



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

MODALIDAD ABIERTA Y A DISTANCIA

**INVESTIGACIÓN Y PUESTA EN VALOR DE LOS
RECURSOS GASTRONÓMICOS DEL ECUADOR
CANTÓN PÍLLARO**

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS

AUTORA:

ALVAREZ SANDOVAL ROSA GABRIELA

DIRECTORA:

ING. GONZAGA VALLEJO LUZ CLARA

CENTRO UNIVERSITARIO QUITO

2010

CERTIFICACIÓN

Yo, **Rosa Gabriela Alvarez Sandoval**, con cédula de ciudadanía 171188040-9, declaro que soy la autora exclusiva del presente trabajo de investigación, y que este es original, auténtico y personal. Todos los efectos académicos y legales que se desprendan de la presente investigación, serán de mi exclusiva responsabilidad.

Gabriela Alvarez Sandoval

Yo, Clara Gonzaga, declaro que, en lo que yo personalmente conozco, la señorita, Rosa Gabriela Alvarez Sandoval, es la autora exclusiva del presente trabajo de investigación, y éste es original, auténtico y personal.

Ing. Clara Gonzaga

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres, Mario y Adita, quienes han sido el pilar fundamental en mi formación integral como una persona de bien y como profesional; ellos con su apoyo incondicional son los merecedores de todo reconocimiento. A mi hermana, María Fernanda y a mis hermosos sobrinos José Gabriel y Sofía Rafaela por iluminar mi vida con su amor y alegría.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento profundo y sincero está dirigido a todos los docentes de la Universidad Técnica Particular de Loja que han sabido transmitir sus conocimientos y ayudas necesarias para que el arduo trabajo de estudiar a distancia de sus frutos. A mi directora de tesis Ing. Clara Gonzaga que contribuyó con todo el proceso de desarrollo de este documento. A mi familia y amigos por su apoyo incondicional en todos los aspectos, y a todas las personas que estuvieron presentes durante el desarrollo de esta investigación.

DECLARACIÓN Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Rosa Gabriela Alvarez Sandoval declaro ser la autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: "Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad"

F_____

ROSA GABRIELA ALVAREZ

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I	1
1 SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA.....	1
1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA	1
1.1.1 Superficie.....	1
1.1.2 Ubicación	1
1.1.3 Límites	1
1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS	1
1.2.1 Indicadores de salud.....	3
1.2.2 Indicadores educacionales	4
1.2.3 Migración Interna y Externa	7
1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza	7
1.3 ANÁLISIS DE VIVIENDA	8
1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA	10
1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO	10
1.5.1 Agricultura	11
1.5.2 Ganadería.....	11
1.5.3 Producción y rendimiento	12
1.5.4 Asistencia Técnica.....	12
1.5.5 Comercialización y consumo	12
1.5.6 Crédito	12
1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO.....	13
1.6.1 Industria.....	13
1.6.2 Artesanía	13
1.6.3 Crédito.....	14
1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO	14
1.7.1 Comercio	14
1.7.2 Turismo.....	14
1.7.3 Transporte	18
CAPÍTULO II	19
2 GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA.....	19
2.1 GASTRONOMÍA	19
2.1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL.....	19
2.1.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA.....	27
CAPÍTULO III	32
3 DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR	32
3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL SECTOR	32
3.1.1 PLATOS PROPIOS DEL CANTÓN	32
3.1.2 PLATOS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS.....	35
3.1.3 PLATOS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA	36
3.1.4 PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES	36
3.1.5 PLATOS QUE SE RECOMENDARÍA CONSUMIR A LOS VISITANTES	36
3.2 PLATOS / BEBIDAS / POSTRES TRADICIONALES.....	37
3.2.1 LOS CAMBIOS DE PREPARACIÓN DE LOS PLATOS.....	37
3.2.2 LOS PLATOS QUE YA NO SE PREPARAN	39
3.3 PLATOS / BEBIDAS / POSTRES ACTUALES.....	40
CAPÍTULO IV.....	42
4 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	42

4.1 FICHAS	42
4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS.....	45
CAPÍTULO V	46
5 PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	46
5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN.....	46
5.1.1 ANTECEDENTES.....	46
5.1.2 PROPÓSITO	46
5.1.3 ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN:	47
5.1.4 ESTRATEGIAS MACRO	47
5.1.5 ESTRATEGIAS MICRO.....	49
5.2 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN- COMERCIALIZAN LOS PLATOS-BEBIDAS-POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES.....	52
CAPITULO VI.....	53
6 PROPUESTA CON RELACIÓN AL INGREDIENTE BASE.....	53
6.1 ALTERNATIVAS DE PLATOS – BEBIDAS - POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS	53
6.2 PROPUESTAS DE MENÚ PARA DESAYUNO ESCOLAR	54
CONCLUSIONES.....	56
RECOMENDACIONES	57
BIBLIOGRAFÍA:	58
ANEXOS	60
ANEXO 1: Modelo de encuesta.....	60
ANEXO 2: Manual para la aplicación de encuestas	63
ANEXO 3: Parrilla para el ingreso de información.....	68
ANEXO 4: Instructivo para el ingreso de información	70
ANEXO 5: Entrevista	73
ANEXO 6: Manual para la aplicación de entrevistas	75
ANEXO 7: Instructivo para el ingreso de información	76
ANEXO 8: Entrevistas llenas.....	77

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Ubicación geográfica y límites del cantón Píllaro	1
Tabla 2 Dispensarios médicos del cantón Píllaro.....	3
Tabla 3 Índices educacionales	5
Tabla 4 Asistencia a establecimientos de enseñanza por grupos de edad	6
Tabla 5 Nivel de instrucción	6
Tabla 6 Sexo del Migrante Tabla 7 Edad del migrante	7
Tabla 8 Incidencia de la pobreza de consumo	8
Tabla 9 Tenencia de la vivienda.....	9
Tabla 10 División política del cantón	10
Tabla 11 Platos propios del cantón	32
Tabla 12 Platos que se preparan en épocas de fiesta	35
Tabla 13 Platos que se elaboran con mayor frecuencia.....	36
Tabla 14 Platos más demandados por los visitantes	36
Tabla 15 Platos que se recomendarían consumir a los visitantes.....	36
Tabla 16 Cambios en la preparación de platos	37
Tabla 17 Platos que ya no se preparan.....	39

Tabla 18 Platos, bebidas y postres actuales	40
Tabla 19 Utilización de productos en la industria alimenticia	41
Tabla 20 Cuadro resumen de los platos típicos	42
Tabla 21 Gastronomía relacionada con las fiestas.....	45

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Población del cantón por área y género.....	2
Ilustración 2 Pirámide de población por edad y sexo	2
Ilustración 3 Tasa de analfabetismo por sexo y áreas	5
Ilustración 4 Población por áreas, sexo y nivel de instrucción.....	6
Ilustración 5 Población por áreas y niveles de instrucción	7
Ilustración 6 Ocupación de viviendas	8
Ilustración 7 Tipo de viviendas por parroquias	9
Ilustración 8 Dotación de servicios básicos	9
Ilustración 9 Actividades productivas	11
Ilustración 10 Póster para la promoción de la gastronomía	50
Ilustración 11 Tríptico de promoción de la gastronomía.....	51

RESUMEN

El cantón Píllaro, ubicado en la sierra centro del país, en la provincia de Tungurahua, es un lugar privilegiado de Ecuador. Píllaro encierra en su territorio una variedad de atractivos naturales y culturales, que lo hacen un lugar digno de ser visitado.

Un atractivo especial lo constituye sin duda su gente, siempre cálida y amable, dispuesta a brindar lo mejor de sí a propios y extraños. Los pillareños han sabido aprovechar los recursos de su tierra desarrollando varias actividades productivas como la agricultura, ganadería, elaboración de artesanías, ebanistería, trabajos en cuero, pirotecnia, entre otros.

El cantón es reconocido también por poseer una riqueza incalculable en su suelo, lo que lo ha convertido en un lugar apto para el cultivo de frutales, legumbres y hortalizas. La producción pecuaria es igualmente una de las fortalezas del cantón, pues Píllaro podría considerarse como uno de los mayores productores de leche de la provincia de Tungurahua, lo que ha favorecido al desarrollo de la industria alimenticia, principalmente de derivados de la leche. En este aspecto se debe mencionar la crianza de animales menores que constituye una fuente de ingresos para sus pobladores. Con tanta variedad de producción agrícola y pecuaria la gastronomía juega un papel importante en el desarrollo de las actividades de los lugareños.

En este contexto, la presente investigación se realizó con el objetivo de determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Píllaro, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

Para cumplir con este fin el desarrollo de la tesis comprende seis capítulos en los cuales se ha recogido información tanto de fuentes primarias en base a entrevistas y encuestas; así como, fuentes secundarias principalmente para los capítulos I y II.

En el **capítulo I** se hizo una recopilación de información del cantón en aspectos geográficos, demográficos, políticos y productivos, lo que permitió tener una visión clara del área de estudio.

El **capítulo II** aborda el tema gastronómico, haciendo un breve viaje desde la edad antigua hasta la cocina moderna, datos que permitieron conocer las materias primas, utensilios, así como las nuevas técnicas empleadas en la preparación de los alimentos. Una parte especial en esta sección la comprende el análisis de la gastronomía ecuatoriana.

El **capítulo III** está consagrado al diagnóstico gastronómico del sector, el mismo que se realizó en base a encuestas aplicadas a una muestra de 264 personas del cantón en la parroquia Matriz. En base al análisis de los resultados se obtuvo los platos

propios del cantón, platos elaborados en épocas de fiestas, platos elaborados con mayor frecuencia, platos más demandados por los visitantes, platos recomendados a los visitantes para ser consumidos. La información obtenida permitió también determinar los cambios en la preparación de algunos platos, así como platos típicos que ya no se preparan por diferentes factores; pero también aportó con datos sobre platos, bebidas y postres actuales, lo que facilitó la interpretación de la influencia de la cocina internacional en la gastronomía tradicional del cantón.

En el **capítulo IV** a partir del diagnóstico, se realizó el inventario de la gastronomía típica y tradicional del cantón. Con los datos proporcionados en el diagnóstico se determinaron los platos mencionados con mayor frecuencia en las encuestas. Para el caso de Píllaro la lista se redujo a doce preparaciones entre las que constan la fritada pillareña, tamales, empanadas de tiesto, jarras de San Miguelito, pan especial en horno de leña, caldo de gallina criolla, pasteles, morcillas con tortillas, cuy asado, rosquillas, yaguarlocro y champús. Para este paso se requirió también la aplicación de un modelo de entrevista a dos informantes claves por cada plato seleccionado. A través del procesamiento de las entrevistas se resumió la información en una ficha, la misma que contiene los nombres del plato, la sensibilidad al cambio y los lugares de expendio.

Con toda la información obtenida y procesada, se procedió a la elaboración del **capítulo V**, en el cual se estableció una propuesta para la puesta en valor del recurso gastronómico típico y tradicional del cantón. La propuesta incluye estrategias de promoción y difusión a nivel macro y micro. A nivel macro se ha contemplado campañas de sensibilización, campañas de promoción, campañas de difusión y comercialización, establecimiento de una ruta gastronómica y de varios proyectos de desarrollo de turismo comunitario en la que se promueva la gastronomía del cantón. En las estrategias micro contempló la elaboración de una guía turística gastronómica, la organización de una feria gastronómica en el cantón, el diseño de una página Web que incluya información sobre los platos típicos y los lugares recomendados para su consumo. En este capítulo se propone un modelo de póster y de tríptico que contribuirían a la difusión del recurso gastronómico de Píllaro.

El capítulo VI se concentra en el ingrediente base a través de una propuesta de diferentes alternativas de platos, postres y bebidas para ser consumidas en el desayuno escolar. En base a las entrevistas también se logró determinar que los ingredientes básicos dentro de la comida típica pillareña son las papas, carne de cerdo, harina, leche, frutas y carne de res; sin embargo para la propuesta del menú escolar solamente se consideró hacer una combinación entre la leche, las frutas y la harina en sus diferentes preparaciones por ajustarse más a los requerimientos de los estudiantes.

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía es un aspecto que identifica a los pueblos. Cada rincón del mundo y mucho más en Ecuador tiene un plato típico que lo hace diferente de otros lugares; estos platos pueden ser compartidos por varios poblados, sin embargo siempre habrá un detalle, un ingrediente o la forma de preparación que lo hará particular.

Dentro de la cultura, la forma de alimentación es una de estas manifestaciones que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su vida, mediante la convivencia en su grupo. Poco a poco cada persona va formando sus gustos alimenticios que no varían mucho con respecto a aquellos que son característicos de la sociedad en la cual se encuentra integrado, y diariamente replica estos gustos y conocimientos a la hora de la preparación de la comida.

Siendo la gastronomía parte de la identidad de un grupo humano, ésta constituye un atractivo más para el turismo; es tanta la importancia del recurso gastronómico de los pueblos que actualmente se está hablando de una modalidad de turismo conocida como “turismo gastronómico”. Para los entendidos en la materia las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se ofertan diferentes platos, sino que abarca aspectos variados como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. El objetivo de este turismo no sólo es el de visitar nuevos lugares, sino también el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura pillareña, de las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación deleitando paladares de propios y extraños. A través de la preparación de los diferentes platos se puede conocer ciertas características de la alimentación del cantón y su relación con el entorno.

A pesar de la importancia que revierte este tema, la gastronomía no ha sido promocionada como un atractivo adicional, sino que se la ha tratado como parte de un todo; sin embargo, este recurso puede ser potencializado y así convertirse en un atractivo que diferencie la oferta turística del cantón. Por lo que el presente trabajo de investigación constituye un aporte para el posicionamiento de la gastronomía como factor diferenciador del producto turístico Píllaro.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicos del cantón Píllaro, para la puesta en valor de la gastronomía típica como atractivo diversificador de la oferta turística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Inventariar los platos de la gastronomía típica del Cantón Píllaro, que se ofertan en los menús de restaurantes, mercados, puestos, casa y sitios de expendio.
2. Identificar los productos que son empleados en la preparación de platos y bebidas típicas y su significado.
3. Identificar a partir del producto base, la diversidad de platos y bebidas típicas preparados.
4. Identificar formas de preparación y acompañamiento de platos y bebidas típicas.
5. Identificar las combinaciones o sustitución de ingredientes para la obtención de los diferentes platos y bebidas típicas.
6. Identificar los centros de acopio de los productos.
7. Identificar las instituciones y organizaciones que promocionan la cultura gastronómica en la región.
8. Análisis de la cadena de valor turística y puesta en valor cultural.

CAPÍTULO I

1 SITUACIÓN ECONÓMICA SOCIAL Y PRODUCTIVA

1.1 SITUACIÓN GEOGRÁFICA

1.1.1 Superficie

442.8 Km²

1.1.2 Ubicación

El cantón Píllaro está situado en las faldas de la cordillera central de los Andes, al noreste de la provincia de Tungurahua; se extiende desde el río Guapante o Yanayacu al norte, el Cutzatahua al sur, al oriente de la Cordillera de los Andes y al occidente el río Culapachán.

Se encuentra a una altura de 2.803 msnm, y posee una temperatura media de 13°C.

1.1.3 Límites

Tabla 1 Ubicación geográfica y límites del cantón Píllaro

LÍMITES	UBICACIÓN GEOGRÁFICA
Norte : La provincia de Cotopaxi	Norte : 00 54'18"S, 78 24'38"W
Sur : Los cantones de Patate y Pelileo	Sur : 01 14'40"S, 78 31' 19"W
Este : La provincia de Napo	Este : 01 02'12"S, 78 19'08"W
Oeste : El cantón Ambato	Oeste : 1 04'20"S, 78 34' 28" W

Fuente: www.pillaro.gov.ec

Diseño: Lenin H. Cortés

1.2 ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

El cantón Santiago de Píllaro cuenta con 34.925 habitantes de acuerdo a datos obtenidos en el VI Censo de Población y V de Vivienda de 2001. Es el tercer cantón más poblado de la provincia de Tungurahua con el 7.9% del total de habitantes, después del cantón Ambato y Pelileo.¹

¹ INEC, Fascículo Píllaro. Disponible en: www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?FolderId=1095731&name=DLFE-16677.pdf

La población ha tenido un crecimiento del 0,4 % promedio anual durante el último período intercensal 1990-2001. El 82,0 % reside en el área rural.

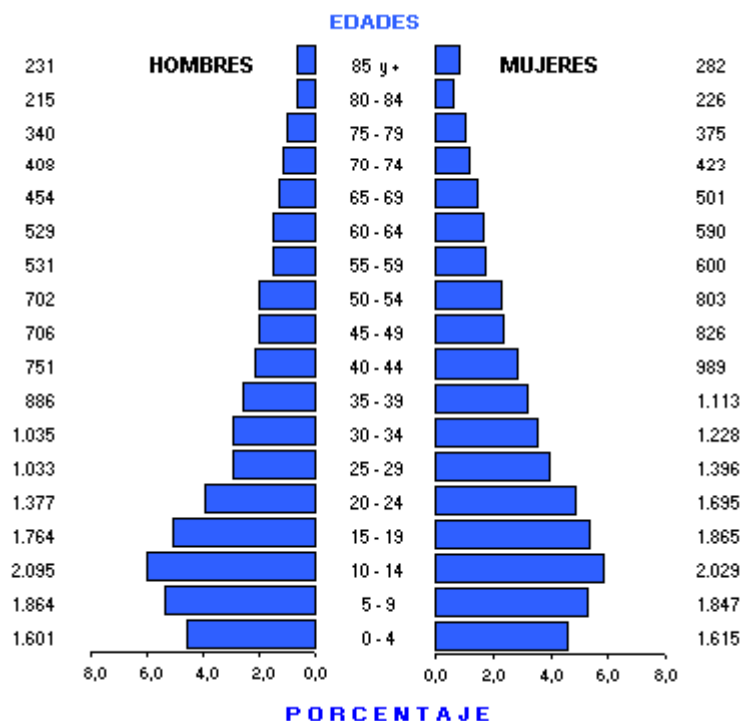
Ilustración 1 Población del cantón por área y género



Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

La población en su mayoría es joven, ya que el 42,0 % son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo.

Ilustración 2 Pirámide de población por edad y sexo



Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

1.2.1 Indicadores de salud

El cantón posee una buena infraestructura en el sector salud, sin embargo el mantenimiento en la mayoría de instalaciones es mínimo, principalmente en el aspecto eléctrico y sanitario.

En los subcentros de salud la atención no es permanente, a pesar de que existen las viviendas para los médicos. La falta de atención hace que las personas prefieran trasladarse al centro cantonal o a Ambato para lograr atención inmediata.²

En los sectores rurales es muy frecuente que las personas utilicen los servicios de curanderos y parteras.

El cantón Pillaro pertenece al área de salud número 6 de la provincia de Tungurahua y cuenta con los siguientes dispensarios³:

Tabla 2 Dispensarios médicos del cantón Píllaro

No.	UNIDAD OPERATIVA	TIPOLOGIA	POBLACION 2005	CANTON	PARROQUIA	DISTANCIA A LA JEFATURA DEL AREA		TIPO DE VIA
						KMs	TIEMPO (Minutos)	
1	PILLARO - 20 CAMAS	HB	15.678	PILLARO	PILLARO			
2	GUAPANTE	SCR	2.239	PILLARO	SAN ANDRES	12	30	2o. ORDEN
3	PRESIDENTE URBINA	SCR	2.650	PILLARO	PTE. URBINA	8	20	2o. ORDEN
4	SAN ANDRES	SCR	4.401	PILLARO	SAN ANDRES	2	10	2o. ORDEN
5	SANTA RITA	SCR	2.286	PILLARO	SAN ANDRES	18	30	2o. ORDEN
6	SAN MIGUELITO	SCR	5.529	PILLARO	SAN MIGUELITO	6	15	2o. ORDEN
7	SAN JOSE DE POALO	SCR	2.104	PILLARO	S. JOSE DE POALO	30	60	2o. ORDEN
8	ANDAHUALO	PS	949	PILLARO	SAN ANDRES	14	40	2o. ORDEN
9	EMILIO MARIA TERAN	PS	1.455	PILLARO	EMILIO M. TERAN	7	20	2o. ORDEN
10	CHAUPILOMA	PS	948	PILLARO	SAN ANDRES	14	40	2o. ORDEN
TOTAL AREA			38.239					

SIMBOLOGÍA

HB Hospital básico **SCR** Subcentro de salud rural **PS** Puesto de salud

FUENTE: Ministerio de Salud Pública, Dirección Provincial de Salud de Tungurahua

Los trabajos en el área de salud en lo relacionado a medicina general se atienden a un número aproximado de 1.906 pacientes⁴, especialmente niños y niñas, adolescentes, jóvenes, adultos mayores, mujeres y personas con algún tipo de discapacidad.

² Varios autores. (2009). *Píllaro Informe Municipal*. Coordinación General: Ing. Levy Valle; Diseño y Diagramación: Joffre Duque.

³ Orquera, et al. (2007). *Plan Provincial de Emergencia ante la probable erupción del volcán Tungurahua*. Disponible en http://new.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&task=doc

⁴ Varios autores. (2009). *Píllaro Informe Municipal*. Coordinación General: Ing. Levy Valle; Diseño y Diagramación: Joffre Duque.

Las campañas emprendidas por la municipalidad se concentran en la prevención, así se realizan visitas domiciliarias periódicas a niños y adultos mayores con discapacidad; se han organizado también brigadas médicas con SOLCA con la atención a 400 pacientes en prevención de cáncer cérvico uterino a través de exámenes de papanicolau. De igual manera se brinda atención oftalmológica mediante la colaboración de óptica Imbabura.

En odontología se atiende a 1.929 pacientes⁵ con resinas, amalgamas, extracciones, endodoncias, profilaxis y fluorizaciones. Se han emprendido campañas de salud bucal en los centros de desarrollo infantil.

En el cantón se ha puesto especial atención al área gerontológica, con la creación de centros especializados en los barrios de Señor de los Remedios, San Vicente de Cahupiloma, Quillán y Angahualo Pagcha San Luis en la parroquia de San Andrés, los mismos que brindan atención a 430 adultos mayores⁶ semanalmente brindándoles servicios médicos, de nutrición, recreación y asistencia espiritual. Estos lugares reciben el apoyo de los estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato UTA, UNIANDES y Universidad Central que realizan pasantías en el área de enfermería, terapia física, psicología y trabajo social.

1.2.2 Indicadores educacionales

La integración de la educación pre-primaria a establecimientos de educación primaria ha agravado la problemática de los establecimientos rurales que poseen pocos profesores y en su mayoría son unidocentes, teniendo que acoplarse tanto en infraestructura como en recursos.

En las poblaciones rurales no existe una concientización adecuada de empezar la educación de los niños en edades tempranas, por lo que muchas veces se saltan este período y van directamente a la primaria.

En general la educación rural se ha desprestigiado por la falta de personal y de infraestructura adecuadas, a más del incumplimiento de programas dando como resultado que las escuelas del centro cantonal se encuentran saturadas.

Existen algunos indicadores de educación como:

⁵ Varios autores. (2009). *Píllaro Informe Municipal*. Coordinación General: Ing. Levy Valle; Diseño y Diagramación: Joffre Duque.

