrado y los demás no cumplen con los requisitos necesarios.

Tabla 2. *Muestra de la Variable*

Nº	Nombre del restaurante	Número de entrevistas	Lugar de procedencia
1	Las Tortillas de Mama Sarita	1	Puela
2	Doña Cutty	1	Puela
3	El Rincón Pueleño	1	Puela
4	Pan de Don Telmo	1	Puela

Nota. Listado de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.

Por otro lado, el instrumento del cuestionario se aplicó a la población general de la parroquia, información la cual fue proporcionada por la presidenta del GAD parroquial de Puela la Ing. María Esther Barriga, quien nos informó que la población es de 525 personas. Para este instrumento, se seleccionó una muestra representativa, que permitió cumplir con los objetivos del investigador y asegurar la validez de los resultados obtenidos.

Selección de la muestra

Muestreo aleatorio simple, para aplicar esta técnica se deben conocer todos los elementos que conforman la población; a cada uno de los sujetos se le asigna un número correlativo y luego, a través de cualquier método de azar, se va seleccionando cada individuo hasta completar la muestra requerida. Para la selección se pueden utilizar diferentes técnicas, que van desde una tabla de números aleatorios impresa o producidos por opciones informatizadas como una calculadora u hoja de cálculo. (Hernández & Carpio, 2019, pág. 77)

El tipo de muestreo seleccionado es probabilístico, ya que la muestra se ha determinado mediante el criterio del investigador, utilizando una fórmula estadística. Esta elección se debe a que la población es considerablemente grande, por lo que se requiere seleccionar una muestra más pequeña, para lo cual aplicó la fórmula de población finita.

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{E^2 (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde

n: Tamaño de la muestra

N: Tamaño de la población

Z^2 : Nivel de confianza

P: Probabilidad de que ocurra

Q: Probabilidad de que no ocurra

E^2 : Error de estimación

Al sustituir los valores en la ecuación, se obtiene:

$$n = \frac{525 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 (525 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = 222$$

Por consiguiente, se llevó a cabo una encuesta a 222 habitantes de la parroquia seleccionados de manera aleatoria, empleando el formulario descrito en el anexo 6.

3.11 Hipótesis

H₁ El documentar los sabores ancestrales culinarios permitirá salvaguardar las prácticas gastronómicas de la parroquia Puela del cantón Penipe.

H₀ El documentar los sabores ancestrales no permite salvaguardar las prácticas gastronómicas de la parroquia Puela del cantón Penipe.

3.12 Método de análisis

Para sustentar la hipótesis de la investigación, se plantea que la documentación de los sabores ancestrales culinarios permitirá rescatar las prácticas gastronómicas de la parroquia, a partir del análisis de los datos recolectados mediante las entrevistas a los prestadores de servicios y el cuestionario aplicado a la población. Las entrevistas realizadas a los prestadores de servicios (restaurantes) que contaban con conocimientos tradicionales nos revelaron que muchas de sus recetas y preparaciones ancestrales aún se conservan dentro de la cocina habitual de la comunidad. Este tipo de conocimiento depende en gran medida de la transmisión oral y práctica de las generaciones, esta situación pone en riesgo la permanencia de estas prácticas, dado que no existe un registro sistemático que garantice su preservación, para lo cual se toman en cuenta las siguientes preguntas realizadas a los cocineros, como lo son: ¿De qué manera se transmiten los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Quién transmite estos conocimientos? ¿Qué impacto tienen los utensilios en la preparación de los platillos? ¿Qué factores están contribuyendo a la pérdida de las prácticas culinarias de la comunidad? ¿Es importante mantener los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Por qué son importantes los conocimientos para la comunidad?

Por otro lado, los cuestionarios realizados a los habitantes locales, en su mayoría adultos mayores que residen en la comunidad y jóvenes que visitan la comunidad porque sus padres viven allí, pudimos evidenciar que muestran un conocimiento limitado sobre las técnicas de cocción y platos emblemáticos de la parroquia. Estos no muestran una brecha generacional en cuanto a la transmisión gastronómica; sin embargo, los encuestados manifestaron interés por recuperar y aprender estas prácticas. Este hallazgo válido la hipótesis al demostrar que al documentar estas tradiciones se rescatan conocimientos a través de las siguientes preguntas: Es importante que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias tradicionales. Las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados. La pérdida de los sabores

ancestrales de la cultura afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad. Considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad.

La sistematización de los resultados permitió identificar ingredientes, recetas y técnicas de cocción únicas, como el uso de fogones de leña y productos locales, los cuales resguardan conocimientos ancestrales que forman parte de la historia y el legado que les dejaron sus antepasados. En este contexto, el acto de documentar no es simplemente un ejercicio académico, sino un acto de salvaguarda cultural.

La hipótesis planteada se confirma a través de los instrumentos aplicados con los cuales se obtuvo evidencia significativa sobre las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia, lo que demuestra que al registrar estos conocimientos fortalecen el sentido de pertenencia de la comunidad y se promueve la valorización de la cultura. A partir de estos hallazgos, se acepta la hipótesis H_1 : El documentar los sabores ancestrales culinarios permitirá salvaguardar las prácticas gastronómicas de la parroquia Puela del cantón Penipe y se rechaza la hipótesis nula H_0 : El documentar los sabores ancestrales no permite salvaguardar las prácticas gastronómicas de la parroquia Puela del cantón Penipe.

4. CAPÍTULO IV.

4.1 Análisis e interpretación de resultados

Los datos obtenidos a través de los instrumentos de investigación, los cuales se aplicaron a los habitantes y a los prestadores de servicio de la parroquia, fueron registrados y codificados en la base de datos en Microsoft Excel. Posteriormente, estos datos se introdujeron en el sistema IBM SPSS Statistics, desde donde se generaron gráficas y tablas correspondientes a los ítems de la variable, junto a una breve interpretación de los resultados en relación con la investigación.

4.1.1 Análisis, interpretación y discusión

A continuación, se muestra un cuadro resumen de los principales hallazgos relacionados con la variable Sabores Ancestrales, obtenidos a través de la entrevista realizada a los prestadores de servicios.

Los mismos mencionan que:

Tabla 3. Resumen del análisis e interpretación de los resultados.

Variable: Sabores Ancestrales		
Nº	Ítems	Interpretación
Información general		
1	Sexo	Según el número de entrevistados, se menciona que: • El 95 % son de género femenino. • El 5% es de género masculino. Por ende, se concluye que la mayoría de los entrevistados pertenecen al sexo femenino con un 95%.
2	Edad	Según el número de entrevistados se menciona que: Las personas que habitan la zona tienen un rango de edad de entre 45 años en adelante, con un 100% de los habitantes.
3	Nivel de instrucción	Según el número de entrevistados se menciona que: • El 80% cuenta con estudios secundarios. • El 20% cuenta con estudios superiores no universitario. Por ende, se concluye que la mayoría de los entrevistados cuentan con estudios secundarios con un 80 %.
Información específica		
Preparación culinaria		
1	¿Cuál es el origen histórico de los platos	Los prestadores de servicios resaltan que el origen de los platos se encuentra dentro de la historia familiar, la cual fue transmitida de generación en generación de madres a

	tradicionales de la parroquia Puela?	hijos, preservando así la riqueza de la historia gastronómica.
2	¿De qué manera se transmiten los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Quién transmite estos conocimientos?	La transmisión de estas recetas se realiza de forma oral de generación en generación, asegurándose de que se conserven los sabores y técnicas fieles a la de la familia, si no que nuestra una conexión con la herencia culinaria que va más allá de los ingredientes, ya que forma parte de la historia de la parroquia.
3	¿Qué técnicas de cocción son aplicadas en la comunidad?	Las técnicas de cocción empleadas en la preparación de estos platos representan un legado transmitido cuidadosamente de generación en generación, estas técnicas aseguran la autenticidad de los sabores y las características únicas de cada receta.
Identidad culinaria		
4	¿Qué herramientas o utensilios ancestrales aún se emplean en la preparación de los platos?	La utilización de utensilios ancestrales en la preparación de los platos desempeña un papel de conservación de los sabores auténticos de estas recetas tradicionales. Estos utensilios heredados de generaciones pasadas muestran un profundo valor simbólico al conectarse con sus raíces.
5	¿Qué ingredientes son propios de la comunidad? ¿En qué temporadas se pueden obtener?	Los ingredientes empleados en la elaboración de estos platillos son propios de la parroquia, la cual refleja la riqueza de la comunidad en la actividad agrícola y ganadera, la cual garantiza productos frescos durante todo el año.
6	¿Qué impacto tienen los utensilios en la preparación de los platillos?	Muchos de los prestadores de servicios gastronómicos conservan con esmero las herramientas tradicionales que se utilizan en la preparación de sus platos, ya que, al cambiar estos utensilios por versiones modernas, estos podrían alterar el sabor y la textura de los platillos.
Preservación		
7	¿Qué factores están contribuyendo a la pérdida de las prácticas culinarias de la comunidad?	La desaparición de las prácticas culinarias ancestrales no es un fenómeno reciente; se refleja con la globalización, la cual ha cambiado los hábitos alimenticios de los jóvenes, dejando a un lado la cocina ancestral por la comida rápida.
8	¿Es importante mantener los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Por qué son importantes los	Es de vital importancia preservar la gastronomía tradicional para fortalecer la identidad culinaria de la comunidad, si no también expresa la historia compartida de generaciones pasadas. Mantener viva esta herencia permite a la comunidad reforzar sus raíces y valorar su historia.

	conocimientos para la comunidad?	
--	----------------------------------	--

Nota. Análisis de los resultados de la entrevista a los prestadores de servicios.

A continuación, se presenta un cuadro resumen sobre los principales hallazgos correspondientes de la variable obtenidos de los habitantes de la parroquia por medio de las encuestas.

Tabla 4. *Resumen del análisis e interpretación de los resultados.*

Variable: Sabores Ancestrales		
Nº	Ítems	Interpretación
Información general		
1	Sexo	Según el número encuestados, se indica que: • El 49 % son mujeres. • El 51% son hombres. Lo que concluye que la mayor parte de encuestados pertenece al sexo masculino, con el 51%.
2	Edad	Según el número de encuestados, indica que: • El 4% tiene de 18 - 24 años. • El 3% tiene de 25 - 29 años. • El 5% tiene de 30 - 34 años. • El 7% tiene de 35 - 40 años. • El 28% tiene de 40 - 45 años. • El 54% tiene de 46 o más años. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados cuentan con una edad de 46 o más años en adelante, con un 54%.
3	Nivel de instrucción	Según el número de encuestados, se indica que: • El 21% no cuenta con ningún nivel de educación. • El 10% cuenta con una educación de primaria. • El 20% cuenta con una educación secundaria. • El 31% cuenta con una educación superior universitaria no superior. • El 9% cuenta con una educación superior universitaria. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados tiene un nivel de educación superior no universitario con un 31%

Información específica		
Preparación culinaria		
1	¿Es importante que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias tradicionales?	Según el número de encuestados, esto indica que: El 100% de los encuestados consideran importante el aprendizaje de las técnicas culinarias. Lo que concluye que los encuestados consideran de gran importancia que las nuevas generaciones conozcan estas técnicas culinarias.
2	¿Las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados?	Según el número de encuestados, se indica que: - El 98% siente que estas técnicas están siendo amenazadas. - El 2% siente que estas técnicas no están siendo amenazadas. Lo que concluye que los encuestados consideran que las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y alimentos procesados con el 98%.
3	¿Las recetas tradicionales de la comunidad siguen siendo utilizadas en la preparación de alimentos de su hogar?	Según el número de encuestados, se indica que: - El 93% sigue preparando estas recetas. - El 7% no sigue preparando estas recetas. Lo que concluye que los encuestados siguen preparando estas recetas en sus hogares para sus familias para mantener viva esta tradición con el 93%.
Identidad culinaria		
4	¿La pérdida de los sabores ancestrales de la cultura afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad?	Según el número de encuestados, se indica que: - El 98% siente que la pérdida afecta a la identidad culinaria. - El 2% siente que la pérdida no afecta a la identidad culinaria. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados sienten que la pérdida de los sabores ancestrales afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad con el 98%.
5	¿Los sabores ancestrales son un elemento clave para definir la identidad culinaria de su cultura?	Según el número de encuestados, se indica que: - El 97% siente que los sabores son parte de la identidad culinaria. - El 3% siente que los sabores no son parte de la identidad culinaria. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados siente que los sabores ancestrales son un elemento esencial para la identidad culinaria de la comunidad, con el 97%.

6	¿La conservación de los sabores ancestrales es esencial para fortalecer la identidad culinaria de la cultura?	Según el número de encuestados, se indica que: • El 98% siente que los sabores ancestrales ayudan a fortalecer la identidad. • El 2% siente que los sabores ancestrales no ayudan a fortalecer la identidad. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados piensa que la preservación de los sabores ancestrales es importante para fortalecer la identidad culinaria de la cultura.
Preservación		
7	¿Es importante preservar las técnicas culinarias tradicionales para evitar su desaparición?	Según el número de encuestados, se indica que: • El 99% menciona que es importante preservar las técnicas culinarias. • El 1% menciona que no es importante preservar las técnicas culinarias. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados sabe que es importante la preservación de las técnicas culinarias para evitar la desaparición, ya que son parte esencial de la comunidad.
8	¿Las políticas públicas deberían enfocarse en la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural?	Según el número de encuestados, se indica que: • El 96% cree que las políticas públicas deben enfocarse en la preservación de los sabores ancestrales. • El 4% cree que las políticas públicas no deben enfocarse en la preservación de los sabores ancestrales. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados quieren que las políticas públicas se enfoquen en la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural inmaterial.
9	¿Considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad?	Según el número de encuestados se indica que: • El 99% considera importante la preservación de los sabores ancestrales. • El 1% no considera importante la preservación de los sabores ancestrales. Lo que concluye que la mayor parte de los encuestados considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad.

Nota. Análisis de los resultados del cuestionario realizado a la población.

Las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia son un reflejo de la identidad cultural de sus habitantes y se han mantenido a lo largo del tiempo, estos conocimientos gastronómicos se han transmitido de generación en generación, como se muestra en el siguiente cuadro.

Tabla 5. *Cuadro de técnicas ancestrales*

Prácticas culinarias	Equipo ancestral o utensilios	Descripción	Usos
Horneado	Horno de barro	Método antiguo que utiliza leña para cocinar los alimentos, lo que le otorga un sabor único.	Pan de maíz, Cuy
Hervir	- Olla de barro - Cuchara de palo	Recipiente que distribuye el calor de manera uniforme, ayudando a mantener la temperatura durante la cocción.	Caldo de pata, Locro de cuy, Caldo de gallina
Fuego	Fogón de leña	Sistema de cocción tradicional que utiliza leña y permite una buena circulación del aire.	Caldos, Papas y Choclos
A la piedra	- Piedra del páramo curada - Batea - Hisopo	Método que utiliza piedras calientes para cocinar los alimentos, lo que permite la retención y distribución del calor.	Tortilla de maíz
Moler	Molino	Utensilio que permite triturar granos para obtener harina.	Pan o Tortillas

Nota. Técnicas ancestrales vigentes en la Parroquia.

Asimismo, se realizaron fichas de observación del (INPC), de las prácticas culinarias, con el objetivo de documentar y analizar las técnicas, ingredientes y preparaciones de la

cocina ancestral, que ayudan a resaltar la historia detrás de cada plato y aseguran que no se pierdan en el tiempo.

