



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS

NATURALES

LICENCIATURA EN TURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL
CANTÓN SAQUISILÍ”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de
Licenciada en Turismo

Autor:

Ullcu Telinchano María Alejandra

Tutor:

Benavides Zura Norma Lucía, Lcda. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

María Alejandra Ullcu Telinchano, con cédula de ciudadanía No. 1724365620, declaro ser autora del presente proyecto de investigación: “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí”, siendo la Licenciada Mg. Norma Lucía Benavides Zura, Tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 31 de agosto del 2022

María Alejandra Ullcu Telinchano

Estudiante

CC: 1724365620

Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.

Docente Tutor

CC: 1002669644

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **ULLCU TELINCHANO MARÍA ALEJANDRA**, identificada con cédula de ciudadanía **1724365620** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero PhD. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector, y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí”, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico

Inicio de la carrera: octubre 2018- marzo 2019

Finalización de la carrera: abril 2022 – agosto 2022

Aprobación en Consejo Directivo: 03 de junio del 2022

Tutor: Licenciada Mg. Norma Lucía Benavides Zura

Tema: “Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí”

CLÁUSULA SEGUNDA. - **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **LA CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **LA CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **LA CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **LA CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 31 días del mes de agosto del 2022.

Maria Alejandra Ullcu Telinchano
LA CEDENTE

Ing. Cristian Tinajero Jiménez, Ph.D.
LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título:

“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ”, de Ullcu Telinchano María Alejandra, de la carrera de Licenciatura en Turismo, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 31 de agosto del 2022

Lcda. Norma Lucía Benavides Zura, Mg.

DOCENTE TUTORA

CC: 1002669644

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, la postulante: **Ulucu Telinchano María Alejandra**, con el título del Proyecto de Investigación: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ”**, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 31 de agosto del 2022

Lector 1 (Presidente)
Lic. Ricardo Guamán Guevara, Mg.
CC: 1802830123

Lector 2
Ing. Klever Muñoz Solís, Mg.
CC: 0501397814

Lector 3
Ing. Daniela Alejandra Rodas, Mg.
CC: 1722220868

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por llenarme siempre de salud y vida, y a la misma vez a mi madre María por ser un apoyo incondicional en los mejores y peores momentos de mi vida, y de mi formación académica, ya que gracia a ella he logrado culminar mis estudios.

De igual manera agradezco a los Ingenieros de la carrera de turismo por haber compartido los conocimientos durante toda mi preparación profesional, en especial a la Ing. Norma Benavidez tutora de mi tesis, quien me ha corregido y guiando con paciencia.

De la misma forma agradezco a toda mi familia que siempre me apoyado en todo momento.

Alejandra Ullcu

DEDICATORIA

Esta tesis le dedico a mi hijo Sebastián y a mi Madre, que han sido los principales motores, para continuar luchando por mis sueños con la motivación y el apoyo.

Y a toda mi familia que de una otra manera me ha apoyado siempre.

Alejandra Ullcu

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ”.

AUTOR: Ullcu Telinchano María Alejandra

RESUMEN

La depreciación de la cultura está causando la pérdida de algunas costumbres y tradiciones ancestrales de los pueblos originarios, para lo cual se ha desarrollado un proyecto de investigación que tiene como finalidad identificar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí como medio de difusión de la diversidad cultural. La investigación realizada tuvo un enfoque cualitativo porque permite interpretar la realidad y a la vez recolecta datos importantes con el fin de obtener resultado. En el primer objetivo se utilizó el método analítico-sintético para compilar los elementos históricos, sociales y culturales del cantón mediante fuentes primarias y secundarias como libros, revistas, documentos, artículos científicos obteniendo la información, de modo que el cantón Saquisilí era un joven pueblo perteneciente a la provincia de Cotopaxi, que aparece con el nombre de Chantillín, porque antiguamente era un lugar pantanoso, y desde ahí fue creciendo la población por gente trabajadora y luchadora por todo el Ecuador e incluso internacionalmente, ya que siempre se han dedicado a la agricultura, ganadería y el negocio en las ferias los días jueves al aire libre. En el segundo objetivo se aplicó el método etnográfico con las técnicas como mapeo de actores, entrevista, observación directa para inventariar el patrimonio alimentario, y las fichas de INPC para el inventario del patrimonio gastronómico, dando como resultado 11 productos agrícolas producidos en el cantón, de los cuales 5 productos agrícolas son considerados como patrimonio alimentario, por el Ministerio de Cultura en el 2013 y un producto se incluyó adicionalmente porque se cultiva con frecuencia las habas, y 8 platos gastronómicos realizados con los productos alimentarios cosechados con conocimientos y técnicas transmitidas. Finalmente, toda la información recolectada fue sistematizada en un artículo académico para difundir a la sociedad la riqueza cultural.

Palabras claves: Patrimonio Alimentario, Gastronomía, Identidad Cultural, Productos.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES

THEME: "FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE OF THE SAQUISILI CANTON".

AUTHOR: Ullcu Telinchano María Alejandra

ABSTRACT

The depreciation of culture, which is causing the loss of some customs and ancestral traditions of the native peoples, for which a research project has been conducted with the purpose of identifying the food and gastronomic heritage of the canton Saquisili as a means of dissemination of cultural diversity. The research carried out had a qualitative approach because it allows interpreting reality and at the same time collecting important data in order to obtain results. In the first objective, the analytical-synthetic method was used to compile the historical, social and cultural elements of the canton through primary and secondary sources such as books, magazines, documents, scientific articles obtaining the information, so that the canton Saquisili was a young town belonging to the province of Cotopaxi, It appears with the name of Chantillín, because in the past it was a swampy place, and from there the population was growing by hardworking and fighting people all over Ecuador and even internationally, since they have always been dedicated to agriculture, livestock and business in the fairs on Thursdays outdoors. In the second objective, the ethnographic method was applied with the techniques to inventory the food heritage, and the INPC cards for the inventory of the gastronomic heritage, resulting in 11 agricultural products produced in the canton, of which 5 agricultural products are considered as food heritage, by the ministry of culture 2013 and 1 was additionally included because it is frequently cultivated and 8 gastronomic dishes made with the food products harvested with knowledge and techniques transmitted. Finally, all the information collected was systematized in an academic article to disseminate to society.

Key words: Food Heritage, Gastronomy, Cultural Identity, Products.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
1.INFORMACIÓN GENERAL.....	1
2.JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	2
3.BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	4
4.EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	4
5.OBJETIVOS	8
5.1.OBJETIVO GENERAL	8
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	8
6.ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	9
7.FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	11
7.1. MARCO LEGAL	11
7.2. PATRIMONIO.....	13
7.4.PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.....	14
7.5.INVENTARIO DEL PATRIMONIO CULTURAL	17
7.6. SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	18
7.7. CULTURA ALIMENTARIA	19
7.8. SISTEMA ALIMENTARIO.....	19

7.9. PATRIMONIO ALIMENTARIO.....	20
7.10. IDENTIDAD CULTURAL	20
7.11. GASTRONOMÍA	21
7.12. GASTRONOMÍA ANCESTRAL	21
7.13. TURISMO	22
7.14. TURISMO CULTURAL.....	23
7.15. GASTRONOMÍA Y SU RELACIÓN CON EL TURISMO	24
7.16. ARTÍCULO ACADÉMICO	25
8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	26
9. METODOLOGÍA	27
9.1 OBJETIVO 1	28
9.1.2. Investigación bibliográfica.....	28
9.1.2. Métodos.....	28
9.1.2.1. Método Analítico- Sintético	28
9.1.3. Técnicas e Instrumentos	29
9.1.3.1. Técnica Informática	29
9.2. OBJETIVO 2	30
9.1.4.1. Cámara fotográfica.	35
9.3 OBJETIVO 3	35
9.3.1 Investigación Cualitativa	35
9.3.2. Método analítico-sintético.	36
9.3.3. Técnicas e Instrumentos	36
9.3.3.1. Tics.....	36
10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	37
10.1. ELEMENTOS HISTÓRICOS DEL CANTÓN SAQUISILÍ	37

10.1.1. Historia.....	37
10.1.2. Toponimia.....	38
10.1.3. Antropología.	39
10.1.4. Origen de la Lengua.	39
10.2. ELEMENTOS SOCIALES DEL CANTÓN SAQUISILÍ	40
10.2.1. Territorio.	41
10.2.2. Individuos.	42
10.2.3. Familia.....	43
10.2.4. Organización política y grupos sociales.....	43
10.2.5. Población	44
10.2.6. Educación	45
10.2.7. Conflictos Sociales	46
10.3. ELEMENTOS CULTURALES DEL CANTÓN SAQUISILÍ	46
10.3.1. Lengua actual.....	46
10.3.2. Religión	46
10.3.3. Valores	47
10.3.4. Costumbres, Tradiciones y Celebraciones	47
10.3.5. Identidad Cultural.....	49
10.2. INVENTARIO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ.	49
10.2.1. Inventario del patrimonio alimentario.....	49
10.2.2. Mapeo de actores en el cantón Saquisilí	50
10.2.3. INVENTARIO DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO.....	72
10.8. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	77
10.9. PROPUESTA DE ARTÍCULO ACADÉMICO	80

1. INTRODUCCIÓN.....	80
2. MARCO CONCEPTUAL.....	82
2.1 PATRIMONIO CULTURAL.....	82
2.2 PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	82
2.3 PATRIMONIO ALIMENTARIO.....	82
2.4. TIPOS DE PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUADOR	83
2.5. SOBERANÍA ALIMENTARIA.....	83
2.6. PATRIMONIO GASTRONÓMICO	83
3. METODOLOGÍA	84
4. RESULTADOS.....	85
4.1. DATOS GENERALES.....	85
4.2. PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL CANTÓN SAQUISILÍ	86
4.3. PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN SAQUISILÍ.....	88
5. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	89
6. CONCLUSIONES.....	91
11. IMPACTOS	92
12.PRESUPUESTO	93
13.CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	94
13.1 CONCLUSIONES.....	94
13.2 RECOMENDACIONES.....	95
14.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	96
15.APÉNDICES.....	102
15.1. AVAL DE TRADUCCIÓN DEL IDIOMA INGLÉS	102
15.2. HOJA DE VIDA DEL EQUIPO DE INVESTIGADORES	103
15.3. ANEXO 3	105

15.3. ANEXO 4	137
---------------------	-----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios directo del cantón Saquisilí	4
Tabla 2. Beneficiarios indirectos del cantón Saquisilí	4
Tabla 3. Cuadro de Actividades	9
Tabla 4. Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial	15
Tabla 5. Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en Ámbito 4	16
Tabla 6. Productos del turismo Cultural.....	24
Tabla 7. Análisis demográfico.....	44
Tabla 8. Análisis de la población por parroquias del cantón Saquisilí	44
Tabla 9. Costumbres y tradiciones.....	48
Tabla 10. Mapeo de Actores de Cantón Saquisilí (informantes).....	50
Tabla 11. Portadores del Conocimiento	51
Tabla 12. Resultados del patrimonio alimentario inventariado.....	53
Tabla 13. Producto del maíz	54
Tabla 14. Producto de las papas.	57
Tabla 15. Producto la mashua.	61
Tabla 16. Producto la Oca.....	64
Tabla 17. Producto el Melloco.	66
Tabla 18. Producto de las habas.	69
Tabla 19. Técnicas culinarias ancestrales utilizadas en cantón Saquisilí.....	72
Tabla 20. Resultado de los platos tradicionales	73
Tabla 21. Resultados del patrimonio gastronómico.	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del geográfica de la zona de estudio	42
Figura 2. Planta y granos de maíz.....	54
Figura 3. Planta y fruto de las papas.....	57
Figura 4. Fruto de la mashua.....	61
Figura 5. Planta y fruto de la Oca.....	64
Figura 6. Planta y fruto de la Melloco	66
Figura 7. Planta y fruto de las habas.....	69
Figura 8. Tortillas de maíz.....	74
Figura 9. Papas con librilla	74
Figura 10. Tortillas de papas con caucara.....	74
Figura 11. Cocinado.....	75
Figura 12. Cauca de maíz	75
Figura 13. Papas con cuy.....	75
Figura 14. Runaicho	76
Figura 15. Hornado	76
Figura 16. Resultado de los productos patrimoniales	77
Figura 17. Tipos de gastronomía.....	78
Figura 18. Sensibilidad del cambio gastronómico.....	79
Figura 19. Resultado de los productos patrimoniales	89
Figura 20. Tipo de gastronomía	90
Figura 21. Sensibilidad del cambio gastronómico.....	91

1. INFORMACIÓN GENERAL

TÍTULO:

Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí

Lugar de ejecución

Provincia de Cotopaxi cantón Saquisilí

Zona 3

Institución, unidad académica y carrera que auspicia

Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera de Turismo

Proyecto vinculado:

Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la provincia de Cotopaxi y su relación con el turismo como alternativa para desarrollo local.