⁶ Varios autores. (2009). *Píllaro Informe Municipal*. Coordinación General: Ing. Levy Valle; Diseño y Diagramación: Joffre Duque.

- En el cantón el 85% de la población sabe leer y escribir, de acuerdo a los datos publicados a partir del censo de 2001 la tasa de analfabetismo en el cantón es del 13%, con mayor incidencia entre las mujeres a nivel rural.

Tabla 3 Índices educacionales

ÁREA #	SANTIAGO DE PÍLLARO				
1808					
SABE LEER Y ESCRIBIR	GRANDES GRUPOS DE EDAD			Total	Porcentaje
	0 - 14	15 - 64	65 +		
Si	6722	18351	1968	27041	85
No	1112	2062	1485	4659	15
Ignorado	1	6	2	9	0
Total	7835	20419	3455	31709	100
Procesado con Redatam+SP					
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007					

Ilustración 3 Tasa de analfabetismo por sexo y áreas

CANTÓN PÍLLARO: TASAS DE ANALFABETISMO, POR SEXO Y ÁREAS. Censo 2001



Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

- La asistencia a un centro de enseñanza tomando en cuenta los grandes grupos de edades, se ha obtenido que de las personas hasta 14 años un 77% concurre a un centro educativo, mientras que las personas entre 15 a 64 años el 80% no asiste, al igual que el 89% de las personas mayores a 65 años; esto se puede explicar debido a que los habitantes se dedican en su mayoría a la actividad agrícola y ganadera, por lo que los jóvenes y adultos no tienen tiempo para otras actividades.

Tabla 4 Asistencia a establecimientos de enseñanza por grupos de edad

ÁREA # 1808		SANTIAGO DE PÍLLARO						
ASISTE A UN ESTABLECIMIENTO DE ENSEÑANZA	Grandes Grupos de Edad						Total	Porcentaje
	0 - 14	%	15 - 64	%	65 +	%		
Si Asiste	6017	77	2745	13	161	5	8923	28
No Asiste	1169	15	16387	80	3088	89	20644	65
Ignorado	649	8	1287	6	206	6	2142	7
Total	7835	100	20419	100	3455	100	31709	100
Procesado con Redatam+SP								
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007								

- El nivel de instrucción de la población es primario con el 49.8%, seguido por el nivel secundario con el 14.3%, en tanto que un 11.5% no tiene ningún tipo de instrucción.

Tabla 5 Nivel de instrucción

ÁREA # 1808		SANTIAGO DE PÍLLARO			
NIVEL DE INSTRUCCIÓN	Grandes Grupos de Edad			Total	Porcentaje
	0 - 14	15 - 64	65 +		
Ninguno	112	2050	1479	3641	11,5
Alfabetizacion	-	79	29	108	0,3
Primario	4045	10217	1542	15804	49,8
Secundario	742	3629	174	4545	14,3
Educacion Basica	2731	742	60	3533	11,1
Educacion Media	5	338	7	350	1,1
Ciclo Post Bachillerato	-	124	1	125	0,4
Superior	-	1603	42	1645	5,2
Postgrado	-	19	-	19	0,1
Ignora	200	1618	121	1939	6,1
Total	7835	20419	3455	31709	100,0
Procesado con Redatam+SP					
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007					

Ilustración 4 Población por áreas, sexo y nivel de instrucción

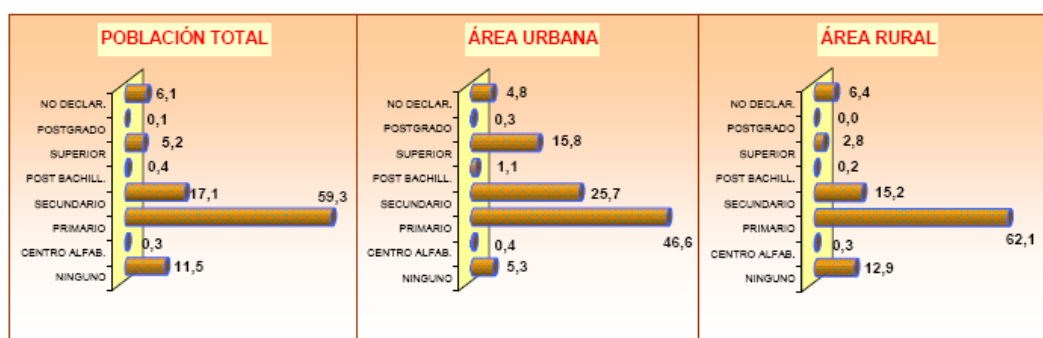
CANTÓN PÍLLARO: POBLACIÓN DE 5 AÑOS Y MÁS, POR SEXO Y AREAS, SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN. Censo 2001									
NIVELES DE INSTRUCCIÓN	TOTAL			HOMBRES			MUJERES		
	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL	TOTAL	URBANO	RURAL
TOTAL	31.709	5.769	25.940	14.921	2.722	12.199	16.788	3.047	13.741
NINGUNO	3.641	304	3.337	1.075	98	977	2.566	206	2.360
CENTRO ALFAB.	108	23	85	55	9	46	53	14	39
PRIMARIO	18.804	2.699	16.115	9.286	1.305	7.981	9.518	1.384	8.134
SECUNDARIO	5.428	1.485	3.943	2.862	700	1.962	2.766	785	1.981
POST BACHILLERATO	125	61	64	51	21	30	74	40	34
SUPERIOR	1.645	913	732	789	428	340	877	485	392
POSTGRADO	19	15	4	11	9	2	8	6	2
NO DECLARADO	1.939	279	1.660	1.013	152	861	926	127	799

El promedio de años aprobados por la población de 10 años y más (escolaridad media) para el Cantón Píllaro es de 5,5 años, para la población del área urbana es de 7,7 años y para el área rural 5,0 años. Para hombres 5,7 y para mujeres 5,3 años

Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

Ilustración 5 Población por áreas y niveles de instrucción

PORCENTAJE DE POBLACION, SEGUN NIVELES DE INSTRUCCION



Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

1.2.3 Migración Interna y Externa

El fenómeno de la migración se ha presentado también en el cantón Píllaro, provocando varios problemas sociales como la desintegración familiar, pues en su mayoría son las mujeres con el 52% las que viajan hacia otros países, y con relación a los grupos de edades los adultos jóvenes entre 15 a 30 años migran en un 71% ya que el trabajo en los países receptores de los migrantes ecuatorianos requieren de buenas condiciones físicas para resistir las arduas jornadas laborales.

Tabla 6 Sexo del Migrante

ÁREA # 1808 SANTIAGO DE PÍLLARO		
SEXO DEL MIGRANTE		
Categorías	Casos	%
Hombre	352	48
Mujer	381	52
Total	733	100
Procesado con Redatam+SP		
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007		

Tabla 7 Edad del migrante

ÁREA # 1808 SANTIAGO DE PÍLLARO		
EDAD DEL MIGRANTE		
GRUPOS DE EDADES	CASOS	%
1 - 14	26	4
15 - 30	518	71
31 - 44	151	21
45 - 64	23	3
65 o más	15	2
Total	733	100
Procesado con Redatam+SP		
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007		

1.2.4 Indicadores de desarrollo humano y pobreza

Los índices de pobreza en el cantón Píllaro en base a los estudios aplicados por el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador SIISE se mantienen en el 55,9%, lo que significa que más de la mitad de la población no dispone de recursos necesarios para la satisfacción de sus necesidades.

Tabla 8 Incidencia de la pobreza de consumo

INCIDENCIA DE LA POBREZA DE CONSUMO			
Fuente: Censo de Población y Vivienda - INEC			
Año: 2001 (ECV 2006)			
Elaboración: SIISE			
	Porcentaje	Número	Población Total
	(n/N)*100	n	N
Provincia Tungurahua			
Cantón Santiago de Píllaro	55,9	19.364	34.667
Píllaro	37,4	4.394	11.753
Baquerizo Moreno	53	145	273
Emilio María Terán (Rumipamba)	62,4	829	1.329
Marcos Espinel (Chacata)	49,5	1.076	2.174
Presidente Urbina (Chagrapamba-Patzucul)	59,2	1.432	2.420
San Andrés	74	7.246	9.794
San José De Poaló	74,9	1.420	1.896
San Miguelito	56,1	2.822	5.028

1.3 ANÁLISIS DE VIVIENDA

En el cantón existen 13.514 viviendas de las cuales solo 8.986 estuvieron ocupadas al momento del censo, con un promedio de 4 habitantes por cada una. Las viviendas en su mayoría son casas o villas 91% y el 85% de la tenencia de la misma es propia.

Ilustración 6 Ocupación de viviendas

CENSO DE VIVIENDA							
CANTÓN PÍLLARO							
TOTAL DE VIVIENDAS, OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES, PROMEDIO DE OCUPANTES Y DENSIDAD POBLACIONAL Censo 2001							
ÁREAS	TOTAL DE VIVIENDAS	VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS CON PERSONAS PRESENTES			POBLACIÓN TOTAL	EXTENSIÓN Km ²	DENSIDAD Hab / Km ²
		NÚMERO	OCUPANTES	PROMEDIO			
TOTAL CANTÓN	13.514	8.986	34.862	3,9	34.925	442,8	78,9
ÁREA URBANA	2.159	1.696	6.262	3,7	6.299		
ÁREA RURAL	11.355	7.290	28.600	3,9	28.626		

Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

Tabla 9 Tenencia de la vivienda

TENENCIA DE LA VIVIENDA			
ÁREA # 1808	SANTIAGO DE PÍLLARO		
Categorías	Casos	%	Acumulado %
Propia	7640	85	85
Arrendada	616	7	92
En anticresis	5	0	92
Gratuita	527	6	98
Por servicios	159	2	99
Otra	51	1	100
Total	8998	100	100
Procesado con Redatam+SP			
FUENTE: CEPAL/CELADE 2003-2007			

Ilustración 7 Tipo de viviendas por parroquias

VIVIENDAS PARTICULARES OCUPADAS, POR TIPO DE VIVIENDA, SEGÚN PARROQUIAS									
PARROQUIAS	TOTAL VIVIENDAS	TIPO DE VIVIENDA							
		CASA O VILLA	DEPARTAMENTO	CUARTOS EN INQUIL.	MEDIA-GUA	RANCHO	COVACHA	CHOZA	OTRO
TOTAL CANTÓN	8.986	8.185	77	110	517	22	22	50	3
PÍLLARO (URBANO)	1.696	1.422	67	92	109	1	4	1	0
PERIFERIA	1.487	1.375	1	2	93	5	5	6	0
BAQUERIZO MORENO	78	77	0	0	1	0	0	0	0
EMILIO MARIA TERÁN	320	304	0	2	11	1	1	1	0
MARCOS ESPINEL	584	570	1	1	9	1	1	0	1
PRESIDENTE URBINA	632	582	1	2	40	5	1	1	0
SAN ANDRÉS	2.423	2.227	1	3	161	2	9	18	2
SAN JOSÉ DE POALÓ	476	395	1	0	53	5	1	21	0
SAN MIGUELITO	1.290	1.233	5	8	40	2	0	2	0

Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

En relación a la dotación de servicios básicos el 80% dispone de agua de la red pública, mientras que solamente el 30% cuenta con el servicio de alcantarillado, por lo que en su mayoría utilizan los pozos ciegos (38%). El servicio eléctrico ha cubierto la mayor parte del cantón y es por eso que el 91% cuenta con el mismo. El servicio telefónico es mínimo con un 11.5% de cobertura a nivel cantonal.

Ilustración 8 Dotación de servicios básicos

SERVICIO TELEFÓNICO			SERVICIO ELÉCTRICO			ABASTECIMIENTO DE AGUA		
TOTAL	8.986	100,0	TOTAL	8.986	100,0	TOTAL	8.986	100,0
SI DISPONE	1.036	11,5	SI DISPONE			RED PÚBLICA	7.223	80,4
NO DISPONE	7.950	88,5	NO DISPONE			POZO	182	2,0
						RÍO O VERTIENTE	1.156	12,9
						CARRO REPARTIDOR	16	0,2
						OTRO	409	4,6

Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

1.4 SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA

La municipalidad del cantón está dirigida por el alcalde Lic. Rogelio Velasteguí y cuenta con la colaboración de 7 concejales, de los cuales 2 representan a la zona urbana y 5 a la zona rural.

El cantón Píllaro está dividido en 9 parroquias, 2 son urbanas y 7 rurales.

Tabla 10 División política del cantón

Cantón Píllaro	
Cabecera Cantonal: Píllaro	
Parroquias	
Urbanas	Rurales
1. Ciudad Nueva	1. Baquerizo Moreno (Patsocula)
2. Píllaro	2. Emilio María Terán (Rumipamba)
	3. Marcos Espinel (Chacata)
	4. Presidente Urbina (Chagrapamba. Patsucul)
	5. San Andrés (Yatsil)
	6. San José de Poaló (Poaló)
	7. San Miguelito (Cunuliví)

Fuente: INEC: División Política Administrativa 2002 de la República del Ecuador

Elaboración: J. Cevallos

1.5 SECTOR PRODUCTIVO PRIMARIO

La mayor parte de la población económicamente activa se dedica a actividades del sector primario.

Ilustración 9 Actividades productivas

RAMAS DE ACTIVIDAD	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	15.285	9.526	5.759
AGRICULTURA, GANADERÍA			
CAZA, PESCA, SILVICULTURA	8.665	5.499	3.166
MANUFACTURA	1.288	742	546
CONSTRUCCIÓN	1.008	987	21
COMERCIO	1.180	584	596
ENSEÑANZA	501	194	307
OTRAS ACTIVIDADES	2.643	1.520	1.123

Fuente: INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

1.5.1 Agricultura

Del análisis del cuadro anterior se desprende que la agricultura constituye la actividad de mayor relevancia en la economía del cantón, pues concentra en esta actividad a un 56% de la población económicamente activa, ocupando el 61% de la superficie del cantón en esta actividad. La variedad de suelos permite que Píllaro cuente con una producción agrícola diversificada y abundante especialmente de tubérculos, hortalizas, legumbres y frutas.

La fertilidad de Los suelos del cantón permite cultivos variados, entre los que destacan la producción habas, mellocos, ocas, choclos y papas; también, existen producción de cebolla blanca, lechuga, col, coliflor y brócoli. La producción de frutas como babaco, tomate de árbol, claudia, durazno, manzana, mora, pera y taxo es una característica inconfundible de Píllaro.

1.5.2 Ganadería

La ganadería forma parte de las actividades mayormente desarrolladas por las personas del cantón y por lo general está íntimamente relacionada con la producción agrícola (siembra de forrajes como alfalfa, reigha grass, pasto azul).

Como en toda la región andina, la ganadería se concentra en la crianza de ovinos en varios hatos ganaderos, así como también de ganado de lidia, especialmente en los páramos de San Andrés.

Alguna importancia reviste la crianza de ovejas y cerdos, en la zona más altas, que constituye el medio de subsistencia de algunas comunidades indígenas y

cooperativas agrícolas. También merece destacar la crianza y comercialización de especies menores como gallinas, cuyes conejos.

1.5.3 Producción y rendimiento

La producción y rendimiento en el cantón, en su mayoría, se mantiene en niveles inferiores a los parámetros nacionales, esto se debe principalmente a falta de canales de riego, pues en las zonas bajas solamente reciben este servicio una vez al mes, lo que dificulta la producción, sobretodo en los meses de verano; de igual manera, el alto costo de los insumos agrícolas hace que disminuyan las ganancias y se exponga más capital en juego ante las variaciones climáticas como las heladas.

1.5.4 Asistencia Técnica

La asistencia técnica es casi nula, los productores han combinado sus prácticas tradicionales con productos químicos que son adquiridos sin una previa revisión de los cultivos debido al alto costo que esto representa.

En el cantón existe un centro agrícola pero su función no va más allá de ser expendedor de insumos.

1.5.5 Comercialización y consumo

La comercialización se la hace directamente desde los productores a los consumidores o intermediarios los días jueves y domingos muy temprano en la mañana.

Otro gran porcentaje de la producción es transportada hacia Ambato y en su mayoría es comprada por intermediarios.

1.5.6 Crédito

Si bien existen instituciones crediticias como el Banco Nacional de Fomento y varias cooperativas de ahorro y crédito, la mayor parte de productores no tienen acceso a estos servicios por la dificultad al momento de solicitar el mismo. Como resultado los productores se sustentan con las ganancias obtenidas con la venta de sus productos.

1.6 SECTOR PRODUCTIVO SECUNDARIO

1.6.1 Industria

La industria alimenticia es la más sobresaliente dentro del cantón. Gracias a la alta producción lechera se ha desarrollado la industria de lácteos que procesa este producto hasta obtener derivados como crema de leche, yogurt, quesos de diferentes tipos (frescos, maduros, con especies como ají ó finas hierbas).

Actualmente las fábricas más conocidas son Marcos y Rozú que han dinamizado el sector económico del cantón ofreciendo fuentes de empleo y además han extendido sus canales de comercialización hasta Quito, principalmente los productos Marcos que se distribuyen en la cadena de supermercados Tía.

1.6.2 Artesanía

La laboriosidad de los habitantes de Píllaro, ha permitido que en el contexto nacional e internacional sean muy conocidos los trabajos que realizan las hábiles manos artesanas.

Píllaro es el pionero en el arte de la talabartería, se elaboran monturas (tipo Galápagos), zamarros, riendas, arretrancas, cinchas, estribos, pellones, etc. Para los pellones se utiliza cuero de borrego, chivo, llamingo. Para las monturas se utiliza cuero baqueta. Estos productos son utilizados en los diferentes actos taurinos que se realizan en las diferentes provincias del Ecuador.

El arte de la ebanistería, principalmente en el cantón San Miguelito, se ha mantenido durante tres generaciones y así se elabora diferentes instrumentos musicales, como: guitarras sencillas, y combinadas, charangos, requintos, etc. Estos instrumentos son elaborados con madera nacional y extranjera, su calidad es reconocida a nivel nacional e internacional.

La elaboración de artículos de cuero tales como: cinturones, balones, guantes, chompas, carteras, billeteras, gorras, calzado, mochilas, caretas, etc., se los puede adquirir a precios cómodos en los diferentes talleres existentes en el cantón. Otra de las artesanías del cantón son las canastas de paja, las mismas que son confeccionadas por las hábiles manos de las mujeres del cantón.

En Píllaro también se realizan las muy tradicionales caretas de cartón, las mismas que son muy apreciadas por las personas que participan en las diferentes actividades que se realizan con ocasión de preservar las tradicionales fiestas; principalmente en las que se desarrollan durante los meses de Diciembre y Enero durante la Diablada Pillareña.

Dentro de la alfarería los artesanos son muy talentosos en la fabricación de tejas, ladrillos, adobes, que son utilizadas en las construcciones arquitectónicas típicas de la zona, vale destacar que en esta jurisdicción existen artesanos que con su creatividad construyen distintas clases de mobiliario en madera

1.6.3 Crédito

El crédito para el sector secundario es más accesible, pues las instituciones financieras tienen más confianza en este tipo de actividades.

1.7 SECTOR PRODUCTIVO TÉCNICO

1.7.1 Comercio

La actividad comercial es intensa dentro del cantón y hacia la ciudad de Ambato. El comercio tiene un especial movimiento los días miércoles, jueves, sábado y domingo en donde los diferentes mercados como San Luis, San Juan, Plaza 24 de mayo se ofertan una variedad de productos agrícolas y artesanales. La comercialización de ganado también es de importancia desarrollándose todos los días jueves en el barrio Callate.

Una gran cantidad de productos tanto agrícolas como artesanales son comercializados en Ambato, que gracias a su ubicación geográfica privilegiada, actúa como centro de distribución hacia las provincias cercanas del norte y el sur.

1.7.2 Turismo

En el Cantón Santiago de Píllaro se encuentran riquezas, secretos, leyendas y fabulosos tesoros naturales que favorecen al sector turístico. La multiplicidad de micro climas de acuerdo a los diferentes pisos ecológicos junto con la calidez y amabilidad de la gente permiten el disfrute de una variedad de actividades como observación de aves, agroturismo, turismo de aventura, científico, religioso, familiar, artesanal, de convenciones y de fiestas con la Diablada Pillareña.

Existen aproximadamente treinta lugares de esparcimiento: complejos turísticos, bares, discotecas, estadios, parques, canchas de deportes. En el cantón existen todos los servicios básicos. Facilidades turísticas complementarias como; farmacias,

tiendas de abarrotes, almacenes de artesanías, laboratorios fotográficos, agencias de viajes, correo, telefonía fax, Internet.⁷

Los lugares más visitados son:

- Parque Nacional Llanganates
- Comunidad de Quillán
- Laguna Pisayambo

Lugares Recomendados

- Cerro Hermoso
- Complejo Recreacional "Agua Azul"
- Complejo Recreacional "Alirio Wilson Gómez"

Nuevos Lugares a Visitar

- Complejo Recreacional "El Olimpo"
- Complejo Psícola "El Porvenir"
- Mirador de Huaynacuri

Existe una variedad de actividades que se pueden realizar, entre las que se destacan:

- Ciclismo: En la parroquia Presidente Urbina con la Asociación Agrovida
- Caminata: Caminatas por los senderos y agroturismo con la Asociación Agrovida, Treking de aventura en la cascada de Baquerizo Moreno y rapel en la parroquia de Urbina
- Cabalgata: Se puede realizar en la Parroquia Baquerizo Moreno con el grupo Asociación Quinuales.
- Observación y Fotografías: Parroquia Baquerizo Moreno con el grupo Asociación Quinuales. turismo cultural, turismo religioso, artesanías. Complejos, lagunas, cascada.
- Iglesias y Conventos: Niña María de Jerusalén "San Miguelito", Matriz, El Señor de los remedios "Ciudad Nueva".

Las fiestas tradicionales constituyen también un atractivo para los visitantes y turistas del cantón, las más conocidas son:

- Los danzantes de Corpus Cristo⁸

Es una fiesta tradicional de Guapante, hecha en honor a la siembra del maíz y hace algunos siglos antes esta fiesta era dedicada al dios Sol. Los danzantes son

⁷ Gobierno Municipal de Pillaro, Diseño: CORTÉS, Lenin. (2009) Disponible en: <http://www.pillaro.gov.ec>

⁸ Lara Arcos, L. (2002). *Píllaro de Ayer y Hoy*. Primera Edición. Editorial Pedagógica Freire. Riobamba-Ecuador.

personajes extremadamente adornados con una especie de sombreros que tratan de parecerse al sol y a sus rayos; su vestimenta adornada con objetos brillantes, monedas, espejos, plumas, semillas, etc. que dan un colorido hermoso a sus trajes, en los pies calzan unas pesadas zancas (zapatos de madera), en la mano llevan una vara de cuyo extremo prende una naranja u otra fruta, y el rostro va cubierto con una careta.

Un mes más o menos antes se seleccionan a los indígenas que llevarán los vestidos de danzantes, quienes son bien alimentados a fin de que aumenten sus energías y soporten el peso de sus indumentarias. Durante ocho días se ve desfilar por las calles la procesión indígena de Corpus, precede una banda típica compuesta casi siempre por unos bombos, flautas y bocinas, que ejecutan aires musicales tristes y monótonos, luego siguen los danzantes, detrás de éstos otros indígenas con disfraces más sencillos y al final una caravana de acompañantes. De trecho en trecho forman un círculo y los danzantes ejecutan bailes con movimientos un tanto pesados con pasos de atrás hacia delante.