FICHA DE INVENTARIO 01

a) Pan de maíz

Tabla 6. *Ficha de inventario pan de maíz*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía: Pan de maíz			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
La panadería Don Telmo es un lugar conocido en la parroquia dado que este establecimiento lleva 40 años de funcionamiento, ofreciendo a sus visitantes una experiencia auténtica de la gastronomía local.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES: Harina de maíz Harina blanca Sal Polvo de hornear Huevos Aceite Leche Queso			

PREPARACIÓN:					
Empezamos calentando el horno a 425 °F, mientras mezclamos la harina de maíz con un poco de harina blanca, sal y mezclamos en un tazón grande.					
Colocamos los huevos en un vaso y los batimos hasta combinar la clara con la yema.					
Agregamos el huevo, el aceite y la leche a la mezcla de la harina, revolvemos hasta que se incorporen bien todos los ingredientes.					
Cuando la masa esté lista, con las manos lavadas, nos colocamos un poquito de aceite y empezamos a hacer las bolitas de pan y rellenarlas con queso.					
Las dejamos reposar un tiempo hasta que dupliquen su tamaño y las colocamos en el horno a hornearse por unos minutos.					
Cuando esté listo, lo sacamos a que se enfríe; lo servimos acompañado de cualquier bebida.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual		La elaboración del pan de maíz sigue siendo parte importante de la cocina local.		
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local		Las personas que degustan este pan son habitantes de la parroquia y visitantes nacionales y extranjeros.		
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Don Telmo	40 años	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se aprendió como parte de una necesidad dentro de la comunidad.		
Maestro- aprendiz			Esposa- Esposo		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta nació desde la necesidad que existía en la parroquia de comer pan.		
Maestro- aprendiz			Esposa- Esposo		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de pan de maíz no corre ningún riesgo, ya que se puede preparar de manera fácil en cualquier lugar, pero sin conservar su sabor.			
X	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Telmo	Puela		Masculino	78
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Pan de maíz		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa				

FICHA DE INVENTARIO 02

b) Tortilla de maíz

Tabla 7. *Ficha de inventario tortilla de maíz*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 002
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Tortilla de maíz			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	

Grupo social		Lengua (s)			
Mestizo		Castellano			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía					
Breve reseña					
Las tortillas de maíz de doña Sarita han preservado la tradición y el sabor auténtico por más de 60 años, este lugar es un verdadero tesoro para los amantes de la comida.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Harina de maíz Agua Sal Cebolla blanca Achiote Queso PREPARACIÓN: En la batea colocamos la harina de maíz con sal y agua caliente, luego empezamos a mezclar bien todos los ingredientes hasta que se consiga una masa. Picamos el queso finamente y agregamos un poco de cebolla blanca con achiote. Tomamos un poco de masa en la mano y lo rellenamos de queso picado con la cebolla blanca, cuando la tengamos lista la llevamos a la piedra para freírla por 15 minutos. Servimos las tortillas en un plato con un vaso de café.					
		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La elaboración de las tortillas es parte importante de la alimentación del cantón Penipe.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes del cantón Penipe, ya que este plato cuenta la historia del lugar.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Sara Palacios	76	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mamá		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		

Padres- hijos	Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Sara Palacios y ella les enseñó a sus hijos, para que continuaran con sus tradiciones.			
Maestro- aprendiz	Abuela – Madre			
Centro de capacitación				
Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	Para la preparación de las tortillas de maíz, solo se debe moler el maíz para conservarlo en forma de polvo y poder conseguirlo todo el año.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Sara Palacios	Puela		Femenino	76 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tortilla de maíz		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa				

FICHA DE INVENTARIO 03

c) Chuleta con papas y choclo

Tabla 8. *Ficha de inventario chuleta con papas y choclo*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X

Localidad: Puela		
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424
11. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Chuleta con papas y choclo		
12. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela	N/A	
Grupo social	Lengua (s)	
Mestizo	Castellano	
Subámbito	Detalle del Subámbito	
Gastronomía		
Breve reseña		
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.		
13. DESCRIPCIÓN:		
INGREDIENTES:		
Chuleta Papas Choclo Aceite Sal Pimienta		
PREPARACIÓN:		
Colocamos en una olla a cocinar las papas y el choclo por aproximadamente 30 minutos. Lavamos las chuletas para luego colocarles sal y pimienta, las dejamos reposar por 30 minutos. Cuando el tiempo haya pasado, agregamos en un sartén un poco de aceite, para luego colocar las chuletas a que esta se cocine. Ecurrimos el agua de las papas y el choclo. Servimos el choclo con las papas y encima la chuleta.		
		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración de la chuleta con papas y choclo continúa siendo parte vital de la alimentación de la parroquia.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes de la provincia de Chimborazo.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	
14. PORTADORES SOPORTES		

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					
Otro					
15. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de las chuletas con papas y choclo, estos ingredientes se pueden conseguir en el mercado local o en las huertas de los habitantes de la parroquia.			
X	Media				
	Baja				
16. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón		Puela		Femenino	50 años
17. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Chuleta con papas y choclo		Gastronomía	Gastronomía Local		
18. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
19. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa					

FICHA DE INVENTARIO 04

d) Caldo de pata chamuscada

Tabla 9. *Ficha de inventario caldo de pata chamuscada*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de pata chamuscada			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES: Pata Agua Mote cocinado Hierbas Frescas Cebollas Aceite de Achiote Sal Pimienta Ajo Leche PREPARACIÓN:			

Lavamos bien las patas para luego las colocamos en el fogón para que se chamusquen y consigan un sabor peculiar. En una olla ponemos a calentar agua con cebolla, hierbas frescas, ajo, sal, pimienta y las patas chamuscadas durante 3 horas. En la olla colocamos una taza de leche y añadimos el mote cocinado hasta que esté totalmente cocinado. Servimos el caldo.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración del caldo de pata chamuscada continúa siendo parte de la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
X	Local	Las personas que consumen este plato viven en la parroquia Puela.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del caldo de pata chamuscada se mantiene dentro de la cocina local, ya que son productores agrícolas y ganaderos.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD

Isabel Mazón	Puela		Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de pata chamuscada		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa				

FICHA DE INVENTARIO 05

e) Mote con chicharrón

Tabla 10. *Ficha de inventario mote con chicharrón*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela	Urbana	Rural	X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Mote con chicharrón			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			

Breve reseña					
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Mote Hierbas frescas Chicharrón Ajo Sal PREPARACIÓN: Colocar el Chicharrón en un sartén con un poco de aceite de achiote y ajo hasta que este se dore. En una olla agregamos el mote para que este se cocine. Cuando el mote esté totalmente cocinado, lo agregamos al sartén donde se encuentra el Chicharrón y dejamos cocinar por 5 minutos. Servimos el mote con Chicharrón.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración del mote con Chicharrón sigue siendo parte de la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes de la provincia de Chimborazo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del mote con Chicharrón se puede encontrar en todo momento en la parroquia, ya que para su preparación es de fácil acceso a sus ingredientes.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón		Puela		Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Mote con Chicharrón		Gastronomía	Gastronomía Local		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa					

FICHA DE INVENTARIO 06

f) Caldo de gallina

Tabla 11. *Ficha de inventario caldo de gallina*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 006
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			

					
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Puela			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Castellano		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronomía					
Breve reseña					
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Gallina criolla Cebolla blanca Hierbas frescas Papas Sal Arroz PREPARACIÓN: Colocamos en una olla la gallina cortada en presas con bastante agua y sal. Dejamos que la gallina se cocine por 2 horas para que se suavice la carne, agregamos la cebolla blanca picada con las hierbas frescas, las papas y el papanabo. En la olla con las verduras agregamos el arroz para que se cocine todo junto. Se sirve el caldo de gallina.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración del caldo de gallina continúa siendo parte vital de la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes de la provincia de Chimborazo, ya que es un plato muy importante.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Para la preparación del caldo de gallina, estos ingredientes se pueden conseguir en el mercado local.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón		Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de gallina			Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías		Videos	Audio	
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa					

FICHA DE INVENTARIO 07

g) Seco de carne

Tabla 12. *Ficha de inventario seco de carne*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 007
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Seco de carne			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES: Carne Achiote Cebolla Tomates Hierbas frescas Arroz Sal PREPARACIÓN: Sazonamos la carne con el achiote, en una olla colocamos un poco de achiote donde agregamos cebolla, tomate y hierbas frescas, cocinando a fuego medio hasta que los vegetales se ablanden. Sellamos la carne en un sartén hasta que este se dore todos los lados de la carne.			

En la olla donde se encuentran las verduras agregamos la carne y colocamos un poco de agua, dejamos que este hierva por unos minutos.
 En otra olla cocinamos el arroz con un poco de achiotes, esperamos hasta que este se encuentre completamente cocinado.
 Servimos el estofado de carne con un poco de arroz y un pedazo de aguacate.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del seco de carne es parte importante de la alimentación del cantón Penipe.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
X	Local	Las personas que consumen este plato viven en toda la provincia de Chimborazo.
	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos		Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.
Maestro- aprendiz		Madre-hija
Centro de capacitación		Casa
Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres- hijos		Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.
Maestro- aprendiz		Madre-hija
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	El seco de carne se puede preparar en todo el año, ya que los ingredientes se pueden encontrar en la parroquia.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón	Puela		Femenino	50 años

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito
Tortilla de maíz		Gastronomía	Gastronomía Local
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH			
Inventariado por: Jacqueline Villa			
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes			
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa			

FICHA DE INVENTARIO 08

h) Locro de Cuy

Tabla 13. *Ficha de inventario locro de cuy*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de cuy			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			

El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Cuy
Papas
Cebolla blanca
Ajo
Achiote
Hierbas frescas
Aguacate
Sal

PREPARACIÓN:

Pelamos las papas y las picamos en cubos de igual manera, lo hacemos con el ajo y la cebolla.
En una olla agregamos achiote a fuego medio, empezamos a agregar el ajo y la cebolla y refreímos los vegetales por 3 minutos.
En la olla donde está el refrito colocamos las papas y el cuy, dejamos cocinar por unos minutos.
Agregamos agua en la olla donde está el refrito hasta que esta hierva por 10 minutos.
Colocamos la sal en la olla junto con las hierbas frescas.
Servimos el locro con una rebanada de aguacate.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del locro de cuy sigue siendo parte de la alimentación de la parroquia Puela.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes del cantón Penipe.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					

Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del locro de cuy se puede preparar con los ingredientes locales o del mercado.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón	Puela		Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Locro de cuy		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa				

FICHA DE INVENTARIO 09

i) Tortilla de maíz

Tabla 14. *Ficha de inventario tortilla de maíz*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 009
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo	Cantón: Penipe		
Parroquia: Puela	Urbana	Rural	X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			

					
Descripción de la fotografía: Tortilla de maíz					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación			Otra (s) Denominación (es)		
Parroquia Puela			N/A		
Grupo social			Lengua (s)		
Mestizo			Castellano		
Subámbito			Detalle del Subámbito		
Gastronomía					
Breve reseña					
El Rincón Pueleño ha estado sirviendo a la comunidad durante 50 años, este restaurante es un símbolo de la gastronomía de la comunidad gracias a la utilización de recetas originales que se han transmitido por generaciones.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Harina de maíz Agua Sal Achiote Queso					
PREPARACIÓN: Colocamos la harina de maíz, sal y agua caliente, luego empezamos a mezclar bien todos los ingredientes hasta que se consiga una masa. Picamos el queso finamente para rellenar las tortillas. Tomamos un poco de masa en la mano y lo rellenamos de queso picado, hacemos pequeñas bolitas para llevarlas a la piedra para cocinarlas por 15 minutos. Servimos las tortillas en un plato con un vaso de café.					
			Detalle de la periodicidad		
		Anual	La elaboración de las tortillas son parte importante de la alimentación del cantón Penipe.		
X		Continúa			
		Ocasional			
		Otro			
Alcance			Detalle del alcance		
X		Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes del cantón Penipe, ya que este plato cuenta una historia.		
		Provincial			
		Regional			
		Nacional			
		Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Isabel Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a su hija.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta es transmitida de su madre a su hija para mantener su continuidad.		
Maestro- aprendiz			Madre-hija		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación de las tortillas de maíz se encuentra todo el año, ya que los ingredientes se pueden encontrar en el mercado local.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Isabel Mazón		Puela		Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Tortilla de maíz			Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		X			
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa					

FICHA DE INVENTARIO 10

j) Cuy sellado al vacío

Tabla 15. *Ficha de inventario cuy sellado al vacío*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0010
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Cuy envasado al vacío			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El restaurante Doña Cuy es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES:			
Aliño Doña Cuy			
Cuy			
PREPARACIÓN:			
Para iniciar con la preparación del cuy, primero se deben escoger los mejores cuyes en el mercado, luego de la selección se los mata y pela cada uno de ellos. Cuando tenemos el cuy listo, se procede a preparar el aliño Dona cuy. Sazonamos el cuy con el aliño para llevarlo a una breve cocción y luego proceder a sellarlo al vacío para congelarlo.			
		Detalle de la periodicidad	
	Anual	La elaboración del cuy sellado al vacío continúa en la alimentación de la parroquia Puela.	
X	Continúa		

	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen este plato son los habitantes del cantón Penipe, ya que este plato cuenta con mucha historia.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mamá		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del cuy al vacío se mantiene, dado que para la preparación de esta se puede conseguir en el mercado local.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD	
Karla San Martín Mazón	Puela	0991385534	Femenino	50 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Cuy envasado al vacío		Gastronomía	Gastronomía Local		

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
	X		
10. DATOS DEL CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH			
Inventariado por: Jacqueline Villa			
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes			
Registro Fotográfico: Doña Cuty			

FICHA DE INVENTARIO 11

k) Caldo de Pata

Tabla 16. *Ficha de inventario caldo de pata*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0011
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía: Caldo de pata			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.			

4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Patas Agua Aliño Doña Cuty Hierbas Frescas Cebollas Aceite de Achiote Sal Pimienta PREPARACIÓN: Colocar las patas en una olla grande junto al aliño doña cuty, la cebolla, la hierba fresca, el agua, la sal y la pimienta, dejar de hervir y cocinar por aproximadamente 2 horas. Quite del fuego con cuidado y revise la cocción de las patas. Para el refrito usaremos un copo de caldo, con cebolla, aceite de achiote, sal y pimienta; además, en una olla aparte se cocinará el mote que acompañará nuestro caldo. Picaremos un poco de cebolla blanca con hierba fresca, las cuales espolvoreamos encima del caldo al servir. Sirva el caldo de patas con la mezcla de cebolla y hierba fresca.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración del caldo de pata continúa en la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen este plato son las personas de la provincia de Chimborazo, ya que este plato cuenta con mucha historia y con diferentes preparaciones a lo largo del tiempo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Mama-Nietas		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					

6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación del caldo de pata se mantiene dentro de la provincia, dado que, para la preparación del plato, los ingredientes se pueden conseguir en el mercado local.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón	Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de pata		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Doña Cuty				

FICHA DE INVENTARIO 12

l) Seco de chanco

Tabla 17. *Ficha de inventario seco de chanco*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0012
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo	Cantón: Penipe		
Parroquia: Puela	Urbana	Rural	X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			



Descripción de la fotografía: Seco de chanco

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) Denominación (es)
Parroquia Puela	N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Castellano
Subámbito	Detalle del Subámbito
Gastronomía	

Breve reseña

El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.

4. DESCRIPCIÓN:

INGREDIENTES:

Carne de chanco
Aliño dona cuty
Achiote
Tomates
Lechuga
Cerveza
Hierbas frescas
Maduro
Arroz
Sal

PREPARACIÓN:

Sazonamos la carne de chanco con el aliño dona cuty y un poco de sal, luego agregamos la carne en una olla para cocinarla con un poco de cerveza para un sabor único.

Colocamos a cocinar el arroz con un poco de aceite de color hasta que este se encuentre en su punto de cocción.