Nombres de equipo de investigadores

María Alejandra Ullcu Telinchano

Correo electrónico

maria.ullcu@5620utc.edu.ec

Número de teléfono

0994596807

Área de Conocimiento

Servicio

Servicios Personales

Línea de investigación:

Cultura, patrimonio y saberes ancestrales

Conservación y Turismo

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La presente investigación se realizó con la finalidad de brindar información actualizada a la sociedad sobre el patrimonio Alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí, mediante fichas de inventarios, ya que es “una herramienta para identificar, documentar y visibilizar los bienes y manifestaciones culturales propios de las comunidades y colectividades” (Ministerio Cultura, 2013). Se utilizó la metodología del INPC con el propósito de fortalecer la identidad cultural, y de igual forma se aportará con información de las diferentes manifestaciones culturales y la variedad de platos tradicionales que ofrecen con los ingredientes autóctonos de la zona permitiendo difundir su cultura a turistas nacionales y extranjeros para promover la gastronomía y turismo.

Nuestro país posee una gran variedad de costumbres, hábitos y gastronomía, es por eso que al “Ecuador se lo considera es un país muy rico en diversidad étnico-cultural” (Franz pc, 2011), cuenta con 14 nacionalidades y 18 pueblos distribuidos en las 3 regiones; Costa, Sierra y Amazonia. Cada región cuenta con diferentes tipos de gastronomías, las cuales se han ido conservando de generación en generación, ya que tiene un valor significativo para cada comunidad que pertenecen a cada región. Es por eso que, al patrimonio alimentario se le considera una importancia simbólica, ya que el patrimonio alimentario se compone por los productos agrícolas que son cosechados por los agricultores, para que posteriormente estos sean preparados y a la vez se pone en práctica las técnicas, conocimientos, costumbres de la agricultura que se transmiten a las nuevas generaciones.

El Ministerio de Cultura en el año 2013 desarrollo un proyecto emblemático para conservar y proteger el Patrimonio alimentario y la Gastronomía con el fin de revalorizar a nivel nacional e internacional, y de esta manera garantizar la salvaguardia de los diferentes productos, ya que debido a la a culturización las costumbres y tradiciones ancestrales han ido cambiando con el paso del tiempo.

Por ende, el objetivo de esta investigación es dar a conocer la información más relevante del Patrimonio Natural y Cultural Alimentario de la zona de estudio beneficiando directamente a los residentes del cantón Saquisilí, ya que mediante la recolección de datos más relevantes se permitirá comprender el procedimiento, la utilización de herramientas o productos para la preparación de los alimentos conocidos como los platos tradicionales dando un fortalecimiento a la identidad cultural y gastronómica del pueblo.

Esta investigación es una herramienta de información muy útil para la población en general, porque mediante el inventario del patrimonio alimentario y gastronómico se difundirá una información real y actual de los productos agrícolas y los platos tradicionales de la zona, para que conozcan y tengan en consideración la riqueza cultural del cantón Saquisilí, brindando un ingreso económico adicional a las actividades diarias de los residentes.

3. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Para el presente proyecto de investigación se analizó a los beneficiarios directos e indirectos, llegando a un acuerdo, los beneficiarios directos son los residentes del cantón Saquisilí, porque mediante la realización de los inventarios del patrimonio alimentario y gastronómico podrán conocer la riqueza ancestral y luego promocionarla. Del mismo modo, se evidencia a los beneficiarios indirectos que son estudiantes de la carrera de turismo, turistas nacionales y extranjeros. Mediante el proyecto se brindará una información útil y actualizada del patrimonio alimentario y gastronómico en el cantón.

Tabla 1. *Beneficiarios directo del cantón Saquisilí*

Beneficiarios Directos	
Habitantes del cantón Saquisilí	25.320
Hombres	11.957
Mujeres	13.363
Investigador	1
Total	26,320

Nota: Elaborador por Alejandra Ullcu (INEC 2010)

Tabla 2. *Beneficiarios indirectos del cantón Saquisilí*

Beneficiarios Indirectos	
Turistas nacionales	479,174
Turistas extranjeros	64,141
Carrera de turismo UTC	400
Total	943,315

Nota: Los datos de turistas nacionales y extranjeros del cantón Latacunga, lugar más cercano al cantón Saquisilí. Elaborado por Alejandra Ullcu (Plan De Turismo Latacunga 2020).

4. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Ecuador tiene una gran riqueza culinaria que se ha ido creando en cada una de las cocinas regionales de los ecuatorianos y ecuatorianas. Todos estos conocimientos acumulados

han elaborado potajes llenos de sabores, olores y texturas, usando los variados alimentos que nos da la tierra (Patrimonio Alimentario, 2013, p. 7) ,ya que posee una variedad de productos agrícolas, que son cultivados por las personas campesinas de generación en generación, y han guardado a la agricultura como una de las principales actividades para producir los alimentos mediante el conocimiento, las técnicas de la siembra, el desarrollo y la cosecha.

Después, con la sabiduría de las mujeres la preparación de los alimentos se realiza “a través de ingredientes, recetas y formas de cocinar, se ha logrado establecer pautas de una identidad influenciada por sus raíces étnicas” (Patrimonio Alimentario, 2013, p. 6), formando parte de la historia cultural, y dejando una herencia a las nuevas generaciones. Al observar estas costumbres y tradiciones de los pueblos y comunidades indígenas se ha optado por conservar como Patrimonio Alimentario y Gastronómico a algunos productos y platos tradicionales expuesto por la propia comunidad con valor importante para ellos , pero no es suficiente, ya que no están todos los alimentos, porque no se ha realizado un inventario adecuado por cada uno de los pueblos y comunidades, dejando afuera una serie de producción agrícola y gastronómica que deberían ser considerado como patrimonio ya que el Ecuador es un país lleno de diversidad natural y cultural.

La provincia de Cotopaxi ubicada en la región Interandina tiene 7 cantones como Latacunga, Saquisilí, Pujilí, Pangua, Sigchos, La Mana y Salcedo, con una variedad de gastronomía tradicional representado por platos principales como las chugchuras y las allulas de Latacunga, las tortillas de maíz de la parroquia de Guaytacama, el cuy asado del cantón Saquisilí con el aliño especial acompañado de las papas, el hornado del cantón Pujilí, las habas con melloco de la parroquia de Zumbahua, la tilapia frita del cantón la Maná, la panela elaborada a base de miel del cantón Sigchos y los auténticos helados del cantón Salcedo manteniendo los conocimientos ancestrales para conservar la identidad propia.

Así como ofrece una gran riqueza gastronómica, también junto a ella se vienen los mejores festejos uno de los más llamativos de esta provincia, que atrae la atención de muchas personas de cada rincón del país, es la Comparsa de la Mama Negra. Este festejo se lleva a cabo en la ciudad de Latacunga, esta celebración se la realiza todos los años y consiste en que varios personajes pintorescos realizan una comparsa por las calles de la ciudad, el personaje principal es la Mama Negra que representa a la Virgen María. Otro festejo realizado es el Corpus Christi, esta fiesta tradicional se realiza en el cantón de Pujilí, es muy popular en todo el país, se trata de que los danzantes bailan al son de una música tranquila y las calles se transforman en un escenario espectacular (FENEDIF, 2014).

Esta provincia tiene mucha cultura que mostrar ya que existe el asentamiento de indígenas con costumbres y tradiciones que guardan desde tiempo atrás y lo demuestran a través de celebraciones. Cabe mencionar que su gente es amable y trabajadora dedicada a la agricultura y a la crianza de animales en especial las parroquias rurales. En dichas parroquias es común comercializar los animales que crían en la capital convirtiéndose todas estas actividades en un centro de atención para turistas nacionales y extranjeros, además, se puede mencionar que la falta de intervención del GAD en las actividades relacionadas con el patrimonio alimentario y gastronómico causa que la provincia no explote por completo el turismo de dicha provincia.

Por otra parte, Saquisilí es uno de los 7 cantones de la provincia de Cotopaxi con mucha historia viva que contar con 4 parroquias, una urbana llamada Saquisilí y tres rurales Cochapamba, Chatillín y Canchagua llena de cultura que, a pesar de ser conquistados, todavía cuentan con indígenas descendientes del pueblo panzaleo que siguen habitando en el cantón. Los mismo aún tienen plasmadas las costumbres y tradiciones ancestrales, ya que se han resistido por muchos años con su principal actividad que es la agricultura, la cual es su principal fuente de ingresos ya que estas personas comercializan los productos agrícolas en las

plazas o cómo se las llaman comúnmente “ferias”, entre los productos que se comercializa se encuentran; las habas, mellocos, papas, mashua, ocas, maíz entre otros, la artesanía realizada con totoras.

En cuanto a la gastronomía, se puede encontrar el cuy asado, el hornado, las tortillas de maíz, etc. Pero por la falta de inventarios e información del Patrimonio Alimentario y Gastronómico están perdiendo la importancia de cuidar su identidad cultural que mantiene en su territorio. Es así que el cantón Saquisilí cuenta con un gran potencial turístico y cultura que puede ser difundido para que turistas nacionales y extranjeros lo visten (GADMI,2015.).

5. OBJETIVOS

5.1. Objetivo General

Identificar el patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí como medio de difusión de la diversidad cultural.

5.2. Objetivos Específicos

- Compilar los elementos históricos, sociales, culturales a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.
- Inventariar el patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí aplicando la metodología del INPC y el etnográfico describiendo los componentes culturales identificados.
- Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión investigación.

6. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 3. Cuadro de Actividades

Objetivo	Actividades	Resultados esperados	Metodología			
			Tipos de investigación	Método	Técnica	Instrumentos
Compilar los elementos históricos, sociales, culturales a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.	Revisión Bibliográfica	Resumen de los elementos históricos, sociales, culturales de la zona de estudio.	Investigación bibliográfica	Método analítico sintético	Técnica informativa	Revisión bibliográfica Artículos científicos
	Selección de fuentes que aporten al tema					
	Análisis de la información					
Inventariar el patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí aplicando la metodología del INPC y el etnográfico describiendo los componentes culturales identificados.	Sistematización de la información	Inventario del Patrimonio Alimentario y gastronómico cantón Saquisilí.	Investigación Exploratoria	Método etnográfico Metodología de INPC para inventariar. Método analítico sintético	Mapeo de actores Bola de nieve Entrevista Observación directa Registro audiovisual	Ficha del INPC inventariado del patrimonio intangible Ámbito 4 Sub ámbito gastronomía
	Visita de campo.					
	Identificaciones de los informantes.					
	Elaboración de fichas INPC.					
	Sistematización de fichas.					

Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión investigación.	Revisión de estructura de artículo académico según la revista. Organización de la información según la estructura. Elaboración propuesta de documento.	Artículo académico, con la estructura de la revista seleccionada	Investigación Cualitativa	Método analítico sintético	Redacción científica	Tics Estructura de artículo científico de la Revista
--	--	--	---------------------------	----------------------------	----------------------	---

Nota: Descripción del cuadro de actividades relacionadas con los objetivos planteados (Alejandra Ullcu)

7. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

Para la elaboración de este proyecto de investigación es importante considerar la sustentación legal de las leyes y normas que permitirán valorar el patrimonio cultural inmaterial que están vinculadas con el tema de investigación, como una guía para el desarrollo del proyecto.

7.1. Marco Legal

Para el Patrimonio Cultural Inmaterial se ha desarrollado diferentes normativas del estado según la constitución del 2008, estas son las que permitan conservar las tradiciones o expresiones vivas de los antepasados, ya que para los ecuatorianos cumplir los principios fundamentales escritos por la constitución aportan mucho en la protección del patrimonio de acuerdo al artículo Art. 3. Que menciona que estos ‘son deberes primordiales del Estado: por lo tanto, se debe proteger el patrimonio natural y cultural del país’(Marco normativo, 2018., p. 5).

Según la constitución del Ecuador del 2008, en el artículo 379 numeral 1 menciona que ‘son parte del patrimonio cultural tangible e intangible relevante para la memoria e identidad de las personas y colectivos, y objeto de salvaguarda del Estado, entre otros’.

Además, se debe tomar en cuenta a las lenguas, formas de expresión, tradición oral y diversas manifestaciones y creaciones culturales, incluyendo las de carácter ritual, festivo y productivo como parte de este patrimonio cultural del que se debe salvaguardar (Marco-normativo.pdf, 2018., p. 6).

Por otro lado, las tradiciones y costumbres de los pueblos han sido consideradas como patrimonio porque se ha transmitido de generación en generación los conocimientos ancestrales de las 14 nacionalidades y 18 pueblos registrados en el Ecuador cada uno con sabidurías ancestrales diferentes formando su propia identidad, el artículo 21 menciona que ‘todos

tienen derecho a construir y mantener su identidad cultural, decidir sobre su pertenencia a una, varias comunidades, a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y acceder a su patrimonio cultural” (Marco normativo, 2018., p. 7).

Los derechos de las comunidades, nacionalidades y pueblos indígenas siempre se respetan porque son seres humanos igual a todos, solo les diferencia las tradiciones ancestrales que han conservado de los antepasados. Para el estado ecuatoriano los pueblos y nacionalidades indígenas gozan de derechos según el artículo 57 con el numeral 1,8 y 9, donde indican lo importante conservar su propia identidad cultural:

“Art. 57. Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos”:

El numeral 1 menciona que se debe mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social. El 8; Conservar y promover sus prácticas de manejo de la biodiversidad y de su entorno natural. El Estado establecerá y ejecutará programas, con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad. Y el 9 a conservar y desarrollar sus propias formas de convivencia y organización social, y de generación y ejercicio de la autoridad, en sus territorios legalmente reconocidos y tierras comunitarias de posesión ancestral (Marco normativo, 2018., p. 7).

Los saberes ancestrales se consideran al conocimiento innovados de los pueblos indígenas que desde muchos años han cuidado para compartir con las nuevas generaciones, para lo cual la constitución explica en el art. 385 que “ el sistema nacional de ciencia,

tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales” (Marco normativo, 2018., p. 12).

Según la ley del Patrimonio Cultural Inmaterial en el artículo 4 indica que el Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones, a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país; b) Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada; c) Efectuar investigaciones antropológicas y regular de acuerdo a la Ley estas actividades en el país (Marco normativo, 2018., p. 21).

7.2. Patrimonio

El Patrimonio es una herencia que se ha ido cuidado año tras año para dejar a las futuras generaciones, ya que es la representación de un pueblo de forma material o inmaterial llegando a tener un valor importante, “sin embargo, los esfuerzos de conservación que han emprendido no son suficientes y se requieren acciones más efectivas para evitar que valiosos monumentos e inmuebles de significativo valor patrimonial continúen cayendo presa de la especulación inmobiliaria o el abandono y la decadencia” (García, 2014, pp. 27-28).

“El patrimonio tiene distinto valor para los diferentes actores sociales interesados en su preservación, por lo que para tener una adecuada apreciación de todos sus valores es necesario tomar en cuenta un amplio rango de factores y considerar las opiniones de todos los grupos interesados” (García, 2014, pp. 27-28).

7.3. Patrimonio Cultural

Son bienes materiales como los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones,

cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia (UNESCO.pdf, 2014., p. 134). Pero para el patrimonio cultural no se considera solo eso, sino también se “incluye tradiciones, prácticas, creencias y conocimientos, tales como idiomas, cantos, bailes, comidas, celebraciones, juegos tradicionales de los pueblos ancestrales que desde generaciones pasadas vienen practicando” (Patrimonio Cultural, 2022). denominada como patrimonio inmaterial.

La “combinación acertada” de patrimonio cultural y desarrollo sostenible requiere no sólo protección frente a las condiciones ambientales adversas y el daño intencionado, sino también cuidados constantes y renovación permanente. Todo enfoque que mire sólo al pasado correrá el riesgo de convertir el patrimonio en una entidad rígida y congelada, que perderá su pertinencia para el presente y para el futuro.

En realidad, se ha de entender el patrimonio de tal manera que las memorias colectivas del pasado y las prácticas tradicionales, con sus funciones sociales y culturales, sean continuamente revisadas y actualizadas en el presente, para que cada sociedad pueda relacionarlos con los problemas actuales y mantener su sentido, su significado y su funcionamiento en el futuro (UNESCO,2014, p. 132)

7.4. Patrimonio Cultural Inmaterial

El Patrimonio Cultural Inmaterial se refiere “expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (UNESCO, 2003). Y “está en constante cambio: se crea, se recrea, se enriquece, se matiza, agoniza e incluso muere”(Chávez & Lara, 2015, p. 11)

Según el (UNESCO, 2014) se considera que el patrimonio cultural inmaterial es el uso, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Se manifiestan en los ámbitos como las tradiciones orales, incluido el idioma, artes del espectáculo, usos sociales y actos festivos, conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y las técnicas artesanales tradicionales.

Los ámbitos del patrimonio cultural Inmaterial en el Ecuador se encuentran divididas en 5 categorías de acuerdo a las manifestaciones que tienen las nacionalidades y pueblos, y a continuación se presentara en la tabla 4 para el aporte de la investigación:

Tabla 4. *Ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial*

Patrimonio Cultural Inmaterial	
Ámbito	Descripción
Tradiciones y expresiones orales	Son expresiones de los pueblos transmitidas oralmente de generación en generación por los habitantes, mediante mitos, leyendas, cuentos, plegarias, expresiones, con un valor importante para la comunidad.
Arte del espectáculo	Son representaciones expresadas mediante la danza, la música, el teatro, los juegos y otras expresiones vinculadas a espacios rituales o cotidianos, público o privados que tengan un valor simbólico para la comunidad y que se trasmite de generación en generación.
Usos sociales, rituales y actores festivos	Son prácticas expresadas mediante las creencias religiosas y profanas a través de ritualidades asociadas al ciclo vital de grupos o individuos que se trasmite de generación en generaciones con la finalidad de proporcionar la cohesión social de los grupos.

Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y universo	Son conocimiento, técnicas y prácticas transmitidos de generación en generación vinculadas con la naturaleza y el universo como la gastronomía, medicina ancestral, técnicas productivas, etc.
---	--

N
o
t
a: La clasificación y descripción del ámbito 4 del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC 2011)

Es fundamental mencionar los ámbitos, ya que cada uno está clasificado de acuerdo a sus diferentes características, y para la presente investigación se enfocará en el ámbito 4 donde menciona los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza, porque la gastronomía desarrolla prácticas y conocimientos ancestrales, por lo cual es importante mencionar los sub ámbitos del ámbito 4 presentada en la tabla 5:

Tabla 5. *Clasificación del Patrimonio Cultural Inmaterial en Ámbito 4*

Patrimonio Cultural Inmaterial	
Sub ámbito	Descripción
Técnicas y saberes productivos tradiciones	Son conocimientos heredados de los antepasados para realizar herramientas o técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca y actividades como la cacería.
Gastronomía	Es el conocimiento y la práctica transmitida de generación en generación con el fin de preparar los alimentos con técnicas, saberes y herramientas.
Medicina tradicional	Son prácticas y conocimientos de personas preparadas en mantener la salud de la comunidad a través de plantas medicinales, rituales, oraciones transmitidas de generación en generación.
Espacios simbólicos	Son lugares construidos o sitios naturales con un valor simbólico para la comunidad considerado como sagrado, donde realizan los rituales, leyendas o

	mitos.
N	
o	
t	
a	
Sabiduría ecológica	Es el conocimiento, usos y prácticas de las personas con relación de los fenómenos o los elementos de la naturaleza.
Tradicional	
a	
Toponimia	La toponimia estudia el origen o la denominación de un lugar.
l	
a	

sificación y descripción del sub ámbito 4 del Patrimonio Cultural Inmaterial (INPC 2011)

7.5. Inventario del Patrimonio Cultural

Lo inventarios del Patrimonio Cultural permiten describir “los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos” (INPC,2011). Detallando el estado de vulnerabilidad y amenaza que se encuentra cada uno de los bienes materiales e inmateriales del patrimonio cultural que tiene atributo naturales y antropológicos.

Los inventarios forman parte integrante de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial porque pueden sensibilizar al público respecto de dicho patrimonio y de su importancia para las identidades individuales y colectivas. Además, el proceso de inventariar el patrimonio cultural inmaterial y poner los inventarios a disposición del público puede promover la creatividad y la autoestima de las comunidades y los individuos en los que se originan las expresiones y los usos de ese patrimonio. Por otra parte, los inventarios pueden servir de base para formular planes concretos de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial inventariado (UNESCO, 2011) .

La existencia de un registro nacional es importante porque permite contar con una línea base para determinar futuras acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Pero sobre todo porque al conocer las diferentes manifestaciones

culturales, se propicia el respeto a la diversidad cultural y se fomenta el diálogo intercultural (INPC, 2011). Incluso podemos dar a conocer a la sociedad sobre las costumbres y tradiciones de los pueblos ancestrales.

7.6. Seguridad y Soberanía Alimentaria

La seguridad y la soberanía Alimentaria son dos términos diferentes, pero se relacionan porque tienen un mismo fin de que todos los seres humanos tienen derecho a Alimentarse sano y nutritivo para poder ejercer sus labores diarios como lo dice la (FAO 2006).

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”. Esta definición le otorga una mayor fuerza a la índole multidimensional de la seguridad alimentaria e incluye “la disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad de los otros tres elementos a lo largo del tiempo (Gordillo, 2014).

La Soberanía Alimentaria centra su atención en el “marco” internacional (Organización Mundial del Comercio, Fondo Monetario Internacional, Banco Mundial, etc.) y las causas internacionales del hambre y desnutrición. También se centra en políticas nacionales que pueden orientarse hacia la reducción de la pobreza rural y la eliminación del hambre y la desnutrición. El derecho a una alimentación adecuada es un instrumento jurídico de referencia y proporciona normas jurídicas para todas las medidas y políticas asumidas por cada Estado para proteger el acceso a la alimentación adecuada para todos y todas. Es necesario que el marco opere adecuadamente y que los Estados implementen sus obligaciones bajo el derecho a la alimentación adecuada y otros derechos humanos (FIAN, 2005).

La soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países a definir sus políticas agrícolas y de alimentos, sin ningún dumping frente a países terceros. La soberanía alimentaria organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo (at772s, 2011.). Los pueblos indígenas tienen el derecho de decidir su forma de alimentarse de acuerdo a sus necesidades, ya que su trabajo es pesado porque la siembra y cosecha de los productos del campo son realizado por ellos.

7.7. Cultura Alimentaria

Se basa en “el conocimiento de la cultura alimentaria de una región puede ser elemento clave en la planificación y efectividad de los programas sociales diseñados para mejorar la nutrición de la población objetivo, pues a través del conocimiento de esta se pueden prevenir errores de ejecución durante la aplicación del programa y aumentar su efectividad” (Calderón Martínez, 2017). Y para llegar a formar parte de la cultura alimentaria se sustentan en usos, tradiciones, costumbres y elaboración simbólica de los alimentos de los pueblos indígenas que han conservado durante mucho tiempo formando su propia identidad.

7.8. Sistema Alimentario

El Sistema Alimentario es “la forma en que los hombres se organizan para obtener y para consumir su comida” (L. Malassis, 1996). Este sistema comprende el conjunto de actividades que tienen lugar en la función alimentación en una sociedad dada, esto es, desde las semillas vegetales o animales hasta el plato o vaso del consumidor. La naturaleza y las cantidades de alimentos disponibles, así como la distribución social de estas disponibilidades, es decir, los modelos de consumo, caracterizan también los sistemas alimentarios. El Sistema alimentario ha evolucionado notablemente desde la aparición de la agricultura hace unos 10.000 años (Felisa Delgado, pdf, 2006).

Los Alimentos son el principal sustento para el desarrollo del ser humano, ya que si no se alimenta no puede realizar las actividades, entonces al saber lo primordial que significa, la sociedad ha buscado un sistema Alimentario de producir, procesar, comercializar y distribuir para el consumo construyendo sus propias costumbres culturales ligado a lo económico, social, político y cultural.

7.9. Patrimonio Alimentario

El Patrimonio Alimentario se basa en la herencia que “podrían ser perfectamente tanto recetas como enseres de cocina, tanto productos alimentarios como representaciones sobre sus cualidades o efectos sobre el organismo, tantas prácticas productivas como técnicas de cocina, tanto la etiqueta en la mesa como las formas de comensal” (Espeitx Bernat, 2004, p. 195). Este patrimonio está formado por todos los elementos tangibles que se ha heredado de los antepasados, y que se ha ido conservando por mucho tiempo con un valor significativo para la comunidad.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) menciona que “El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño” (Patrimonio Alimentario, 2013, p. 3). El Ministerio de Cultura no se fundamenta en los productos agrícola sino también en los conocimiento y prácticas ancestrales de los agricultores conocido como Patrimonio Alimentario Cultural.

7.10. Identidad Cultural

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de “pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior” (Revista Opera.pdf, 2007., p. 73). La identidad cultural viene plasmándose históricamente desde la cultura de los pueblos como su forma de

comunicarse con la comunidad, su lengua, ceremonias propias, su sistema de valores y creencias, indicado a la sociedad como se identifican y les diferencia de los otros pueblos, ya que cada uno tiene costumbres y tradiciones diferentes.

Es así que, la identidad cultural como una sustancia que es ‘propia de un grupo humano y que no cambia a través del tiempo y del espacio. La versión historicista sostiene que la identidad cultural es algo abierto y en proceso de cambio por obra de la acción humana’ (Calderón-Martínez et al., 2017). La identidad siempre se mantiene porque es la identificación de un pueblo, pero la cultura siempre está en constante cambio.

7.11. Gastronomía

La gastronomía es una ciencia genera conocimiento y el conocimiento es la base del progreso en toda actividad humana. En este marco, la ciencia aplicada a la cocina es ‘fuente de innovación genuina, de avance. La gastronomía científica se fortalece día a día, y contribuye a la evolución necesaria para que la cocina se adapte a los cambios humanos y sociales’ (Redacción, 2022). La innovación de los seres humanos ha destacado una disciplina importante a la cocina porque han desarrollado la preparación de los alimentos mediante técnicas y saberes proporcionando un auténtico sabor para el consumo de las personas.

El tiempo y la ciencia nos han traído una increíble revolución a la cocina en general y no es cualquier revolución, es algo que pocas veces se ha considerado y todo se ha vuelto más preciso en cuanto a medidas y resultados que son propios de un laboratorio de química, además de que se han agregados distintos ingredientes que se ven alejados de lo comestible y ahora generan toda una experiencia (Gastronomía científica, 2021)

7.12. Gastronomía Ancestral

La gastronomía ancestral en el Ecuador es predominante en la región interandina, es la forma de preparar alimentos aplicando técnicas, utensilios y productos milenarios, que se han

desarrollado desde tiempos pre incaicos, este tipo de alimentos son elaborados en base a conocimientos tradicionales que vienen de generación en generación desde nuestros antepasados que brindan identidad a un determinado pueblo o comunidad en la que se refleja su historia.

Existe una larga lista de productos y alimentos ancestrales de Ecuador que se consumen hasta la actualidad que básicamente son: el maíz, zambo, oca, mellocos, mashua, papas, frejol, habas, garbanzos, arvejas, chochos, yuca, ají, tomate, quinua, frutas, y carnes como el cuy, llamas, alpacas, conejo y más (Acevedo & Sofía, 2020, p. 58).

Además, otro producto importante es la jícama, tubérculo de origen nativo de la sierra centro, rica en proteínas y nutrientes que brindada energía a los ancestros, y que hasta ahora podemos encontrar en el mercado para realizar diferentes recetas gastronómicas, porque los pueblos indígenas se alimentaban de puras proteínas utilizando técnicas ancestrales como el fuego, las ollas de barro y cucharas de madera para tener fuerza y cultivar la tierra, y que ahora la mayoría son considerados patrimonio cultural.

7.13. Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994), “el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”.

Efectivamente, “desde los orígenes del hombre, éste se ha visto impulsado a trasladarse a diferentes emplazamientos por distintas razones: caza, religión, comercio, guerras, ocio, etc.” (Buhalis et al., 1997) El turismo existe desde la aparición del hombre porque los nómadas se trasladaban de un lugar a otro para buscar su sustento de alimentación,

pero con el pasar de los años el nómada se convirtió en sedentario ubicándose en un solo lugar por la aparición de la agricultura, pero todavía no era considerado como turismo.

El turismo, tal y como lo conocemos en el siglo XXI, nace en el siglo XIX. La Revolución Industrial en un contexto global, provocó un crecimiento exponencial de los viajes y los desplazamientos entre territorios. Con fines muy distintos, tales como las guerras, el ocio, el comercio, la conquista, así como otros tipos de fines, el turismo no ha dejado de crecer, en función de que iban desarrollándose todas las infraestructuras y el transporte (Francisco Morales, 2020).

Por ende, este fue evolucionando, ya que presentaba una de las actividades de ingreso económico convirtiéndose en una de la industria de bienes y servicios que hasta la actualidad tenemos, y muchos países extranjeros se dedican exclusivamente a esta actividad, pero en el Ecuador el turismo se encuentra bajo, ya que las autoridades no invierten porque contamos con un potencial mega diverso, pues solo se evidencia pequeños emprendedores dedicados y extranjeros.

7.14. Turismo Cultural

El turismo cultural sin la cultura no se explica el turismo. Ésta breve pero poderosa aseveración permite reafirmar el porqué el Turismo Cultural desde el inicio de la historia de la industria ha sido la segunda razón de peso para motivar y ser la razón principal de realizar un viaje, el comercio fue la primera causa de “trasladarse a otras regiones, incluso descubrir nuevos mundos”, es entonces de las clasificaciones una de la más antigua y la de mayor práctica entre los turistas.

La OMT Organización Mundial del Turismo señala al Turismo Cultural “como un movimiento de personas esencialmente por una motivación cultural, tal como el viaje de

estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación” (Turismo Cultural, 2018).

Es importante mencionar los productos del turismo cultural planteados en el PLANDETUR 2020, que aportara con el desarrollo del proyecto poniendo interés a la gastronomía (Ver Tabla 6).

Tabla 6. *Productos del turismo Cultural*

Turismo Cultural
Patrimonio naturales y culturales
Mercados y artesanías
Gastronomía
Chamanismo
Fiestas populares
Turismos religiosos
Turismo urbano
Turismo arqueológico
Turismo arqueológico
Turismo comunitario
CAVE, científico, académico
Voluntario y educativo
Haciendas históricas

Nota: Productos del turismo cultural en base PLANDETUR 2020.

7.15. Gastronomía y su relación con el turismo

La gastronomía va tomando forma y adquiriendo fuerza dentro del turismo, y desde ambas industrias se busca desarrollar una oferta gastronómica más interesante. En muchas

ocasiones el rol de la gastronomía consiste en atraer clientes a un determinado lugar y luego complementar esta oferta con otros servicios turísticos.

La importancia tan marcada de la gastronomía en el turismo ha llevado a las empresas de viajes a diseñar rutas gastronómicas, en las cuales se busca combinar las comidas típicas con los lugares de interés histórico y las principales atracciones turísticas de la región (FUDE, 2012).

La producción de los Alimentos y luego la preparación se ha venido desarrollando desde el origen del hombre, porque es una necesidad para el mismo, llegando a evolucionarse con el sustento de la tecnología a convertirse en una ciencia que prepara los alimentos, ya que ahora en la actualidad la gastronomía está teniendo un realce mediante el turismo porque turistas nacionales y extranjeros quieren probar la comida ancestral y actual, porque cada plato tiene su secreto y su sazón especial.

7.16. Artículo Académico

“Es un documento que expone de manera sintética y para su divulgación el resultado total o parcial de una investigación, desarrollada en el marco de un campo de conocimiento y destinada a una comunidad académica específica”(ITESO, 2016). A continuación, se presentará la estructura del artículo académico:

Título Describe el contenido

Resumen Sintetiza las ideas centrales

Palabras clave Describen y condensan el tema de la investigación

Introducción Presenta las razones del estudio (justificación)

Marco teórico Sustentación científica para el desarrollo de la investigación.

Metodología Incluye el procedimiento que se utilizó para la recolección de datos, los participantes, la muestra, los materiales, el tipo análisis que se realizará

Resultados La investigación desarrollada y sistematizada.

Análisis o discusión donde se analizan los resultados y las razones de estos

Conclusiones Es un argumento final de la investigación.

Mediante este artículo podemos difundir la información investigativa del Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí que la sociedad ignora, implementado un nuevo conocimiento para la sociedad.

8. VALIDACIÓN DE LAS PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

¿En el cantón Saquisilí existe patrimonio alimentario y gastronómico que permita ser difundido en un artículo académico?

Por su puesto el cantón Saquisilí goza de variedad de productos agrícolas por las buenas condiciones climáticas, donde mediante un inventario se identificó 11 productos agrícolas, de los cuales algunos forman parte del patrimonio alimentario.

De igual forma se identificó 8 platos tradicionales realizados con los mismos productos cultivado, dejando en claro que el cantón tiene una diversidad cultural extensa que debemos aprovechar responsablemente.

9. METODOLOGÍA

Para el desarrollo del presente proyecto se aplicó la investigación cualitativa, ya que se recopiló información mediante las técnicas del método etnográfico para conocer la realidad del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí, esta metodología se diseñó en base a los siguientes objetivos.