- *Fiestas religiosas*

La población pillareña es bastante religiosa y cada parroquia celebra con devoción a sus patronos, por ejemplo en la parroquia de San Miguelito cada 21 de septiembre se celebra las fiestas por la Niña María de Jerusalén. En la Barrio la Primera de la Parroquia Matriz, en febrero se celebra a la virgen del Rosario de Agua Santa. En la parroquia Baquerizo Moreno todos los 23 de noviembre se celebra a la Virgen de El Quinche.

Las celebraciones religiosas están caracterizadas por la procesión con la imagen de los santos en carros adornados con flores y frutas del lugar, que se van abriendo paso con voladores, la procesión es seguida por yuntas, caballos y camionetas que llevan la chamiza (hojas y palos secos) para ser quemados en el centro de las plazas.

- *Fiestas por la cantonización del cantón*

Las dos últimas semanas del mes de julio se celebra con algarabía un aniversario más de la cantonización del cantón. Las fiestas engloban varias actividades entre las que se destacan la elección de la reina, los toros de pueblo, el desfile folklórico y cívico; desfile y rodeo del chagra; feria de exposición agropecuaria, artesanal y turística; festival gastronómico; posta de Pillareños residentes en Quito; noche del artista pillareño; festival de juegos pirotécnicos; las noches son abrigadas con la presencia de bailes populares. Actualmente también se celebran competencias de 4x4.

- *Fiestas de fin de año*

Como en todo el país, el 31 de diciembre se celebra con la elaboración de monigotes, en donde prima el ingenio y creatividad de los moradores, que generalmente entre grupos de amigos y vecinos trabajan en la elaboración de

escenas de trascendencia para el país y para el cantón, los mismos que reciben un incentivo por parte de la alcaldía y la reina del cantón a través de una botella de licor, desde las 8 de la noche aproximadamente pasan los jurados dando su respectiva calificación para determinar quienes son los ganadores. Así se festeja el fin de año en compañía de familiares y amigos.

- La Diablada Pillareña⁹

La Diablada Pillareña se celebra del 1 al 6 de enero de cada año en la ciudad de Píllaro por iniciativa de las comunidades que tradicionalmente guardan esta manifestación. Los ciudadanos de Píllaro se motivan por esta tradición y esperan durante todo el año. La organización previa se hace tres meses antes de la celebración con la organización de las partidas, legiones, grupos de diablos y demás personajes.

Los actores o personajes que intervienen son: *los diablos* con un buen número de participantes, los diablos visten con trajes rojos de tela espejo y lo más resalta son las caretas elaboradas en cartón y papel que muestran figuras de serpientes, macho cabrío, toros, dragones y lagartijas que son adornados con cuernos, colmillos y huesos de diferentes animales, los disfrazados bailan alrededor de las *parejas de línea* que, representan a los patronos, bailan al ritmo de la música en parejas y con pasos clásicos custodiados por los diablos; *las guarichas*, hombres disfrazados de mujeres, de las alegres y ofrecidas que en su presentación recorren la comparsa bailando con gran regocijo, sujetan a un muñeco que simboliza su hijo y lo presentan a todos los espectadores brindando licor que llevan en su caminera; *los capariches*, inician el desfile, abriendo paso y barriendo con una escoba elaborada de flores, ortiga y plantas silvestres; *la banda* es imprescindible en las fiestas, los actores bailan al ritmo de San Juanitos, Tonadas, Pasacalles y Saltashpas; *el cabecilla* es el organizador y responsable de organización y presentación de cada una de las partidas.

Uno de los valores de la Diablada, es de aglutinar al pueblo de Píllaro, en la que participan hombres y mujeres de diferentes edades, la organización prevé la participación de por lo menos diez partidas entre comunidades y barrios durante los seis días de fiestas.

Manifestaciones de Diabladas se encuentran presentes en Bolivia, México, Venezuela y Ecuador (Píllaro). En Píllaro las comparsas representan al diablo, que según la historia, vino a América con el cristianismo. A partir de entonces una de las ideas que asumieron los pueblos originarios en torno al diablo fue aquella de haberlo servido de modelo de las insurrecciones; es decir, de las libertades reprimidas.

El historiador ambateño Pedro Reino dice sobre la Diablada, que fue la rebeldía mestiza e india contra la religión católica la que dio comienzo a esta fiesta, pues en

⁹ Reino, P. (2006). *La Diablada Pillareña*. Departamento de Cultura del Ilustre Municipio de Píllaro y Dirección de Información y Bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato. Tungurahua-Ecuador.

año nuevo los gamonales y la curia daban permiso a los indios para hacer sus fiestas y éstos se disfrazaban de diablos en repudio a las prédicas sacerdotales. En el año de 1768 se planificó un levantamiento indígena que al mando de Manuel Tubón, Tomás Muchagalo, Simón Quintuña y Miguel Condo en acuerdo secreto con el gobernador de Pillaro, estaban convocando a los indios a disfrazarse de diablos y revelarse en contra de la opresión de los españoles y mestizos; lastimosamente la falta de táctica y haber contado las estrategias bajo el influjo del alcohol hizo que se frustraran los planes y los mentalizadores fueron apresados.

Por otra parte, se menciona también que el origen se remonta a una tradición del siglo XIX, cuando los jóvenes varones defendían las comunidades de Tunguipamba y Marcos Espinel de la visita que hacían otro mozos a las doncellas de sus comunidades, disfrazándose de diablos y asustando a los intrusos.

Por todo el bagaje cultural la Diablada Pillareña el 23 de diciembre de 2008 es reconocida como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado.

1.7.3 Transporte

El cantón cuenta con un buen servicio de transporte, en el que constan ocho cooperativas de camionetas, una de taxis, dos de buses, que presentan sus servicios diariamente. Las estaciones de cooperativas de buses Santa Teresita y Píllaro en la ciudad de Ambato se encuentran ubicadas a pocos pasos del Hospital Ambato y diagonal al cuerpo de bomberos y en la ciudad de Quito prestan sus servicios en el terminal terrestre de Quitumbe.

Al cantón se ingresa por vía terrestre y se cuenta con cinco caminos de acceso:

- Ambato - Izamba - Pillaro
- Salcedo - Guapante - Píllaro
- Patate - Píllaro
- Cunchibamba - Píllaro
- Ambato - Quillán - Píllaro

CAPÍTULO II

2 GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA

2.1 GASTRONOMÍA

2.1.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA EN GENERAL¹⁰

La historia de la gastronomía, según los entendidos en la materia, guarda una estrecha relación con la evolución del ser humano, sin embargo se podría decir que se empezó a cocinar hace más de 300.000 años, cuando las personas comenzaron a usar el fuego en la preparación de sus comidas.

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al desarrollo individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era la progresión y el desarrollo en la preparación de la comida; desde la cultura de los egipcios hasta la de los asirios, caldeos, babilonios, hebreos, persas, griegos, romanos, galos y más tarde los francos, quienes fueron los que originaron la cocina francesa.

2.1.1.1 EDAD ANTIGUA:

Desde la aparición de la escritura hasta la caída del Imperio Romano de Occidente

Pueblo Egipcio

Materias primas

- Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también de los tallos de papiro, las raíces y los bulbos de lotus.
- En el egipcio medio vivía con muy escasas mantenciones: pan, cerveza, cebolla y algunas legumbres, mientras que las clases privilegiadas comían en forma abundante bueyes, terneras, cabras, ovejas, ocas y pichones.
- Este pueblo era rico en producción agrícola, se podía apreciar que habían muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones.
- No fueron partidarios de los lácteos, siendo la cerveza la bebida nacional, la cual se elaboraba sin levadura, por lo que se debía consumir rápidamente para evitar su descomposición.

¹⁰ Varios autores. (2009). Disponible en:

[Http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml](http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml)

- El cereal mas antiguo de esta época fue el mijo, luego la cebada, la avena y el centeno que dieron como resultado el descubrimiento del pan.

Utensilios

- Comían sentados, separados hombres de mujeres y, es curioso comprobar que, utilizaban cucharas y tenedores de madera o metal.

Desarrollo técnico

- Las carnes se consumían crudas y en salazón.
- Los egipcios hacían un culto de la comida. Cuando moría un faraón, lo momificaban y lo adornaban con alimentos; tenían la creencia de que existía una vida después de la muerte.
- La repostería egipcia fue muy importante.

Pueblo Hebreo

Materias primas

- Comían alimentos simbólicos como el pan y el vino.
- Los israelitas cultivaban el olivo y los cereales (centeno y la cebada).
- El agua en aquel tiempo no era potable por lo que la leche cuajada y agria, ocupaba un papel muy importante.
- Las hortalizas eran fundamentales y variadas: cogombro, melones, puerros, cebolla y ajos.
- Las uvas se comían frescas o como pasas, los higos eran el alimento primordial de los soldados (secos o como pan).
- La carne se consumía, en general, en las fiestas y provenía del cordero o la cabra, la carne del buey y los animales engordados se reservaban para las grandes fiestas que sólo estaban al alcance de los ricos.
- El vino era accesible para toda la clase social y lo bebían puro.

Desarrollo técnico

- Método de cocción utilizado era el hervido.
- Se conoce su forma de alimentarse por los relatos de la Biblia.
- En los templos no sólo se oraba sino que también se comía.
- La leche la mantenían en un saco llamado obre que era el estómago de la cabra. De forma accidental, por el batido de la leche contenida en la obre, conocieron la mantequilla.
- La religión hebrea era muy estricta con respecto a los alimentos que se podían consumir. Se podían comer bueyes, terneras, cabras y corderos. De los peces se podían comer aquellos que tuviesen escamas.

Pueblo Griego

Materias primas

- Egis de todas (uno de los 7 cocineros legendarios de Grecia) introdujo en la cocina aristocrática la cocción del pescado aunque tardaron en apreciarlo. Lo cocinaban con orégano, hinojo y comino. El pescado principal era atún que se conservaba en aceite de oliva pero había también: rodaballo, dorada, salmonete, pulpo, pez espada y esturión.
- Los griegos comían todas las carnes que hoy en día se conocen. La que menos consumían era la carne de buey.
- Como especias se encontraban: laurel, tomillo, orégano, retama, salvia, cilantro y malva.
- La leche era de oveja o de cabra ya que la producción del ganado vacuno era deficiente.

Utensilios

- Los invitados a banquetes comían apoyados sobre su brazo izquierdo, pudiendo utilizar únicamente (si respetaban las normas de educación) los dedos de la mano derecha para tomar los alimentos dispuestos en las bandejas. En estos grandes banquetes la mujer quedaba en un segundo plano, cocinaba pero jamás participaba de ellos.
- Las grandes piezas de pan eran cocidas en planchas de hierro y fuego a leña.

Desarrollo Técnico

- Para preparar las cataplasmas y tizanas medicinales usaban el hervido.
- La cocina griega es la madre de la cocina de Occidente.
- Los primeros cocineros griegos fueron panaderos.
- Tenían una diosa a la que le ofrendaban los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada: Deméter; y a su vez Bacco era el dios del vino.
- El aceite de oliva: el de primer prensado se utilizaba para comer, el de segundo para el cuerpo y el de tercero para alumbrar.
- La cocina griega aporta a la mundial la entrada de carne de cerdo, los asados y los guisos a base de hierbas aromáticas.
- Los siete legendarios cocineros fueron: EGIS, NEREO, CHARIADES, LAMPRIA, APCTONETE, EUTHYNO y ARISTON.
- Arquestrato era un cocinero que resumió su experiencia en un poema que llamó "Gastronomía".

Pueblo Romano

Materias Primas

- La revolución culinaria romana se basó en la incorporación de muchos vegetales que eran desconocidos o considerados inaceptables hasta entonces: la col, los nabos y los rábanos.

- La gallina fue una de las primeras aves de la época.
- Se hacían 3 comidas diarias: desayuno, el almuerzo y la cena. El pueblo romano tomaba el pullmentun (papilla de harina de trigo y agua que diluida hacia de fresco).
- Los romanos conocían la levadura y aunque su pan era fermentado hacían dos tipos de panes: uno sin fermento y uno levemente fermentado.
- El garo se utilizaba para condimentar o aliñar cualquier comida. Éste era un líquido que se obtenía prensando carne de diversos pescados azules con sal. A esto se añadían hierbas olorosas: ruda, anís, hinojo, menta, albahaca, tomillo, etc.
- La presencia hispánica en el imperio puede apreciarse en los jamones, salazones, aceite y en los cereales.
- Los bizantinos adoraban la lechuga y hacían una gran variedad de purés de legumbres y cereales aromatizados con nardo, canela, vino tinto y miel.

Utensilios

- Se empleaban el espetón, que era una cruz de hierro incrustada en la tierra en la que asaban las carnes.
- En la época de Constantino el emperador y sus invitados comenzaron a comer sentados y no tendidos como en la época romana.

Desarrollo técnico

- El método de cocción utilizado era el asado.
- Los romanos organizaban grandes banquetes de derroche por la clase privilegiada. Tan amantes del placer de comer eran, que a mitad de éstos debían retirarse al vomitorium en donde, excitándose la garganta con plumas de pavo real, devolvían lo comido para alivianarse el vientre y poder continuar comiendo.
- Dos grandes cocineros romanos fueron Lúculo y Apicio. Del primero se cuenta que gastaba fortunas buscando manjares extravagantes y alcanzó la máxima celebridad con la frase: "Lúpulo hoy come en casa de Lúpulo" dando a entender a su mayordomo que no hacían falta invitados para comer bien.
- Apicio por su parte es autor del famoso recetario de cocina, el más antiguo que se conserva.

2.1.1.2 EDAD MEDIA:

Desde la caída del Imperio Romano de Occidente hasta la caída de Constantinopla.

Materias primas

- El pavo real era el plato que el emperador prefería y debía ser servido por una dama porque no se consideraba a los criados con derecho a tocar el gran manjar.

- Se comía mucho asno joven. Se rellenaba de aceitunas verdes, pajaritos y trufas enteras y luego se asaba al espetón.
- La cocina del cerdo fue popular en la Germania medieval. Los maestros salchicheros gozaban de un rango artesano.
- A partir del siglo XIII Europa entra en un período que luego fue llamado: Europa de los carnívoros, considerado el prólogo del Renacimiento.
- Había comida para todos. Los empleados, artesanos comían cuatro platos servidos por sus patrones: una sopa, dos platos de carne y uno de legumbres.
- A diferencia de los campesinos, los ricos burgueses y los grandes señores eran más carnívoros. Además de cerdos consumían gallinas, ocas, grullas, ciervos, jabalíes y corzos.
- Se consumían mucho los frutos secos como las almendras, las pasas, los piñones, las nueces, las avellanas y los higos.
- Las especias importadas: la pimienta (que sirvió de moneda en épocas de sistema monetario incierto), el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, la mostaza y el azafrán, las otras especias y hierbas aromáticas como el orégano, el tomillo y la albahaca eran considerados cosa de pobres.

Utensilios

- Carlomagno fue el primer rey cristiano que sentó a las mujeres a la mesa.
- El pueblo utilizaba vajilla esmaltada toscamente, platos de tierra cocida y de madera.
- Los burgueses utilizaban el estaño pero al Gran Señor le gustaba la vajilla de oro y plata.
- Se comía con las manos y el cuchillo. Luego se extiende el uso de la cuchara y de los palillos.
- Los invitados llevan una servilleta personal para proteger la ropa.
- El mantel juega un papel muy importante: comer en el mismo mantel significaba igualdad de condiciones.
- El tenedor fue un aporte a la cultura de los venecianos aunque durante mucho tiempo no se utilizó y fue considerado: afeminado, demoníaco o tan sólo una curiosidad.
- Se trabajó con el bronce y otros metales. Se inventó el tamiz, coladores con asas, tarteras, ganchos para colgar alimentos, ralladores de queso y nuez moscada y la parrilla.

Desarrollo Técnico

- Cuando cae el imperio romano se empobrece la cocina europea.
- La cara contraria a Carlomagno y la reivindicación de los banquetes romanos era la hambruna que pasaban los campesinos y la servidumbre.
- Se destacan los caldos y salsas muy condimentadas que acompañaban platos con las carnes y pescados más variados.
- Los cocineros emplean lo que tienen a mano: las plantas aromáticas y las especias de la gente humilde: cebolla, chalote y ajo.
- Marco Polo, en el siglo XIII, trae la pasta desde China. De las Cruzadas, de Asia Menor y fundamentalmente de Persia e India, vienen las especias más

caras y nuevos métodos de guisar que desde España se difunden por toda Europa.

- Durante la cuaresma los cocineros se esfuerzan por realizar los platos más variados con pescados.
- Se respetaban las reglas impuestas por la Iglesia, así se debía comer ligero, sin grasas el miércoles, el viernes y el sábado, las vigilias de las festividades y naturalmente durante la cuaresma, lo que significaba sustituir la carne por el pescado, las grasas animales por las vegetales y la leche animal por la de almendras.
- Un plato típico de la edad media es el manjar blanco. El pueblo lo hacía con una base de arroz, miel y leche. La realeza con gallina desmenuzada y cocida por hervor a fuego lento y cacerola tapada hasta que se deshaga en hebras. Se condimentaba con varias especias.
- En los monasterios se preparaban platos agrídulces de mermeladas con carnes.
- Se bebían vinos, cerveza e hidromiel especiada.
- Se sirven las aves vestidas, es decir: con su plumaje como si estuvieran vivas.

2.1.1.3 EDAD MODERNA:

Desde la caída de Constantinopla hasta la Revolución Francesa.

Renacimiento, siglos XV y XVI

Materias primas

- Catalina de Médicis introduce en Francia rasgos italianos gastronómicos que luego son refinados.
- Nace el hojaldre con el nombre de torroni.
- En Inglaterra se hacen los grandes pastelones de carne, como el Yorkshire (relleno de carne de oca, perdiz, lengua de buey y cocido a fuego fuerte), los puddings de arroz y el pastel de manzana o apple pie.
- Alimentos comunes: aceites, vinos, porotos alubia, carnes de pato, pollo, jabalí, terneros, frutas como el melón, las ciruelas, cerezas, peras, manzanas y membrillos. Se preparan dulces y helados.

Utensilios

- Italia introduce en toda Europa, desde Venecia, el tenedor y, desde Murano, las copas de cristal.
- Cubiertos de oro, servilletas, escudillas, bandejas y mesas con ruedas y plataformas, aguamaniles y candeleros de plata son vajilla típica de este período.

Método de cocción

- Método de cocción utilizado: spiedo.
- Se maceran las carnes con gran variedad de especias.
- Las aves se siguen sirviendo vestidas: pavos reales, cisnes, ocas y grullas a las que los cocineros ponían en el asador rociándoles las cabezas con agua fría para que conserven el plumaje.
- Bebidas: hipocrás (vino, azúcar, canela, clavo de olor y almendras), carraspada (vino cocido, adobado, zumo de tres clases de uvas, canela y pimienta).
- Se preparan sopas cremas: de pichón, de tortugas, de pollo acompañadas de espárragos. También pavos a la frambuesa, cordero con higos.
- Como postres se sirven: tortas de almizcle, mermeladas de distintos sabores y cuernos al agua de rosas.
- Un plato típico: la olla podrida (alubias, garbanzos, ajo, cebolla con carne y grasas –carnero, vaca, gallina, capón, longaniza, morcilla).
- La cocina renacentista se caracteriza por el uso y abuso de los lácteos: la crema, la manteca, la nata y distintos tipos de quesos.

2.1.1.4 SIGLOS XVII Y XVIII

Materias primas

- Los labradores comen unas migas o unas sopas con un poco de tocino, comen un trozo de pan con cebollas, ajos o quesos y a la noche cenan una olla de nabos o coles.
- Hubo pueblos enteros que se alimentaban sólo de bellotas.

Desarrollo técnico

- Se cierra la fase expansiva del Quinientos y empieza la fase depresiva del Seiscientos.
- Se descubre el procedimiento para la fabricación del Champagne.
- Se prepara la bechamel.
- Llegando a finales de la edad moderna (luego de la incorporación de los alimentos traídos del Nuevo Mundo), debido al hambre se expande el consumo de la papa, alimento que juega un rol importantísimo en el aumento demográfico.

2.1.1.5 NUEVAS TIERRAS: AMÉRICA Y ASIA

Materias primas

- Lo que llegó a Europa de América: el cacao, el maíz, el maní, el girasol, las arvejas (o judías), el pimiento y el pimentón, el ananá, las papas y el tomate.

- El tabaco también es originario de América.
- De lo que llegó de Asia a Europa, el arroz ha sido el cultivo más importante que después fue introducido a América.

Desarrollo Técnico

- La semilla del cacao entre los aztecas servía de moneda. El refinamiento de éste lleva al chocolate. En un principio los europeos lo tomaban con cantidades extremas de endulzantes.
- El maíz fue el cultivo básico (al igual que lo fue el trigo en Europa y el arroz en Asia; plantas consideradas "civilizadoras") y las características y requerimientos de éste marcaron a las culturas americanas.
- La papa fue el tubérculo que recuperó del hambre a las sociedades europeas deprimidas. En Alemania se obligaba a los campesinos a cultivarlas. Se preparaban con salchichas, hecha puré, se consumía el almidón y se hervía para hacer aguardiente.
- En Inglaterra triunfan las papas al vapor y fritas acompañadas de pescado frito también (fish and chips).
- El tomate (de la familia de la venenosa belladona) en un principio se utilizó verde y como adorno en sombreros. Inglaterra hace su famoso dulce de tomate o hecho zumo en el famoso trago Bloody Mary. En Italia lo llamaban la manzana dorada y se unió casi maritalmente a la pasta.
- El girasol es, a parte de haber sido una planta que hasta el siglo pasado se utilizó como ornamental, rica en aceite.

2.1.1.6 GASTRONOMÍA MODERNA¹¹

La cocina francesa es la piedra angular para la mayoría de los historiadores y el principio de las modalidades modernas de cocina en el mundo occidental.

El trabajo del francés Taillevent, fue un trabajo típico de los chefs medievales. Las comidas eran apuresadas y las carnes aplastadas en una forma grotesca, y posteriormente servidas con espesas salsas sin ningún sabor definido.

Los chefs italianos comenzaron a usar trozos enteros de carnes en los años 1500, estos chefs en una forma muy creativa empezaron a combinar frutas y vegetales y a experimentar con productos de pastelería.

Fue el matrimonio de Catalina de Médicis con Enrique II de Francia lo que trajo cocineros italianos a Francia y así el refinamiento de estos cocineros fue la base del cambio en la cocina francesa.

¹¹ La Gastronomía Moderna, Disponible en: <http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna>

A mediados de los años 1600 la cocina francesa se aleja de los pesados banquetes y del uso indiscriminado de las especias y empieza a notarse una preocupación por el equilibrio y la armonía en las comidas. No existe ninguna duda de que hasta esos momentos de la historia la cocina era sólo un arte. Existían muy pocas personas orientadas a lo científico hasta que aparece el gran chef Antoine Careme, el fundador de la cocina clásica francesa. Antoine Careme fue el primero que comenzó a recopilar recetas en forma estandarizada, sin cantidades específicas; y también a delinear menús.