Reducimos el fuego de la carne para que esta se termine de cocinar por al menos una hora.

En una tabla picamos la lechuga y el tomate para servirlo como una pequeña ensalada que acompañara nuestra comida.

En una sartén con aceite hirviendo, cocinamos los maduros hasta que se doren un poco.

Cuando veamos que el chanco está en su punto, lo servimos junto a un poco de arroz y maduros; además, espolvoreamos un poco de hierbas frescas picadas encima de la carne.

Al servirlo, lo acompañaremos con la ensalada que hicimos.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del seco de chanco continúa siendo parte vital de la alimentación de la parroquia Puela.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	
Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen este plato son las personas del cantón Penipe y de la provincia de Chimborazo, ya que es un plato muy importante.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	

		Internacional			
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mama		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	Para la preparación del seco de chanco, los ingredientes se pueden conseguir en el mercado local o en las huertas de los habitantes de la parroquia.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón		Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Seco de chanco		Gastronomía	Gastronomía Local		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					

Inventariado por: Jacqueline Villa
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes
Registro Fotográfico: Doña Cuty

FICHA DE INVENTARIO 13

m) Locro de Cuy

Tabla 18. *Ficha de inventario locro de cuy*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0013
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Locro de cuy			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES: Aliño Doña Cuty Cuy Cebolla blanca Papas Achiote Agua Sal			

PREPARACIÓN:					
En una olla grande hacemos un refrito con cebolla blanca y achiote; una vez que la cebolla se vuelva transparente, agregamos agua y esperamos que esta hierva. Sazonamos las presas de cuy con el aliño doña cuty, cuando el caldo comience a hervir, se añaden las presas de cuy y las dejamos cocinar durante una hora a fuego lento. Luego incorporamos las papas cortadas en cubos en el locro y dejamos cocinar hasta que se disuelvan para tener una consistencia espesa. Para finalizar servimos nuestro plato.					
			Detalle de la periodicidad		
	Anual	La elaboración del locro de cuy sigue siendo parte de la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance			Detalle del alcance		
	Local	Las personas que consumen este plato son las personas del cantón Penipe, ya que este plato cuenta con mucha historia.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mama		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del locro de cuy se mantiene, dado que para la preparación de esta se pueden conseguir los ingredientes en el mercado local.			
X	Media				
	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón	Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Locro de cuy		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Doña Cuty				

FICHA DE INVENTARIO 14

n) Yaguarlocro

Tabla 19. *Ficha de inventario yaguarlocro*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0014
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Yaguarlocro			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	

Grupo social		Lengua (s)			
Mestizo		Castellano			
Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía					
Breve reseña					
El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Menudo de borrego Limonas Hierbas Frescas Cebolla blanca Aliño doña cuty Tomate Cebolla paiteña Aguacate Achiote Agua Sal Sangre de borrego Papas Maní PREPARACIÓN: En abundante agua se lava el menudo, para luego colocar en un recipiente sin agua y agregar el jugo de los limones, sal para lavarlo nuevamente. Deje reposar el menudo por 10 minutos y enjuague con agua fría, para cocinar en una olla de presión por 30 minutos, luego cortamos el menudo en cubos. En una olla colocamos la cebolla blanca cortada en cubos junto al aliño doña cuty, además de agregar las papas peladas y cortadas en cubos. Licúe el maní y coloque en la olla para que se cocine con las papas, Cuando las papas estén listas, colocamos el menudo y dejamos hervir por 3 minutos. Finalmente, sofreímos sangre adecuadamente para que no se nos quede a fuego lento. Para finalizar, servimos nuestro plato acompañado de la sangre, cebolla picada, tomate cortado en rebanadas y una porción de aguacate.					
		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La elaboración del yaguarlocro sigue siendo parte de la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen este plato son las personas de la provincia de Chimborazo, ya que es un plato muy significativo.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela

Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mama		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del yaguarlocro se puede preparar con ingredientes que se encuentran en toda la sierra.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón		Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE		Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Yaguarlocro			Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Doña Cuty					

FICHA DE INVENTARIO 15

o) Caldo de gallina

Tabla 20. *Ficha de inventario caldo de gallina*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0015
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Gastronomía			
Breve reseña			
El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.			
4. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES: Gallina Cebolla blanca Hierbas frescas Papas Sal Zanahoria Arveja Papanabo Arroz PREPARACIÓN:			

En una olla ponemos a cocinar la gallina en presas con sal, y dejamos cocinar a fuego medio. Cuando esta haya hervido por un par de minutos, colocamos el papanabo, la zanahoria y la arveja cortados en cubos. Dejamos que cocine por minutos para agregarle las papas cortadas en cubos y el arroz bien lavado, cuando la papa se esté suave, corregimos el sabor de la sal.
En una tabla de picar picamos la cebolla blanca y las hierbas frescas.
Finalmente servido el caldo de gallina acompañado de la cebolla y las hierbas frescas.

		Detalle de la periodicidad
	Anual	La elaboración del caldo de gallina continúa siendo parte vital de la alimentación de la parroquia Puela.
X	Continúa	
	Ocasional	
	Otro	

Alcance		Detalle del alcance
	Local	Las personas que consumen este plato son las personas del cantón Penipe y de la provincia de Chimborazo, ya que es un plato muy importante.
X	Provincial	
	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

5. PORTADORES SOPORTES

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia
Padres-hijos		Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.
Maestro- aprendiz		Abuela – Mama
Centro de capacitación		Casa
Otro		

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión
Padres- hijos		Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.
Maestro- aprendiz		Abuela-Madre-hijas
Centro de capacitación		
Otro		

6. VALORACIÓN

IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD

El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.

SENSIBILIDAD AL CAMBIO

	Alta	La preparación del caldo de gallina ha tenido un cambio, ya que se prepara en varias provincias con diferentes ingredientes.
X	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón	Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Caldo de gallina		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Jacqueline Villa				

FICHA DE INVENTARIO 16

p) Habas con queso

Tabla 21. *Ficha de inventario habas con queso*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0016
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Habas con queso			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Parroquia Puela		N/A	
Grupo social		Lengua (s)	
Mestizo		Castellano	

Subámbito		Detalle del Subámbito			
Gastronomía					
Breve reseña					
El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.					
4. DESCRIPCIÓN:					
INGREDIENTES: Habas Sal Agua Queso					
PREPARACIÓN: Para iniciar, colocamos una olla de agua en la cocina para que se empiece a calentar; además, agregamos una cuchara de sal en el agua. Lavamos las habas con abundante agua, para luego agregarla en la olla, hasta que este empiece a hervir, lo dejamos cocinar por 15 minutos. Cuando las habas estén totalmente cocinadas, les escurrimos el agua. Colocamos en un plato las habas, acompañamos con un pedazo de queso y servimos.					
		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La elaboración de las habas con queso continúa en la alimentación de la parroquia Puela.			
X	Continúa				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las personas que consumen este plato son habitantes del cantón Penipe, ya que este plato es importante para la comunidad.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
5. PORTADORES SOPORTES					
TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mama		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					

Otro				
6. VALORACIÓN				
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD				
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.				
SENSIBILIDAD AL CAMBIO				
	Alta	La preparación de las habas con queso es muy importante dentro del cantón, ya que estos productos se pueden encontrar en toda la sierra.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
APELLIDOS Y NOMBRES	DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón	Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito	
Habas con queso		Gastronomía	Gastronomía Local	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
	X			
10. DATOS DEL CONTROL				
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo, UNACH				
Inventariado por: Jacqueline Villa				
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes				
Registro Fotográfico: Doña Cuty				

FICHA DE INVENTARIO 17

q) Mote con Chicharrón

Tabla 22. *Ficha de inventario mote con Chicharrón*

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 0017
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: Chimborazo		Cantón: Penipe	
Parroquia: Puela		Urbana	Rural X
Localidad: Puela			
Coordenadas: latitud 2.500		longitud 5.424	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			

	
Descripción de la fotografía: Mote con Chicharrón	
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
Denominación	Otra (s) Denominación (es)
Parroquia Puela	N/A
Grupo social	Lengua (s)
Mestizo	Castellano
Subámbito	Detalle del Subámbito
Gastronomía	
Breve reseña El restaurante Doña Cuty es conocido por su autenticidad gastronómica, ya que ofrece una gran cantidad de platos que reflejan la riqueza culinaria de la comunidad, ofreciendo preparaciones únicas que resaltan el sabor de sus platillos.	
4. DESCRIPCIÓN:	
INGREDIENTES: Mote Hierbas frescas Carne de choncho Achiote Cebolla blanca Sal Comino PREPARACIÓN: Cortamos la carne de cerdo en cuadros, para sazonar con sal, comino y cebolla. Calentamos el achiote en la paila a fuego medio y cocinamos la carne hasta que suelte su grasa, durante 15 minutos, hasta que se dore. En una olla colocamos el mote a cocinar a fuego medio por 40 minutos y retiramos del agua y secamos bien para que no contenga agua. Retiramos el Chicharrón de la grasa y dejamos que se enfríe. Colocamos el mote cocinado en el sartén donde freímos el Chicharrón. Para finalizar, servimos nuestro plato con el Chicharrón y el mote juntos.	
Detalle de la periodicidad	
	Anual
X	Continúa
	Ocasional
	Otro
Detalle del alcance	
	Local
X	Provincial
	Regional
	Nacional
	Internacional
5. PORTADORES SOPORTES	

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Cuty Mazón	85	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Colectividades	Karla San Martín Mazón	50	Habitante de Penipe	Puela	Puela
Instrucciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos			Esta receta se transmitió de la abuela de la familia a sus hijos y nietos.		
Maestro- aprendiz			Abuela – Mama		
Centro de capacitación			Casa		
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos			Esta receta fue transmitida de su abuela a su hija Cuty Mazón y ella les enseñó a sus hijas Cecilia y Karla, para que continúen con sus tradiciones.		
Maestro- aprendiz			Abuela-Madre-hijas		
Centro de capacitación					
Otro					
6. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
El consumo de esta preparación ayuda a mantener viva la gastronomía local de la parroquia Puela.					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta	La preparación del mote con Chicharrón se mantiene, dado que para la preparación de esta se pueden conseguir los ingredientes en el mercado local.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
Karla San Martín Mazón		Puela	0991385534	Femenino	50 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
Mote con Chicharrón		Gastronomía	Gastronomía Local		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	X				
10. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Nacional de Chimborazo UNACH					
Inventariado por: Jacqueline Villa					
Revisado por: Lcdo. Roger Paredes					
Registro Fotográfico: Doña Cuty					

4.2 Discusión

Respecto a la discusión de los resultados obtenidos de la variable, categorías e ítems, se concluyó que es importante la salvaguarda de los sabores ancestrales, ya que constituyen un elemento esencial del patrimonio cultural inmaterial, el cual refleja la historia y los valores de la comunidad. Los resultados demostraron que los platos que se preparan en la parroquia han sido transmitidos de generación en generación; sin embargo, existen desafíos para la continuidad de estas prácticas como lo son la globalización, los cambios de hábitos alimenticios y el desinterés de los jóvenes. Los habitantes de la parroquia reconocen la importancia de la preservación de los sabores ancestrales, pero destacan la falta de iniciativa por parte de los jóvenes en aprender estas recetas y mantener viva esta herencia, lo cual dificulta la transmisión y continuidad de los conocimientos culinarios. Los riesgos asociados a la globalización reflejan la preferencia por productos procesados en lugar de alimentos locales, que ha desplazado en parte los ingredientes autóctonos y las recetas tradicionales. Finalmente, mediante el análisis se llegó a la conclusión de que es necesario documentar estos sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe, para ayudar a preservar estos conocimientos gastronómicos a través de fortalecer la identidad culinaria de la comunidad.

5. CAPÍTULO V.

5.1 Conclusiones

- La documentación de los sabores ancestrales permitió identificar la riqueza culinaria de la comunidad, la cual está ligada con la identidad cultural. Este proceso no solo recopila recetas tradicionales sino también comprende los significados simbólicos asociados a sus preparación y consumo. Se evidencio que la transmisión de estos conocimientos se ha mantenido principalmente a través de la oralidad y la práctica cotidiana, lo que resalta la importancia de su registro como estrategia para prevenir su perdida.
- La revisión bibliográfica ayudo a construir el marco teórico de forma solido en torno a las practicas culinarias ancestrales, evidenciando que las recetas, ingredientes y preparaciones son parte importante simbólica de la comunidad. Este análisis permitió comprender que la cocina tradicional es un componente fundamental del patrimonio cultural inmaterial.
- Las salidas de campo facilitaron la identificación directa de la diversidad de las prácticas culinarias ancestrales que aún se mantienen vigentes en la parroquia, pese al avance de la modernidad. Estas manifestaciones gastronómicas se transmiten en el entorno familiar y comunitario, lo que evidencia su patrimonio cultural inmaterial. Esta continuidad intergeneracional no solo preserva técnicas y recetas, sino que también fortalece la identidad culinaria y la memoria histórica de la parroquia.
- La aplicación de la entrevista, observación directa y el uso de la ficha de observación de INPC permitió llevar a cabo un registro riguroso y sistemático de las principales preparaciones culinarias de la parroquia. Este enfoque metodológico facilito la recolección detallada de los ingredientes, recetas y técnicas de elaboración, sino que también posibilito la comprensión de los conocimientos gastronómicos. De este modo se logró una documentación representativa que refuerza el valor de estas expresiones culinarias.

5.2 Recomendaciones

- Es fundamental implementar programas de formación prácticos en la comunidad con el fin de enseñar a las nuevas generaciones las técnicas y recetas ancestrales, para lo cual se recomienda organizar eventos gastronómicos en la parroquia Puela, con el objetivo de fortalecer la identidad culinaria de la comunidad.
- Es importante llevar a cabo un proceso sistemático de recopilación y documentación de las recetas tradicionales, esto incluiría no solo recetas, sino también métodos de preparación, técnicas culinarias y los ingredientes autóctonos que permitan salvaguardar este patrimonio alimentario.
- El uso de productos endémicos en la elaboración de preparaciones no solo enriquece la gastronomía local, sino que también desempeña un papel clave en la promoción turística de la parroquia Puela, al resaltar los ingredientes autóctonos en la cocina, ofrece a los visitantes una experiencia auténtica que refleja la identidad culinaria.
- Visitar la parroquia Puela representa una oportunidad para descubrir y disfrutar la riqueza gastronómica de la zona, además de que pueden degustar una amplia variedad de platos que resaltan los sabores auténticos de la comunidad y nos permiten conocer las historias detrás de cada preparación.

6. CAPÍTULO VI.

6.1 Propuesta

1. Justificación

A partir de los resultados obtenidos de la investigación, a través de las técnicas de recolección, se planteó la elaboración de un catálogo gastronómico, el cual busca documentar y promocionar la riqueza culinaria de la parroquia. Este catálogo no solo servirá como un registro de la gastronomía ancestral que ha sido transmitida de generación en generación, sino que también se convertirá en una herramienta fundamental para la promoción de la zona.

Es fundamental dar a conocer los platos, productos autóctonos que se utilizan en sus preparaciones, dado que muchas personas desconocen la riqueza de la zona. Esta falta de conocimiento ha llevado a una pérdida gradual de la cultura gastronómica, lo que refuerza la creación del catálogo gastronómico.

2. Objetivos

2.1.Objetivo general

- Elaborar un catálogo gastronómico que documente y promueva la riqueza de la parroquia Puela del cantón Penipe.

2.2.Objetivos específicos

- Identificar las recetas ancestrales de la parroquia Puela con el fin de preservar los conocimientos gastronómicos.
- Difundir la gastronomía local de la parroquia Puela mediante la elaboración de un catálogo.