Para el primer objetivo se utilizó la investigación bibliográfica y el método analítico-sintético, ya que permitirá seleccionar la información adecuada de los elementos históricos, sociales y culturales del cantón Saquisilí, mediante fuentes primarias y secundarias como libros, artículos académicos, revistas, documentos entre, otros. Además, la técnica de aplicación de las fichas bibliográficas servirá para el estudio y recolección de los datos más importantes del tema de investigación.

Para complementar la investigación también se utilizó las técnicas del método etnográfico como la entrevista, historia de vida, ya que este método permite la participación de los residentes en la recolección de información, aportando para la realización de dicho objetivo, ya que la información está actualizada, por ende, es confiable en cuestión de los elementos históricos, sociales y culturales del cantón Saquisilí.

En cuanto al segundo objetivo de igual manera se utilizó el método etnográfico con sus diferentes técnicas, ya que el método está vinculado a realizar un acercamiento con la población y los portadores del conocimiento de no solo observar, sino interpretar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí. De igual forma se aplicará para inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico las fichas del patrimonio inmaterial del INPC con el ámbito 4 y sub ámbito de la gastronomía.

Finalmente, para el tercer objetivo se utilizó la investigación cualitativa, está permitirá obtener información del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí, luego

mediante la técnica Tics se ordenará y sistematizará los datos más importantes, para luego formar un artículo académico y difundir a la sociedad de la diversidad cultural del cantón.

9.1 Objetivo 1

Compilar los elementos históricos, sociales, culturales a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.

9.1.2. Investigación bibliográfica

Entendemos por investigación bibliográfica a la etapa de la investigación científica donde se explora la producción de la comunidad académica sobre un tema determinado. Supone un conjunto de actividades encaminadas a localizar documentos relacionados con un tema o un autor concretos. Nos permite conocer el estado del arte de lo que estamos investigando y es por lo tanto el punto de partida en el que debe basarse cualquier trabajo científico (INEC, s. f.).

La investigación bibliográfica se utilizó para recolectar información histórica, social y cultural del cantón Saquisilí en diferentes fuentes bibliográficas con los datos importantes de cada elemento, para luego analizarlo con respecto al objetivo 1 del proyecto investigativo.

9.1.2. Métodos

9.1.2.1. Método Analítico- Sintético

Este método se refiere a dos procesos intelectuales inversos que operan en unidad: el análisis y la síntesis. El análisis es un procedimiento lógico que posibilita descomponer mentalmente un todo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones, propiedades y componentes. Permite estudiar el comportamiento de cada parte. La síntesis es la operación inversa, que establece mentalmente la unión o combinación de las partes previamente

analizadas y posibilita descubrir relaciones y características generales entre los elementos de la realidad (Jiménez y Pérez, 2017,pdf).

Por lo tanto, el método analítico-sintético se utilizó para el objetivo 1 porque permite analizar todos los elementos históricos, sociales y culturales recolectados a través de fuentes primarias como la revisión bibliográfica de libros, revista, documentos, artículo académico entre otros, para luego toda la información recolectada más relevante sintetizar con características generarles de los elementos, conociendo la realidad del cantón Saquisilí.

9.1.3. Técnicas e Instrumentos

9.1.3.1. Técnica Informática

Las técnicas documentales consisten en la identificación, recogida y análisis de documentos relacionados con el hecho o contexto estudiado. En este caso, la información no nos la dan las personas investigadas directamente, sino a través de sus trabajos escritos, gráficos, etc.(técnicas documentales, s. f.). Esta técnica se aplicó en el objetivo 1 porque se analizó diferentes documentos científicos, que aportaba al tema de investigación para luego redactar la información de los elementos históricos, sociales y culturales del cantón Saquisilí.

9.1.3.2. Revisión bibliográfica

Es un texto escrito que tiene como propósito presentar una síntesis de las lecturas realizadas durante la fase de investigación documental, seguida de unas conclusiones o una discusión. La elaboración de una típica revisión bibliográfica pasa por tres grandes fases: la investigación documental, la lectura y registro de la información, y la elaboración de un texto escrito (Luis Peña, 2010). Para el objetivo 1 es importante la revisión bibliográfica porque explora diferentes síntesis bibliográficas de artículos, libros, documentos de carácter científico escrito por autores, que aporten al tema de investigación.

9.2. Objetivo 2

Inventariar el patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí aplicando la metodología del INPC y el etnográfico describiendo los componentes culturales identificados.

9.2.1. Investigación Exploratoria

La investigación exploratoria tiene como objetivo la aproximación a fenómenos novedosos. Siendo su objetivo obtener información que permita comprenderlos mejor; aunque posteriormente esta no sea concluyente, por tanto, lo que hace es interesarse por un tema que no ha sido estudiado antes, o bien permite conocer aspectos nuevos de conocimientos ya existentes. Así, cuando no sabemos a qué nos enfrentamos, lo mejor es explorar primero, antes de llevar a cabo otros análisis más costosos (Arias, s. f.). La investigación exploratoria se aplicó para el objetivo 2, con el fin de obtener nuevos conocimientos, porque en el cantón Saquisilí no existe un inventario del patrimonio alimentario y gastronómico.

9.2.2. Métodos

9.2.2.1. Método Etnográfico.

Método etnográfico está interesado en analizar, describir y comprender el funcionamiento de las culturas y lo que a ellas acontecen. Desde un punto de vista educativo, este enfoque va a permitir analizar e interpretar la realidad social a través las relaciones humanas y su contexto atribuyéndole significados. (Fernández, 2020).

El método etnográfico es fundamental para el objetivo 2, porque mediante sus técnicas permite conocer a los actores principales, para luego acercarse a los portadores del conocimiento, obteniendo la información confiable y verdadera del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí, ya que, se enfoca en convivir al investigador con las comunidades.

9.2.2.1. Método Analítico – Sintético

Para el objetivo 2 se utilizó el método analítico-sintético para analizar y describir la información del inventario del patrimonio alimentario y gastronómico, que se recolectó en el cantón Saquisilí durante las salidas de campo.

9.2.3. Técnicas e Instrumentos

9.2.3.1. Mapeo de actores

“El Mapeo de Actores es una técnica que busca identificar a los actores claves de un sistema y que además permite analizar sus intereses, su importancia e influencia sobre los resultados de una intervención” (Marinaollari, 2013). El mapeo de actores se aplicó en el objetivo 2 porque permite localizar a los principales actores, brindando la información necesaria, para luego entrevistar a los portadores del conocimiento tanto del patrimonio alimentario y gastronómico.

9.2.3.2. Bola de nieve

La bola de nieve se define como “una técnica para encontrar al objeto de investigación. En la misma, un sujeto le da al investigador el nombre de otro, que a su vez proporciona el nombre de un tercero, y así sucesivamente” (Baltra y Gorjup -2012.). En el objetivo 2 es importante aplicar la técnica de bola de nieve porque se necesita entrevistar a diferentes personas que conozca acerca de la agricultura y la gastronomía, recolectando la mayor información posible para tema de investigación.

9.2.3.3. Entrevista

La entrevista es una conversación informal en la cual van surgiendo preguntas de forma natural, adaptada a los sujetos y las condiciones del contexto, y una importante característica de esta forma de realizar una entrevista radica en su flexibilidad.

Los entrevistados tienen la libertad de expresarse, esta técnica no se desarrolla como conversación abierta; la necesidad de responder a preguntas de investigación induce al entrevistador a introducir estructuras o pautas en la interacción que le otorga el guion de temas a tratar, y otra característica de este tipo de entrevistas es el tiempo que conllevan.

Están vinculadas, por lo general, al trabajo de campo y a una serie de actividades conjuntas que se desarrollan en el escenario en donde transcurre el día a día de las personas seleccionadas como informantes. Las personas nos entregan información sobre sus vidas, de la que se intenta obtener datos sobre interacciones en torno al fenómeno de interés (Garrido, 2017).

La entrevista es la principal técnica que se utilizó en el objetivo 2 porque permite interactuar con las personas mayores, que tienen el conocimiento adquirido sobre el proceso de la agricultura realizado durante muchos años, y de igual manera se compartió con las personas dedicadas a la cocina especialmente las mujeres, realizando los platos tradicionales con los conocimientos en preparar los alimentos para el consumo de la sociedad.

9.2.3.4. Observación directa

La observación directa es una técnica de recolección de datos que consiste básicamente en observar el objeto de estudio dentro de una situación particular. Todo esto se hace sin necesidad de intervenir o alterar el ambiente en el que se desenvuelve el objeto (Observación directa, 2019). Aplicar esta técnica es importante en el objetivo 2 porque al momento de la entrevista con las personas dedicadas a la agricultura se pudo evidenciar los cultivos que realizan, y a la vez a cuando se entrevistó con las señoras que realizan los alimentos se observó los platos tradicionales.

9.2.3.5. Registro audiovisual

Los registros sonoros y visuales se convierten en sí mismos en documentos etnográficos de enorme valía que, a su vez, apoyan y complementan el registro escrito. Hablamos de documentos en virtud de que resultan portadores de información sobre la realidad social y cultural. Al mismo tiempo, cuando este tipo de documento retorna a sus portadores, se convierte en parte del proceso de salvaguardia, en la medida en que constituyen procesos de revalorización de lo propio (INPC, 2011). Para el objetivo 2 fue necesario utilizar un registro audiovisual porque mediante una fotografía se puede observar características primordiales sobre el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

9.1.3.6. Cuestionario

Un cuestionario nos puede ayudar a obtener la información necesaria si nuestra investigación tiene como objetivo conocer la magnitud de un fenómeno social, su relación con otro fenómeno o cómo o por qué ocurre, especialmente en el caso de que sea necesario conocer la opinión de una gran cantidad de personas (Martínez, 2002). Tener un cuestionario es importante para la entrevista porque permite realizar preguntas sobre el tema investigativo a las personas portadoras del conocimiento, y obtener la información adecuada para el proyecto.

9.1.3.7. Ficha del INPC

Para el INPC la existencia de un registro nacional es importante porque permite contar con una línea base para determinar futuras acciones encaminadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Pero sobre todo porque al conocer las diferentes manifestaciones culturales, se propicia el respeto a la diversidad cultural y se fomenta el diálogo intercultural (INPC, 2011).

La ficha del INPC es un instrumento fundamental para realizar el inventario de la gastronomía del cantón Saquisilí, porque se aplicó el ámbito 4, que es el conocimiento y usos relacionados con la naturaleza y el universo, junto al sub ámbito gastronomía festival o cotidiana.

9.1.3.7. Estructura de la ficha del INPC

Para la realizar el inventario de la gastronomía se debe guiar en la estructura básica de la información que contiene las fichas del INPC del ámbito 4.

La información está organizada en:

Áreas: Es el conjunto de campos con una información del tema que se va inventariar.

Campos: Son datos importantes que aportan la información sobre el bien inventariado y se divide en los siguientes:

- **Campos cerrados:** Es la entrada de la información con datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de sección.
- **Campos Abiertos:** Este campo es utilizado como un texto abierto, de acuerdo al instructivo de cada tipo tomando en cuenta las normas gramaticales y la ortografía vigente.
- **Campos mixtos:** Es una combinación de los 2 tipos de campos anteriores y se inicia con la selección de los ítems del campo cerrado y se detalla la información con el campo abierto.
 - **Ítems:** Son opciones del campo en forma de lista.

Analizando muy bien la estructura básica podemos realizar un inventario de la gastronomía del cantón Saquisilí y a continuación, en la figura 1 presentaremos la ficha del INPC del ámbito 4.

9.2.4. Herramientas

9.1.4.1. Cámara fotográfica.

Es una herramienta de apoyo para tomar las fotografías y grabar videos sobre el patrimonio alimentario (agricultura) y la gastronomía (platos tradicionales) del cantón Saquisilí, y a la vez guardar toda la información para redactar en un documento.