El Chef y Maitre Auguste Escoffier de la cuisine Classique, a principios del Siglo XX crea la Escuela Francesa del Arte Culinario y estandariza las recetas agregando cantidades basadas específicamente en tazas y cucharadas.

El fue quien le dio forma al menú moderno y empezó a hacer de la preparación culinaria un arte y una ciencia.

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales.

2.1.2 RELACIÓN HISTÓRICA DE LA COMIDA ECUATORIANA Y SU INFLUENCIA

Como lo menciona el doctor Jorge Núñez Sánchez, Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana¹², el Ecuador posee una rica, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

En la historia de la cocina ecuatoriana se puede mencionar que los antepasados inmigrantes se plantaron en estos territorios precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia con frutos y animales para la cacería en abundancia.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exhuberancia.

¹² Núñez Sánchez, J. (2009). Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Disponible en: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

Elaboró instrumentos de cocina diversos como: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra (maíz, papas, porotos) los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

El maíz fue y es un alimento de gran importancia no solo para Ecuador, sino para toda América; con él se prepara una infinidad de manjares, convirtiéndose en uno de los alimentos más versátiles que se han obtenido de la tierra. En el transcurso de la historia este es uno de los géneros de origen vegetal que más manipulación genética ha sufrido. Si se retrocede siete u ocho mil años antes de Cristo se puede encontrar un género silvestre llamado teocinte¹³, el cual es antecesor del maíz. En el transcurrir de la historia agrícola y gastronómica el ser humano ha hecho cruzamientos genéticos manualmente, y este cereal ha respondido positivamente, pues en cada región de América se ha adaptado de manera diferente, tal es el caso que hoy existe una interminable lista de variedades y cada una de ellas para diferente uso culinario. Es por eso que los ancestros lo respetaban y hacían altares para venerar al grano de oro o zara mama, convirtiéndose en una muestra de prosperidad para quien lo cultivaba en su chacra.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para diferentes platos. La sabiduría del aborigen americano, permitió aprovechar todo lo que la naturaleza ofrecía, adaptando más de veinte variedades de plantas silvestres para uso culinario. Es así como la papa y el tomate son dos alimentos cuyos parientes europeos son silvestres y venenosos, razón por la cual los españoles se resistían al uso de esos vegetales; actualmente son géneros indispensables en la cocina a nivel mundial¹⁴.

A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era

¹³ Varios autores. (2000). Manual de Historia de la Gastronomía, Pág. 4

¹⁴ Varios autores. (2000). Manual de Historia de la Gastronomía, Pág. 3-4

desdeñable: llamas, guanacos, venados, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente: cazuelas de pescado y de mariscos, con salsa picante de achiote y ají; pescado con coco; salsa en pasta, de maní con harina de maíz (la famosa sal prieta de Manabí); turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz (el hasta hoy celebrado bocadillo de El Oro y Loja); bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envueltos en hoja de bijao.

Por otra parte, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y hierbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Especies como albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, entre otras se ha encontrado presentes en toda receta ecuatoriana.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por excelencia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular.

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas. Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: a la palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria.

El aporte español a la cocina ecuatoriana fue de carácter doble: por una parte, trajo a este suelo elementos y experiencias europeas y africanas; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

Especial importancia cobró la manteca de chanco, que permitió realzar el sabor de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la fritada y la longaniza.

Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chiguiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para diversas comidas.

A comienzos del siglo XIX, el «Nuevo viajero universal» destacó el gusto generalizado de la hierba mate entre los ecuatorianos. Por su parte el sabio Charles Darwin, olvidando por un momento sus preocupaciones científicas, no dejó de admirar la comida de las islas ecuatorianas, especialmente el delicioso pecho asado de tortuga y la sopa con carne del mismo animal.

La comida ecuatoriana actual es, pues, el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

CAPÍTULO III

3 DIAGNÓSTICO GASTRONÓMICO DEL SECTOR

3.1 DATOS GENERALES DE LA GASTRONOMÍA DEL SECTOR

3.1.1 PLATOS PROPIOS DEL CANTÓN

Tabla 11 Platos propios del cantón

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
FRITOS	Fritada	208
	Morcillas con tortillas	71
	Caucara	36
	Fritada de res	21
	Llapingachos	19
	Truchas	7

VÍSCERAS	Yaguarlocro	108
	Menudo	20
	Ají de librilla	19

CALDOS	Caldo de gallina	91
	Caldo de pata	33
	Mondongo	29
	Caldo de morcilla	25
	Caldo de 31	14
	Caldo de pata de chancho	2
	Caldo de la vida	1
	Caldo de nervio	1
Caldos	1	

BEBIDAS CALIENTES	Champús	51
	Colada Morada	19
	Morocho de dulce	15
	Vino hervido	3
	Jucho	1
	Arroz con leche	1

BEBIDAS FRÍAS	Cuajada	20
	Chicha de Jora	15
	Jugos	10
	Yaguana	8
	Jarras	6
	Yogurt	3
	Chicha	2
	Leche de tigre	2
	Chicha de soya	1

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
ASADOS	Cuy Asado	25
	Papas con cuy	16
	Asado de borrego	10
	Asado de pollo	3
	Pinchos	1

AJÍ	Ají de cuy	25
	Ají de pata de chanco	7

ENTREMESES DE SAL	Tamales	21
	Tortillas de tiesto	15
	Tortillas de papa	15
	Rosquillas	12
	Pasteles (empanadas de viento)	12
	Tortillas de maíz	11
	Empanadas de tiesto	11
	Mote	10
	Tortillas de papa en tiesto	9
	Queso tierno	8
	Chochos con tostado	7
	Mote con chicharrón	6
	Habas con mellocos	6
	Tortillas	3
	Pan en horno de leña	3
	Humitas	3
	Habas con queso	3
	Empanadas	2
	Queso	1
	Empanadas en horno de leña	1
	Empanadas de maíz	1
Choclos con queso	1	
Chiguiles	1	
Chicharrón con tostado	1	
Ceviche de gallina	1	
Ceviche de chochos	1	

ENTREMESES DULCES	Tortillas de dulce de cabuya	7
	Ocas dulces cocinadas	6
	Quimbolitos	5
	Buñuelos	4
	Accheras dulces	4
	Empanadas de dulce de zambo	3
	Pristiños al horno	1
	Pristiños fritos	1
	Empanadas de tiesto con dulce	1

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
HORNADOS	Hornado	7
POSTRES	Helados	5
	Higos con queso	1
	Espumilla	1
SOPAS	Locro de papas	2
	Sopa de bolas	1
	Morocho de sal	1
	Fanesca	1
ARROZ	Arroz con pollo	1

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

La gastronomía propia del cantón es bastante variada, sin embargo existen platos que con el transcurso del tiempo se han convertido en irremplazables e infaltables dentro de la mesa de todo pillareño, así la fritada de choncho que se prepara en la mayor parte de los poblados ecuatorianos, en Píllaro tiene su sabor único e inigualable por lo que todas las personas la conocen como la tradicional fritada pillareña.

El yaguarlocro también forma parte de la oferta gastronómica del cantón, combinando con buen gusto el locro de papas con vísceras de borrego y la sangre cocinada, que logra cautivar los paladares más exigentes.

El caldo de gallina criolla es uno de los más sobresalientes, por su incomparable sabor y por los beneficios que aporta al organismo, pues devuelve las energías perdidas a causa de una enfermedad como el resfrío o por el chuchaqui.

Las morcillas con tortillas de papa, se podría decir que es una variación del plato ambateño, ya que en lugar del chorizo se incluyen unos buenos pedazos de morcillas. El sabor “lampreado” de las morcillas como lo catalogan los lugareños al referirse a la mezcla de dulce y de sal en el relleno, se funde con el sabor de las tortillas y el huevo.

El cuy en sus diversas preparaciones, es bastante cotizado entre los habitantes del cantón, ya que se consume desde hace varios cientos de años. En su mayoría la preparación del cuy asado o del ají de cuy no ha cambiado, manteniendo el sabor tradicional.

3.1.2 PLATOS QUE SE PREPARAN EN ÉPOCAS DE FIESTAS

Tabla 12 Platos que se preparan en épocas de fiesta

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
ENTREMESES DE SAL	Pasteles	123
	Tamales	83
	Rosquillas	32
BEBIDAS CALIENTES	Champús	39
ENTREMESES DE DULCE	Buñuelos	22
	Pristiños	20
BEBIDAS FRÍAS	Chicha	17

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

Los platos que se preparan en épocas de fiestas son los mismos que caracterizan al cantón, pues durante las épocas festivas se aprovecha la oportunidad para hacer gala de los mejores platos a fin de que sean degustados por los propios habitantes del cantón y por los turistas.

Sin embargo existen ciertos platos que son característicos durante las diferentes celebraciones en el cantón, es así, los pasteles que son una especie de empanada de viento se puede degustar prácticamente en cada esquina de los sectores en fiesta.

Los tamales son bastante apreciados, especialmente en las fiestas de cantonización de Píllaro en el mes de julio y en fin de año, durante estas épocas es común que los tamales se conviertan en un entremés antes de un buen plato de fritada.

Las rosquillas y el champús son infaltables en el mes de junio, durante las celebraciones de Corpus Christi. El champús combina en su preparación una colada de maíz de dulce con mote; mientras que las rosquillas son una especie de pan duro, elaboradas en base de harina y huevo, aunque su consistencia es dura, encanta a sus comensales por su exquisito sabor.

Los pristiños y los buñuelos, constituyen el postre en las cenas de navidad y fin de año; en Píllaro los buñuelos más apreciados son los horneados en leña mas no los fritos, que se preparan en el resto de ciudades.

La chicha es bastante consumida durante las fiestas familiares y las festividades propias del cantón, la chicha principalmente de jora es la bebida refrescante para propios y extraños.

3.1.3 PLATOS QUE SE ELABORAN CON MAYOR FRECUENCIA

Tabla 13 Platos que se elaboran con mayor frecuencia

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
FRITOS	Fritada	206
	Morcillas con tortillas	25
CALDOS	Caldo de gallina	56
VISCERAS	Yaguarlocro	55

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

Al llegar al cantón Píllaro casi siempre se puede encontrar los platos típicos más característicos como la fritada de chanco, el caldo de gallina, el yaguarlocro o las morcillas con tortillas, aunque existe una mayor oferta durante los días de ferias los días martes, jueves y domingos.

3.1.4 PLATOS MÁS DEMANDADOS POR LOS VISITANTES

Tabla 14 Platos más demandados por los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
FRITOS	Fritada	221
VISCERAS	Yaguarlocro	52
CALDOS	Caldo de gallina	41

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

Las preferencias de los turistas se centran en tres platos tradicionales del cantón, como lo son la fritada pillareña, el yaguarlocro y el caldo de gallina, que por su incomparable sazón encabezan la lista al momento de visitar Píllaro.

3.1.5 PLATOS QUE SE RECOMENDARÍA CONSUMIR A LOS VISITANTES

Tabla 15 Platos que se recomendarían consumir a los visitantes

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA
FRITOS	Fritada	144
	Morcillas con tortillas	30
BEBIDAS CALIENTES	Champús	51
VISCERAS	Yaguarlocro	48

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

Los platos que se han ganado un lugar dentro de las preferencias de los lugareños son la fritada, el champús, el yaguarlocro y las morcillas con tortillas, por lo que son éstos precisamente los primeros en ser recomendados a todo visitante del cantón.

3.2 PLATOS / BEBIDAS / POSTRES TRADICIONALES

3.2.1 LOS CAMBIOS DE PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

Tabla 16 Cambios en la preparación de platos

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIO EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA
ENTREMESES DE SAL	Pan	27	Antes solo horneado en horno de leña	15
			Actualmente utilizan más levadura	6
			Antes preparado solo con manteca de chancho ahora se utiliza manteca vegetal	6
	Tamales	7	Antes tenían más relleno con huevo y carne, mejor sabor y eran de mayor tamaño	7
	Tortillas de papa	5	Antes se daba color con huevos de campo, ahora se pone achiote	5
	Humitas	4	Antes se molía el choclo a mano ahora hay molinos eléctricos	2
			Antes se cocinaba solo en leña y se agregaba una buena cantidad de queso en el relleno	2
	Rosquillas	2	Antes tenían sabor a puro huevo, ahora utilizan leche en la masa	1
			Ahora se utiliza manteca vegetal en la masa	1
	Chiguiles	1	Antes eran solo de sal ahora tienen dulce	1
	Empanadas	1	Menos queso en el relleno	1
	Pasteles	1	Antes tenían relleno con cebolla blanca y queso, ahora solo tienen poco queso	1
Tortillas de maíz	1	Antes la harina era más fresca	1	
BEBIDAS CALIENTES	Colada morada	24	Utilizan más frutas (frutilla, babaco)	15
			Utilizan harinas en sobres	6
			Antes solo con harina negra, ahora utilizan maicena para espesar	2
			Antes solo con harina negra, ahora utilizan colorantes	1
	Champús	7	Antes solo con ingredientes naturales	5
			Antes endulzado solo con panela, ahora utilizan azúcar	2
	Morocho de dulce	4	Antes se molía en piedra, ahora ya viene molido	3
			Ahora se espesa con maicena y utilizan pasas	1
	Canelazos	3	Antes se preparaba con jugos de frutas naturales y aguardiente, ahora se utiliza cualquier licor	3
Jucho	2	Antes endulzado solo con panela, ahora utilizan azúcar	2	

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO	CAMBIO EN LA PREPARACIÓN	FRECUENCIA
SOPAS	Fanesca	14	Utilizan más granos en la actualidad, más ingredientes (arroz, col)	14
	Yaguarlocro	1	Más papa en la preparación y menos vísceras de borrego	1
ASADOS	Cuy asado	7	Ahora se preparan en hornos	7
SALSAS	Ají	5	Antes molido en piedra, ahora licuado	3
			Antes preparado con pepa de zambo	2
	Papas con salsa	4	Antes se utilizaba solo pepa de zambo, ahora se hace con maní	4
BEBIDAS FRÍAS	Colas	1	Antes elaboradas manualmente	1
	Aguado	1	Antes se preparaba solo con puntas, ahora se hace con otros licores	1
	Chicha de jora	1	Más concentrada	1
	Cuajada	1	Actualmente se sirve con mucho suero	1
FRITOS	Llapingachos	1	El chorizo es más grasoso	1
	Morcillas	1	Hay mayor cantidad de grasa en la preparación	1
CALDOS	Caldo de 31	1	Ahora se prepara con más grasa y condimentos	1

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

La mayor parte de los cambios evidenciados en los platos típicos tienen relación con los avances en la tecnología, como la invención de los hornos a gas, la licuadora o molinos eléctricos que han facilitado y simplificado la preparación de la comida, sin embargo, para las personas del cantón más conservadoras, la utilización de estos inventos tienen incidencia en el sabor característico del plato.

Por otra parte, los platos típicos elaborados con el propósito de venta al público, tienen algunos cambios en su preparación, los mismos que se relacionan con el uso de más condimentos e ingredientes más económicos con el objetivo de abaratar costos.

Se debe considerar que a nivel de cada hogar los alimentos se siguen preparando de la manera tradicional y no se ha evidenciado cambios significativos, pues al tratarse solo de consumo familiar las personas se esmeran en la cocción de los platos.

En los casos particulares del pan que registra mayor sensibilidad al cambio, principalmente se debe a que ya no se lo elabora en hornos de leña como años atrás; actualmente, existe muy pocas panaderías que conservan esta tradición; otros cambios van relacionados con la utilización de levadura que hace algunos años no se la empleaba, y con el reemplazo de la manteca de chancho por manteca vegetal, lo que sin duda afecta el sabor.

La colada morada y la fanesca han presentado un cambio en la preparación que se debe principalmente a la incorporación de nuevos ingredientes. En la colada morada se ha incrementado el uso de frutas como babacos y frutillas, pues comúnmente se añadía solo piña picada. En la fanesca se ha incrementado el uso de col picada.

3.2.2 LOS PLATOS QUE YA NO SE PREPARAN

Tabla 17 Platos que ya no se preparan

TIPO DE PLATO	NOMBRE DEL PLATO	FRECUENCIA DEL PLATO
ENTREMESES DE DULCE	Arepas	30
	Moncaibas	20
ENTREMESES DE SAL	Chiguiles	24
CERDO	Togro	24
BEBIDAS FRÍAS	Aguado	22
	Chicha de hongos	15
	Ginebrina	11
	Sidra	11
BEBIDAS CALIENTES	Chaguarmishque	10

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Pillaro
ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

Hay ciertos platos tradicionales que con el pasar del tiempo lamentablemente han desaparecido de la oferta gastronómica del cantón; en su mayoría la pérdida de los platos/bebidas (aguado, chicha de hongos, ginebrina, sidra) se debe a que las personas que usualmente los elaboraban han fallecido y no ha existido ninguna persona que retome la actividad, generalmente porque las recetas se mantenían en secreto o porque los descendientes de las personas conocedoras no se han interesado en continuar con la tradición.

En el caso de las arepas, las moncaibas y el togro, aunque se los puede encontrar en otros lugares, en el cantón ya no se preparan. El chaguarmishque por su parte

tiene otra explicación para su desaparición dentro del cantón, la misma que se debe a que no existen suficientes plantas de pencos de donde se extrae el dulce característico para esta preparación.

3.3 PLATOS / BEBIDAS / POSTRES ACTUALES

Tabla 18 Platos, bebidas y postres actuales

TIPO DE COMIDA	NOMBRE DEL PLATO	INGREDIENTE BÁSICO	FRECUENCIA
COMIDA ITALIANA	Pizza	Harina	67
	Lasaña	Pasta (Fideo)	11
COMIDA RÁPIDA	Pinchos	Carne y embutidos	62
	Papas fritas	Papas	13
	Hamburguesas	Carne, pan	9
	Hot-Dog	Salchicha, pan	8
MARISCOS	Ceviches	Camarón, concha	28
	Encebollado	Pescado	24
	Truchas	Truchas	8
	Sopa de mariscos	Mariscos	2
PARRILLADAS	Parrilladas	Carne y embutidos	17
COMIDA CHINA	Comida china	Vegetales, carnes, arroz	10
POLLO	Pollo brosterizado	Pollo	9
LICORES	Vinos de cartón	Uvas	1

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

La oferta gastronómica en Píllaro se ha incrementado por la introducción de nuevos platos, que hasta hace poco tiempo eran desconocidos en el lugar; sin embargo, muchas personas han encontrado oportunidades de negocios al proporcionar este tipo de platos.

Actualmente se puede degustar platos tradicionales de otras nacionalidades, así, dentro de la comida italiana se puede encontrar pizza y lasaña; la comida rápida también ha tenido un despunte en los últimos años, por lo que es común encontrar

pequeños negocios que ofertan pinchos, papas fritas, hamburguesas y hot-dogs que son los platos preferidos por las personas jóvenes, que aprovechan su visita hacia el centro de Pillaro para consumirlos.

Los platos elaborados en base de mariscos también se han incrementado, ofreciendo a los lugareños las delicias del mar; los ceviches y encebollados son los platos que más adeptos tienen.

De igual manera, la comida china se encuentra presente en el cantón proporcionando una variedad de platos tradicionales dentro de la cultura de ese país.

Nuevas formas de preparación de los alimentos, ha generado una nueva oferta de platos como las parrilladas y el pollo brosterizado. En relación a las bebidas se puede mencionar que se ha incursionado en la elaboración de vinos.

Todos los platos que actualmente se encuentran disponibles en el cantón se han visto favorecidos por la abundante y variada producción agrícola del sector, por lo que solo ha sido necesario que ciertas personas traigan la idea de un nuevo negocio para que la preparación comience.

Por otra parte existen otros productos que si bien es cierto no se pueden catalogar como platos por sí solos han servido de base para la elaboración de la nuevas recetas, es así como se tiene un incremento en el procesamiento de la leche con el fin de obtener una variedad de yogures y quesos maduros con diferentes especies; también se debe mencionar la producción de pulpas y mermeladas de frutas. Todos estos procesos han permitido la utilización de la leche y de las frutas para otros fines con más valor comercial.

Tabla 19 Utilización de productos en la industria alimenticia

TIPO DE COMIDA	PRODUCTOS	INGREDIENTE BÁSICO	FRECUENCIA
LÁCTEOS	Yogurt	Leche	38
	Variedad de quesos	Leche	27
FRUTAS	Pulpas	Frutas	10
	Mermeladas	Frutas	1

FUENTE: Investigación primaria, encuestas aplicadas en el cantón Pillaro
ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

CAPÍTULO IV

4 INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

4.1 FICHAS

Tabla 20 Cuadro resumen de los platos típicos

NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
Fritada Pillareña	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
			Parque Central	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar y Urbina	Mestiza
			Junto a la Iglesia Matriz	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina y García Moreno	Mestiza
Tamales	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Parque Central	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar y Urbina	Mestiza
			Casa de la Sra. Libia Ibarra	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar y Gorívar	Mestiza
Empanadas en tuestos	No tiene	Baja	Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
			Junto a la Iglesia Matriz	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina y García Moreno	Mestiza
			Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza

NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
Jarras de San Miguelito	No tiene	Baja	Cerca a la Iglesia de San Miguelito	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	San Miguelito	Calle Principal	Mestiza
Pan especial en horno de leña	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Panadería de la Srta. Elsa Tamayo	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar y Terán	Mestiza
			Casa del Sr. Vicente Valle	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Fundadores del Cantón y García Moreno	Mestiza
Caldo de Gallina Criolla	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
Pasteles	Empanaditas	Baja	Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
			Alrededores de la plaza de toros	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Flores	Mestiza
Morcillas con tortillas	No tiene	Baja	Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
			Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza

NOMBRE DEL PLATO/ BEBIDA/ POSTRE TÍPICO O TRADICIONAL	CON QUE OTRO NOMBRE SE LO CONOCE	SENSIBILIDAD AL CAMBIO	LUGAR DE EXPENDIO	LOCALIZACIÓN					
				PROVINCIA	CANTÓN	CIUDAD	PARROQUIA	CALLE LOCALIDAD	COMUNIDAD
Cuy asado	No tiene	Baja	Cerca de la Escuela Augusto Nicolás Martínez	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Fundadores del Cantón	Mestiza
			Cerca de la Funeraria Jiménez	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Sucre	Mestiza
Rosquillas	Rosquillas de Corpus	Baja	Casa del Sr. Vicente Valle	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Fundadores del Cantón y García Moreno	Mestiza
			Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
Yaguarlocro	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Mercado San Juan	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Urbina	Mestiza
			Rest. Su Casa	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Montalvo y Fundadores del Cantón	Mestiza
Champús	No tiene	Baja	Mercado San Luis	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Bolívar	Mestiza
			Casa del Sr. Vicente Valle	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Calle Fundadores del Cantón y García Moreno	Mestiza

FUENTE: Investigación primaria, entrevistas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

4.2 GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS

Tabla 21 Gastronomía relacionada con las fiestas

GASTRONOMÍA RELACIONADA A LAS FIESTAS			
Nombre de la fiesta	Nombre del plato/bebida/postre relacionado a la fiesta	Simbolismo del plato	Ritual del plato
Corpus Christi	Rosquillas	Por su forma se puede relacionar con la corona de espinas de Cristo	No tiene ningún ritual conocido durante su elaboración
Corpus Christi	Champús	La tradición de antaño hace que el champús sea la bebida predilecta durante esta celebración religiosa, se la elabora en agradecimiento a la buena cosecha sobretodo del maíz	Se debe remojar la harina por medio día y luego se cocina en paila de bronce

FUENTE: Investigación primaria, entrevistas aplicadas en el cantón Píllaro

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

En el cantón existen solamente dos platos tradicionales que están íntimamente relacionados con una festividad, que en este caso es de carácter religioso como lo es Corpus Christi, celebrado en el mes de junio. Tanto el champús como las rosquillas forman una parte fundamental dentro de esta celebración, ya que todos los participantes los consumen; en mayor cantidad se bebe el champús, mientras que las rosquillas a pesar de ser apreciadas no son muy demandadas por su consistencia extremadamente dura.