3. Reseña histórica

Según (Díaz, 2013) nos manifiesta que

La parroquia Puela se encuentra en un espacio lleno de bosque, los cuales generan una gran variedad de recursos con rasgos intrínsecos de naturalidad que están representados por cascadas, ríos, lagunas, aguas termales, el volcán Tungurahua, entre otros, mismos que se entrelazan con el patrimonio cultural representado en fiestas, creencias religiosas, comidas y bebidas típicas.

La parroquia se encuentra ubicada en el cantón Penipe, provincia de Chimborazo, geográficamente, se encuentra en la cordillera de los Andes, específicamente en las faldas sur del volcán Tungurahua. El rango altitudinal de 2.500 y los 2.424 metros sobre el nivel

del mar, con una temperatura de 12 a 15 °C, con una precipitación de 600 mm y la humedad relativa de 96.8%, debido a que la mayoría de su territorio es bosque montano oriental.

Sus primeros habitantes fueron aborígenes descendientes de los Puruhás, tribu valiente y guerrera que habitó en toda la provincia de Chimborazo, a los que se les dio el nombre de Puelas, de cuya denominación se deriva el nombre de la parroquia.

4. Título

“Sabores ancestrales de la parroquia Puela”

5. Introducción

La gastronomía ancestral de la parroquia Puela es un reflejo de su historia, cultura y biodiversidad. Los pobladores de la zona han mantenido vivas las recetas ancestrales, empleando ingredientes autóctonos y técnicas heredadas por sus antepasados; sin embargo, en un mundo globalizado, muchas de estas recetas corren el riesgo de perderse. Ante esta realidad, es importante registrar y conservar este valioso patrimonio, garantizando su transmisión a futuras generaciones.

Este catálogo gastronómico tiene como propósito recopilar y difundir la riqueza culinaria de Puela, destacando los sabores ancestrales que han dado identidad a la comunidad. Mediante una detallada investigación, se registraron las recetas ancestrales, el uso de ingredientes autóctonos y las historias que rodean cada preparación, además de resaltar la importancia de la gastronomía como un elemento clave de la cultura gastronómica local.

La preservación de la gastronomía ancestral no solo es un acto de rescate cultural, sino que también es una forma de reafirmar la identidad y el sentido de pertenencia de los habitantes de Puela.

6. Índice de la propuesta

Introducción

Historia y cultura

Nombre de los restaurantes

Historia

Recetas Ancestrales

Nombre

Ingredientes

Preparación

Técnicas de cocción

Productos autóctonos

Conclusiones

Recomendaciones

Agradecimientos

Colaboradores

7. Historia y Cultura

La gastronomía de la parroquia tiene raíces indígenas que habitaron la región, quienes desarrollaron una cocina basada en los productos que la naturaleza les ofrecía. Con el tiempo, la influencia de la colonización y el mestizaje enriquecieron las técnicas y preparaciones, dando lugar a una gastronomía única que combina conocimientos ancestrales. Este catálogo busca documentar y resaltar esta herencia gastronómica, preservando su autenticidad.

Los ingredientes más representativos de la gastronomía de Puela provienen de su entorno natural, entre los cuales se destacan los tubérculos, frutas, granos, hierbas aromáticas y una gran variedad de carnes. Estos ingredientes, junto con las técnicas de cocción, reflejan la profunda conexión con el entorno.

8. Nombre del restaurante

Las Tortillas de maíz de Mama Sarita

Historia

La preparación de las tortillas de maíz inicia en la familia Alarcón en la parroquia Puela. La señora Encarnación Hernández fue una de las primeras personas en preparar este platillo; con el pasar de los años, la señora Mariana Alarcón fue la que continuó con la preparación de las tortillas y la persona que continúa con esta tradición es la señora Sarita, quien lleva más de 40 años cocinando este platillo para el deguste de sus visitantes.

8.1. Recetas Ancestrales

Tortilla de maíz

Ingredientes:

Harina de maíz

Agua

Sal

Cebolla blanca

Achiote

Queso

Preparación:

En la batea colocamos la harina de maíz con sal y agua caliente, luego empezamos a mezclar bien todos los ingredientes hasta que se consiga una masa.

Picamos el queso finamente y agregamos un poco de cebolla blanca con achiote.

Tomamos un poco de masa en la mano y lo rellenos de queso picado con la cebolla blanca, cuando la tengamos lista la llevamos a la piedra para freírla por 15 minutos.

Servimos las tortillas en un plato con un vaso de café.

9. Nombre del restaurante

El Rincón Pueleño

Historia

Todos estos platos forman parte de la gastronomía de la zona, estos contienen un sin número de historias que los representan, además de conservar las técnicas de cocción y la utilización de utensilios que representan la identidad culinaria de las familias.

9.1.Receta Ancestral

Caldo de pata chamuscada

Ingredientes:

Pata

Agua

Mote cocinado

Hierbas Frescas

Cebollas

Aceite de Achiote

Sal

Pimienta

Ajo

Leche

Preparación:

Lavamos bien las patas para luego las colocamos en el fogón para que se chamusquen y consigan un sabor peculiar.

En una olla ponemos a calentar agua con cebolla, hierbas frescas, ajo, sal, pimienta y las patas chamuscadas durante 3 horas.

En la olla colocamos una taza de leche y añadimos el mote cocinado hasta que esté totalmente cocinado.

Servimos el caldo.

9.2.Receta Ancestral

Caldo de Gallina

Ingredientes:

Gallina criolla

Cebolla blanca

Hierbas frescas

Papas

Sal

Arroz

Preparación:

Colocamos en una olla la gallina cortada en presas con bastante agua y sal.

Dejamos que la gallina se cocine por 2 horas para que se suavice la carne, agregamos la cebolla blanca picada con las hierbas frescas, las papas y el papanabo.

En la olla con las verduras agregamos el arroz para que se cocine todo junto.

Se sirve el caldo de gallina.

9.3.Receta Ancestral

Chuleta con papas y choclo

Ingredientes:

Chuleta

Papas

Choclo

Aceite

Sal

Pimienta

Preparación:

Colocamos en una olla a cocinar las papas y el choclo por aproximadamente 30 minutos.

Lavamos las chuletas para luego colocarles sal y pimienta, las dejamos reposar por 30 minutos.

Cuando el tiempo haya pasado, agregamos en un sartén un poco de aceite, para luego colocar las chuletas a que esta se cocine.

Ecurrimos el agua de las papas y el choclo.

Servimos el choclo con las papas y encima la chuleta.

9.4.Receta Ancestral

Mote con Chicharrón

Ingredientes:

Mote

Hierbas frescas

Chicharrón

Ajo

Sal

Preparación:

Colocar el Chicharrón en un sartén con un poco de aceite de achiote y ajo hasta que este se dore.

En una olla agregamos el mote para que este se cocine.

Cuando el mote esté totalmente cocinado, lo agregamos al sartén donde se encuentra el Chicharrón y dejamos cocinar por 5 minutos.

Servimos el mote con Chicharrón.

10. Nombre del restaurante

Doña Cuty

Historia

El origen de los platillos se remonta a mi abuela, quien fue la persona encargada de preparar y transmitir estos conocimientos; luego son mis padres los que continúan con este proceso y finalmente, estas recetas pasan a nuestras manos para seguir con estas tradiciones.

10.1. Receta Ancestral

Seco de chancho

Ingredientes:

Carne de chancho

Aliño dona cuty

Achiote

Tomates

Lechuga

Cerveza

Hierbas frescas

Maduro

Arroz

Sal

Preparación:

Sazonamos la carne de chanco con el aliño doña cuty y un poco de sal, luego agregamos la carne en una olla para cocinarla con un poco de cerveza para un sabor único.

Colocamos a cocinar el arroz con un poco de aceite de color hasta que este se encuentre en su punto de cocción.

Reducimos el fuego de la carne para que esta se termine de cocinar por al menos una hora.

En una tabla picamos la lechuga y el tomate para servirlo como una pequeña ensalada que acompañara nuestra comida.

En una sartén con aceite hirviendo, cocinamos los maduros hasta que se doren un poco.

Cuando veamos que el chanco está en su punto, lo servimos junto a un poco de arroz y maduros; además, espolvoreamos un poco de hierbas frescas picadas encima de la carne.

Al servirlo, lo acompañaremos con la ensalada que hicimos.

10.2. Receta Ancestral

Caldo de pata

Ingredientes:

Patas

Agua

Aliño Doña Cuty

Hierbas Frescas

Cebollas

Aceite de Achiote

Sal

Pimienta

Preparación:

Colocar las patas en una olla grande junto al aliño doña cuty, la cebolla, la hierba fresca, el agua, la sal y la pimienta, dejar de hervir y cocinar por aproximadamente 2 horas.

Quite del fuego con cuidado y revise la cocción de las patas.

Para el refrito usaremos un copo de caldo, con cebolla, aceite de achiote, sal y pimienta; además, en una olla aparte se cocinará el mote que acompañará nuestro caldo.

Picaremos un poco de cebolla blanca con hierba fresca, las cuales espolvoreamos encima del caldo al servir.

Sirva el caldo de patas con la mezcla de cebolla y hierba fresca.

10.3. Receta Ancestral

Locro de cuy

Ingredientes:

Aliño Doña Cuty

Cuy

Cebolla blanca

Papas

Achiote

Agua

Sal

Preparación:

En una olla grande hacemos un refrito con cebolla blanca y achiote; una vez que la cebolla se vuelva transparente, agregamos agua y esperamos que esta hierva.

Sazonamos las presas de cuy con el aliño doña cuty, cuando el caldo comience a hervir, se añaden las presas de cuy y las dejamos cocinar durante una hora a fuego lento.

Luego incorporamos las papas cortadas en cubos en el locro y dejamos cocinar hasta que se disuelvan para tener una consistencia espesa.

Para finalizar servimos nuestro plato.

10.4. Receta Ancestral

Yaguarlocro

Ingredientes:

Menudo de borrego

Limonas

Hierbas Frescas

Cebolla blanca

Aliño doña cuty

Tomate

Cebolla paiteña

Aguacate

Achiote

Agua

Sal

Sangre de borrego

Papas

Maní

Preparación:

En abundante agua se lava el menudo, para luego colocar en un recipiente sin agua y agregar el jugo de los limones, sal para lavarlo nuevamente.

Deje reposar el menudo por 10 minutos y enjuague con agua fría, para cocinar en una olla de presión por 30 minutos, luego cortamos el menudo en cubos.

En una olla colocamos la cebolla blanca cortada en cubos junto al aliño doña cuty, además de agregar las papas peladas y cortadas en cubos.

Licúe el maní y coloque en la olla para que se cocine con las papas, Cuando las papas estén listas, colocamos el menudo y dejamos hervir por 3 minutos.

Finalmente, sofreímos sangre adecuadamente para que no se nos quede a fuego lento.

Para finalizar, servimos nuestro plato acompañado de la sangre, cebolla picada, tomate cortado en rebanadas y una porción de aguacate.

11. Nombre del restaurante

Don Telmo

Historia

Los inicios de esta panadería surgen como resultado de una necesidad dentro de la comunidad, ya que no existe otra panadería, lo que generó una oportunidad de aprovechar e incorporar ingredientes autóctonos, lo cual le asigna un valor agregado al producto. La preparación está a cargo de la esposa de Don Telmo, quien, sin ninguna formación profesional, adquirió sus conocimientos mediante un proceso autodidacta, con una práctica constante, y los perfeccionó con el pasar de los años.

11.1. Receta Ancestral

Pan de Maíz

Ingredientes:

Harina de maíz

Harina blanca

Sal

Polvo de hornear

Huevos

Aceite

Leche

Queso

Preparación:

Empezamos calentando el horno a 425 °F, mientras mezclamos la harina de maíz con un poco de harina blanco, sal y mezclamos en un tazón grande.

Colocamos los huevos en un vaso y los batimos hasta combinar la clara con la yema.

Agregamos el huevo, el aceite y la leche a la mezcla de la harina, revolvemos hasta que se incorporen bien todos los ingredientes.

Cuando la masa esté lista, con las manos lavadas, nos colocamos un poquito de aceite y empezamos a hacer las bolitas de pan y rellenarlas con queso.

Las dejamos reposar un tiempo hasta que dupliquen su tamaño y las colocamos en el horno a hornearse por unos minutos.

Cuando esté listo, lo sacamos a que se enfríe; lo servimos acompañado de cualquier bebida.

12. Técnicas de cocción

Horno de barro

El horno de barro es una estructura tradicional de cocción hecha de barro, adobe o arcilla, generalmente en forma de domo, que se utiliza para cocinar una variedad de alimentos. Se utiliza en la gastronomía de varios países, proporcionando un sabor único y auténtico.

Fogón de leña

El fogón de leña se utiliza para cocinar alimentos mediante la combustión de madera, puede ser una hoguera al aire libre, como una opción ecológica y eficiente cuando se usa con responsabilidad.

Cocina en olla de barro

La cocina en olla de barro es una técnica ancestral que se utiliza en muchas culturas, esta retiene el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción lenta que realza el sabor y la textura de los alimentos.

Cocina a la piedra

La cocina a la piedra es una técnica ancestral en la que los alimentos se cocinan directamente sobre una piedra caliente, que se ha utilizado en diversas culturas por su

capacidad de distribuir el calor de manera uniforme, dándole un sabor único y natural a la comida.

13. Productos autóctonos

Queso

Es un derivado de la leche que se obtiene de la ganadería que es parte de la actividad económica de la comunidad, se usa como un ingrediente clave para muchas preparaciones como fuente de proteína.

Leche

Es un líquido nutritivo producido por la ganadería y es una fuente rica en proteínas, calcio y vitaminas esenciales para el desarrollo del organismo, este ayudó a la economía de Puela.

Cebolla Blanca

La cebolla tiene un sabor suave y ligeramente dulce, utilizada en una gran variedad de platos. Su textura crujiente resalta el sabor de sus platillos.

Maíz blanco

El maíz blanco es una variedad que se distingue por sus granos de color y su sabor suave como alimento básico en muchas preparaciones.

Maíz amarillo

Es una variedad más cultivada, debido a su alto contenido de vitamina A, es un alimento versátil y utilizado de diversas formas y preparaciones.

Limón

Es una fruta cítrica de sabor ácido y refrescantes ampliamente utilizada en la cocina. Es rico en vitamina C y minerales esenciales.

Duraznos

Es una fruta jugosa y aromática, rica en vitaminas y antioxidantes, con sabor dulce con un ligero toque ácido lo hace ideal para el consumo.

Claudia

Es una fruta conocida por su sabor dulce, su piel fina de color amarillo o morado y su pulpa jugosa. Es una fruta muy apreciada tanto en postres como en conservas.

Capulí

Es una fruta pequeña y redonda de color rojo oscuro o negro cuando se madura, su sabor es dulce con un toque ácido y muy apreciado en la gastronomía.

Manzana

Es una de las frutas más consumidas, apreciada por su sabor dulce o ácido, su textura crujiente y sus múltiples beneficios para la salud.

Tomate de árbol

Es una fruta apreciada por su sabor agri dulce y su alto contenido de nutrientes, su piel puede ser roja, amarilla o anaranjada y su pulpa, jugosa.

Haba

Es una legumbre rica en proteínas, fibras y minerales esenciales, esto se puede consumir fresco o seco y son ingredientes fundamentales en diversas preparaciones.

- **Diseño del catálogo**

El diseño del catálogo propuesto seguirá un estilo minimalista y sencillo, incorporando colores vibrantes para captar la atención del lector. Para su elaboración, se utilizó la aplicación de Canva, seleccionada por su interfaz y su sistema operativo accesibles, lo cual permite crear diseños personalizados con facilidad.