9.1.4.2. Grabadora.

Es otra herramienta importante que se utilizó para el segundo objetivo porque se grabó toda la información relatada por las personas denominadas portadores del conocimiento, para volver analizar y sintetizar la información del tema de investigación que se recolecto durante las salidas de campo.

9.3 Objetivo 3

Elaborar una propuesta de articulo académico como medio de difusión investigación.

9.3.1 Investigación Cualitativa

En el objetivo 3 se utilizó la investigación cualitativa porque incluye opiniones, entrevistas, cuestionarios con el fin de analizar y mejorar.

9.3.2. Método analítico-sintético.

Para el objetivo 3 se aplicó el método analítico-sintético porque permite analizar resultados obtenidos del patrimonio alimentario y gastronómico, para luego sintetizar en un artículo académico como medio de difusión cultural.

9.3.3. Técnicas e Instrumentos

9.3.3.1. Tics.

Son todas aquellas herramientas y programas que tratan, administran, transmiten y comparten la información mediante soportes tecnológicos. La informática, Internet y las telecomunicaciones son las TIC más extendidas, aunque su crecimiento y evolución están haciendo que cada vez surjan cada vez más modelos (BMN, 2013). En el objetivo 3 se utilizó el Tics como la computadora para redactar toda la información recolectada del proyecto de investigación.

10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

10.1. Elementos históricos del cantón Saquisilí

Para desarrollar los elementos históricos de la zona de estudio se realizó la revisión de diferentes fuentes bibliográficas, y no se encontró exactamente cuáles son los elementos históricos, pero se vinculó con ramas que estudian los acontecimientos del pasado.

10.1.1. Historia

El cantón Saquisilí era un joven pueblo perteneciente a la provincia de Cotopaxi, que aparece por con el nombre de Chantillín, porque antiguamente era un lugar pantanoso, y desde ahí fue creciendo la población por gente trabajadora y luchadora por todo el Ecuador e incluso internacionalmente, ya que siempre se han dedicado al negocio en las ferias los días jueves al aire libre (Arzobispo Gonzáles Suarez).

Cajas menciona la historia de Saquisilí se remonta varios siglos atrás, antes del incario, cuando era un asiento panzaleo, presumiblemente comercial desde sus inicios y con la llegada española transformó todo. Cientos de mitimaes arribaron del sur para enseñar el modo de vida de los hijos del sol, formando el gran ayllu Hacho. Durante la época colonial, se implantó el modelo de cacicazgo y se repartieron la tierra a encomenderos y evangelizadores. Los jefes de los ayllus se convirtieron en “gobernadores” de las tierras bajo la tutela hispánica. y Saquisilí perteneció a otros cantones como Latacunga y Pujilí en calidad de parroquia. Desde principios del siglo XX los intentos de cantonización fueron infructuosos, hasta que, en 1943 con el apoyo de todos las habitantes y los primeros coterráneos residentes de la costa, el congreso nacional da paso al nuevo cantón de Cotopaxi (Cajas, 2017).

En el 2015 GADMI menciona: Saquisilí guarda pasajes históricos difíciles de olvidar. Estos pasajes empiezan resaltando los graves abusos que fueron víctimas los indígenas por los españoles durante la colonia. Debido a trabajos forzados, asesinatos y violaciones de

derechos, los indígenas deben abandonar las tierras bajas para habitar las grandes extensiones de los páramos a donde poco llegaban los conquistadores. Para tratar de evitar las revueltas y resistencia de este pueblo los españoles designan al cacique Alonso Sancho Hacho, como gobernador de tierras cercanas. Lo que no logra detener la furia y ansias de libertad, en 1510 se crea la parroquia eclesiástica de Saquisilí, bajo la doctrina de San Juan Bautista, y el cuidado pastoral de la Congregación de San Francisco de Asís. En 1608 el Cacique Bartolomé Sancho Hacho Pullopaxi paga 540 pesos, por las aguas y vertientes en beneficio y utilidad del pueblo (GADMI, 2015, p. 12).

Saquisilí en la actualidad es un cantón lleno de historia costumbres y tradiciones ancestrales que conservan hasta ahora, porque se caracterizan por tener una gente resistente de lucha y trabajo, ya que gracia a lo esfuerzo de la población han logrado obtener el cantón, pues el origen de como existió Saquisilí no se ha encontrado específicamente, pero si tenemos relatos históricos de los personajes importantes que lucharon por Saquisilí, desde la época Incaica, y lograron resistir a pesar de los conflictos.

10.1.2. Toponimia

La toponimia es utilizada para conocer el origen y el significado del nombre propio de un lugar. El cantón Saquisilí antiguamente era llamado Chatillín un lugar pantanoso, y datos exactos del porque lo llamaron Saquisilí no se ha encontrado, varios autores mencionan que “con la llegada de los incas y su propio idioma lo llamaron Saquisilí, voz quechua-Aymara que se podría traducir al español como dejar, o encargar algo”(Cajas, 2017) .

Además, el autor Coba Robalino, dice que “tendría su origen en una voz del dialecto Aymara que significa “Hombre del pantano”, probablemente por la gran cantidad de tierra pantanosa que existía en el lugar y que eran los lugares rituales para adorar al Inti (Dios Sol) y al Cotopaxi (Cuello de Luna) (Mela Villaruel, 2015.) .

Actualmente Saquí viene le Kichwa deje y lo relacionan el lí significando “deje aquí”

10.1.3. Antropología.

“Según Cajas menciona que el cantón Saquisilí éxito antes de la llegada de los Incas , ya que antiguamente eran ocupados por la cultura panzaleo” (Cajas, 2017).

Esta antigua cultura indígena ocupó inicialmente los territorios situados entre Quito y Riobamba, esta apreciación ya había sido considerada en 1553 por Pedro Cieza de León, quien fue el primer cronista que dio noticias sobre la existencia de dicho grupo étnico, destacando que no se limitó al callejón interandino, sino que en lo cultural, sus habitantes extendieron sus contactos a las vertientes occidentales de la cordillera en la región amazónica, y se basaron su alimentación principalmente en la agricultura, aprovechando para el caso la fertilidad de la tierra de esa región interandina (Cultura Panzaleos, 2016).

Luego la invasión Inca provenientes del Perú al mando de Túpac Yupanqui para conquistar las tribus y afianzar su poderío concertó un matrimonio con una hija de los Hacho Pullupaxi de cuya unión nacería el Inca Nina Capay quien más tarde defendió a los Saquísolos de los conquistadores españoles. (Mela-Villaroel, 2015, p. 16). Y al final fueron conquistados por los españoles desarrollando el mestizaje, por ese motivo ahora en el cantón Saquisilí encontramos indígenas panzaleos, pero ya no los pertenecientes de la cultura, sino los panzaleos descendientes de los Incas con las costumbres y tradiciones de ellos, y mestizos descendientes de los españoles con indígenas. Reconocidos actualmente por ser personas luchadoras, trabajadoras y resistente cuando están oprimiendo los derechos.

10.1.4. Origen de la Lengua.

En el cantón Saquisilí antes de la conquista Incaica antiguamente se asentaban la cultura panzaleo ubicados en el actual “valle de sur de Machachi hasta Ambato, Cieza de

León al referirse a los de Mocha da a entender que los habitantes de esta última localidad también hablan la lengua panzaleo” (Luis Montaluisa, 2019).

Entonces se entiende que los panzaleo se encontraban actualmente ubicados desde la provincia de Pichincha hasta la provincia de Chimborazo, en la investigación realiza por Montaluisa menciona que la cultura panzaleo no se tiene exactamente de donde se originó, ya que algunos autores mencionan que vinieron desde la Amazonia a invadir la Sierra Andina y otros dicen que vinieron desde norte como Esmeralda y Carchi hacia el Sur, pero los datos confirmados es que se asentaron en la Sierra Andina con la lengua panzaleo que ellos asimilaban terminaciones con la naturaleza (Luis Montaluisa, 2019).

Luego con la llegada de los Incas surgió nuevas palabras e incluso los significados cambiaron de acuerdo a la ideología, ya que ellos vieron con la lengua quechua desde el Perú y se vincularon con la lengua de los panzaleos hasta ahora las comunidades indígenas, y luego con la conquista de los españoles llega la lengua castellana a Ecuador cambiando nuevamente a la población. Por eso para el cantón Saquisilí la lengua materna es la Kichwa, y a la vez domina el castellano, pero por el cambio de la sociedad la mayoría de personas en el cantón solo utilizan el castellano.

10.2. Elementos Sociales del Cantón Saquisilí

Para investigar los elementos Sociales de la zona de estudio se analizó cuáles son los elementos importantes para una sociedad mediante la revisión de fuentes bibliográficas, y (Ramírez, 2020) menciona al Territorio, Individuo, Familia, Grupo social, Población, Educación, Estado, Cultura, Lenguaje, Espiritualidad, Cooperación, Conflicto, de los cuales detallaremos los que aporten al tema de la investigación.

10.2.1. Territorio.

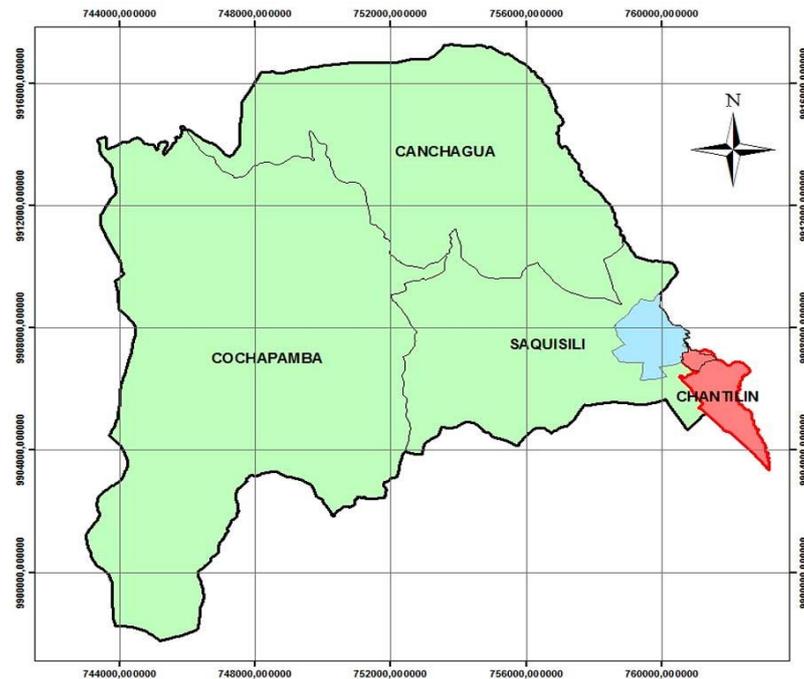
Saquisilí es uno de los cantones de la provincia de Cotopaxi con una riqueza natural y cultural, ubicándose por la cordillera de los Andes con un clima templado y la mayoría de la población se dedica a la agricultura, “ conformada por la cabecera cantonal del mismo nombre y 3 parroquias rurales: Canchagua, Chantilín y Cochapamba”(GADMI,2015, p. 13). A continuación, detallaremos datos generales del cantón en la tabla 6.

Tabla 6. *Datos generales del cantón Saquisilí*

Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Saquisilí	
Fecha de creación	18 de octubre de 1943
Población	25.320
Extensión	20.549,28 ha.
Limites	Norte, Sur, Este: Cantón Latacunga Oeste: Cantón Pujilí y Sigchos
Parroquias	Saquisilí: Urbana Chantillín: Rural Cochapamba: Rural Canchagua: Rural
Rango Altitudinal	2.840 y 4.280 m.s.n.m
Temperatura	13 grados aprox.
Vías de acceso	Primera entrada: Desde la E35 ingreso por la vía Tanicuchi- Saquisilí Segunda entrada: Desde la E35 ingreso por la vía Saquisilí.