CAPÍTULO V

5 PROPUESTA DE PUESTA EN VALOR DEL RECURSO GASTRONÓMICO TÍPICO Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA Y TRADICIONAL DEL CANTÓN

5.1.1 ANTECEDENTES

Según varios expertos la cultura tiene relación con todo el quehacer humano, por tanto ésta se manifiesta a través del idioma, la religión, la forma cómo se realizan las actividades diarias, las técnicas de construcción de viviendas, el uso de la tecnología, entre otros. Así cada pueblo, sociedad o grupo humano posee sus rasgos culturales propios, que a decir de mucho investigadores no son superiores ni inferiores a otros, simplemente diferentes. Desde este punto de vista, se ha determinado que la identidad de un pueblo se construye sobre la base de todas sus manifestaciones culturales.

Dentro de la cultura, la forma de alimentación es una de estas manifestaciones que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su vida, mediante la transmisión oral desde sus mayores y de su grupo. Poco a poco, va formando sus gustos alimenticios que no pueden variar mucho con respecto a aquellos que son característicos de la sociedad en la cual se encuentra integrado.

En lo que tiene que ver con la alimentación, los pueblos se caracterizan por la manera como cultivan sus productos, como los procesan y comercializan. Especialmente, cómo preparan y sirven sus alimentos. El comer, para todos los grupos humanos, es no solamente una forma de mantener las energías, sino que es una manifestación de su identidad. Se convierte en una especie de ritual el momento, el lugar, los acompañantes, los productos servidos y la forma de llevarlos a la mesa y de comerlos.¹⁵

5.1.2 PROPÓSITO

Difundir y promover la gastronomía típica del Cantón Píllaro, permitiendo de esta manera la conservación del recurso cultural que encierra la preparación de cada uno de los platos típicos, superando barreras culturales mediante la degustación de los diferentes platos por parte de los visitantes.

¹⁵ Astudillo, J. El ají el picante de los Dioses. Disponible en: <http://www.cipad.org>

5.1.3 ESTRATEGIA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN:

El plan de difusión y promoción de los platos típicos del Cantón Píllaro esta basado en una concienciación de las personas hacia la conservación del recurso cultural culinario existente, ya que estos sabores tradicionales siempre han permanecido en el recuerdo del núcleo familiar.

Estos conocimientos culinarios perennemente han tenido una trasmisión oral, en donde desde la familia se difundía el saber culinario, por eso la importancia de conservar el patrimonio gastronómico y los vehículos para transmitirlos, porque se convierte en un bien irrenunciable.

Para cumplir con este propósito se ha dividido las estrategias en dos grupos: macros y micros de acuerdo a lo sectores involucrados.

5.1.4 ESTRATEGIAS MACRO

Para que la gastronomía típica del cantón sea más que el servicio de alimentación y se la considere como atractivo turístico es fundamental iniciar con la capacitación de las personas que intervienen en su elaboración, pues es fundamental que se proyecte la imagen de seguridad y calidad alimentaria para que los visitantes no sientan temor alguno en involucrarse en esta experiencia de sabores. Es por eso que se propone como primera estrategia las campañas de sensibilización.

1. Campañas de sensibilización

Con el apoyo del Ministerio de Turismo y otras entidades públicas o privadas como las universidades e institutos con especialización en gastronomía se deben establecer convenios para iniciar un proceso de capacitación a las personas que prestan el servicio de alimentación.

Tomando en cuenta temas como:

- Atención al cliente.
- Normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.
- Técnicas de preparación de alimentos y bebidas.
- Limpieza y presentación de los puestos de comida.

2. Campañas de Promoción

Para las campañas de promoción es fundamental en primer lugar la elaboración de material publicitario como distintivos, carteles, pósters, dípticos, volantes, en los que se recoja de manera visual todas las delicias gastronómicas del cantón; toda la información se la puede relacionar con las festividades como la Diablada Pillareña, para de esta manera asegurar que los visitantes a más de disfrutar de la expresión cultural a través de las fiestas también tengan conocimiento de los platos típicos e incrementen su consumo.

El material publicitario debe ser distribuido a las diferentes instituciones y establecimientos que presten servicios turísticos en la zona, así como a oficinas de entidades públicas (Municipio, MINTUR) relacionadas a la actividad turística.

3. Campaña de Difusión y Comercialización

- Realización de la promoción del producto gastronómico existente en el Cantón Píllaro describiendo sus características, participando en ferias gastronómicas y turísticas; en primer lugar, a corto plazo en el ámbito local y regional, aprovechando fechas de alta concentración de visitantes como el las fiestas de la Flores y de las Frutas en Ambato, en la que en los diferentes centros de exposición se puede solicitar un stand para la presentación del producto gastronómico de Píllaro. A mediado y largo plazo se puede extender la participación en este tipo de eventos a nivel nacional, aprovechando las ferias turísticas que se desarrollan cada año en las diferentes ciudades como en Quito.
- Para la difusión de los diversos platos típicos del cantón se puede realizar invitaciones por parte del Departamento de Cultura del Municipio de Píllaro a los diferentes medios de comunicación de radio, prensa y televisión para que visiten la zona; de esta manera, se asegurará la presencia en los medios de comunicación y difusión masivos a través de reportajes y artículos relacionados con todos los atractivos turísticos naturales, culturales, dando un especial énfasis a la variedad gastronómica del cantón.

4. Ruta Gastronómica

El Alcalde del cantón debe gestionar la inclusión de Píllaro en la “Ruta Gastronómica” promocionada por el Ministerio de Turismo. Al formar parte de este proyecto se contaría con espacios de promoción en las páginas webs de esta entidad, lo que sin duda contribuye a aumentar la demanda del turismo gastronómico hacia el cantón

5. Proyectos

El municipio, por ser la institución que tiene contacto directo con la población pillareña, debe impulsar la generación de proyectos de desarrollo de turismo comunitario en el Cantón Píllaro, teniendo como base la organización de las diferentes comunidades, para que sean éstas las anfitrionas y participen en la difusión de su cultura a través de las diferentes actividades que se realizan diariamente, en la que se debe dar especial énfasis a la preparación de los alimentos; de esta manera, el visitante y los turistas pueden tener contacto directo con los diferentes actores sociales que participan en estas actividades y en el caso específico de la gastronomía puede conocer todo el proceso relacionado con la elaboración de los platos típicos, desde la obtención de los ingredientes hasta cuando se da el toque final en las cocinas tradicionales.

5.1.5 ESTRATEGIAS MICRO

1. Guía turística-gastronómica

La mejor forma de dar a conocer las potencialidades de un cantón es través del material visual que se puede entregar a los diferentes visitantes. Es fundamental que el cantón cuente con su propia guía turística-gastronómica en la que se den a conocer los diferentes atractivos turísticos en el ámbito natural y cultural con la información necesaria como: ubicación, distancia, acceso, precios, servicios ofertados. En el aspecto relacionado a la gastronomía se debe dar mayor realce a los platos típicos del sector (fritada pillareña, morcillas con tortillas, cuy asado, caldo de gallina, yaguarlocro, champús con rosquillas) y dónde se los recomienda consumirlos. Con toda la información proporcionada, tanto los tour-operadores como los turistas individuales podrán planificar sus actividades dentro del cantón.

2. Feria Gastronómica

Durante las fiestas de cantonización de Píllaro en el mes de julio se realizan una variedad de actividades en las que se debe incluir una Feria de Gastronomía Típica en el Cantón, en la que se destaque la calidad de los ingredientes así como la manera higiénica de preparación de los mismos. Esta feria se la haría en conjunto con la exposición de otros productos artesanales y de manifestaciones culturales como danza, música y pintura.

La organización de los diferentes puestos de comida participantes se hará de acuerdo a los tipos de platos como:

- Bebidas frías: cuajada, chicha de jora, yaguana, jugos, yogurt, jarras de San Miguelito.
- Bebidas calientes: morocho de dulce, colada morada, champús, vino hervido, jucho.
- Caldos y sopas: gallina, pata, mondongo, morcilla, 31, pata de chanco, yaguarlocro, menudo, ají de librilla.
- Asados: cuy, borrego, pollo, carne de res.
- Fritos: fritada de chanco, morcillas con tortillas, caucara, fritada de res, llapingachos, truchas.
- Postres: helados, higos con queso, espumilla.
- Entremeses dulces: tortillas de dulce de cabuya, ocas cocinadas, quimbolitos, buñuelos al horno, empanadas de tiesto.
- Entremeses de sal: tamales, tortillas de tiesto, rosquillas, pasteles, humitas.

Para esta feria sería importante dar un valor añadido a la gastronomía típica que sería la utilización de productos orgánicos en la preparación de los diferentes platos, pues esta actividad está creciendo rápidamente dentro del cantón y generaría mayor demanda.

3. Página Web

El municipio cuenta ya con una página Web, en la que se recoge información de importancia y actualidad del cantón, sin embargo es necesario que se cree un espacio dedicado exclusivamente para la promoción de la gastronomía pillareña, en la que se pueda incluir los principales ingredientes requeridos en la preparación de los platos, lugares de consumo y precio estimado.

Con todas estas estrategias se logrará posicionar a la gastronomía típica del cantón Pillaro como un atractivo más, una variedad de sabores que sin duda cautivarán a los visitantes y turistas.

Como alternativas de promoción y difusión de los platos típicos se puede tomar como ejemplo el siguiente material publicitario.

1. PÓSTER

Ilustración 10 Póster para la promoción de la gastronomía



ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

1. TRÍPTICO

Ilustración 11 Tríptico de promoción de la gastronomía

LADO A

<p>TAMALES</p>  <p>Para calmar el hambre o para darse un gusto el tamalito siempre te espera caliente.</p> <p>PASTELES</p>  <p>Para dar una vuelta por el cantón unos pasteles resultan de lo mejor.</p> <p>EMPAÑADAS EN TUESTO</p> <p>Para saborear el pan de nuestros abuelos una empanada con queso tierno.</p> 	<p>PAN ESPECIAL EN HORNO DE LEÑA</p> <p>Como en antaño, el pan en horno de leña es el más solicitado.</p>  <p>CHAMPUS Y ROSQUILLAS</p>  <p>Cada junio solamente se puede disfrutar de este incomparable manjar.</p> <p>LA S JARRAS DE SAN MIGUELITO</p>  <p>Un juguito un poco más fuerteito es lo que brinda San Miguelito.</p> <p>Ven y disfruta</p>	<p>Píllaro</p>  <p>Un desfile de sabores</p> 
--	---	---

LADO B

<p>Píllaro</p> <p>Píllaro, cuna de Rumiñahui, está localizado al noreste de la provincia de Tungurahua.</p>  <p>En su tierra se esconden hermosos paisajes junto con lo más preciado su gente, los pillareños, tan trabajadores como alegres y festivos.</p>	<p>En Píllaro se puede disfrutar de una variedad de sabores que se reoogen en sus platos típicos.</p> <p>Un recorrido por sus alrededores permite a propios y extraños deleitar el paladar. Las opciones son múltiples:</p> <p>FRITADA</p>  <p>El sabor de la fritada es inconfundible, que tiene su propio nombre "Fritada Pillareña"</p> <p>MORCILLAS CON TORTILLAS</p>  <p>La combinación perfecta entre lo dulce de las morcillas y la sal de las tortillas.</p>	<p>CUY A SADO</p>  <p>Un manjar que se conserva de épocas ancestrales y sigue cautivando paladares por su sazón.</p> <p>CALDO DE GALLINA CRIOLLA</p>  <p>Si quieres recuperar fuerzas y recargar la batería nada mejor que un buen caldo de gallina.</p> <p>YAGUA RLOCRO</p>  <p>El colorido y los sabores forman una alianza inseparable en el sustancioso yagualocro.</p>
--	--	---

ELABORADO POR: Gabriela Alvarez Sandoval

5.2 INSTITUCIONES Y ORGANISMOS QUE PROMOCIONAN-COMERCIALIZAN LOS PLATOS-BEBIDAS-POSTRES TÍPICOS Y TRADICIONALES

En el cantón Píllaro no existen por el momento instituciones u organismos que realicen la promoción de los diferentes platos típicos del cantón. De manera muy general se aborda este tema en diferentes páginas Webs que contienen información sobre el cantón, pero la información no pasa de una simple enumeración de ciertos platos como la fritada, el caldo de gallina y el yaguarlocro.

Por parte de la municipalidad del cantón se está dando especial énfasis a la promoción de las festividades y expresiones culturales como la Diablada Pillareña con el objetivo de incrementar el flujo de visitantes hacia la zona, estos esfuerzos son de gran importancia para el desarrollo turístico del cantón, pero de igual manera se debería hacer la promoción de las diferentes actividades tanto productivas (agrícolas-ganaderas) y artesanales; dentro de estos aspectos es fundamental la promoción de la gastronomía típica.

La gastronomía es una forma de expresión de la cultura pillareña, de las costumbres y tradiciones que han pasado de generación en generación deleitando paladares de propios y extraños. A través de la preparación de los diferentes platos se puede conocer ciertas características de la alimentación del cantón, información importante que aporta datos como ingredientes básicos y cantidad de nutrientes en la dieta.

En el cantón Píllaro ya se puede evidenciar la pérdida de ciertos platos tradicionales, sobretodo bebidas (chicha de hongos, sidra, ginebrina) que eran preparadas por ciertas personas y cuando éstas fallecieron se llevaron consigo las recetas y los secretos del sabor. Otros platos también corren el riesgo de desaparecer del menú tradicional, tal es el caso de las rosquillas de corpus, pues solamente una persona en el cantón las prepara para la venta y al ser una receta familiar es muy difícil que otros habitantes conozcan los pasos requeridos para su elaboración.

Siendo la alimentación un elemento clave en la cultura de un pueblo, es lamentable que platos tradicionales se pierdan por falta de interés en la cultura gastronómica. Por este motivo es esencial que los organismos locales, sobre todo el Municipio a través del Departamento de Cultura se interese en la difusión y promoción de esta actividad, de igual manera es importante crear una base de datos en la que se recojan las diferentes recetas, dando crédito a las personas que las proporcionaron, pues muchas veces al ser preparaciones familiares se tiene recelo de compartir los secretos culinarios. A través de las referencias escritas y la promoción de la gastronomía se contribuiría a la continuidad de los sabores tradicionales y la conservación del patrimonio gastronómico.

CAPITULO VI

6 PROPUESTA CON RELACIÓN AL INGREDIENTE BASE

6.1 ALTERNATIVAS DE PLATOS – BEBIDAS - POSTRES PARA EL DESAYUNO ESCOLAR DE ESCUELAS

Los requerimientos energéticos varían de una persona a otra, de acuerdo a la actividad física, edad, sexo; todos estos factores influyen en una dieta, pero sin embargo lo que coincide para todos es tener una alimentación equilibrada que permita alcanzar un estado nutricional óptimo.

En el caso particular de los estudiantes al tener una combinación entre la actividad física e intelectual intensas, las necesidades energéticas aumentan y se debe tener un aporte mayor de algunos nutrientes como vitaminas y minerales, que le permitan aumentar o mantener su capacidad de concentración y estudio.

A pesar de la importancia de una adecuada alimentación, los hábitos alimenticios sobre todo en niños y jóvenes se ha transformado, tendiendo a un incremento de la ingesta de carbohidratos y grasas; y por otra parte, existe también problemas alimentarios como la anorexia y la bulimia. Es importante tener presente que tanto la escasez como el exceso de algunos alimentos desequilibran el estado nutricional óptimo, es por esto, que la alimentación debe ser controlada principalmente en las edades tempranas, para evitar problemas futuros.

La mayor parte de estudiantes realizan sus actividades en las mañanas, por lo que es imprescindible la ingesta de un buen desayuno que aporte los nutrientes necesarios para que tanto el cuerpo como el cerebro puedan recibir el aporte nutricional que garantice su correcto funcionamiento a lo largo del día.

A pesar de la importancia del desayuno, muchos niños y jóvenes no consumen los alimentos adecuados en sus hogares, por lo que resulta fundamental la dotación del desayuno escolar como un complemento nutricional que mejore su rendimiento físico y académico.

En este sentido se puede aprovechar las potencialidades del cantón Píllaro como productor de leche, frutas y verduras que son los alimentos básicos dentro de la dieta de los estudiantes y combinarlos con las laboriosas manos de las madres de familia para que preparen y doten a los estudiantes con alimentos ricos y saludables.

Los ingredientes básicos dentro de la comida típica pillareña son las papas, carne de cerdo, harina, leche, frutas y carne de res; sin embargo para el menú escolar solamente sería recomendable hacer una combinación entre la leche, las frutas y la harina en sus diferentes preparaciones.

6.2 PROPUESTAS DE MENÚ PARA DESAYUNO ESCOLAR

Una buena alternativa dentro del desayuno escolar es utilizar los alimentos que son cultivados y producidos en mayor cantidad en el cantón como la leche, frutas (de acuerdo a la temporada), vegetales y verduras, los mismos que deben ser combinados adecuadamente para proporcionar las cantidades apropiadas de nutrientes.

- **Batido de frutas con pan.**

La producción de leche en el cantón es de las más sobresalientes, pagando al productor a razón de 30 centavos por litro; de igual manera, desde los meses de diciembre a abril se tienen una mayor producción de frutas (peras, manzanas, duraznos y claudias) aumentando la oferta y disminuyendo el precio.

Para la preparación de los batidos es importante considerar que la leche al no ser pasteurizada primero se la debe hervir y dejar enfriar para eliminar la presencia de ciertos microorganismos; con relación a las frutas se las puede utilizar frescas como la mora, taxo o primero procesarlas a manera de dulce (pelando, lavando y cocinando en poca agua con azúcar), este procedimiento es útil para los duraznos y las claudias.

Con los dos ingredientes básicos se hace los batidos, añadiendo un poco de azúcar (sin exceso). El batido se puede acompañar con un pan de preferencia integral. De esta manera se estará aportando con calcio y vitaminas que se obtienen de la leche y de las frutas; y también, cereales y fibras a través del pan, lo que va dotar de energía.

- **Chocolate en leche con máchica**

El chocolate puede prepararse con un 60% de leche y 40% de agua para que sea un buen aporte de calcio. El chocolate se lo puede servir con una porción de máchica para que preparen el conocido “chapo”, de esta manera se consume el cereal.

- **Colada de máchica con queso**

La colada de máchica, conocida en el sector como “polla ronca”, resulta también una buena opción para el desayuno escolar, pues se la puede preparar 50% en leche y en agua. Con esta bebida se combina los beneficios de la leche y de la fibra integral de la máchica, además con una rodaja de queso fresco se puede complementar el aporte de calcio.

- **Morocho de dulce**

Una bebida que aporta los beneficios de la leche y los cereales es el morocho. A pesar de que requiere un poco más de tiempo en la preparación es importante por su valor nutricional.

- **Leche con tostado de dulce “caca de perro”**

La leche resulta un alimento imprescindible en la dieta de los niños y jóvenes pues provee de nutrientes que aseguran el crecimiento y buen desarrollo físico e intelectual, por esto es importante dotar a los estudiantes al menos de una ración diaria. El tostado de dulce es un buen complemento que aporta con los carbohidratos que se transforman en energía.

- **Dulce de frutas con pan y queso**

Una buena alternativa durante las épocas de mayor producción de frutas es hacer dulces, los mismos que al ser combinados con un pan y una rodaja de queso constituyen un aporte significativo de todos los nutrientes que los estudiantes necesitan en el desayuno.

- **Chochos con tostado**

Los chochos con tostados han sido siempre una buena opción para los estudiantes; el chocho es una fuente de calcio y el tostado como cereal, a esto se le puede agregar una porción de ensalada de tomate y cebolla perla lo que complementa la alimentación con vitaminas.

Todas las opciones de menús que se proponen son de fácil y rápida preparación, además de tener un costo bajo porque se emplearían los productos de la zona. Para que esta iniciativa funcione es importante la colaboración del Gobierno para que proporcione los recursos económicos necesarios a las diferentes instituciones educativas fiscales y sobretodo del sector rural para que puedan adquirir los ingredientes; de igual manera, se requiere el compromiso de los padres de familia para que de manera rotativa participen en la preparación del desayuno escolar. Con la participación de los diferentes actores (padres, autoridades y estudiantes) se logrará contribuir al buen desarrollo físico y mental de los niños y jóvenes, pues la alimentación es uno de los elementos claves en este proceso.

CONCLUSIONES

- El cantón Píllaro tiene una variedad de atractivos turísticos tanto naturales como culturales, que se complementan con la planta turística (alojamiento, restaurantes, centros de recreación al aire libre, bares y discotecas) que hacen del cantón una buena opción para ser visitado en las vacaciones, fines de semana y durante sus festividades.
- La cultura pillareña tiene múltiples formas de expresión, entre las cuales se destaca la gastronomía tradicional, la que combina una variedad de ingredientes que dan como resultado verdaderas delicias culinarias que cautivan a propios y extraños.
- La gastronomía pillareña utiliza como materia prima los ingredientes que se producen en el cantón. Las papas, carne de cerdo, harina, leche y frutas constituyen la base en las diferentes preparaciones y se su combinación han surgido nuevas recetas.
- Los sabores de dulce y de sal están presentes en el menú pillareño de manera permanente, aunque con mayor variedad durante los días de ferias (martes, jueves, sábado y domingo); solo ciertas preparaciones son estacionales y se las elabora durante las fiestas como en Corpus Christi (junio) o Navidad.
- En Píllaro la preparación de los platos tradicionales para el consumo familiar no han cambiado, se sigue manteniendo la recetas como las realizaban las madres y abuelas; sin embargo, a nivel comercial las preparaciones se han modificado, dando paso al uso de mayor cantidad de condimentos para mejorar el sabor.
- En el cantón se conserva en su gran mayoría las recetas tradicionales, sin embargo existen ciertos platos que han desaparecido de la oferta gastronómica debido a que la preparación de los mismos se limitaba a determinadas personas que por diferentes factores ya no los realizan.
- Actualmente la gastronomía típica no tiene una promoción y difusión adecuadas, que le permitan posicionarse como un atractivo más del cantón, ésta simplemente es mencionada de manera breve y sin mayores detalles sobre ingredientes, lugares de expendio o precios lo que dificulta la elección de los visitantes.