Figura 1. *Tipología de letra*

Paytone One AaBbCc

Nota. Fuente: Estilos de textos de la app Canva

La selección de la paleta de colores se realizó en coherencia con el estilo del catálogo. Dado que el diseño sigue un enfoque minimalista, se eligieron tonos sólidos complementados con matices verdes y marrones para aportar el equilibrio.

Figura 2. *Paleta de colores*



Nota. Fuente: Colores de la app Canva

En la selección de imágenes, al tratarse de un catálogo gastronómico, se optará por el uso de fotografías reales para garantizar su autenticidad, no obstante, también se recurrió a la inteligencia artificial (IA) para generar imágenes inéditas que enriquezcan el atractivo visual del catálogo.

- **Estructura**

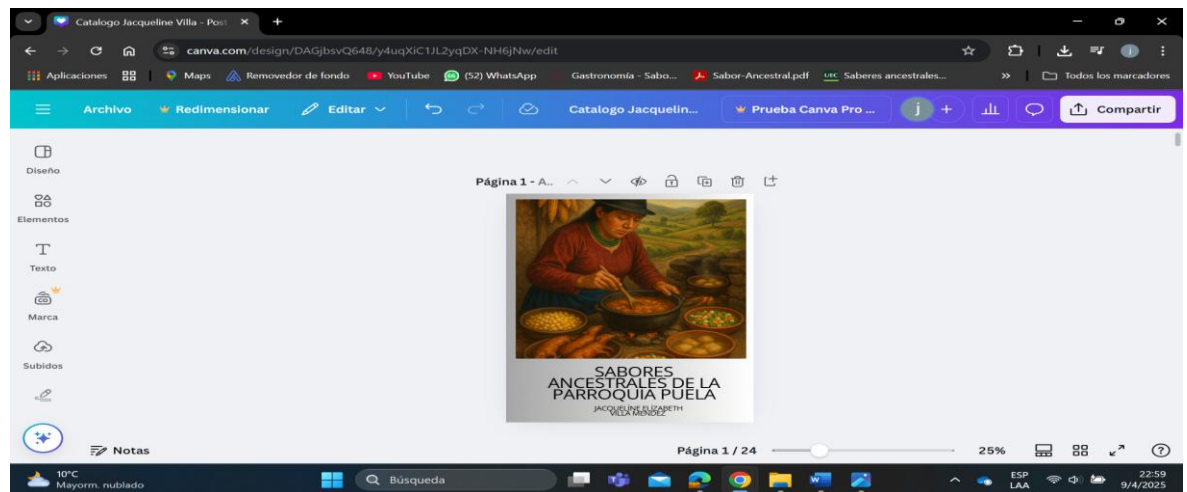
Portada

La portada contará con una imagen creada mediante inteligencia artificial (IA), diseñada para representar visualmente el contenido del catálogo, además, incluirá el título, el nombre del autor, la fecha y el lugar de estudio.

Título: Sabores ancestrales de la Parroquia Puela

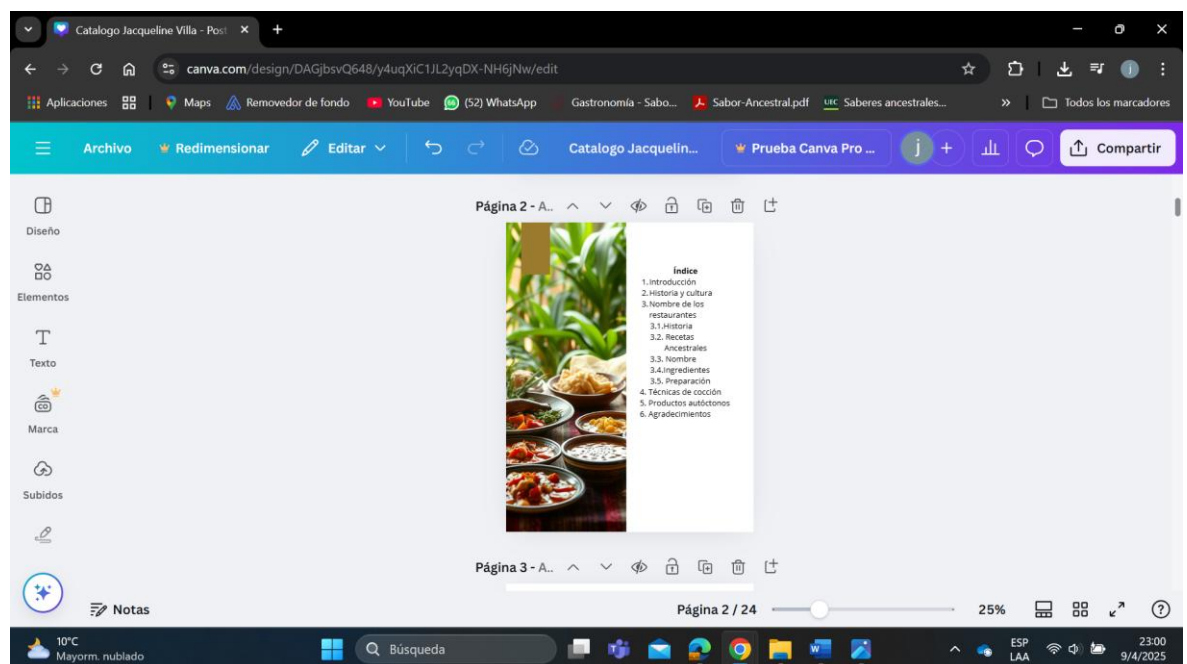
Autor: Jacqueline Villa

Fecha y Lugar: Puela – 2025



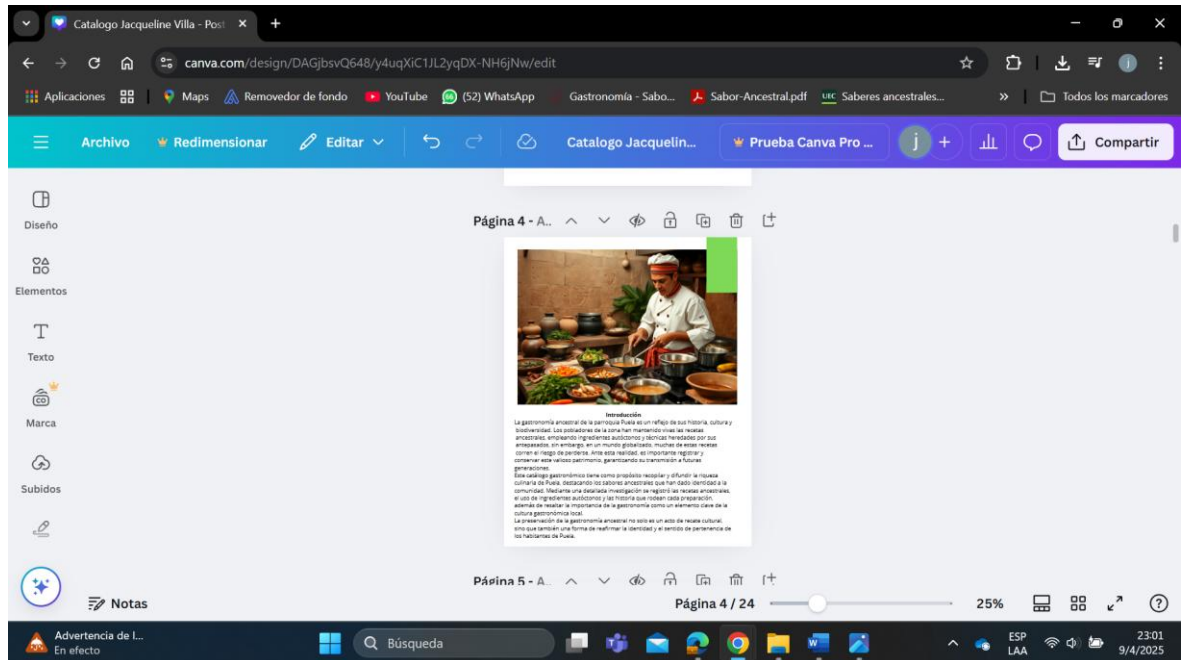
Índice

En el índice se detallan los temas que forman parte del catálogo



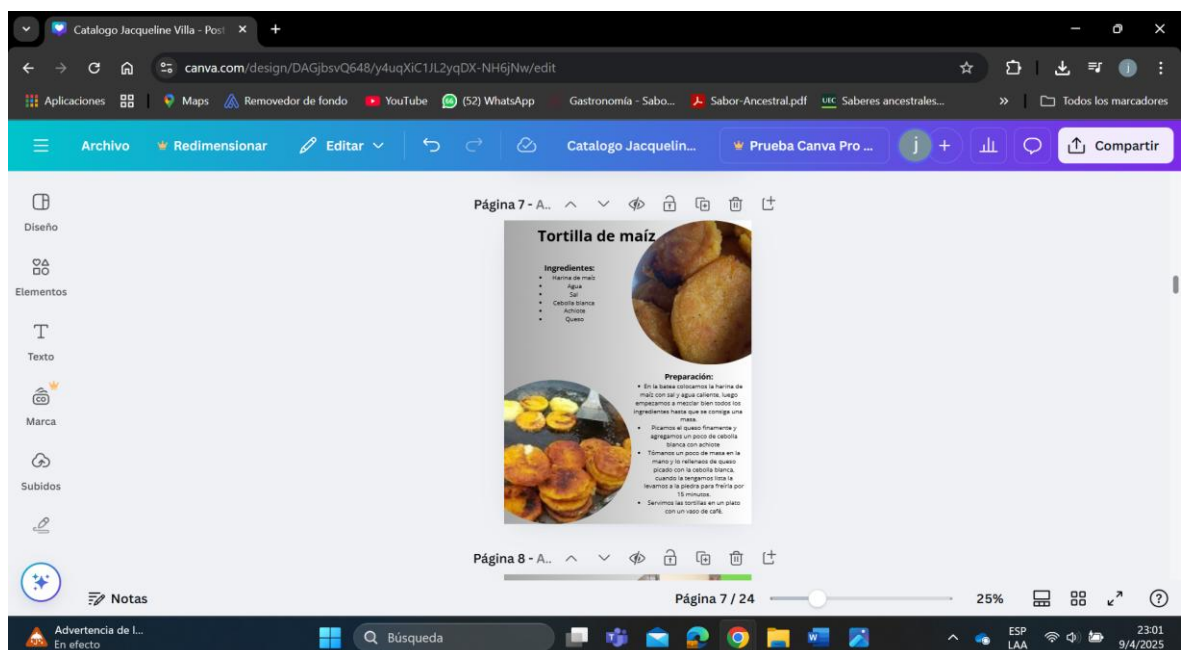
Introducción

La expone una parte de la historia de la gastronomía ancestral de Puela, destacando su evolución y relevancia cultural. Asimismo, se presenta el objetivo principal del catálogo, enfocado en la promoción y difusión de la riqueza culinaria.

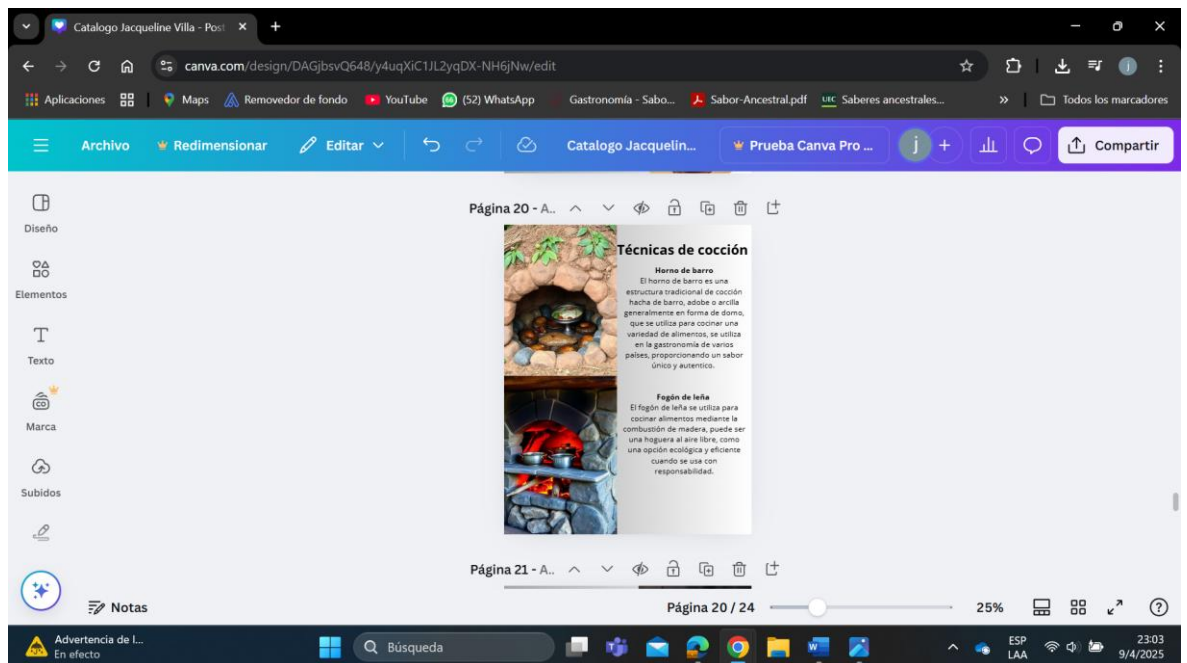


Platillos

Basándose en los hallazgos de la investigación, la sección de platillos ofrece una descripción detallada de los principales platos ancestrales de la parroquia, esta sección se presentan aspectos como ingredientes y proceso de preparación, información que se complementa con gráficos ilustrativos.