Nota: Datos generales del cantón Saquisilí (GADMI 2015).

Figura 1. Ubicación del geográfica de la zona de estudio



Nota: Mapa del cantón Saquisilí (Gobierno parroquial de Chantillín, 2011)

10.2.2. Individuos.

Las personas oriundas de Saquisilí se han destacado por ser unidas y luchadoras consiguiendo los objetivos que se proponer, y a la vez trabajan desde sus inicios como lo menciona el “Padre Juan de Velasco”, Saquisilí han tenido agricultores, arrieros, comerciantes y ganaderos. Allá por la década de los 30 y 40, se organizaban en equipos de por lo menos 20 personas y utilizaban 50 hasta 100 mulares en los que transportaban toda clase de hortalizas y productos de primera necesidad desde la Sierra y la Costa” (Voltaire, 2010).

Además, se encontró registros de Saquisilí que siempre se dedicó a la feria de animales los días jueves, y hasta la actualidad conservan esta tradición, contando con 7 plazas para comercializar los productos agrícolas, artesanías y la gastronomía. Las personas aparte de ser trabajadores también son alegres y conocidos como negociantes y regateos por su habilidad realizar esta actividad o antiguamente conocido como los turcos del Ecuador.

10.2.3. Familia.

Las familias antiguamente eran extensas porque tenían costumbres de los Incas, los incas reconocían a sus parientes a muchas personas que descendían de una pareja formando *allyus* para estar preparados a cualquier conflicto social, y con llegada de la conquista española, las familias empiezan a cambiar por la mezcla formando el mestizaje, donde los indígenas eran familia extensa porque tenían la ideología de los Inca, a diferencia de lo españoles que las familias eran de 4 a 6 personas (BOX, 2010).

En la actualidad el cantón Saquisilí indígenas mayores si tienen todavía familias extensas de números hijos, pero las personas más jóvenes ya cuentan con poca familia por diferentes aspectos.

10.2.4. Organización política y grupos sociales

Los grupos sociales es el conjunto de personas que interactúan con un fin de conseguir un objetivo para el bienestar de la comunidad, con la ayuda de una organización política tienen líderes que representen al cantón.

Saquisilí al tener grupos sociales de indígenas y mestizo tienen la misma organización política, ya que solo se distinguen por las costumbres y tradiciones, pero siempre se encuentran unidos con el mismo fin de mejorar el cantón. Según la GADMI (2015) menciona que los sectores indígenas del cantón Saquisilí, casi siempre es similar a los sectores, a menos en el asunto organizativo, estructural, con algunas diferencias en las creencias y costumbres, formándose con la unión de todas las personas que habitan dentro de un territorio limitado, con sus respectivos límites, cada uno de ellos tienen un estatuto jurídico, otorgado por el respectivo Ministerio del estado, y también se le facilita escuelas, canchas, iglesias para realizar fiestas o resolver algún conflicto además un gran porcentaje de ellos forman parte de la CONAIE movimiento indígena que lucha por los derechos justos (GADMI,2015,pdf, p. 90).

10.2.5. Población

Para el análisis de la población se basó en los datos estadísticos del GADMI (2015) y INEC (2010). La población del Cantón Saquisilí ha tenido un crecimiento constante desde el censo de población y vivienda de 1990 en el que existían 12.829 habitantes, en el 2001 fueron 20.815 y en el 2010 se registraron 25.320 habitantes (GADMI, pdf, 2015, p. 64). Según la proyección de INEC, se estima que para el año 2015 la población cantonal alcanza los 28.839 habitantes, de la cuales el 65% son indígenas y el 35% son mestizos. A continuación, se indica un análisis demográfico de la población.

Tabla 7. *Análisis demográfico*

Sexo	Población cantonal	Porcentaje
Hombres	11.957	6,02%
Mujeres	13.363	6,35%
Total	25.320	6,19%

Nota: Análisis demográfico de la zona de estudio (INEC 2010)

Tabla 8. *Análisis de la población por parroquias del cantón Saquisilí*

Parroquias	Extensión	Numero de hab.
Saquisilí Urbana	4.016,51 ha	13.404
Canchagua Rural	5.626,87 ha	5.455
Chantilín Rural	405.76 ha	1.035
Cochapamba Rural	10.500,14 ha	5.426

Nota: Análisis demográfico de las parroquias del cantón Saquisilí.

La población del cantón Saquisilí seguirá aumentando con el pasar el tiempo concentrándose en la parroquia central porque las nuevas generaciones buscan mejor la calidad de vida mediante la preparación y buscando mejores oportunidades, ya que los padres se dedican a la agricultura y ganadería.

Conforme al crecimiento que ha experimentado el cantón Saquisilí a través del tiempo, se prevé una población de 39332 habitantes para el 2030, considerado como año horizonte del Plan, lo que requerirá mayor provisión de servicios básicos y procesos de planificación tendientes a satisfacer estas necesidades (GADMIC.pdf, 2015, p. 68).

10.2.6. Educación

La educación es necesaria en todos los sentidos. Para alcanzar mejores niveles de bienestar social y de crecimiento económico; para nivelar las desigualdades económicas y sociales accediendo a mejores niveles de empleo y elevando las condiciones culturales de la población, ampliando las oportunidades de los jóvenes con el impulso de la ciencia, la tecnología y la innovación (Narro; Martuscelli & Barzana, 2012).

La educación es importante para la sociedad, pero antiguamente el cantón Saquisilí no existía muchas escuelas para la población dejando aproximadamente 43,6 % que no sabe leer ni escribir, y los más afectados son los habitantes de las parroquias Cochapamba y Canchagua en especial los adultos mayores dedicados a la producción agrícola, y solo el 49, 8% de los productores tienen una instrucción primaria, el 4,5% secundaria y tan sólo el 2,2% tiene un nivel de instrucción superior.

Con el desarrollo y el tiempo se han implementado más centros educativos fiscales y particulares, ya que a las municipales asisten muy pocos jóvenes con el fin de reducir la alfabetización en el cantón (GADMI.pdf,2015).

10.2.7. Conflictos Sociales

Desde los inicios el cantón Saquisilí se ha caracterizado por ser un pueblo luchador que odia las injusticias, siempre busca que se cumplan los derechos, participando en algunos acontecimientos importantes como conseguir beneficios para el propio pueblo como las acequias para los cultivos, también indígenas participaron para que se respete la reforma agraria y actualmente varios Saquisilenses forman parte de la CONAIE, ellos solo cuando violan sus derechos se levanta con marchas pacíficas, pero de ahí son personas tranquilas y humildes (GADMI,2015).

10.3. Elementos Culturales del Cantón Saquisilí

Para la investigación de los elementos Culturales se revisó fuentes bibliográficas de cuales conformaban los elementos culturales y (Julia Máxima Uriarte, 2020) menciona a 9 elementos como la lengua, idiosincrasia, religión, los valores, las leyes, las costumbres y, celebraciones, el avance tecnológico de los cuales se desarrollara los que aporten al tema de investigación, y añadiremos la identidad cultural que también forma parte de la cultural.

10.3.1. Lengua actual

En el cantón Saquisilí existe el mayor porcentaje de indígenas, pero la lengua que dominan es el español, porque la sociedad actual en las ciudades solo domina el español, y los indígenas cuando migran ya sea por trabajo o estudios tienen que aprender para poder comunicarse, y la lengua natal lo guardan cuando regresan a su pueblo llegando a ser bilingües (GADMI,2015).

10.3.2. Religión

El fervor religioso de Saquisilí se refleja en la serie de celebraciones que se realizan durante todo el año, entre ellas se destacan la Fiesta de la Virgen del Quinche, la Semana

Santa, la fiesta de San Juan Bautista, Patrono de Saquisilí, el día de los difuntos, la misa de Gallo y la Misa del Niño en época de navidad (GADMI,2015.).

Al conocer estas festividades nos damos cuenta claramente que la población de Saquisilí es católico, una religión traída por los españoles que se trata en creer en Dios y adorar a las imágenes mediante oraciones o peticiones para que nos cuide siempre, también encontramos en Cochapamba y Canchagua iglesias evangélicas donde asisten un pequeño porcentaje de la población al culto para escuchar los testimonios, estas son las dos religiones en el cantón y muy pocas personas forman parte de otra religiones.

10.3.3. Valores

Los valores son cualidades de una persona que tiene desde el uso de la razón como el respeto, la responsabilidad, la verdad, la humildad y la amabilidad siendo los principales valores enseñados desde los hogares por los padres para que sean educados ante la sociedad.

El cantón Saquisilí la práctica de los principios y valores es fundamental para ellos, ya que, al ser conocidos como hombre de esfuerzo y trabajo, también tienen valores aprendidos de los antepasados como la “honestidad, el trabajo con manos limpias y corazones ardientes” (chantilin01, 2011).

10.3.4. Costumbres, Tradiciones y Celebraciones

Las costumbres y tradiciones son prácticas de los pueblos indígenas que vienen desarrollando de generación en generación en la comunidad con un significado importante y valorado para ellos, y Saquisilí no es la excepción, tiene muchas costumbres como dedicarse a la agricultura, comercializar en las plaza y tradiciones de grandes fiestas.

Para Saquisilí las fiestas son las más llamativas porque se caracterizan por tener muchos colores por la danza y los disfraces que bailan al ritmo de la música folklórica y como

no mencionar a su gente amable y alegre. A continuación, detallaremos las fiestas de Saquisilí.

Tabla 9. *Costumbres y tradiciones*

Manifestaciones Culturales	San Juan y tejedores:
	<p>Son comparsas famosas del cantón Saquisilí donde se presentan disfraces auténticos y elegantes de este terruño, la danza se desarrolla con cintas y en el medio un cántaro de chicha, su música folklórica dictamina el compás de dicho baile.</p>
Fiestas Religiosas: La religión del cantón Saquisilí es el catolicismo por ese motivo desarrollan las fiestas.	Danzante de Saquisilí:
	<p>Se menciona que en tiempos Incaicos nuestros indígenas adoraban a sus dioses, se practicaban bailes por la siembra y la cosecha, se divertían con el danzar del bombo, silbido de las hojas de capulí, con churos, con el pingullo de carrizo y hueso e instrumentos de barro.</p>
	La fiesta de la virgen del Quinche en Saquisilí: Se desarrolla una fiesta en honor a la virgen por los milagros recibidos con una misa, y para la procesión acompañan grupos de danzas, bailarines y la comunidad en general. La fiesta está a cargo del prioste y se celebra durante la última semana de enero hasta la última de febrero.
	La fiesta en honor a San Juan Bautista patrono de Saquisilí: El 24 de junio, día en que se celebró a San Juan Bautista, se realizaron presentaciones artísticas en la explanada de la iglesia, que incluyen música, danza, teatro, banda de pueblo, y se encienden los castillos, que son fuegos artificiales que iluminan la

noche para homenajear al patrón.

El día de los difuntos: Se celebra cada 2 de noviembre, las características más importantes es compartir los alimentos con sus seres queridos difuntos.

Misa del Gallo y la misa al niño Jesús: Se celebra en el mes de diciembre por la Navidad.

Nota: El análisis de las costumbres y tradiciones de Saquisilí (GADMI 2015).

10.3.5. Identidad Cultural

La principal identidad cultural de Saquisilí son las 7 plazas donde comercializan diferentes productos manteniendo “viva la identidad cultural, porque las plazas icónicas guarda un bagaje de historia y acontecimientos propios que a pesar de los años han mantenido para las nuevas generaciones como un atractivo comercial” (Ciro Almachi, 2021).