RECOMENDACIONES

- Se debería realizar un recetario de la gastronomía típica del cantón, recogiendo información sobre los ingredientes y preparaciones a través de conversaciones (entrevistas) con las personas, principalmente mujeres mayores que tradicionalmente se han encargado de esta actividad; de esta manera se tendrá un respaldo escrito de las recetas lo que permitirá conservar el patrimonio gastronómico.
- La Municipalidad, por medio del Departamento de Cultura debería promocionar la gastronomía tradicional como un elemento representativo de la cultura pillareña. El material visual como pósters, trípticos, afiches y principalmente las páginas Webs servirían de apoyo para difundir las características y particularidades de los platos típicos.
- La producción agrícola y pecuaria del cantón provee los materiales básicos que se podrían emplear en la creación de un menú escolar, principalmente para las escuelas fiscales del cantón. De esta manera se proveería a los estudiantes alimentos básicos para el buen desarrollo físico y mental; y por otra, se apoyaría a los productores del cantón al tener un mercado fijo para la venta a precio justo de sus productos.

BIBLIOGRAFÍA:

Coba Robalino, J. (1929). *Monografía General del Cantón Píllaro*. Academia Nacional de Historia.

Lara Arcos, L. (2002). *Píllaro de Ayer y Hoy*. Primera Edición. Editorial Pedagógica Freire. Riobamba-Ecuador.

Autores varios. (1951). *Ciudad Nueva*. Publicación extraordinaria en conmemoración del primer centenario de la cantonización de Píllaro.

INEC, Resultados definitivos de algunas de las variables investigadas en el VI Censo de Población y V de Vivienda, realizado el 25 de noviembre del año 2001

Junta Municipal & Junta Patriótica Cantonal. (1952). *Libro de Oro de la Ciudad de Píllaro*. Editorial Atenas. Ambato-Ecuador.

Autores varios. (2009). *Píllaro Informe Municipal 2009*. Coordinación General: Ing. Levy Valle; Diseño y Diagramación: Joffre Duque.

Reino, P. (2006). *La Diablada Pillareña*. Departamento de Cultura del Ilustre Municipio de Píllaro y Dirección de Información y Bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato. Tungurahua-Ecuador.

Páginas Webs Consultadas:

Astudillo, J. *El ají el picante de los Dioses*. Disponible en:
www.cidap.org.ec/.../Aji%20el%20picante%20de%20los%20dioses.pdf

Coello, A., Guerrero, F., Mora, C., y Plúa, P. (2009). *Inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico del cantón Naranjal, Guayas*. Disponible en:
www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1621/1/3198.pdf

Cortés, L. (2009). Disponible en: <http://www.pillaro.gov.ec>

INEC, Fascículo Píllaro. (2009). Disponible en:
www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?Folderd=1095731&name=DLFE-16677.pdf

Núñez Sánchez, J. (2009). Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Disponible en:
http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

Orquera, A. (2007). *Plan Provincial de Emergencia ante la probable erupción del volcán Tungurahua*. Disponible en:
http://new.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&task=doc

Varios autores. (2009). *La Historia de la Gastronomía*. Disponible en:
<http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>

Varios Autores. (2009). *Aspectos sociodemográficos de la provincia de Tungurahua*. Disponible en:
<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/5766/5/CAPITULO%201.doc>.

Páginas Webs Revisadas:

Varios autores. (2009). *Deja que tu paladar disfrute*. Disponible en:
<http://mural.uv.es/sanllaro/gastronomia%20ecuatoriana.html>

Chávez, A. (2009). *La comida ecuatoriana*. Disponible en:
<http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/63-la-comida-ecuatoriana>

Varios autores. (2009). *La cocina ecuatoriana*. Disponible en:
<http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/es/component/content/article/67-noticias-antteriores/481-cocina-ecuatoriana>

Varios autores. (2009). *Gastronomía*. Disponible en:
http://pdf.rincondelvago.com/gastronomia_2.html

Mrfin Morales, F. (2009). *Historia de cocina moderna*. Disponible en:
<http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna>

Varios autores. (2009). *Historia del cantón Píllaro*. Disponible en:
http://www.viajandox.com/tungurahua/tung_pillaro_historia.htm

Silva, O. (2009). *Lo que debe consumir un estudiante*. Disponible en:
<http://www.saludymedicinas.com.mx/Nota.asp?ID=1195&IDC>

Varios autores. (2007). *El ministerio de Turismo apoyará la promoción de la Diabladas de Píllaro*. Disponible en:
http://www.turismo.gov.ec/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=468

ANEXOS

ANEXO 1: Modelo de encuesta

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

Encuesta No. _____

Encuesta para determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

I. ASPECTOS GENERALES	1. Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc. que conoce usted, que son propios de este sector (Cantón Pillaro).		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	2. Qué platos/ bebidas/ postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
3. Cuáles son los platos/ bebidas/ postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	
1			
2			
3			
4			

II. ASPECTOS GENERALES	4. ¿Cuáles son los platos más demandados (que consumen más) por los visitantes en este sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	5. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
	1		
	2		
	3		
4			
5			
6			
7			
8			
9			
II. PLATOS BEBIDAS POSTRES TRADICIONALES	6. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7. ¿Qué platos/ bebidas/ postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	
	1	
	2	
	3	

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES	8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BASICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR
IV. INGREDIENTES BASICOS DEL SECTOR	9. Cuáles el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos		
	a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
	a.....	b.....	c.....
	a. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO / BEBIDA / POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
	1	1	1
	2	2	2
	3	3	3
	4	4	4
	5	5	5
6	6	6	

ANEXO 2: Manual para la aplicación de encuestas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA CENTRO DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS CEITUR MANUAL DE LA ENCUESTA



Para aplicar la presente encuesta deberá tener en consideración lo siguiente.

1. FUNCIONES DEL ENCUESTADOR.

- Informar a su director en caso de presentarse algún problema en la realización de su trabajo.
- Remitirse sólo a realizar las preguntas que contiene la encuesta.
- Terminado el trabajo de campo, el encuestador debe revisar, ordenar y numerar las encuestas para posteriormente tabularlas, y luego enviar a su director (archivo tabulado y encuestas aplicadas).

2. MATERIAL PARA EL ENCUESTADOR.

El encuestador debe llevar consigo los siguientes materiales para cumplir su labor:

- Elementos del trabajo:
 - Manual del encuestador
 - Encuestas (el número de encuestas dependerá de la muestra de cada cantón)
 - Tablero, lápiz, y/o portaminas, borrador, bolsas manilas, y bolsas plásticas.

3. NORMAS GENERALES A OBSERVAR POR EL ENCUESTADOR

- Presentación personal adecuada.
- Utilice un lenguaje claro y sencillo.
- Debe presentarse como profesional en formación de la UTPL.
- Explicar en términos claros el objetivo de la encuesta.
- Comentar la importancia de la veracidad de toda la información.
- Si alguna persona encuestada, se niega a dar información, usted no debe discutir con ella ni presionarla.
- Debe explicar que el hecho de que la encuesta se realiza no es a una persona en particular, sino a varias.

4. NORMAS A OBSERVAR DURANTE LA ENCUESTA

- Revisar la encuesta varias veces, de manera que se familiarice con la estructura de la misma, así como de las preguntas.
- No comentar ni discutir cuestiones políticas, religiosas, íntimas u otros temas de carácter personal que no contemple la encuesta.}
- No mostrar sorpresa o desagrado ante las respuestas. La posición del encuestador debe ser neutral.
- No desesperarse, ni perder la calma. Recuerde que su actitud durante la entrevista afecta la disposición del encuestado.
- Mantener un ritmo constante durante la entrevista, de tal manera que permita al encuestado expresar sus respuestas completas.
- La solicitud y registro de los datos debe hacerse en el mismo orden de las preguntas contenidas en la encuesta con el fin de evitar omisiones.
- En ningún caso deduzca, sugiera o infiera respuestas. En la encuesta se busca obtener información que corresponda a la realidad.

En el encabezado de la encuesta se menciona el objetivo de estudio y del alcance del estudio.

Encuesta para Determinar la producción y consumo de platos y bebidas típicas de las diferentes regiones del Ecuador, para la puesta en valor como atractivo diversificador de la oferta turística, en todos los cantones de las provincias del Ecuador.

Formato de la encuesta:

ASPECTOS GENERALES

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).

- a. **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado y escribir el nombre del plato/bebida/postre, etc., del cantón (parroquia) donde se encuentra realizando su investigación.
- b. **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas de la zona y turistas, o a su vez los (lugares) más famosos, en donde se puede consumir los platos/bebidas/postres/etc.
- c. **Quién los prepara mejor:** deberá preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos platos/bebidas/postres/etc.

1. Cuáles son los platos/bebidas/postres/etc. que conoce usted, que son propios de este sector (zona).		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

2. Qué platos/bebidas/postres/etc. se elaboran en épocas de fiestas en este sector.

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/etc., que se preparan en las fiestas de cada sector (cantón).
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/turistas para consumir los platos/bebidas/postres/etc. (o a su vez los lugares más famosos), espacialmente en épocas de fiestas.
- **Quién los prepara mejor:** indagar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos, esto debe enfocarse por cada fiesta.

2. Qué platos/bebidas/postres/ etc., se elaboran en épocas de fiestas en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

- **Nombre del platos/bebidas/postres/ etc.,** debe preguntar al encuestado el nombre del platos/bebidas/postres/ etc., que se efectúan en cada sector con mayor frecuencia.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas / turistas para consumir los platos y bebidas.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado a detalle el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc. , más demandados por los visitantes en este sector.

- **Nombre de los platos/bebidas/postres/ etc.,** preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que tienen mayor preferencia por los turistas y visitantes.
- **Donde recomienda consumirlos:** preguntar al encuestado cuáles son los sitios donde concurre más cantidad de personas/ turistas para consumir los platos y bebidas, de cada sector.
- **Quién los prepara mejor:** preguntar al encuestado el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan estos alimentos.

4. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., más demandados por los visitantes en este sector.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.

- **Nombre de platos/bebidas/postres/ etc.,** debe especificar el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que el encuestado considere que puede recomendar para ser consumido.
- **Donde recomienda consumirlos:** debe especificar cuáles son los sitios que el encuestado, considere que son los mejores gracias a su conocimiento y experiencia.
- **Quién los prepara mejor:** detallar el nombre de la empresa y de la persona en donde se preparan mejor estos alimentos.

5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir a algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR
1		
2		
3		

II. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES TRADICIONALES

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** deberá preguntar al encuestado el nombre de platos citar los platos/bebidas/postres/ etc., que años atrás (varias generaciones atrás) se preparaban en la zona.
- **Cambios en preparación:** deberá preguntar al encuestado en que ha cambiado la preparación década uno de los platos (si algún platos/bebidas/postres/ etc. ha sufrido algún cambio o alteración en sus ingredientes o métodos para prepararlos).

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que ha cambiado su preparación.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN
1	
2	
3	

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

- **Nombres de platos/bebidas/postres/ etc.:** debe preguntar al encuestado el nombre de platos/bebidas/postres/ etc., que se preparaban hace años y que en la actualidad ya no se preparan.
- **Conoce usted, quién sabe como se lo preparaba:** preguntar al encuestado el nombre de las personas que saben cómo se preparaban estos platos.

7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.	
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA

III. PLATOS/BEBIDAS/POSTRES ACTUALES

8. Qué platos/bebidas/postres/etc., nuevos conoce:

- **Nombre del platos/bebidas/postres/etc.,** preguntar al encuestado el nombre de los nuevos platos que conoce.
- **Ingrediente Básico:** preguntar al encuestado cuál es el nombre específico del ingrediente básico del plato/bebida/postre/etc., y con qué nombre se lo conoce comúnmente en el sector al ingrediente básico.
- **Lugar adquirir:** preguntar al encuestado el lugar/es específico (s), en donde se puede adquirir el ingrediente básico.

8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

IV. INGREDIENTES BÁSICOS DEL SECTOR

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos

- **Nombre del ingrediente básico 1, 2, 3:** indagar al encuestado, el nombre del o de los ingredientes básicos que más se empleen en el sector, para la elaboración de platos/bebidas/postre/etc., (especificar el nombre que se conoce comúnmente en la zona al ingrediente).
- **Nombre del plato/bebida/postre que se preparan con este ingrediente(a, b, c):** preguntar al encuestado el nombre de plato/bebida/postre que se preparan con los ingredientes básicos.

a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE
1	1	1
2	2	2
3	3	3

ANEXO 3: Parrilla para el ingreso de información

NÚMERO DE ENCUESTA	1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc, conoce propios del sector			2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.		
	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc, que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.			4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.			5. Qué platos/bebidas/postres/ etc, recomendaría usted consumir al algún visitante.		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS	c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR

6. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.		7. Qué platos/bebidas/postres/ etc, conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.		8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:		
a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CAMBIOS EN PREPARACIÓN	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA	a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE	b. INGREDIENTE BÁSICO	c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR

9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos					
a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1	a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	b. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2	b.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE	c. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3	c.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE

ANEXO 4: Instructivo para el ingreso de información

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN DE LAS ENCUESTAS A LA PARRILLA

Previo al ingreso de información debe/n:

1. Revisar las encuestas, de manera que estén debidamente llenadas.
2. Numerar las encuestas y escribir en la parte superior derecha, el nombre de la parroquia en la que se levantó el estudio.

Al momento de ingresar la información a la parrilla, hay que tener en consideración lo siguiente:

Si la redacción es larga, sintetizar la respuesta, pero teniendo cuidado de que no se pierda la esencia de la respuesta.

- a. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir repetición con el nombre de los platos, (preg. 1 y3), no hay inconveniente en que se repitan.
- b. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, puede existir nombres de platos que no pertenezcan a la zona, (preg. 1 - 8), debe igualmente escribirlos en la parrilla.
- c. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE (preg. 1-8), puede existir la posibilidad que al mismo plato lo conocen con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- d. En el literal a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARABAN CON ESTE INGREDIENTE (preg. 9), puede existir la posibilidad que al mismo ingrediente se lo conoce con diferentes nombres, deberá ingresar a la parrilla todos los nombres.
- e. En el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS (preg. 1-6), se deberá especificar el lugar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- f. En el literal b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA (preg. 7), deberá escribir el nombre de la persona.
- g. En el literal c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR (preg. 1-6), es posible que haya alguna asociación con el literal b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, así se repita debe escribir la respuesta.
- h. En el literal c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR (preg. 8), si en la respuesta le dijeron el mercado, feria, etc. deberán poner el nombre de la persona, o su vez si le mencionaron un lugar, hay que especificar (macro-micro: parroquia urbana/rural, barrio, dirección).
- i. Puede existir la posibilidad, que en los literales b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS / c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, no quisieron responder, o no sabían la responder a una de las dos preguntas; si fuese así se deberá llenar en la matriz de la siguiente manera.

NC= No contesta

NSC= No sabe contestar/Desconoce

Para la columna (A) Número de encuesta, debe ingresar el número de encuesta, de acuerdo a l ingreso de información.

Con respecto a la pregunta: 1. Cuáles platos/bebidas/postres/etc., conoce propios del sector, esta tiene tres variables:

Columna (B), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (C), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (D), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 2. Qué platos/bebidas/postres/etc. elaboran en épocas de fiestas en el sector.

Columna (E), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (F), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (G), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 3. Cuáles son los platos/bebidas/postres/ etc., que se elaboran con mayor frecuencia en este sector.

Columna (H), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (I), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (J), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 4. Cuáles son los más demandados por los visitantes en este sector.

Columna (K), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (L), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (M), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 5. Qué platos/bebidas/postres/ etc., recomendaría usted consumir al algún visitante.

Columna (N), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (O), b. DONDE RECOMIENDA CONSUMIRLOS, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado que consta en la encuesta.

Columna (P), c. QUIEN LOS PREPARA MEJOR, deberá escribir el nombre de la persona, o personas que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 6. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y en que han cambiado su preparación.

Columna (Q), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columnas (R-S), b. CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN, deberá sintetizar las respuestas que se encuentran en las encuestas al momento de digitalizar en la parrilla.

En relación a la pregunta: 7. Qué platos/bebidas/postres/ etc., conoce que se preparaban hace años y que ya no se elaboran actualmente.

Columna (T), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

En las columnas (U-V), b. CONOCE USTED, QUIEN SABE COMO SE LO PREPARABA, deberá escribir el nombre de la persona/restaurante/lugar, que se encuentran en las encuestas.

En la relación a la pregunta: 8. Qué platos, bebidas, postres nuevos conoce:

Columna (W), a. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE, deberá digitalizar el nombre del plato/bebida o postre que conste en la encuesta.

Columna (X), b. INGREDIENTE BASICO, deberá escribir el nombre del o los ingredientes básicos que consten en la encuesta.

Columna (Y), c. LUGAR EN DONDE SE LO PUEDE ADQUIRIR, deberá escribir el nombre del lugar, restaurante, mercado, persona que consta en la encuesta.

En relación a la pregunta: 9.Cuál es el ingrediente básico del sector, que más se emplea en la elaboración de platos.

Columna (Z), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 1, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AA), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (Z).

Columna (AB), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 2, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AC), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AB).

Columna (AD), a. NOMBRE DEL INGREDIENTE BÁSICO 3, deberá escribir el nombre del ingrediente/es, que han sido denominados como ingrediente básico.

Columna (AE), a.1. NOMBRE DEL PLATO/BEBIDA/POSTRE QUE SE PREPARAN CON ESTE INGREDIENTE, deberá escribir el nombre del plato, bebida o postre que se prepara/n con el ingrediente básico que consta en la columna (AD).

ANEXO 5: Entrevista

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
Nombre del plato/bebida/postre						
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre						
Tipo de plato/bebida/postre						
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)						
Lugares más cercanos al lugar de preparación						
Características	Ingredientes					
	Ingrediente principal					
	Preparación					
	Acompañamiento					
	Combinación/sustitución de productos					
	Nombre de los platos con el ingrediente base					
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)					
Utensilios para la preparación	Ollas de barro					
	Horno de barro					
	utensilios de madera					
	cocina a leña					
	Otros:					

Usos y conservación (valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	
	Significado que posee el plato	
	Historia	
	Usos	
	Qué representa	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	
	Relación con mitos/leyendas	
	Relación con las fiestas	
	Lugares en donde se elabora	
	Quién los elabora	
Quienes lo consumen		
Instituciones / organizaciones	Promocionan el plato	
	Comercializan el plato	
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	
	Comercializan	
	Mercados (al mayorista)	
	Mercados (al minorista)	
Producción del ingrediente base	Área	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	
	Provincia	
	Población	
	Épocas de producción	

ANEXO 6: Manual para la aplicación de entrevistas

MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE ENTREVISTAS

SELECCIÓN DE PLATOS

Para la selección de platos/bebidas/postres, primeramente hay que partir con la:

Pre Información: esta información secundaria estará basada en información referente a los platos típicos y tradicionales identificados en el estudio de campo (encuestas) y a fiestas/mitos/tradiciones:

A. Patos/bebidas/postres:

Origen del plato

Origen de los ingredientes

Formas de preparación

Historia del plato

Épocas en las que se los prepara

Significado del plato

Relación con las fiestas que se realizan en el sector

Relación con priostes

B. Fiestas/ mitos /tradiciones

Fechas en las que se las realiza

Significado

Origen

Platos/bebidas/postres, que se preparan en estas fiestas

Duración de las fiestas

Cuál es el cronograma de las fiestas

Quienes suelen ser los priostes (en caso de que lo amerite)

Quienes participan

Una vez que se disponga de esta información, conjuntamente el director con sus respectivos estudiantes seleccionaran los platos típicos y tradicionales correspondientes a la investigación, así como los informantes claves.

REQUERIMIENTOS QUE DEBE TENER LOS INFORMANTES CLAVES

Para la selección de informantes claves se debe tener en consideración lo siguiente:

- No necesariamente los informantes claves son los que tienen mayor frecuencia, tal es el caso de los restaurantes, los cuales tienen una alta frecuencia en algunos resultados, pero no necesariamente mantienen la preparación como es originalmente, ya que el ámbito que los mueve es comercial.
- Es importante también tener en consideración que los lugares que se elijan, en donde se entrevistará a los informantes claves (a donde ellos pertenecen), sean lugares no de expendio masivo de comida, es decir que se produzca a gran escala.
- Debe tener relación con las fiestas del sector y gastronomía del sector (priostes en lo posible).
- Deben ser personas mayores de 45 años
- Que tengan viviendo en el sector mínimo 10 años
- Por cada plato/bebida/postre se debe elegir 2 informantes claves, los mismos no deben pertenecer a un mismo tronco familiar.

ANEXO 7: Instructivo para el ingreso de información

INSTRUCTIVO PARA EL INGRESO DE INFORMACIÓN

PUNTOS A TENER EN CONSIDERACIÓN PARA LA DIGITALIZACIÓN DE LAS ENTREVISTAS

Para la digitalización de las entrevistas, debe:

1. Revisar que en las entrevistas se hayan abordado todos los puntos que constan en el formato de la ficha.
2. Unificar la información de las dos entrevistas.

En este punto hay que tener mucho cuidado, ya que al unificar la información (cuando la información sea la misma), se debe tener cuidado de no omitir la información de uno de los informantes, tal es el caso: Si un informante manifiesta que el tigrillo (plato de Zaruma, provincia de EL Oro) se lo prepara con queso, y otro informante que se lo prepara con quesillo, se debe mantener los dos criterios, es importante también aplicar el criterio de los profesionales en formación.