Técnicas de cocción



Catálogo Digital

<https://surl.li/ggbgsj>

Código Digital





SABORES ANCESTRALES DE LA PARROQUIA PUELA

JACQUELINE ELIZABETH
VILLA MENDEZ

7. BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Altamirano, M. (2021). *Sabores y saberes familiares de las comunidades de Taday*. Azogues: Universidad Nacional de Educación. Obtenido de <http://repositorio.unae.edu.ec/handle/56000/2079>
- Aguirre Paredes, J. (2019). *Diseño de una guía gastronómica de sabores y saberes ancestrales para el aprovechamiento y dinamización del turismo en la parroquia Capsol, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo, 2019*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11781>
- Albán Vinuesa, A. (02 de Marzo de 2024). De lo intangible a lo tangible: El papel que juega el habla en la preparación de los sabores ancestrales, para el rescate del patrimonio vivo ecuatoriano. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(1), 1-6. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v5i1.1803>
- Alonso Sobrado, D., & Sanz Marcos, P. (2020). *Identidad cultural gastronómica: análisis de la comunicación online de productos de turismo gastronómico*. Journal of Tourism and Heritage Research. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10498/31318>
- Altenhöner, R. (2015). *La preservación y la conservación como procesos integrados en la Biblioteca Nacional de Alemania: Status quo y pronóstico*. Frankfurt: Biblioteca Nacional de Alemania. Obtenido de <https://library.ifla.org/id/eprint/247/7/146-altenhoener-es.pdf>
- BlogEsah. (20 de Noviembre de 2023). *Sabores ancestrales: un viaje a la historia de la gastronomía*. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/sabores-ancestrales#:~:text=Algunos%20ejemplos%20de%20sabores%20ancestrales,el%20maf%C3%A9%20o%20el%20bobotie>
- Cantos Hermida, Á., & Toledo Lucas, A. (2023). *Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la zona rural de Manta, sitio Pachocha*. Manabí: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/4522>
- Castillo Barragán, J. D. (2023). *Gastronomía Ancestral y Turismo Cultural en el cantón Lago Agrio, provincia de Sucumbíos*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11951>

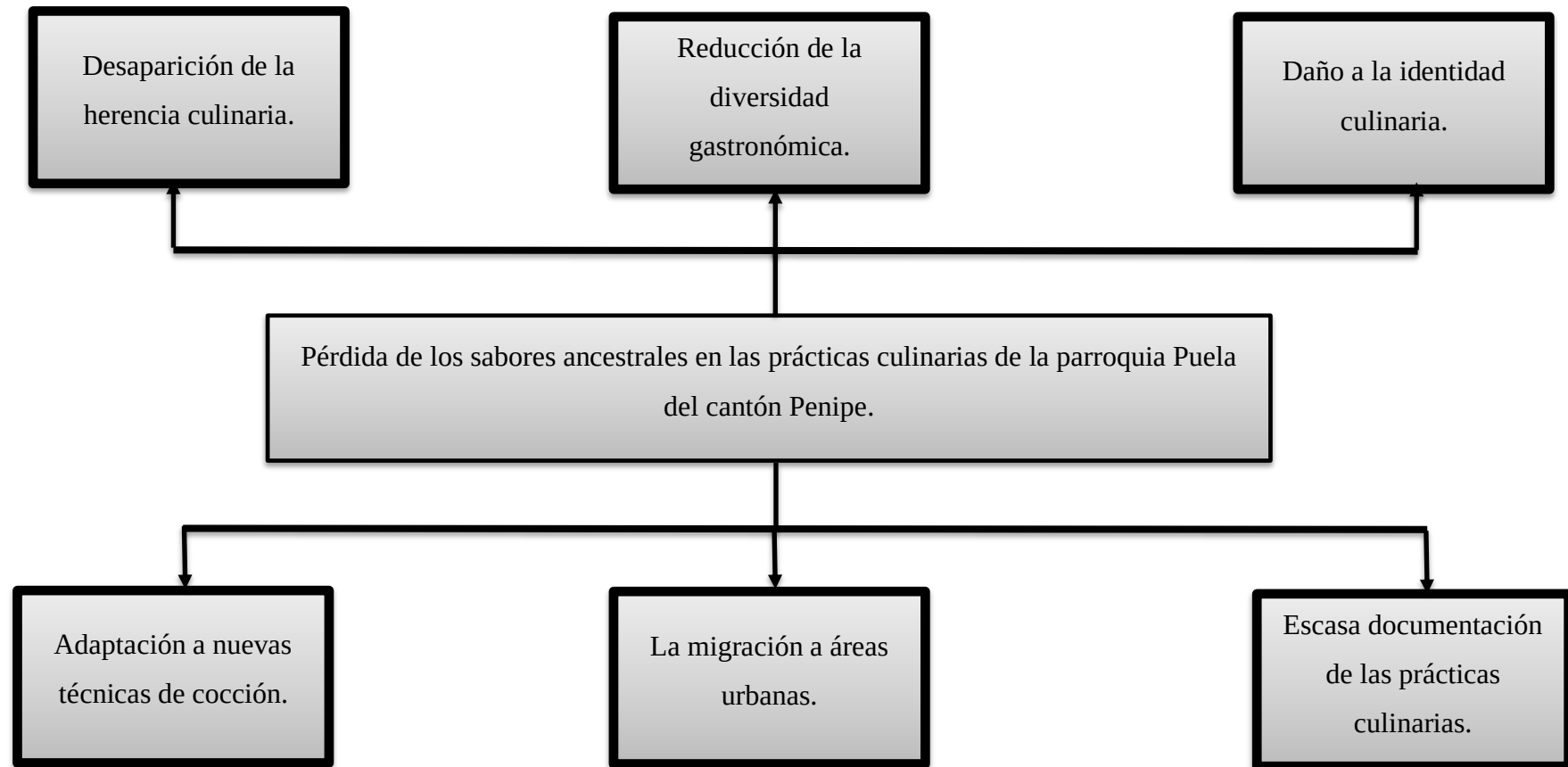
- Clavijo, Z. (2012). *Nutrición, dietética y alimentación*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?CÓDIGO=697532>
- Coelho, F. (08 de Noviembre de 2024). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <https://www.significados.com/metodologia-de-la-investigacion/>
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria*. México.: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Obtenido de https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitales/Identidad.pdf
- Díaz, I. (2013). Puela Guía Turística. *Revista Puela*, 1-60. Obtenido de [file:///C:/Users/PC/Downloads/revista%20puela%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/PC/Downloads/revista%20puela%20(1).pdf)
- Escuder , C., & Viana, S. (2017). *Los alimentos y sus cocciones. Técnicas culinarias*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya. Obtenido de <https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/140666/2/Los%20alimentos%20y%20sus%20cocciones.%20Técnicas%20culinarias.pdf>
- Fidias, A. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas: EPISTEME, C.A. Obtenido de <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigación-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Gómez , C. (22 de Julio de 2024). *Sabores ancestrales en platos tradicionales*. Obtenido de <https://puntogastronomico.com/platos-tradicionales-con-sabores-ancestrales/>
- Granados, Á. (02 de Noviembre de 2021). *Ingredientes y Aditivos*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/536597595/Ingredientes-y-Aditivos>
- Hernández Espinosa, L., & Sánchez Chávez, J. (2021). *Sabor Ancestral*. Bogotá: Equipo de ACIDI/VOCA; particularmente, el equipo de soberanía alimentaria y desarrollo rural. Obtenido de <http://www.funleo.org/wp-content/uploads/2021/11/Sabor-Ancestral.pdf>
- Hernández Sampieri , R., Fernández Collado , C., & Baptista Lucio , P. (2014). *Metodología de la Investigación*. Naucalpan de Juárez: MCGRAW - HILL INTERAMERICANA DE MÉXICO, S.A. de C.V. Obtenido de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/metodologia-de-la-investigaciÃ³n_sampieri.pdf
- Hernández, C., & Carpio, N. (2019). *Introducción a los tipos de muestreo*. El Salvador: Alerta, Revista científica del Instituto Nacional de Salud. Obtenido de

- file:///C:/Users/PC/Downloads/Introducci%C3%B3n+a+los+tipos+de+muestreo.pdf
- Hernández, G. (2017). *Método Analítico*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Obtenido de https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/b_huejutla/2017/Metodo_Analitico.pdf
- Huarte, R. (2012). *El concepto de "tradición" en la filosofía de las ciencias sociales y humanas*. Juárez: Instituto de Ciencias Sociales y Administración. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/859/85924629002.pdf>
- Lazcano Peña, S. (2024). *Deterioro de los Alimentos*. Pachuca de Soto: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Obtenido de <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/20502/deterioro-alimentos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López Vargas, P. (2024). *Propuesta de una guía pedagógica de conocimientos ancestrales de la medicina de la comunidad Limonchicta en relación a su cosmovisión y rituales de sanación*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/12508>
- Montero, D., Noguera, F., Gigante, S., Aude, I., Menoni, C., & Peña, N. (2018). *Principios de la preparación de alimentos*. Montevideo: Comisión Sectorial de Enseñanza. Obtenido de <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparación-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>
- Muñoz Valdez, Y. (2024). *La cocina de Isnelia: olores, sabores y saberes ancestrales de Tierra Bomba*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD. Obtenido de <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/60580/Ya33Mun040%20.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Ortega, M. (2021). *El diseño observacional en investigación clínica*. España: Real Academia de Medicina y Cirugía de Sevilla. Obtenido de <https://ramse.es/wordpress/wp-content/uploads/2021/07/Recepción-Dr.-Ortega-Discursos..pdf>
- Piña, L. (2023). *El enfoque cualitativo: Una alternativa compleja dentro del mundo de la investigación*. Santa Ana de Coro: FUNDACIÓN KOINONIA (F.K). doi:<https://doi.org/10.35381/r.k.v8i15.2440>

- Prieto, B. (2018). *El uso de los métodos deductivo e inductivo para aumentar la eficiencia del procesamiento de adquisición de evidencias digitales*. doi:<https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc18-46.umdi>
- Reyes, L., & Carmona, F. (2020). *La investigación documental para la comprensión ontológica del objeto de estudio*. Colombia: Universidad Simón bolívar. Obtenido de <https://bonga.unisimon.edu.co/server/api/core/bitstreams/2af35a4b-2abf-4f78-a550-0a4e4764e674/content>
- Ribeiro Durham, E. (1998). *Cultura, patrimonio, preservación*. Distrito Federal: Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/747/74781611.pdf>
- Rojas Crotte, I. (2011). *Elementos para el diseño de técnicas de investigación: una propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>
- Román Merino, M. (2017). *Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo cacha-comunidad machangara*. Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/3497>
- Rosselló, J. (2012). Alimentación, cocina y gastronomía. En Kellogg's, *Manual Práctico de Nutrición y Salud* (pág. 01). España: Kellogg's. Obtenido de https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_11.pdf
- Sánchez, L. (2005). *La historia como ciencia*. Revista Latinoamericana de Estudios Educativos. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1341/134116845005.pdf>
- Zenteno Trejo, B., & Osomo Sánchez, A. (2015). *Elementos para el diseño de investigaciones Jurídicas*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/9/4301/10.pdf>

8. ANEXOS

Anexo 1. Árbol de problemas



Fuente: El autor

Anexo 2. Matriz de operacionalización de la variable

Variable	Definición	Definición Operacional	Dimensión o Categoría	Indicadores	Ítems	Técnica e instrumento
Sabores Ancestrales	Según Badillo, 2020 Los sabores e ingredientes naturales con la aplicación de procesos antiguos en la utilización de ingredientes autóctonos, transmitidos de generación en generación la identificación del pueblo. Albán, 2024 nos dice que Los sabores engloban la identidad que se ve reflejada desde la recolección de los ingredientes, hasta la presentación de comidas ancestrales que, sin duda, destacan la riqueza no tangible.	Los sabores ancestrales son aquellas <u>preparaciones culinarias</u> que tienen sus raíces en la historia de sus antepasados, están vinculadas con la <u>identidad culinaria</u> que es reflejada en el uso de ingredientes, técnicas de preparación y métodos de conservación que han sido <u>preservadas</u> de generación en generación.	• Preparación culinaria • Identidad culinaria • Preservación	✓ Transformar ✓ Ingredientes ✓ Alimentos ✓ Historia ✓ Gastronomía ✓ Tradiciones ✓ Métodos ✓ Técnicas ✓ Deterioro	Responder a las preguntas Realizar conversaciones	Descriptivo Documental Observacional Campo Técnica: Encuesta Entrevista Instrumento: Cuestionario Guía de la entrevista Ficha de observación

Fuente: El autor

Anexo 3. Matriz de consistencias

Preguntas	Objetivos	Hipótesis	Variables	Metodología	Población
¿Cuáles son los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe?	Documentar los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe	El documentar los sabores ancestrales culinarios permitirá salvaguardar las prácticas gastronómicas de la parroquia Puela del cantón Penipe.	Sabores ancestrales	Métodos Inductivo Deductivo Analítico Cualitativo	Toda comunidad de Puela, incluyendo tanto a los prestadores de servicios como a la población en general.
¿Cuáles son las fuentes bibliográficas disponibles que documentan las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela?	Investigar bibliográficamente las principales prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela.			Tipo de investigación No experimental Transversal	
¿Cuáles son las prácticas culinarias ancestrales que aún se conservan en la parroquia Puela?	Identificar las prácticas culinarias ancestrales de la parroquia Puela, mediante salidas de campo para la recolección de testimonios.			Diseño de investigación Descriptivo Documental Campo Observacional	

¿Cuáles son las preparaciones culinarias más representativas de la parroquia Puela que deben ser registradas?	Registrar las principales preparaciones culinarias de la parroquia Puela, a través de entrevistas, observación directa y la ficha del INPC.				
---	---	--	--	--	--

Fuente: El autor

Anexo 4. Estado del Arte

	Art 1.	Art 2.	Art 3.	Art 4.
Título	Valorización de las manifestaciones culinarias ancestrales, para el fomento turístico-cultural del pueblo cacha-comunidad Machángara.	Propuesta de una guía pedagógica de conocimientos ancestrales de la medicina de la comunidad Limonchicta en relación a su cosmovisión y rituales de sanación.	Diseño de una guía gastronómica de sabores y saberes ancestrales para el aprovechamiento y dinamización del turismo en la parroquia Capsol, cantón Chunchi, provincia de Chimborazo, 2019.	Proceso de conservación de conocimientos ancestrales en las prácticas culinarias en la zona rural de Manta, sitio Pachocha.
Fecha de publicación / Revista	2017 / Universidad Nacional de Chimborazo	El 11 de marzo del 2024 / Universidad Nacional de Chimborazo	20 de abril del 2019 / Escuela Superior Politécnica de Chimborazo	2023 / Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Objetivo general	El objetivo es “Valorizar las manifestaciones culinarias ancestrales para el fomento turístico Cultural”	Proponer una guía pedagógica de conocimientos ancestrales de la medicina de la comunidad Limonchicta a través de su cosmovisión y rituales de sanación a fin de fomentar la comprensión intercultural.	Diseñar una guía gastronómica de sabores y saberes ancestrales para el aprovechamiento y dinamización del turismo en la parroquia Capsol, Cantón Chunchi, Provincia de Chimborazo.	Crear valor al patrimonio gastronómico que hemos heredado.
Marco de referencia / conceptos	Patrimonio; Patrimonio cultural inmaterial; Clasificación del patrimonio cultural inmaterial; Valorización; Valorización	Cultura; Identidad cultural; Conocimiento ancestral; Cosmovisión andina; Rituales de sanación; Medicina ancestral; práctica y desarrollo	Gastronomía; Historia de la gastronomía; Receta estándar; Turismo; Turismo gastronómico; Nutrición; Patrimonio cultural;	Conservación de conocimientos ancestrales; Gastronomía Ecuatoriana; Platos típicos; Ingredientes de

	cultural; Valorización culinaria ancestral; Culinaria; Clasificación de las manifestaciones gastronómicas.	de los rituales ancestrales; Chamanismo; Diferencia entre chaman y brujo; diferencia entre medicina accidental y alternativa; Formas de transmisión de saberes ancestrales; Comunidades indígenas en Ecuador.	patrimonio alimentario; Cultura gastronómica; Saberes ancestrales; Hábitos, prácticas, conductas y costumbres alimentarias.	la gastronomía ecuatoriana; Gastronomía Manabita.
Tipo de estudio / Diseño	Los métodos utilizados son la investigación de campo y el método inductivo.	La metodología utilizada fue cualitativa con un enfoque de campo, exploratorio, descriptivo, etnográfico, expositivo, cultural, geográfico.	El trabajo de la investigación es no experimental, exploratoria, descriptiva y de corte transversal.	La investigación tiene una metodología cualitativa con los métodos descriptivo, transversal, narrativo, observacional.
Zona de estudio	Comunidad Machángara	La comunidad Limonchicta	La parroquia Capsol	El cantón de Manabí, en Pachocho
Hallazgos	Los resultados evidencian un alto nivel de aculturación, reflejado en la incorporación de nuevos productos alimenticios y utensilios más prácticos. Por ello es importante implementar un medio de difusión que promueva el conocimiento de las manifestaciones culturales.	A través de la investigación sobre los saberes ancestrales, la cosmovisión y los rituales de sanación, se evidencia que estas prácticas no solo constituyen un pilar importante de su identidad cultural, sino también refleja una profunda conexión espiritual y filosófica con el entorno natural.	Los platos ancestrales más reconocidos por los habitantes y turistas de la parroquia Capsol son importantes y necesitan de difusión a través de una guía gastronómica dentro de la página web del GADM del cantón que consolida una herramienta clave para conocer la riqueza de los saberes y sabores	Manta, posee un gran potencial para fortalecer su riqueza turística y gastronómica. La cocina manabita, reconocida por sus prácticas alimentarias tradicionales heredada de generación en generación, constituyen un símbolo de autenticidad de cada plato, a través de estas vivencias se pretende preservar la historia, costumbres y tradiciones que

			ancestrales. Lo que busca fomentar una mayor afluencia de turistas nacionales e internacionales lo que sugiere el nacimiento de nuevos emprendimientos.	dan significado a cada preparación.
Enlace de referencia	http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/3497	http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/12508	http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11781	https://repositorio.uileam.edu.ec/handle/123456789/4522

Fuente: El autor

Anexo 5. Encuesta



CARRERA DE
TURISMO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE TURISMO

**“SALVAGUARDA DE SABORES ANCESTRALES EN LAS PRÁCTICAS
CULINARIAS DE LA PARROQUIA PUELA DEL CANTÓN PENIPE”**

Cuestionario dirigido a los habitantes de la parroquia Puela, cantón Penipe, provincia
de Chimborazo

Formulario N°: _____ **Fecha de la encuesta:** ____/____/____

Encuestadora: Jacqueline Elizabeth Villa Mendez

OBJETIVO GENERAL

Documentar las técnicas, ingredientes y tradiciones culinarias que preservan los
sabores ancestrales en la comunidad.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea detenidamente cada uno de los ítems y responda según su criterio.
- Marque con una (X) el paréntesis que indique su respuesta.
- Trate de contestar todas las preguntas.
- Los ítems tienen únicamente una respuesta
- Sus criterios serán de suma utilidad para el desarrollo de este trabajo de investigación.