3. Digitalizar la información, en la Ficha Adjunto se ha insertado otra fila en algunas variables, con el fin de que se incluya la información de los dos informantes claves, se debe utilizar dos tipos de letra: una para cada informante clave, de manera que se diferencie la información de cada uno de los informantes, o a su vez se puede poner toda la información de uno de los informantes en negrita y del otro informante no. **En la ficha como comentario se encuentra cuando se debe poner la información de los dos informantes claves.**

ANEXO 8: Entrevistas llenas

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 1						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Urbina	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Urbina</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Carmita Solano		45 años	Femenino	Urbina y Flores Teléfono 032874102	En el sector 17 años En Píllaro 23 años
	<i>Sra. Noemí Concepción Arroyo Velóz</i>		<i>77 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Urbina y García Moreno Teléfono 032873244</i>	<i>En el sector 3 años En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Fritada Pillareña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No			
			<i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Fritos			
Sensibilidad al cambio			Alta		Media	Baja
						x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Luis Sra. Luz Tenorio			
			<i>Mercado San Luis, Mercado San Juan, Parque central</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado San Luis			
			<i>La Iglesia Matriz</i>			
Características	Ingredientes		Carne de chanco, ajo macho, cebolla blanca, cebolla colorada, sal			
			<i>Carne de chanco, ajo macho, cebolla blanca, aliño (ajo macho, cebolla blanca, cebolla paiteña, culantro, apio, sal)</i>			
	Ingrediente principal		Carne de chanco			
Preparación		Lavar la carne, colocar en una paila de bronce con agua y el ajo entero, la cebolla blanca y paiteña en trozos grandes, cocinar hasta que se seque el agua y se dore la carne.				
		<i>Lavar la carne, colocar en una paila de bronce con agua y el aliño preparado, dejar cocinar, cuando se seque el agua agregar la cebolla blanca en trozos y el ajo macho entero, dejar dorar la carne.</i>				

	Acompañamiento	Se sirve con tortillas de papa, mote, tostado, choclo y cebolla curtida. <i>Se sirve con tortillas de papa, mote, curtido y lechuga</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>No</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Longaniza, chorizo, sopas, morcillas, caldo de 31 <i>Sopas, chuletas</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Utilizar ingredientes frescos y bastante ajo macho aprox. 1 lb de ajo x 20 lb de carne <i>Utilizar carne de un animal sano y ajo macho</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	Cocinar a leña en paila de bronce
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desde que llegó a Píllaro ya se preparaba <i>Toda la vida ha conocido la preparación y desde hace 45 años lo hace para la venta</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Fritada pillareña porque tiene un sabor inconfundible <i>Porque la primera parada en Píllaro es en los lugares donde preparan la fritada.</i>
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición <i>Es tradicional</i>
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>
	Qué representa	Desconoce <i>La riqueza de los productos de Píllaro</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente y en cada casa en épocas especiales.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se reúne la familia <i>Porque tiene mayor demanda</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Se prepara en mayor cantidad durante las fiestas <i>En las fiestas llegan más turistas</i>
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Luis, Mercado San Juan, Plaza 24 de Mayo, Barrio Callate <i>Cerca al parque central, Mercados San Juan y San Luis</i>
	Quién los elabora	Sra. Luz Tenorio, Sra. Concha Arroyo, Sra. Consuelo Ibarra

		<i>Sra. Luz Tenorio, Sra. Concha Arroyo, Sra. Consuelo Ibarra, Sra. Martha de Romero</i>
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Turistas y personas del cantón</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	La promoción se hace de boca a boca <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
	Comercializan el plato	La comercialización se hace directamente en los lugares de expendio <i>La comercialización se hace directamente en los lugares de expendio, o bajo pedido para diferentes eventos</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Camal de Píllaro en el barrio Callate <i>Camal de Píllaro en el barrio Callate</i>
	Comercializan	Tercenas <i>Tercenas</i>
	Mercados (al mayorista)	En el camal de Ambato <i>En el camal de Ambato</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Mercado San Luis y San Juan</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 2						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Bolívar	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Bolívar</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:

	Sra. Luz María Rojano Tenorio	77 años	Femenino	Bolívar y Urbina	En el sector 40 años En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Blanca Livia Ibarra</i>	<i>82 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Bolívar y Gorívar Teléfono 032874200</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre		Tamales			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		No			
Tipo de plato/bebida/postre		Entremés			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado San Luis Sra. Luz Tenorio, Calle Bolívar y Gorívar Sra. Ibarra			
		<i>Diagonal a la policía, en la plaza de toros</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Parque Central			
		<i>Plaza de toros, parque central</i>			
Características	Ingredientes	Harina de maíz, miel de panela, manteca de chanco, fritada en trozos pequeños			
		<i>Harina de maíz, miel de panela, manteca de chanco, fritada en trozos pequeños, arveja, zanahoria.</i>			
	Ingrediente principal	Harina de maíz y manteca de chanco			
	Preparación	Preparar la miel con panela, anís verde, cedrón, hierbaluisa. Se pone la miel, la manteca de chanco en una paila de bronce y se añade la harina de maíz, se deja cocinar la harina revolviendo constantemente con una cuchara de palo para que no se pegue. La preparación se coloca en hojas de acchera y se pone pedazos de fritada como relleno. En una paila se pone hojas de acchera en el fondo con un poco de agua y sobre estas se acomoda los tamales, se los recubre con otra capa de hojas y se tapa con un mantel, se cocina solo al vapor en cocina de leña.			
		<i>Colocar en una paila de bronce la manteca y la miel de panela, agregar la harina y cocinar aproximadamente 1 hora, una vez obtenida la masa se coloca en las hojas de acchera y para el relleno se hace un refrito con la fritada, la zanahoria y la arveja, colocar en el centro del tamal y cocinar al vapor.</i>			
	Acompañamiento	Se los consume solo o con café			
		<i>Solos o con café</i>			
Combinación/sustitución de productos	No				
	<i>No</i>				
Nombre de los platos con el ingrediente base	Tortillas de maíz				
	<i>Tortillas de maíz, pan, coladas</i>				

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Comprar harina recién molida porque la harina guardada es amarga <i>Hacer un refrito para poner el relleno en el tamal</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña	Cocinar a leña en paila de bronce y cuchara de palo	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Hace varios años la Sra. Virginia Elina Poveda los preparaba en navidad y de ahí se difundió la preparación <i>Lo aprendió de su madre</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Significado que posee el plato	Se prepara por tradición <i>Es una tradición que va de generación en generación</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>	
	Qué representa	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se prepara en navidad, fin de año, del 1 al 6 de enero, en carnaval, sábado de Gloria y en los toros.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se reúne la familia <i>Es tradición</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	Se prepara solo en fechas especiales porque requiere bastante tiempo para la elaboración <i>Porque se siguen las tradiciones familiares</i>	
	Lugares en donde se elabora	Cerca al parque central, en los alrededores de la plaza de toros. <i>Diagonal a la policía, San Luís, cerca al parque central</i>	
	Quién los elabora	Sra. Luz Tenorio, Sra. Livia Ibarra <i>Sra. Luz Tenorio, Sra. Livia Ibarra, Sra. Victoria</i>	
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Turistas y personas del cantón</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Se promociona directamente <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
		Comercializan el plato	Comercialización directa <i>Comercialización directa</i>
producción del ingreso	Producción directa (consumo interno)	Tiendas	
		<i>Tiendas</i>	

	Comercializan	Tiendas <i>Tiendas y bodegas</i>
	Mercados (al mayorista)	Distribuidoras en Ambato <i>Distribuidoras en Ambato</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis, San Juan, tiendas en el centro <i>Mercado San Luis y San Juan, tiendas y bodegas de todas las parroquias</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 3						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Urbina	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Urbina</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Noemí Concepción Arroyo Velóz		77 años	Femenino	Urbina y García Moreno Teléfono 032873244	En el sector 3 años En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Nancy Carrillo</i>		<i>48 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Vivienda Av. Narváez, Barrio San Luis; Trabajo Mercado San Juan Teléfono 080302387</i>	<i>En el sector 8 años En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Empanadas en tiesto			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			

Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado San Luis Sra. Soledad Bonilla, Mercado San Juan Sra. Nancy Carrillo, Cerca de la iglesia matriz Sra. Concha Arroyo		
		<i>Mercado San Luis, Mercado San Juan, Parque central</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Mercado San Luis, San Juan, Iglesia Matriz		
		<i>La Iglesia Matriz</i>		
Características	Ingredientes	Harina integral, harina flor, mantequilla, levadura de masa, azúcar y sal		
		<i>Harina integral, harina blanca, mantequilla, manteca de chanco, huevos, royal, levadura de masa, azúcar y sal</i>		
	Ingrediente principal	Harina y mantequilla		
	Preparación	Colocar en partes iguales los dos tipos de harina, agregar la mantequilla, la sal el azúcar y un poco de agua tibia; amasar hasta que la preparación no se pegue en las manos y estirar la masa con un bolillo y rellenar con queso o con panela; asar en tiesto		
		<i>Colocar en una proporción de 80% de harina integral y 20% de harina blanca, mezclar con el royal. En un recipiente mezclar la mantequilla con la manteca de chanco, los huevos, la levadura, la sal, el azúcar y el agua tibia; a esa mezcla agregar la harina y amasar. Para el relleno se puede poner panela, queso o una masa de maíz de dulce (2 lb. de harina de maíz, 1/2 lb de harina blanca, huevos, manteca, mantequilla, azúcar y royal)</i>		
	Acompañamiento	Se sirve con café o con chocolate en leche		
		<i>Con queso tierno</i>		
	Combinación/sustitución de productos	No		
		<i>No</i>		
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Pan		
	<i>Pan, tortillas, tortas</i>			
Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Amasar bien para que las tortillas no se encojan			
	<i>Agregar una buena cantidad de mantequilla, amasar bien y dejar reposar la preparación por 1 hora</i>			
Utensilios para la preparación	Ollas de barro			
	Horno de barro			
	utensilios de madera			
	cocina a leña			
	Otros:	Tiesto de barro y asar al carbón		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato			
	Siempre se ha preparado las tortillas porque antes no había la facilidad de comprar pan todos los días			
	<i>Toda la vida ha conocido la preparación</i>			

	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Para diferenciar la elaboración que es artesanal <i>Porque se hacen en tiesto</i>	
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición y por facilidad <i>Es tradicional</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>	
	Qué representa	Desconoce <i>Utilizar los ingredientes que se tienen a la mano</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Se hace permanentemente	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Se hace continuamente <i>Porque tiene mayor demanda</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	Se hace en mayor cantidad por la demanda <i>En las fiestas llegan más turistas</i>	
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Luis, Mercado San Juan, Cerca de la iglesia matriz <i>En los mercados San Luis y San Juan</i>	
	Quién los elabora	Sra. Soledad Bonilla, Sra. Nancy Carrillo, Sra. Concha Arroyo <i>Sra. Concha Arroyo, Sra. Soledad Bonilla</i>	
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Turistas y personas del cantón</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
		Comercializan el plato	Directa <i>Directamente en los puestos donde se preparan</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Tiendas <i>Tiendas</i>	
	Comercializan	Tiendas y bodegas <i>Tiendas y distribuidoras</i>	
	Mercados (al mayorista)	Distribuidoras en Píllaro y Ambato <i>Bodegas</i>	
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis, San Juan y tiendas <i>Mercado San Luis y San Juan</i>	
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>	
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>	
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>	
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>	
	Épocas de producción	Permanente	

	<i>Permanente</i>
--	-------------------

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
FICHA TÉCNICA 4

LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	San Miguelito	Calle principal	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>San Miguelito</i>	<i>Calle principal</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Rodrigo López		67 años	Masculino	Calle principal, cerca de la iglesia Teléfono 086495969	En el sector 45 años
	<i>Sra. Carola Ríos</i>		<i>62 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Calle principal Teléfono 032878005</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Jarras de San Miguelito			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebidas frías			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			San Miguelito <i>San Miguelito</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Iglesia de San Miguelito <i>Iglesia de San Miguelito</i>			
Características	Ingredientes		Licor (puntas), jugos de frutas (mora, naranjilla), azúcar <i>Puntas, jugos de frutas, azúcar</i>			
	Ingrediente principal		Puntas			
	Preparación		Preparar un jugo concentrado de frutas sea de naranjilla o mora con azúcar al gusto y después agregar el trago. <i>Se licúa la mora o naranjilla con agua y azúcar, se cierne y después se añade el trago al gusto</i>			
	Acompañamiento		Solo <i>Solo</i>			
	Combinación/sustitución de productos		No <i>No</i>			
	Nombre de los platos con el ingrediente base		Canelazos <i>Canelas</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Agregar un huevo al jugo y licuar bien para que de mejor sabor y espese la preparación <i>Consumir en el momento en el que se elabora.</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña		
	Otros:	Licuada	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	El Sr. López conoció la preparación de los aguados (Trago con leche y huevo) y decidió reemplazarlos por jugos de frutas como la mora que se produce en el cantón <i>Su esposo trajo la idea de elaborar las jarras con jugos de frutas y trago</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Porque se sirve en una jarra de 2 lt. <i>Por la presentación en jarras</i>	
	Significado que posee el plato	Son tradicionales en la parroquia <i>Es tradicional</i>	
	Historia	Nace como modificación de los aguados <i>Es una preparación similar a los aguados</i>	
	Usos	Bebida <i>Bebida</i>	
	Qué representa	Desconoce <i>La riqueza de los productos de Píllaro</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente y en mayor cantidad el 8 de septiembre en las fiesta e la Niña María	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque llegan personas de otras parroquias <i>Porque tiene mayor demanda</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	Siempre se sirven bebidas con alcohol para combatir el frío <i>La gente busca un lugar para reunirse y conversar con amigos</i>	
	Lugares en donde se elabora	San Miguelito <i>San Miguelito</i>	
	Quién los elabora	Sr. Rodrigo López y Sra. Carola Ríos <i>Sr. Rodrigo López y Sra. Carola Ríos</i>	
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Turistas y personas del cantón</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	La promoción se hace de boca a boca <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
		Comercializan el plato	Directa <i>Directa</i>
Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	Licorerías	
		<i>Licorerías</i>	

	Comercializan	Tiendas y licorerías <i>Tiendas y licorerías</i>	
	Mercados (al mayorista)	En el Puyo <i>En el Puyo</i>	
	Mercados (al minorista)	Tiendas <i>Tiendas</i>	
	Producción del Ingrediente base	Área	Puyo <i>Puyo</i>
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Oriente <i>Oriente</i>
Provincia		Pastaza <i>Pastaza</i>	
Población		Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>	
Épocas de producción		Permanente <i>Permanente</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 5						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Bolívar	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Fundadores del Cantón</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Elsa Violeta Tamayo Medina		68 años	Femenino	Bolívar y Terán Teléfono 032873276	En el sector 38 años En Píllaro toda la vida
	<i>Sr. Vicente Isaías Valle Jácome</i>		<i>83 años</i>	<i>Masculino</i>	<i>Fundadores del Cantón y García Moreno</i> <i>Teléfono 032873170</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Pan especial en horno de leña			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Luis, Fundadores del Cantón y García Moreno, Bolívar y Terán <i>Mercado San Luis, Fundadores del Cantón y García Moreno, Bolívar y Terán</i>			
Lugares más cercanos al lugar de			Mercado San Luis			

preparación		Mercado San Luis	
Características	Ingredientes	Huevos, manteca de chanco, mantequilla, harina, sal, azúcar, levadura, agua tibia. <i>Manteca de chanco, harina, levadura, huevos, sal y azúcar y agua tibia</i>	
	Ingrediente principal	Harina	
	Preparación	En una batea colocar los huevos, junto con la mantequilla y la manteca, el azúcar, la sal, la levadura y disolver todo con el agua caliente, agregar la harina y formar una masa, amasar bien hasta que la preparación no se pegue en las manos; dejar reposar por 1 hora y luego dar la forma a los panes, colocar en las latas y llevar al horno de leña hasta que se dore. <i>En un recipiente colocar la harina, en el centro hacer un hueco y colocar los huevos, junto con la manteca, el azúcar, la sal, la levadura y disolver todo con el agua caliente; mezclar con la harina y amasar; dejar leudar por una hora; mientras el horno se está calentando dar la forma deseada al pan y colocar en las latas para horno de leña; hornear por una media hora.</i>	
	Acompañamiento	En desayunos, sánduches, con café <i>Con colada morada, con champús, con café, chocolate en leche</i>	
	Combinación/sustitución de productos	La harina blanca se puede reemplazar con harina integral <i>No</i>	
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Tortillas, pasteles <i>Pasteles, empanadas, tortas</i>	
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar reposar la masa por 1 hora tapada con manteles y en un lugar caliente para que leude bien <i>Amasar bien</i>	
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
		Horno de barro	
utensilios de madera			
cocina a leña			
Otros:		Horno de leña	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Antes se preparaba en estos hornos porque no había la facilidad de hacerlo de otra forma <i>Adquirió la receta de su suegra y la prepara de la misma manera</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Significado que posee el plato	Se hace para conservar la tradición <i>Es tradicional</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	

	Usos	Alimento <i>Alimento</i>
	Qué representa	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente, y en corpus y finados se hace en mayor cantidad; y los días de ferias (jueves y domingos)
	Por qué se prepara en estas fiestas	Para reunir a la familia y que todos ayuden en la elaboración del pan <i>Porque tiene mayor demanda y se consume junto con bebidas tradicionales como la colada morada y el champús</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Se prepara en mayor cantidad porque vienen turistas de diferentes lugares <i>En las fiestas llegan más turistas</i>
	Lugares en donde se elabora	Fundadores del Cantón y García Moreno, Bolívar y Terán <i>Fundadores del Cantón y García Moreno, Bolívar y Terán</i>
	Quién los elabora	Sra. Elsa Tamayo, Sr. Vicente Valle <i>Sra. Elsa Tamayo, Sr. Vicente Valle</i>
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Turistas y personas del cantón</i>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		Directa <i>Directa</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Tiendas <i>Tiendas</i>
	Comercializan	Tiendas y bodegas <i>Tiendas y bodegas</i>
	Mercados (al mayorista)	Ambato Molinos Miraflores <i>Ambato Molinos Miraflores</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Mercado San Luis y San Juan</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 6						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	La Primavera	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>La Elevación</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. María del Carmen Toapanta		35 años	Femenino	Barrio la Primavera cerca a la Iglesia Teléfono 032874874	En Píllaro tosa la vida
	<i>Sra. Elsira Nieves Cuyago Siza</i>		<i>43 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio la Elevación Teléfono 089730213</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Caldo de gallina criolla			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Caldos			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Luis, Mercado San Juan, Plaza 24 de mayo, en los restaurantes <i>Restaurantes</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado San Luis, Mercado San Juan <i>Mercado San Luis, parada de los buses Santa Teresita</i>			
Características	Ingredientes			Gallina criolla, arveja, zanahoria, papanabo, apio en rama, cebolla blanca, pimienta, ajo, arrocillo y sal <i>Gallina criolla, arrocillo, arveja, zanahoria, papanabo, aliño (apio, cebolla blanca y paiteña, pimienta, cilantro, ajo y sal licuados)</i>		
	Ingrediente principal			Gallina criolla		

	Preparación	Hervir agua agregar el arrocillo lavado hasta que hierva, sacar la espuma y después añadir la cebolla, el ajo, la zanahoria, el papanabo, pimiento, la gallina en presas y dejar que se cocine hasta que los ingredientes estén suaves después colocar sal al gusto; más tarde añadir las arvejas (cocinadas por separado) y la rama se apio, dejar que hierva unos pocos minutos y servir con picadillo (cebolla blanca y cilantro picados finamente)
		<i>Cocinar el arrocillo con la gallina aliño al gusto; en otra olla cocinar la arveja y la zanahoria cortada en cuadros; cuando ya este cocinada la gallina agregar el papanabo, la arveja y la zanahoria. Para servir colocar un poco de picadillo (cebolla blanca y cilantro)</i>
	Acompañamiento	Se sirve con una papa cocinada <i>Una papa cocinada por separado</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>Se puede hacer con pollo pero el sabor es completamente diferente</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Seco de gallina, arroz relleno <i>Seco de gallina, aguado, gallina frita o asada</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Comprar una gallina que haya sido alimentada a base de grano (maíz) <i>Utilizar gallina criolla y ajo macho</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	Cocina de leña
	Otros:	
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Todo el tiempo se ha preparado el tradicional caldo de gallina criolla <i>Desconoce</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Desconoce <i>Porque el secreto es preparar con gallina criolla para que tenga el sabor</i>
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición <i>Es tradicional</i>
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Usos	En las dietas para las mujeres embarazadas y con niños pequeños, para el sobrepeso, recuperación de operaciones y del chuchaqui <i>Para la gripe, en las dietas, para enfermos, después de operaciones</i>
	Qué representa	Desconoce

		<i>La bendición que Dios ha dado a la tierra para que se cultiven buenos productos</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente y en cada casa en épocas especiales como Noche Buena, año nuevo, carnaval, día de todos los santos, sábado de Gloria, eventos como matrimonios, bautizos y cumpleaños
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se reúne la familia y se brinda siempre una comida especial para celebrar las fechas importantes <i>Para compartir con la familia</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Porque se prepara lo mejor que se produce en el campo <i>Se reúnen las familias que viven en otro lugares</i>
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Luis, Mercado San Juan, Plaza 24 de mayo, en los restaurantes <i>En el centro de Píllaro</i>
	Quién los elabora	Sra. Teresa Torres, Sra. Germania Sandoval, Sra. Marisol López <i>Sra. Teresa Torres, Sra. Nancy Carrillo, Sr. Isaías</i>
	Quiénes lo consumen	Todas las personas <i>Turistas y personas del cantón</i>
Institución de/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
	Comercializan el plato	Directa <i>Directa</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En cada casa <i>En cada casa</i>
	Comercializan	Tercenas <i>Tercenas</i>
	Mercados (al mayorista)	Plaza de gallinas, cerca al mercado San Luis <i>Cerca del Mercado San Luis</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Mercado San Luis y San Juan</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
	Población	Todas las comunidades <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente con variación de precios</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 7						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Cochaló	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>La Primavera</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Rosa Edelina Tituaña		61 años	Femenino	Cochaló, vía Tunguipamba Teléfono 032874883	En el sector 20 años En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Ángela María Cuyago</i>		<i>56 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio La Primavera, sector San José Teléfono 080965977</i>	<i>En el sector toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Pasteles			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>Pasteles o empanaditas</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Juan, en los alrededores de la plaza de toros <i>En el centro del cantón</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado San Juan <i>La plaza de toros, frente a la Policía</i>			
Características	Ingredientes		Harina, mantequilla, huevos, royal, levadura en pasta, manteca vegetal, queso, sal <i>Harina, mantequilla, royal, levadura en pasta, sal, agua tibia, queso, aceite</i>			
	Ingrediente principal		Harina y mantequilla			
	Preparación		Hervir agua con sal, dejar que se enfríe un poco y añadir la mantequilla, los huevos batidos, luego la harina, el royal, la levadura y amasar hasta que la masa esté suave; extender la masa y rellenar con queso, freír en una paila con manteca vegetal. <i>Mezclar todos los ingredientes con el agua tibia y amasar bien; extender la masa y rellenar con queso (si se desea se puede hacer un refrito con cebolla blanca y achiote y añadir al queso). Freír en abundante aceite.</i>			

	Acompañamiento	Se espolvorea con azúcar y se sirven solos o con café <i>Solos</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>Se puede poner manteca de chancho en lugar de mantequilla pero la masa sale más dura</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Pan, tortillas en tiesto <i>Buñuelos</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Poner bastante mantequilla para que la masa esté suave <i>Freír en aceite bien caliente</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Freír en una paila
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desconoce <i>La primera persona en preparar fue la Sra. Carmen Sangoquiza de Santa Fe (fallecida)</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición para consumir durante las corridas de toros de pueblo <i>Es una tradición en épocas de fiestas</i>
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>
	Qué representa	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas de carnaval, fiestas de cantonización, 14 de agosto celebraciones de la virgen del Tránsito en Cochaló, 24 de septiembre por las fiestas de las Mercedes en el Barrio La Florida
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay más gente <i>Porque tiene mayor demanda</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Toda la gente sale a dar una vuelta y mientras lo hace va comiendo los pasteles <i>En las fiestas llegan más turistas</i>
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Juan, en los alrededores de la plaza de toros <i>La plaza de toros, frente a la Policía</i>
	Quién los elabora	Sra. Rosa Tituaña, Sra. Victoria Martínez <i>Sr. Hugo Calvopiña</i>
	Quienes lo consumen	Todos <i>Todos</i>

Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>Directa</i>
	Comercializan el plato	Directa <i>Directa</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Tiendas <i>Tiendas</i>
	Comercializan	Tiendas <i>Tiendas y bodegas</i>
	Mercados (al mayorista)	Distribuidoras y bodegas <i>Distribuidoras al por mayor en Ambato</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Tiendas de los barrios</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 8						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Urbina	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Flores</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Nancy Carrillo		48 años	Femenino	Vivienda Av. Narváez, Barrio San Luis; Trabajo Mercado San Juan Teléfono 080302387	En el sector 8 años En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Teresa Alicia Torres Peñafiel</i>		<i>65 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Calle Flores y Fundadores del Cantón Teléfono 032873367</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>

Nombre del plato/bebida/postre		Morcillas con tortillas		
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		No		
		<i>No</i>		
Tipo de plato/bebida/postre		Víscheras		
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja
				x
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado San Luis, Mercado San Juan		
		<i>Mercado San Luis, Mercado San Juan</i>		
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Centro de Píllaro		
		<i>Coliseo</i>		
Características	Ingredientes	Víscheras de chancho, col, arroz, arveja, zanahoria, cebolla blanca, orégano, panela, pasas, chicharrón, manteca de chancho, sal, cuero de chancho.		
		<i>Víscheras de chancho (tripa), col, arroz, cebolla blanca, mapawira, fritada en trozos pequeños, orégano, panela, ajo, arveja, huevo picado, sal.</i>		
	Ingrediente principal	Víscheras de chancho		
	Preparación	Cocinar todos los ingredientes por separado y escurrirlos; se pica la cebolla y se hace un refrito con la manteca, achiote y chicharrón; al refrito agregar la panela, la sal, el orégano y todos los ingredientes cocinados previamente, mezclar todo y dejar enfriar. Por otra parte lavar las víscheras y rellenar las tripas con la preparación anterior; cocinar en un caldo preparado con refrito y el resto de la víscheras cortadas en trozos pequeños, agregar leche y orégano y cocinar por 30 o más minutos.		
		<i>Picar la col, cocinar y escurrir; Lavar el arroz, cocinar y escurrir; hacer un refrito con cebolla blanca, mapawira, achiote y ajo; agregar la col, el arroz, la arveja, el huevo, el orégano y la panela; Mezclar y rellenar las tripas. Cocinar en un caldo bien sazonado con cebolla, sal y ajo; ya para servir agregar leche, orégano.</i>		
	Acompañamiento	Las morcillas se fríen y se sirven con tortillas de papa o mote		
		<i>Se sirve con tortillas de papa, huevo frito, fritada, ensalada de zanahoria, remolacha y arveja, con una rodaja de aguacate</i>		
	Combinación/sustitución de productos	Se puede agregar al relleno zambo picado y cocinado		
<i>No</i>				
Nombre de los platos con el ingrediente base	Caldo de 31, las víscheras cocinas y acompañarlas con papa y salsa de maní			
	<i>Caldo de 31</i>			

	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Sazonar el caldo con un buen refrito con cebolla y ajo macho <i>Cocinar bien los ingredientes con suficiente aliño natural (ajo y cebolla)</i>	
Utensilios para la preparación	Ollas de barro		
	Horno de barro		
	utensilios de madera		
	cocina a leña	Cocinar en leña	
	Otros:		
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desconoce <i>Recibió la receta de su madre</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición porque siempre se han utilizados las diferentes partes del cerdo en diferentes platos <i>Es parte de la tradición y de los platos típicos del cantón</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Usos	Alimento, pero deben consumir las personas sanas porque puede ser un poco pesado <i>Alimento</i>	
	Qué representa	Desconoce <i>La riqueza de los productos</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente y en cada casa en épocas especiales como de 1 al 6 de enero, carnaval, navidad y finados.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se reúne la familia y hay más gente <i>Se aprovecha la reunión de la familia para prepara un plato especial</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	La preparación exige mucho tiempo por lo que se necesita de la colaboración de la familia cuando está reunida <i>Llegan más familiares y visitantes</i>	
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Luis, Mercado San Juan <i>Mercado San Luis, Mercado San Juan y restaurantes en los días de ferias (jueves y domingos)</i>	
	Quién los elabora	Sra. Teresa Torres, Sra. Marisol López <i>Sra. Aida Alvarez, Sra. Nancy Carrillo</i>	
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón <i>Todos</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>Directa</i>
		Comercializan el plato	Directa <i>Directa</i>
	Producción del ingrediente	Producción directa (consumo interno)	Camal de Pillaro en el barrio Callate
<i>Camal de Pillaro en el barrio Callate</i>			

	Comercializan	Tercenas <i>Tercenas</i>	
	Mercados (al mayorista)	En el camal de Ambato <i>En el camal de Ambato</i>	
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Mercado San Luis y San Juan</i>	
	Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
		Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
		Provincia	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
Población		Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>	
Épocas de producción		Permanente <i>Permanente</i>	

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 9						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Cochaló	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Primavera</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Laura Graciela de Toapanta		40 años	Femenino	Cochaló, vía Tunguipamba sector el tejar. Teléfono 032874884 097169573	En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Ester Rogelia Cuyago</i>		<i>35 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio la Primavera cerca de las canchas de fútbol</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Cuy asado			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Asados			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Calle Fundadores del Cantón, Calle Sucre <i>Calle Fundadores del Cantón</i>			
Lugares más cercanos al lugar de			Escuela Augusto Nicolás Martínez, Funeraria Jiménez			

preparación		Plaza 24 de mayo
Características	Ingredientes	Cuy, aliño (licuar comino, ajo, pimiento, cebolla paiteña, cilantro, cebolla blanca, sal) <i>Cuy, manteca de chanco, achiote, aliño (licuar: ajo, comino, cebolla blanca, cebolla paiteña, apio, sal, cilantro)</i>
	Ingrediente principal	Cuy
	Preparación	Lavar el cuy, dejar que escurra un poco el agua y poner el aliño esparciendo por dentro y fuera del cuy, luego colocar cebolla blanca picada; una vez aliñado colgar el cuy sujetándole de las patas para que escurra el agua desde la tarde hasta el otro día; Para la preparación tener encendido el carbón, meter al cuy en un palo, amarrar las patas y colocar sobre el carbón primero para secar dándole la vuelta continuamente, luego colocar manteca de chanco y seguir asando; con un espino de cabuya ir pinchando el cuero del cuy para que se desinfle y colocar manteca con achiote, mantener en el carbón hasta que esté bien tostado. <i>Lavar el cuy, escurrir el agua y aliñar bien, dejar reposar por algunas horas; asar al carbón, colocar manteca de chanco con una cebolla blanca cortada a manera de brocha, cuando ya esté cocinado, colocar manteca con achiote para que se dore bien</i>
	Acompañamiento	Se sirve con papas cocinadas (con una rama de cebolla y sal) y salsa de pepa de zambo o maní <i>Se sirve con papas con salsa de pepa de zambo, sobre una hoja de lechuga</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>Se puede hacer la salsa con maní</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Locro de cuy, cuy al horno <i>Locro de cuy</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Dejar el cuy aliñado por lo menos desde la noche anterior y dejar que escurra el agua <i>Aliñar bien al cuy y dejar reposar mínimo durante toda la mañana</i>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro Horno de barro utensilios de madera cocina a leña Otros: Asar al carbón
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Siempre se ha preparado porque en cada casa crían cuyes <i>Toda la familia ha consumido porque se tiene cuyes en cada casa en el campo</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Ninguno <i>Ninguno</i>

	Significado que posee el plato	Se hace por tradición en épocas especiales y para personas especiales como los compadres en las diferentes fiestas familiares <i>Es tradicional y se consume en épocas especiales</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Usos	Alimento para personas sanas porque es una comida caliente <i>Alimento</i>	
	Qué representa	El esfuerzo por agradar a los compadres a manera de retribución por haber aceptado el compadrazgo <i>La riqueza de los productos de Píllaro</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente y en cada casa en épocas especiales como finados, pascuas, navidad, fiestas familiares (bautizos, matrimonios)	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque hay más tiempo y es tradición servir a los compadres caldo de gallina y las papas con cuy asado <i>Porque al ser fechas especiales se prepara lo mejor que se tiene en cada casa y lo que no se consume a diario</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	Siempre se preparan platos especiales para celebrar eventos importantes para la familia <i>Se celebra la alegría de tener a la familia reunida</i>	
	Lugares en donde se elabora	Picanterías <i>Picanterías</i>	
	Quién los elabora	Sra. Beatriz Manobanda, Sr. Jiménez <i>Sra. Beatriz Manobanda</i>	
	Quiénes lo consumen	Personas que viven en el campo <i>Personas que han vivido en el campo y están acostumbradas porque por su apariencia no le gusta mucho a los de las ciudades</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>La promoción se hace de boca a boca</i>
		Comercializan el plato	Directa <i>Se compra directamente en la picantería</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	En cada casa <i>Cada casa</i>	
	Comercializan	Cerca del mercado San Luis, plaza de animales <i>Plaza de animales los jueves y domingos</i>	
	Mercados (al mayorista)	En Ambato <i>Ambato</i>	
	Mercados (al minorista)	Plaza de animales <i>Plaza de animales</i>	

Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Todas las provincias de la sierra <i>Tungurahua</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 10						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Fundadores del Cantón	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Primavera</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Vicente Isaías Valle Jácome		83 años	Masculino	Fundadores del Cantón y García Moreno Teléfono 032873170	En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Adita María Sandoval Molina</i>		<i>59 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio la Primavera calle Monseñor Abel Vascones Teléfono 098125531</i>	<i>En Píllaro 27 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Rosquillas			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			Rosquillas de Corpus <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Entremeses			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Luis <i>Mercado San Luis, Calle Fundadores del Cantón</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Calle Fundadores del Cantón y García Moreno <i>Escuela Augusto Nicolás Martínez</i>			
Caracte rísticas	Ingredientes			Harina, huevos, sal, anís verde <i>Harina, huevos, sal, anís verde, leche</i>		
	Ingrediente principal			Harina y huevos		

	Preparación	En un recipiente colocar los huevos y añadir la harina, la sal y el anís, amasar hasta que se compacten todos los ingredientes y se pueda moldear la masa; dar la forma de una boya y poner a cocinar en una paila con agua hasta que las rosquillas floten; se saca del agua y se hacen tres cortes a los lados, se colocan en las latas y se horna por media hora.
		<i>En una batea colocar unos 40 huevos y añadir la harina, anís, sal tostada y hacer una masa, colocar un poco de leche hasta que la masa esté moldeable; dar la forma de las rosas y cocinar en una paila con agua hasta que las roquillas floten, sacar y colocar en una lata, hacer unos cortes a los lados y llevar al horno hasta que estén doradas</i>
	Acompañamiento	Con champús <i>Con champús</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>No</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Pan <i>Tortillas, pasteles, tortas</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Amasar bien los ingredientes <i>Poner la sal tostada y un poco de leche en la masa para que no salgan tan duras</i>
Utensilios para la preparación	Ollas de barro	
	Horno de barro	
	utensilios de madera	
	cocina a leña	
	Otros:	Horno de leña
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desconoce <i>Su madre le enseñó la preparación</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Fiestas de Corpus <i>Corpus</i>
	Significado que posee el plato	Se hace por tradición en el mes de junio para las fiestas de Corpus <i>Desconoce</i>
	Historia	Desconoce <i>Todos los años en junio se preparaban las rosquillas como tradición de generación en generación</i>
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>
	Qué representa	Desconoce <i>La forma de la roquilla representa la corona de espinas de Jesús</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Fiestas de Corpus, en el mes de junio
	Por qué se prepara en estas fiestas	Por tradición <i>Es una comida especial que se hace una vez al año en Corpus</i>

	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Se prepara únicamente en junio <i>En junio se celebra el cuerpo de Cristo y se hace con un plato tradicional</i>
	Lugares en donde se elabora	Calle Fundadores del Cantón y García Moreno <i>Calle Fundadores del Cantón y García Moreno</i>
	Quién los elabora	Sr. Vicente Valle <i>Sr. Vicente Valle</i>
	Quienes lo consumen	Turistas y personas del cantón que aprecian la preparación ya que las rosquillas son duras <i>Turistas y personas del cantón</i>
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato
Comercializan el plato		Directa <i>Directa</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Bodegas <i>Bodegas</i>
	Comercializan	Tiendas <i>Tiendas</i>
	Mercados (al mayorista)	Molinos Miraflores en Ambato <i>Distribuidoras en Ambato</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan <i>Mercado San Luis y San Juan</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Diferentes provincias de las sierra</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 11						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Urbina	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>Flores</i>	<i>x</i>

CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:	Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sra. Sonia Guadalupe Espinoza Sánchez	46 años	Femenino	Urbina y Flores Teléfono 091403729	En Píllaro 20 años
	<i>Sra. Teresa Alicia Torres Peñafiel</i>	<i>65 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Calle Flores y Fundadores del Cantón Teléfono 032873367</i>	<i>En Píllaro toda la vida</i>
Nombre del plato/bebida/postre		Yaguarlocro			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre		No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre		Vísceras			
Sensibilidad al cambio		Alta	Media	Baja	
				x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)		Mercado San Luis, Mercado San Juan <i>Mercado San Luis, Calle Montalvo y Fundadores del Cantón</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación		Mercado San Juan <i>Mercado San Luis</i>			
Características	Ingredientes	Vísceras de borrego, sal, cebolla blanca, hierba buena, orégano, papa pequeña, perejil, culantro, leche, sangre de borrego, limón, harina			
		<i>Vísceras de borrego, sal, cebolla blanca, hierba buena, orégano, oreganón, leche, achiote, papa pequeña o cortada en cuadros, perejil, culantro, leche, sangre de borrego, limón, harina</i>			
	Ingrediente principal	Vísceras de borrego			

	Preparación	<p>Primero se realiza el lavado de las vísceras sacando un poco de grasa, se da la vuelta a las tripas con la ayuda de un palo se enjuaga con abundante agua, se pone una buena cantidad de sal, limón con hierba buena se refriegan y se enjuaga, después se pone harina y se sigue el mismo procedimiento anterior. Después se pone a cocinar la tripa con agua, se desecha esa agua y se cortan las tripas en trozos pequeños; En una olla se hace un refrito con ajo, cebolla y hierba buena se agrega agua y después las papas pequeñas y las tripas cortadas, se sazona con sal, cebolla, ajo, hierba buena y orégano hasta que estén suaves. Para la sangre se desmenuza la sangre cruda, se pone en una funda de plástico, se cierra bien y se pone en una olla con agua hasta que se cocine. En un sartén se hace un refrito con sal, cebolla y hierba buena, a eso se le añade la sangre desmenuzada y se fríe.</p> <p><i>Lavar el menudo, virar las tripas y lavar con limón y sal, después de enjuagar poner hierba buena y harina refregar bien y enjuagar nuevamente. Cocinar el menudo cortado en trozos pequeños con las papas, sazonar con cebolla blanca, ajo, sal, cocinar hasta que esté suave y espese la preparación, añadir leche, orégano. Para la sangre se cocina con agua, dos ramas de cebolla, hierba buena, se escurre, se desmenuza y se fríe con un refrito de cebolla blanca, ajo, sal, manteca, mantequilla.</i></p>
	Acompañamiento	<p>Se sirve con un plato de sangre, cebolla paitaña curtida, una rodaja de tomate y un pedazo de aguacate.</p> <p><i>Se sirve con un plato de sangre, cebolla paitaña curtida, una rodaja de tomate, un pedazo de aguacate y picadillo.</i></p>
	Combinación/sustitución de productos	<p>No</p> <p><i>No</i></p>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	<p>Chanfaina</p> <p><i>Chanfaina</i></p>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	<p>Cocinar la sangre dentro de una funda de plástico para que no se manchen las ollas, además poner en el caldo una buena cantidad de orégano y hierba buena y sacar un poco de la grasa.</p> <p><i>Hacer un buen refrito para la sopa y para la sangre, poner oreganón</i></p>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro
		Horno de barro
	utensilios de madera	
	cocina a leña	Cocinar a leña.
	Otros:	

Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Desde que llegó a Píllaro ya se preparaba <i>Se ha preparado en Píllaro desde que recuerda</i>	
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Yaguar en quichua significa sangre, y es un locro que se sirve con un plato de sangre cocinada <i>Yaguarlocro en una sopa espesa con sangre cocinada</i>	
	Significado que posee el plato	Forma parte de los platos típicos del cantón <i>Es tradicional</i>	
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>	
	Qué representa	Desconoce <i>Desconoce</i>	
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente los días de ferias los jueves y domingos y en cada casa en reuniones familiares.	
	Por qué se prepara en estas fiestas	Porque se prepara con la ayuda de la familia <i>Hay mayor demanda</i>	
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>	
	Relación con las fiestas	En época de fiestas llegan más visitantes que gustan de este plato <i>Porque en las fiestas llegan muchos pillareños desde otras partes que gustan mucho del yaguarlocro</i>	
	Lugares en donde se elabora	Mercado San Luis, Mercado San Juan, restaurantes <i>Mercados y restaurantes</i>	
	Quién los elabora	Sra. Teresa Torres, Sra. Marisol López, Sra. Aida Alvarez <i>Sra. Marisol López, Sra. Nancy Carrillo</i>	
	Quiénes lo consumen	Personas adultas <i>Todos los pillareños</i>	
	Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Las personas que gustan del plato recomiendan a otros para que lo prueben. <i>Directa, de boca a boca</i>
		Comercializan el plato	Se compra directamente en los puestos de comidas de los mercados o en los restaurantes <i>La comercialización se hace directamente en los lugares de venta</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Camal de Píllaro en el barrio Callate <i>Camal de Píllaro en el barrio Callate</i>	
	Comercializan	Camal <i>Camal</i>	
	Mercados (al mayorista)	En el camal de Ambato <i>En el camal de Ambato</i>	

Producción del ingrediente base	Mercados (al minorista)	Camal <i>Camal</i>
	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
		Sierra <i>Sierra</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Tungurahua <i>Tungurahua</i>
		Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Provincia	Permanente <i>Permanente</i>
		Épocas de producción

UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA						
FICHA TÉCNICA 12						
LOCALIZACIÓN	Provincia:	Cantón:	Ciudad:	Parroquia:	Calle /localidad:	Comunidad:
	Tungurahua	Píllaro	Píllaro	Matriz	Fundadores del Cantón	x
	<i>Tungurahua</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Píllaro</i>	<i>Matriz</i>	<i>La Primavera</i>	<i>x</i>
CARACTERÍSTICAS DEL INFORMANTE CLAVE	Nombres y Apellidos:		Edad:	Sexo:	Dirección y teléfono	Tiempo que vive en el sector:
	Sr. Vicente Isaías Valle Jácome		83 años	Masculino	Fundadores del Cantón y García Moreno Teléfono 032873170	En Píllaro toda la vida
	<i>Sra. Adita María Sandoval Molina</i>		<i>59 años</i>	<i>Femenino</i>	<i>Barrio la Primavera calle Monseñor Abel Vascones Teléfono 098125531</i>	<i>En Píllaro 27 años</i>
Nombre del plato/bebida/postre			Champús			
Con que otros nombres se lo conoce a este plato/bebida/postre			No <i>No</i>			
Tipo de plato/bebida/postre			Bebidas calientes			
Sensibilidad al cambio			Alta	Media	Baja x	
Lugar de expendio/adquisición (actores locales)			Mercado San Luis <i>Mercado San Luis, Calle Fundadores del Cantón</i>			
Lugares más cercanos al lugar de preparación			Mercado San Luis <i>Plaza 24 de mayo</i>			

Características	Ingredientes	Polvo de maíz, panela, canela, pimienta dulce, clavo de olor, mote cocinado <i>Harina de maíz, panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela, leche, mote cocinado</i>
	Ingrediente principal	Harina o polvo de maíz
	Preparación	Se remoja el polvo de maíz por medio día en una olla de barro, se cierne en un cedazo fino y se pone en una paila a la que se agrega todas las especie de dulce y la panela, se deja cocinar por media hora revolviendo constantemente, casi para terminar se añade el mote cocinado. <i>Se deja remojar la harina de maíz unas 5 horas, luego se cierne en un tamiz de cerdas muy finas, en una olla pequeña hervir todas las especies de dulce como el clavo de olor, la pimienta dulce y la canela por unos 20 minutos; en otra olla se disuelve la panela con agua y se cierne; Para la cocción se pone la harina cernida en una olla y se cocina por unos minutos, luego se agrega el agua de las especies cocinada y cernida y la panela disuelta, se cocina por unos 20 minutos, revolviendo constantemente, después se agrega un poco de leche y el mote bien lavado y escurrido y se cocina por unos 15 minutos más.</i>
	Acompañamiento	Se sirve con las rosquillas de Corpus <i>Se consume con las rosquillas o con pan en horno de leña</i>
	Combinación/sustitución de productos	No <i>No</i>
	Nombre de los platos con el ingrediente base	Pan de maíz <i>Coladas, tortillas de maíz</i>
	Recomendaciones de preparación (tips especiales o secretos)	Utilizar la harina fresca <i>Poner un poco de leche</i>
	Utensilios para la preparación	Ollas de barro Horno de barro utensilios de madera cocina a leña Otros:
Usos y conservación (Valoración histórica)	Valor histórico y cultural: origen del plato	Tiene más de 80 años de tradición porque aprendió la receta de su suegra <i>Realiza la preparación de la misma manera que hacía su madre</i>
	Porque del nombre/frases relacionadas con el plato	Fiestas de Corpus y los Danzantes de Corpus <i>El nombre champús puede ser debido a que es una mezcla de una colada de dulce con el mote que generalmente se lo consume en platos de sal</i>
	Significado que posee el plato	Es un agradecimiento por la buena producción de maíz que generalmente en esa época es abundante

		<i>En Corpus siempre se combina el champús con las rosquillas</i>
	Historia	Desconoce <i>Desconoce</i>
	Usos	Alimento <i>Alimento</i>
	Qué representa	La riqueza de la comida pillareña <i>Agradecimiento por una buena producción de la tierra</i>
	Temporada (fechas y fiestas en que se preparan)	Para la venta de manera permanente los días jueves y domingos y en cada casa en el mes de junio por las fiestas de Corpus.
	Por qué se prepara en estas fiestas	Constituye una bebida tradicional de la celebración de Corpus <i>Como agradecimiento a Dios por una buena cosecha</i>
	Relación con mitos/leyendas	Ninguno <i>Ninguno</i>
	Relación con las fiestas	Hay más turistas que llegan al cantón para admirar el paso de los danzantes de Corpus <i>Durante varios años se ha consumido esta bebida en el mes de junio</i>
	Lugares en donde se elabora	Calle Fundadores del Cantón y García Moreno <i>Mercado San Luis</i>
	Quién los elabora	Las personas mayores <i>Sr. Vicente Valle</i>
	Quienes lo consumen	Personas del campo <i>Turistas y personas del cantón</i>
Instituciones/organizaciones	Promocionan el plato	Directa <i>Directa</i>
	Comercializan el plato	Directa <i>Cuando no se prepara en las casas se compra en el mercado</i>
Centros de producción del ingrediente base	Producción directa (consumo interno)	Bodegas <i>Bodegas</i>
	Comercializan	Tiendas <i>Tiendas</i>
	Mercados (al mayorista)	Distribuidoras al por mayor <i>Bodegas en Pillaro y Ambato</i>
	Mercados (al minorista)	Mercado San Luis y San Juan, Tiendas <i>Mercado San Luis y San Juan</i>
Producción del Ingrediente base	Área	Zonas rurales <i>Zonas rurales</i>
	Región (Costa, Sierra, Oriente)	Sierra <i>Sierra</i>
	Provincia	Tungurahua <i>Varias provincias</i>
	Población	Parroquias rurales <i>Parroquias rurales</i>
	Épocas de producción	Permanente <i>Permanente</i>