CONFIDENCIALIDAD

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.

INFROMACIÓN :

Jacqueline Elizabeth Villa Méndez

Jacqueline.villa@unach.edu.ec

A. INFORMACIÓN GENERAL

1. ¿Cuál es su sexo? Seleccione con una X.

Masculino	☐	Femenino	☐
-----------	--------------------------	----------	--------------------------

2. ¿Cuál es su edad? Seleccione con una X.

18 – 24	☐	25 - 29	☐	30 – 34	☐	35 - 40	☐	40 - 45	☐	46 o mas	☐
---------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	----------	--------------------------

3. ¿Cuál es su nivel de instrucción? Seleccione con una X.

No posee	☐	Primeria	☐	Secundaria	☐	Superior no universitario	☐	Superior universitario	☐	Posgrado	☐
----------	--------------------------	----------	--------------------------	------------	--------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------	----------	--------------------------

B. INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Nº	Ítems	Parámetro	
Preparación culinaria		SI	NO
1	Es importante que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias tradicionales.	☐	☐
2	Las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados.	☐	☐
3	Las recetas tradicionales de la comunidad siguen siendo utilizadas en la preparación de alimentos de su hogar.	☐	☐
Identidad Culinaria		☐	☐
4	La pérdida de los sabores ancestrales de la cultura afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad.	☐	☐
5	Los sabores ancestrales son un elemento clave para definir la identidad culinaria de su cultura.	☐	☐
6	La conservación de los sabores ancestrales es esencial para fortalecer la identidad culinaria de la cultura.	☐	☐
Preservación		☐	☐
7	Es importante preservar las técnicas culinarias tradicionales para evitar su desaparición.	☐	☐
8	Las políticas públicas deberían enfocarse en la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural.	☐	☐
9	Considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad.	☐	☐

¡Gracias por su colaboración!

Anexo 6. Guía de la entrevista



CARRERA DE
TURISMO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE TURISMO

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

Documentar las técnicas, ingredientes y tradiciones culinarias que preservan los sabores ancestrales en la comunidad.

Formato guía de entrevista

Nombre y Apellido	
Sexo	
Nombre del restaurante	
Nivel de instrucción	
Edad	
Preguntas de guía para la entrevista	
1.- ¿Cuál es el origen histórico de los platos tradicionales de la parroquia Puela?	
2.- ¿De qué manera se transmite los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Quién transmite estos conocimientos?	
3.- ¿Qué técnicas de cocción son aplicadas en la comunidad?	
4.- ¿Qué herramientas o utensilios ancestrales aún se emplean en la preparación de las tortillas?	
5.- ¿Qué ingredientes son propios de la comunidad? ¿En qué temporadas se pueden obtener?	
6.- ¿Qué impacto tienen los utensilios en la preparación de los platillos?	
7.- ¿Qué factores están contribuyendo a la pérdida de las prácticas culinarias de la comunidad?	
8.- ¿Es importante mantener los conocimientos culinarios en la comunidad? ¿Porque son importantes los conocimientos para la comunidad?	
9.- ¿Cuáles son los platos más representativos de la gastronomía que prepara en su establecimiento?	

Anexo 7. Ficha de observación

FICHA DE INVENTARIO 01

r) Nombre de Plato

Tabla 1:

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO			Código: 001
11. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:		Cantón:	
Parroquia:		Urbana	Rural
Localidad:			
Coordenadas:		latitud	longitud
12. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
Descripción de la fotografía:			
13. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) Denominación (es)	
Grupo social		Lengua (s)	
Subámbito		Detalle del Subámbito	
Breve reseña			
14. DESCRIPCIÓN:			
INGREDIENTES:			
PREPARACIÓN:			
		Detalle de la periodicidad	
	Anual		
	Continúa		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local		
	Provincial		
	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
15. PORTADORES SOPORTES			

TIPO	Nombre	Edad tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Instrucciones					
Procedencia del saber			Detalle de la procedencia		
Padres-hijos					
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
Transmisión del saber			Detalle de la transmisión		
Padres- hijos					
Maestro- aprendiz					
Centro de capacitación					
Otro					
16. VALORACIÓN					
IMPORTANCIA PARA LA COMUNIDAD					
SENSIBILIDAD AL CAMBIO					
	Alta				
	Media				
	Baja				
17. INTERLOCUTORES					
APELLIDOS Y NOMBRES		DIRECCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO	EDAD
18. ELEMENTOS RELACIONADOS					
CÓDIGO/ NOMBRE	Ámbito	Subámbito	Detalle del Subámbito		
19. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
20. DATOS DEL CONTROL					
Entidad Investigadora:					
Inventariado por:					
Revisado por:					
Registro Fotográfico:					

Anexo 8. Acta de evaluación de expertos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EXPERTO: Mgs. Roger Badin Paredes

TÍTULO/GRADO:

Ph.D	()
Doctor	()
Magíster	(x)

UNIVERSIDAD EN QUE LABORA: Universidad Nacional de Chimborazo

FECHA: 28/11/2024

Salvaguarda de sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la parroquia Puela del cantón Penipe.

El instrumento de medición pertenece a la variable: Sabores Ancestrales

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con “X” en la columna de SI o NO. Así mismo, lo exhortamos en la corrección de los ítems, indicando sus observaciones y/o sugerencias, con la finalidad de mejorar la coherencia de las preguntas de Gestión.

N	Preguntas	Aprecia		Observaciones
		Si	No	
1	¿El instrumento de medición presenta el diseño adecuado?	x		
2	¿El instrumento de recolección de datos tiene relación con el título de investigación?	x		
3	¿El instrumento de recolección de datos se menciona las variables de medición?	x		
4	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?	x		
5	¿El instrumento de recolección de datos se relaciona con las variables de estudio?	x		
6	¿La redacción de las preguntas tiene un sentido coherente?	x		
7	¿Cada una de las preguntas del instrumento de medición se relaciona con cada uno de los elementos de los indicadores?	x		
8	¿El diseño del instrumento de medición facilitará el análisis y procesamiento de datos?	x		
9	¿Son entendibles las alternativas de respuesta de instrumentos de medición?	x		
10	¿El instrumento de medición será accesible a la población sujeto de estudio?	x		
11	¿El instrumento de medición es claro, preciso y sencillo de responder para, de esta manera, obtener datos requeridos?	x		
Total:		11		

SUGERENCIAS:

.....
.....

Firma del Experto

Anexo 9. Análisis e interpretación de los datos de la variable

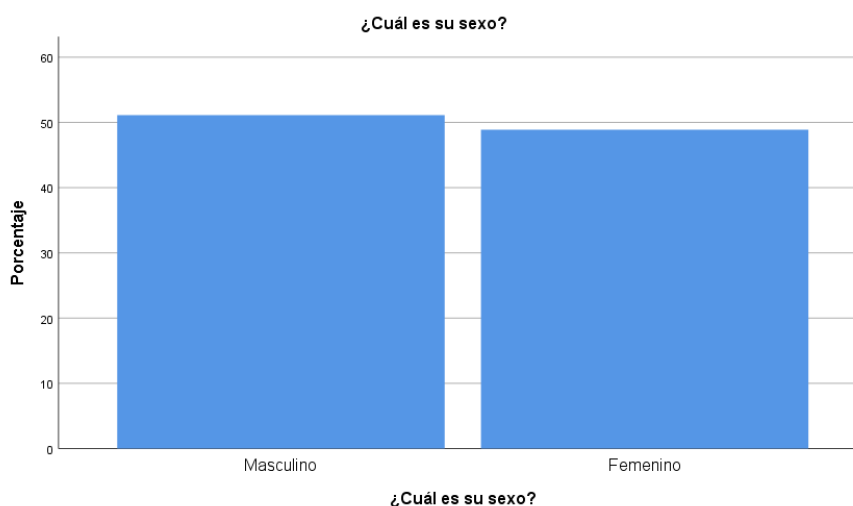
1. ¿Cuál es su sexo?

Tabla 23. Sexo

		¿Cuál es su sexo?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Masculino	115	50,9	51,1	51,1
	Femenino	110	48,7	48,9	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 3. Sexo



Fuente: El autor

Como se puede apreciar en la figura, el 50,9% de los encuestados pertenecen al sexo masculino, mientras que el 48,7% se identifica con el sexo femenino, lo que muestra que el sexo predominante es mayormente masculino.

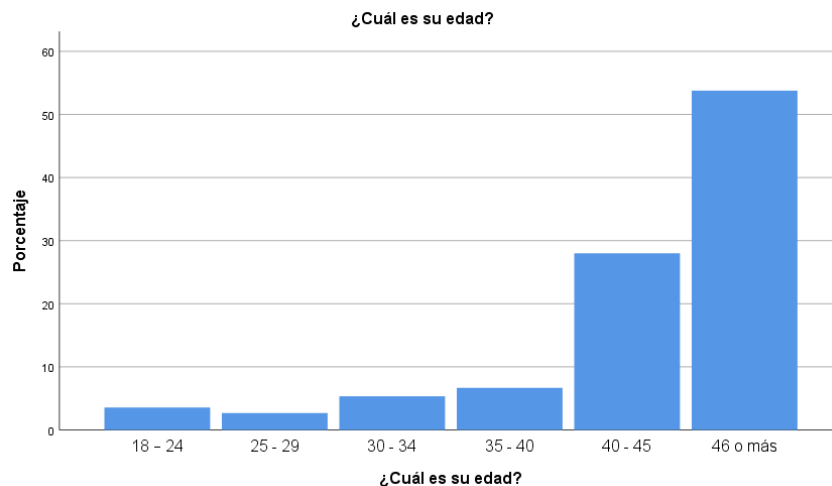
2. ¿Cuál es su edad?

Tabla 24. Edad

		¿Cuál es su edad?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	18 – 24	8	3,5	3,6	3,6
	25 – 29	6	2,7	2,7	6,2
	30 – 34	12	5,3	5,3	11,6
	35 – 40	15	6,6	6,7	18,2
	40 – 45	63	27,9	28,0	46,2
	46 o más	121	53,5	53,8	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 4. Edad



Fuente: El autor

Por otro lado, el 53,5% de los encuestados tienen una edad de 46 o más años, mientras que el 27,9% tienen de 40 - 45 años, un 6,6% cuenta con 35 - 40 años, además de que el 5,3% de los encuestados tienen de entre 30 -34 años, el 2,7% tienen de 25 – 29 años y finalmente el 3,5% son personas jóvenes de entre 18 – 24 años. Lo que da a entender que la mayoría de la población que habita la parroquia son personas adultas mayores que son los únicos que continúan con sus conocimientos gastronómicos.

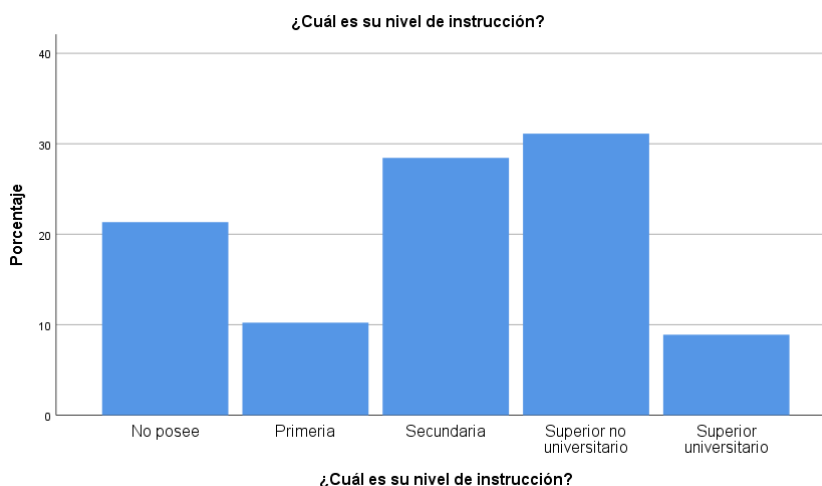
3. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

Tabla 25. Nivel de instrucción

		¿Cuál es su nivel de instrucción?			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	No posee	48	21,2	21,3	21,3
	Primeria	23	10,2	10,2	31,6
	Secundaria	64	28,3	28,4	60,0
	Superior no universitario	70	31,0	31,1	91,1
	Superior universitario	20	8,8	8,9	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 5. Nivel de instrucción



Fuente: El autor

El nivel de instrucción con el que cuentan es del 31% con estudios superiores no universitarios, un 28,3% con estudios secundarios, el 21,2% de los encuestados no posee ningún tipo de estudio, un 10,2% tiene solamente estudios primarios, el 8,8% cuenta con estudios superiores universitarios y el 0% de los encuestados cuenta con estudios de posgrado, lo que da a entender que los habitantes de la parroquia tienen conocimientos básicos sobre la salvaguarda de los sabores ancestrales y cómo estos son parte de su identidad.

Información específica

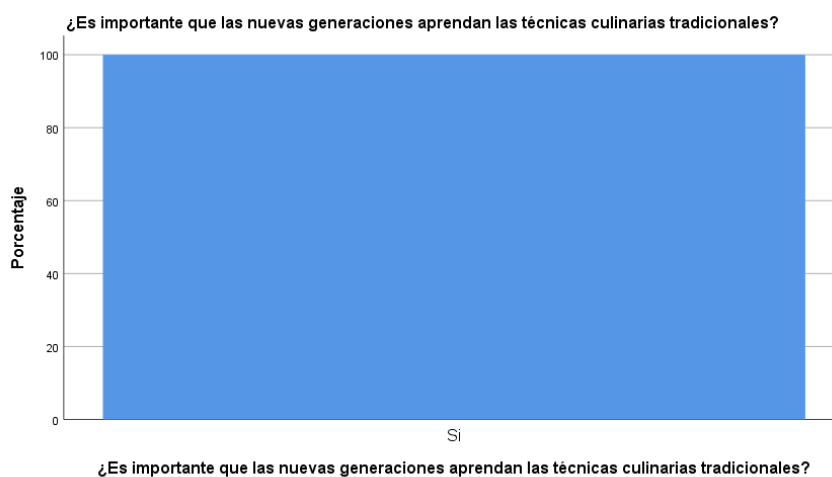
4. ¿Es importante que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias ancestrales?

Tabla 26. *Técnicas culinarias*

¿Es importante que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias tradicionales?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	225	99,6	100,0	100,0
Total		225	100,0		

Fuente: El autor

Figura 6. *Técnicas culinarias*



Fuente: El autor

En cuanto a lo que se refiere a la importancia de que las nuevas generaciones aprendan las técnicas culinarias ancestrales, el 100% opina que, si es importante, mientras que el 0% no cree que sea importante, con lo cual se puede concluir que es importante la transmisión de las técnicas culinarias ancestrales a las nuevas generaciones para que no se pierdan en el tiempo.

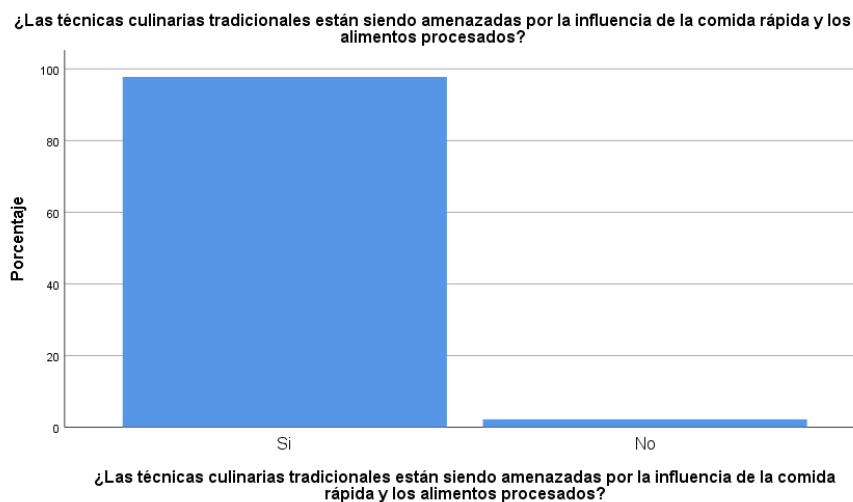
5. ¿Las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados?

Tabla 27. Amenazas

¿Las técnicas culinarias tradicionales están siendo amenazadas por la influencia de la comida rápida y los alimentos procesados?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	220	97,3	97,8	97,8
	No	5	2,2	2,2	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 7. Amenazas



Fuente: El autor

Los datos reflejan una preocupación por la disminución de las técnicas culinarias tradicionales debido a la popularidad de la comida rápida y los alimentos procesados, esto sugiere que la mayor parte de los encuestados consideran que es muy importante mantener estas técnicas con un 97,3% y el otro 2,2% señala que la globalización no afecta en nada las técnicas ancestrales de la parroquia.

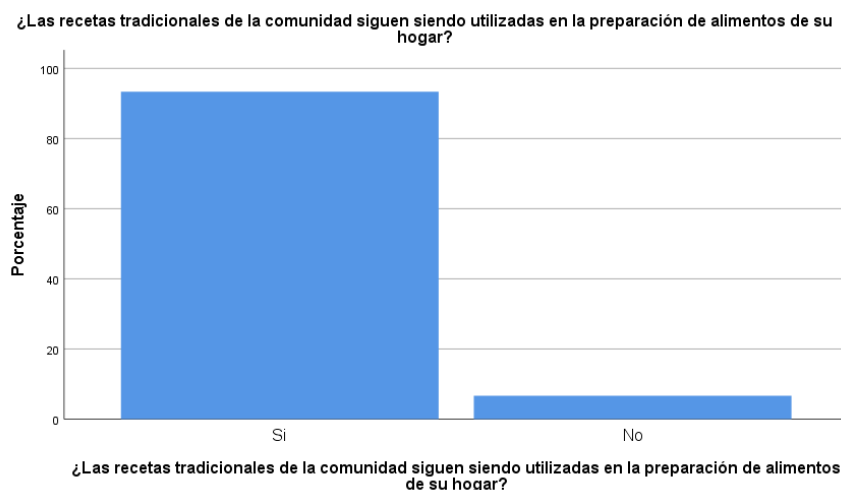
6. ¿Las recetas tradicionales de la comunidad siguen siendo utilizadas en la preparación de alimentos de su hogar?

Tabla 28. Recetas tradicionales

¿Las recetas tradicionales de la comunidad siguen siendo utilizadas en la preparación de alimentos de su hogar?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	210	92,9	93,3	93,3
	No	15	6,6	6,7	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 8. Recetas tradicionales



Fuente: El autor

A continuación, podemos apreciar que en la comunidad las recetas aún son fundamentales en la alimentación del hogar, reflejando una fuerte identidad cultural y una preferencia por los métodos tradicionales con un 92.9% de encuestados, mientras que el otro 6.7% indica lo contrario, una señal de cambios en los hábitos de consumo alimentario.

7. ¿La pérdida de los sabores ancestrales de la cultura afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad?

Tabla 29. Pérdida de sabores

¿La pérdida de los sabores ancestrales de la cultura afecta negativamente a la identidad culinaria de la comunidad?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	221	97,8	98,2	98,2
	No	4	1,8	1,8	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 9. Pérdida de sabores



Fuente: El autor

En cuanto se refiere a la pérdida de los sabores ancestrales hay un alto porcentaje de personas que ven la pérdida de sabores ancestrales como una amenaza lo que sugiere que la identidad culinaria de la comunidad está en riesgo con un 97,8% de personas encuestadas y el otro 1,8% de encuestados opinan lo contrario.

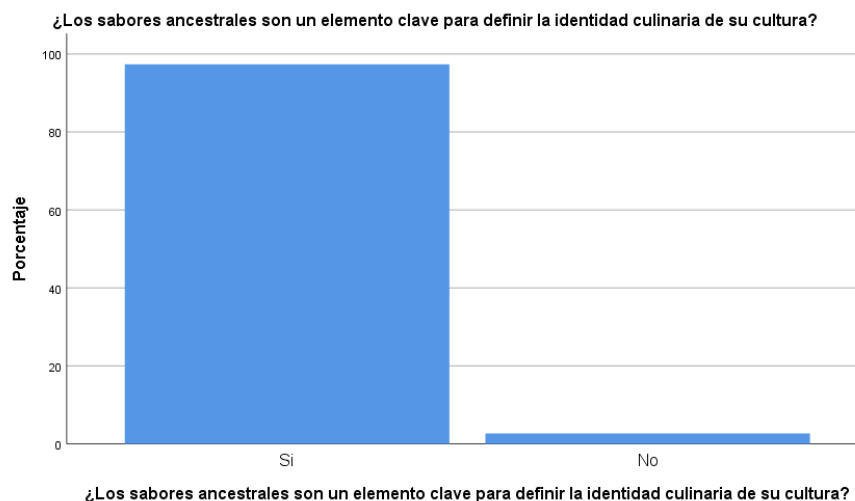
8. ¿Los sabores ancestrales son un elemento clave para definir la identidad culinaria de su cultura?

Tabla 30. Identidad culinaria

¿Los sabores ancestrales son un elemento clave para definir la identidad culinaria de su cultura?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	219	96,9	97,3	97,3
	No	6	2,7	2,7	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 10. Identidad culinaria



Fuente: El autor

Los resultados indican que los sabores ancestrales son ampliamente valorados como un pilar fundamental de la identidad culinaria con un 96,9% de respuestas, esto refuerza la necesidad de preservar y transmitir estos sabores a las futuras generaciones, mientras que el 2,7% de personas opinan lo contrario de los sabores ancestrales.

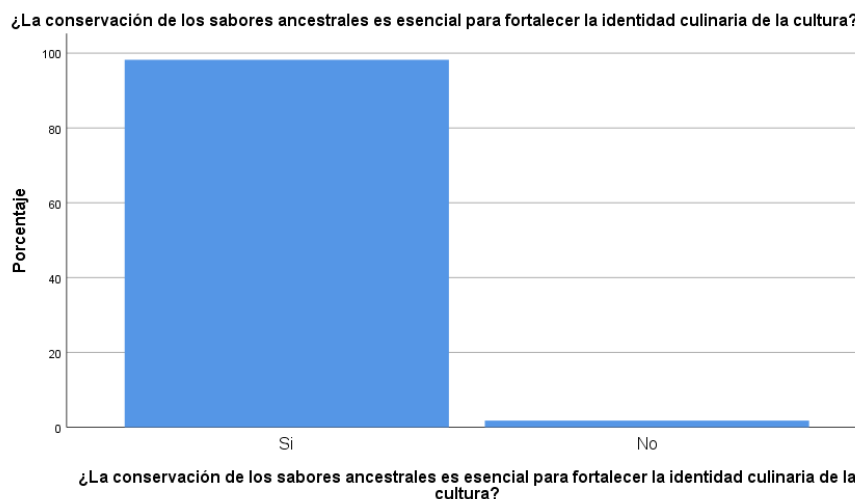
9. ¿La conservación de los sabores ancestrales es esencial para fortalecer la identidad culinaria de la cultura?

Tabla 31. Conservación

¿La conservación de los sabores ancestrales es esencial para fortalecer la identidad culinaria de la cultura?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	221	97,8	98,2	98,2
	No	4	1,8	1,8	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 11. Conservación



Fuente: El autor

A partir de los datos, se puede extraer una clara convicción de que la conservación de los sabores ancestrales es fundamental para fortalecer la identidad de la comunidad, con un 97,8% de entrevistados, lo que sugiere la necesidad de preservar las recetas, ingredientes y técnicas ancestrales. El 1,8% no está de acuerdo con lo dicho, ya que han cambiado su estilo de vida.

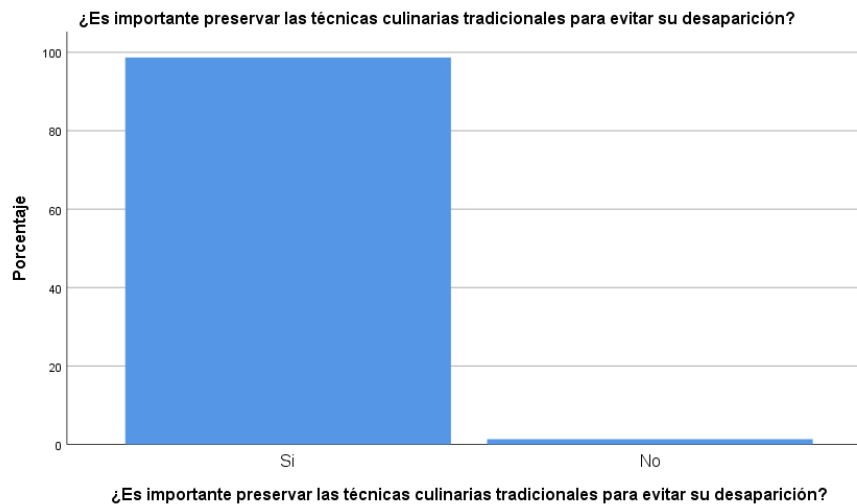
10. ¿Es importante preservar las técnicas culinarias tradicionales para evitar su desaparición?

Tabla 32. Preservar

¿Es importante preservar las técnicas culinarias tradicionales para evitar su desaparición?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	222	98,2	98,7	98,7
	No	3	1,3	1,3	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 12. Preservar



Fuente: El autor

En lo que respecta al tema de la importancia de preservar las técnicas culinarias tradicionales, resaltan la necesidad de practicar estas técnicas, por lo cual el 98,2% de las personas consideran importantes preservar las técnicas para evitar su desaparición, mientras que el 1,3% opina que la globalización es lo más importante, considerando el cambio y la evolución.

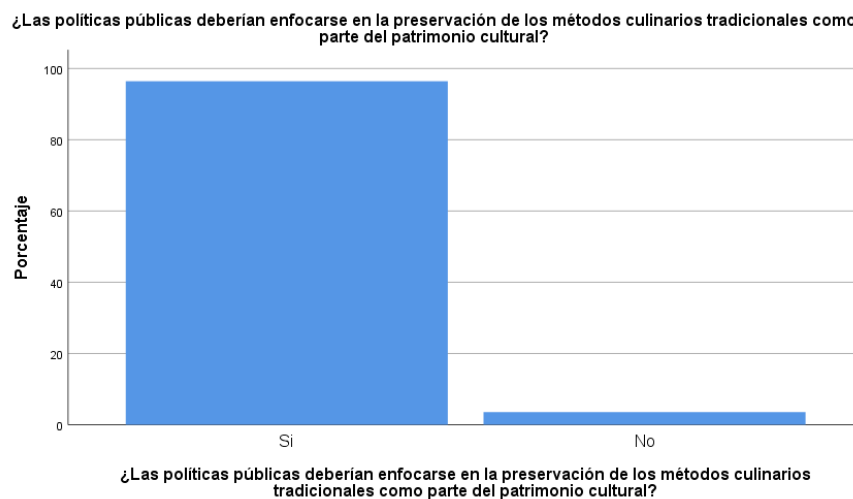
11. ¿Las políticas públicas deberían enfocarse en la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural?

Tabla 33. Políticas públicas

¿Las políticas públicas deberían enfocarse en la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural?					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	217	96,0	96,4	96,4
	No	8	3,5	3,6	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 13. Políticas públicas



Fuente: El autor

Los datos recolectados reflejan que el 96% de los encuestados tienen una fuerte demanda por políticas que respalden la preservación de los métodos culinarios tradicionales como parte del patrimonio cultural y, por el contrario, el 3,5% de personas no le interesa la preservación de estas tradiciones.

12. ¿Considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad?

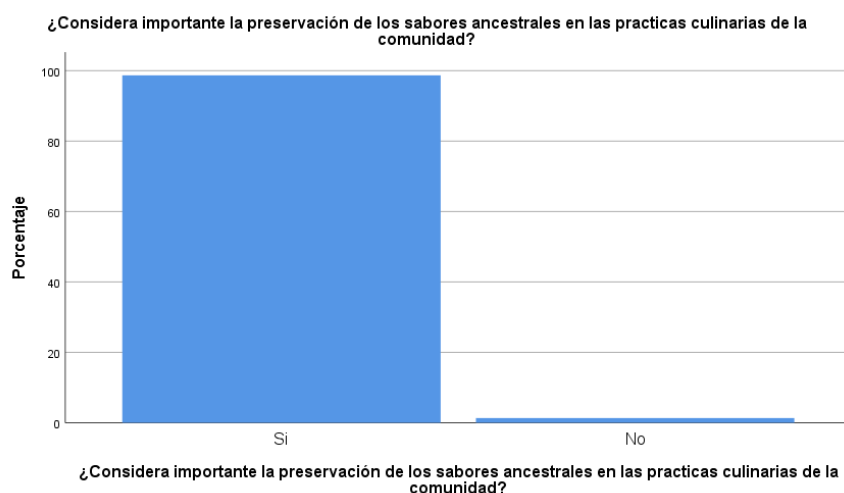
Tabla 34. Sabores ancestrales

¿Considera importante la preservación de los sabores ancestrales en las prácticas culinarias de la comunidad?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	222	98,2	98,7	98,7
	No	3	1,3	1,3	100,0
	Total	225	99,6	100,0	

Fuente: El autor

Figura 14. Sabores ancestrales



Fuente: El autor

De acuerdo con los resultados obtenidos, se puede mencionar que la mayor parte de los encuestados son del 98,2% lo que refleja una fuerte conciencia sobre la importancia de preservar los sabores ancestrales dentro de las prácticas culinarias, esto sugiere la necesidad de implementar acciones que fomenten la transmisión de los conocimientos gastronómicos, por otro lado, el 1,3% opina lo contrario sobre la relevancia de los sabores tradicionales.

Anexo 10. Imágenes de trabajo de campo



Nota. Imágenes de las salidas de campo