Para Saquisilí la Identidad Cultural también se considera a la agricultura orgánica, el cultivo de 95 cebolla y la crianza de especies como llamas y borregos son las principales actividades luego del intercambio de productos en las siete plazas del cantón; Se dice que los Saquisilenses nacen “haciendo comercio”, es así que según datos de la Comisaría Municipal son más de tres mil familias que se viven de este trabajo; El impulso y buen conocimiento les han llevado al ser negociantes no solo en las plazas locales sino a nivel nacional, y como ni hablar de las fiestas y tradiciones como lo el tejido en totora, el juego de la pelota nacional (GADMI,2015, pp. 94-95).

10.2. Inventario del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

10.2.1. Inventario del patrimonio alimentario

“El inventario es el registro de los bienes que pertenecen a una persona natural o jurídica, queda constancia una serie de activos u objetos” (Guillermo Westreicher, 2022). Es

decir, el inventario sirve para registrar diferentes bienes culturales entre ellos el patrimonio alimentario y gastronómico de un lugar, conociendo las costumbres y tradiciones guardadas de los antepasados que de generación en generación han venido conservando con un valor importante.

Para realizar el inventario del patrimonio alimentario y gastronómico se utilizó el método etnográfico encargado de investigar sobre la vida de los pueblos y comunidades, aplicando las diferentes técnicas e instrumentos, y adicional se aplicará la metodología de INPC.

10.2.2. Mapeo de actores en el cantón Saquisilí

Para comenzar con la investigación del objetivo 2 primero se realizó el mapeo de actores es una “técnica permite tener en claro de antemano con quiénes se cuenta para apoyar la iniciativa que se está promoviendo y con quiénes no, de manera que se puedan definir estrategias específicas que les ayuden a garantizar el mayor y mejor apoyo para su propuesta” (marinaollari, 2013), y se pudo identificar a los primeros actores para la investigación, los cuales se denominarán como informantes en el cantón Saquisilí, los mismos que se presentan en la tabla 10:

Nombres	Cargo	Edad
Ing. Diego Vargas	Técnico de Turismo del GAD de Saquisilí	27 años
Sr. Alex Yumitaxi	Asistente Comunitario	20 años

Tabla 10. Mapeo de Actores de Cantón Saquisilí (informantes)

Nota: Principales actores del cantón Saquisilí.

Con los principales actores se realizó un trayecto por los campos de las parroquias de Canchagua y Cochapamba dedicadas a la agricultura, para recolectar información del patrimonio alimentario, mediante entrevistas a los agricultores denominados como portadores del conocimiento.

Así mismo, para continuar con el inventario se procedió a identificar a los portadores del conocimiento involucrados en el ámbito gastronómico, tomando como referencia a las personas mayores porque tienen el conocimiento sumergido de la preparación de los platos tradicionales del cantón.

Para obtener la información se llevó a cabo el registro de las fichas del patrimonio inmaterial dentro del ámbito 4 y sub ámbito gastronomía del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. De esta forma se pudo recopilar la información de los platos tradicionales del cantón, con los datos específicos de la preparación y los productos agrícolas utilizados como ingredientes de cada alimento. A continuación, se presentará la tabla 11 de los portadores del conocimiento del patrimonio alimentario y gastronómico.

Tabla 11. *Portadores del Conocimiento*

Nombres	Cargo	Edad
Sr. Luis Calapaqui	Habitante y agricultor Comerciante de los productos Agrícolas.	50 años
Sra. María Guamaní	Trabajadora como peona Habitante y agricultor	51 años
Sr. José Oña Toapanta	dedicado a sembrar pequeños pedazos de terrenos.	78 años
Sra. Maria Pilataxi	Habitante y dedicada a realizar huertos orgánicos.	79 años
Sra. Joselina	Comerciante de granos secos en la Plaza Kennedy	66 años
Sra. Mirian Fabiola Piluchay	Comerciante de comidas típicas en la plaza Kennedy	57 años
Sra. Mirian Chugchilán	Comerciante de comidas típicas en la plaza Kennedy	56 años
Sra. Rosa Chancusi	Comerciante de tortilla de maíz en la plaza Kennedy	66 años

Nota: Principales portadores del conocimiento del cantón Saquisilí.

Los datos recolectados son de modo cualitativo porque se basó en la percepción de los residentes del cantón Saquisilí sobre el conocimiento de los productos patrimoniales y los usos gastronómicos que han ido desarrollando de generación en generación. Los señores denominados como portadores del conocimiento son habitantes nacidos en el cantón Saquisilí, dedicados exclusivamente a la agricultura.

Los agricultores durante la entrevista mencionaron que desde pequeños se dedicaron a labrar la tierra con sus padres, acumulando todo el conocimiento necesario para desarrollar en un futuro, y así lo han cumplido, ya que ahora se dedican a la producción agrícola, ya que ha sido su principal fuente de ingresos mediante la comercialización en las plazas del cantón y pocas cantidades guardan para el consumo.

Luego de conocer los productores cultivados en el cantón Saquisilí se realizó una relación con los productos alimentarios declarados como patrimonio alimentario por el Ministerio de

Cultura en 2013 con los siguientes criterios;

Nombre: Es la denominación de un producto agrícola, ya sea común o científico.

Ancestralidad: El origen del producto agrícola.

- **Nativo:** Pertenece o nace en el país.
- **Prehispánico:** Es domesticado por los Incas e introducida como el maíz y el melloco.
- **Criollo:** Introducida en la época Colonial durante Conquista Española

Cosmovisión: Es la visión de los agricultores en cultivar los productos ligado a la naturaleza.

Varietades: Son diferencias de un mismo producto agrícola, como el tamaño, la forma, el color.

Proceso de cultivo: Es el conocimiento desde la preparación de la tierra hasta cosechar el producto agrícola.

Propiedades: Son los nutrientes y vitaminas que contienen los productos agrícolas y aporta al ser humano para el crecimiento y desarrollo.

Usos gastronómicos: Son los platos tradicionales que se preparan con los productos cultivados.

A continuación, en la tabla 12 se mencionará los resultados de los productos agrícolas del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí.

Tabla 12. *Resultados del patrimonio alimentario inventariado*

Patrimonio Alimentario		
	Nombre del producto	Tipo
N o t a : I n v e n t a	Maíz	Vegetal
	Papas	Vegetal
	Mashua	Vegetal
	Oca	Vegetal
	Melloco	Vegetal
	Habas	Vegetal

rio del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí

Luego de mencionar los resultados del inventario del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí, se describirá la información de los productos.

Tabla 13. *Producto del maíz*

Fotografía	
Producto	<p>Figura 2. <i>Planta y granos de maíz</i></p>  <p>Fuente: Alejandra Ulcu</p>
Nombre Común	Maíz
Nombre Científico	<i>Zea Mays</i>
Ancestralidad	<p>No se ha establecido el origen del maíz, la mayoría de los autores mencionan que fue una planta silvestre domesticada en México, pero también existen estudios de maíz que se asentó en el territorio de lo que hoy es Ecuador antes de la llegada de los Incas, el único que se tiene claro es que actualmente es considerada una planta prehispánica porque la domesticaron los Incas.</p>
Cosmovisión	<p>En el cantón Saquisilí todavía se cultiva con la cosmovisión lunar, lo que implica plantarlos bajo la luna tierna, ya que la producción está asegurada.</p> <p>Además Luis Calapaqui un habitante de 52 años nacido en el cantón Saquisilí dedicado a la agricultura y al comercio del maíz y las papas, afirmo que todavía se conserva la cosmovisión lunar , pero también mencionó que ya no</p>

practicaban la cosmovisión de calendario , sino sembraban por la producción del choclo (maíz tierno), que dura aproximadamente 5 meses y necesitan comercializar en los meses más demandados de marzo y abril por la Semana Santa para el plato tradicional de la fanesca, y los demás dejan que madure durante 3 meses adicionales para que se convierta en maíz.

Variedades

Entre las principales variedades de maíz existen criollo o nativas que se cultivan en la sierra del Ecuador como: el chazo, blanco de leche, cuzco ecuatoriano, canguil ecuatoriano, racimo de uva, chillos, huandango, morochón, patillo, tusilla, chaucho, chulpi, entre otras. Muchas de estos tipos aún se encuentran en varias provincias de la sierra, por lo que reciben el nombre de razas cosmopolitas.

La señora Joselina de 66 años habitante del cantón Saquisilí dedicada a comercializar los días jueves en la Plaza Kennedy los granos secos como el maíz, las habas, alverja, chulpi, etc., explicó las variedades del maíz que se producía en el cantón son el maíz amarillo, morocho y el chulpi ubicados en las zonas bajas de Canchagua y Chantillín.

Proceso de cultivo

Para el proceso de cultivo del maíz se entrevistó al señor Luis Calapaqui, y comenzó a explicar que antiguamente se trabajaban con yuntas (son una pareja de toros unidos por un yugo para labrar la tierra), y el abono orgánico (estiércol de los animales pequeños como cuyes, gallinas y conejos), pero actualmente se ha dejado de utilizar, porque existe un vehículo especial para trabajar en el campo (tractor).

Para el proceso de cultivo del maíz primero se preparar la tierra que ya se encuentra abonada con el estiércol de los animales, realizando las diferentes técnicas del labrado con

el tractor como el “arado”, luego pasar la “rastra” y al final la “guachada” (guachos) para proceder a sembrar.

En el proceso de la siembra las personas denominadas como peones cargan un costal de lado con semilla, y van colocando en los guachos de 2 a 3 granos de maíz con una separación de un 35 cm aproximadamente, y en la parte de atrás otros “peones” vienen tapando con la tierra. Para obtener la semilla clasifican en la cosecha anterior los mejores productos, luego le desgranar y durante 15 días aproximadamente le secan en el sol hasta que se madure y se convierta en semilla para la nueva siembra, y a la vez en el cantón existen asociaciones de campesinos que obtienen las semillas del INIAP.

Cuando la planta ya tiene aproximadamente un mes y medio de nacida se empieza a “desherbar” la tierra, luego de otro mes y medio se “colma” que significa alzar la tierra para que la planta no se caiga, y después de 21 días se procede poner algunos abonos y fumigadas para proteger de enfermedades para una buena producción.

Finalmente, a los 5 meses recogen el choclo tierno para la comercialización y el consumo, y una cantidad adicional se queda en el campo durante 3 meses hasta que se madure y obtener el maíz amarillo.

Propiedades	El maíz cuenta con vitaminas A, B y F con un alto contenido de fibras.
Usos gastronómicos	Tortillas de maíz Cauca de maíz Tostado Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso

Nota: Descripción del producto “maíz”.

Tabla 14. *Producto de las papas.***Fotografía****Figura 3.** *Planta y fruto de las papas***Producto**

Fuente: Alejandra Ullcu

Nombre Común	Papas
Nombre Científico	<i>Solanum Tuberosum</i>
Ancestralidad	La papa es uno de los cultivos más antiguos e importantes del mundo, donde autores mencionan que se originó en América de Sur denominada actualmente como una plata nativa, ya que era consumida por los ancestros.

Cosmovisión

La siembra de papa a menudo se basa en las fases de la luna, pero el período depende mucho del área en que vivimos, así como de la variedad de cultivo elegida.

En el cantón Saquisilí los productores conservan la cosmovisión lunar, para conocer la siembra de las papas se entrevistó al señor José Oña un habitante nacido en el cantón Saquisilí de 78 años dedicado a sembrar papas, donde menciona que es importante sembrar en luna tierna porque la cosecha del producto es segura, y en el caso de los meses calendarios, puede ser en cualquier mes del año, actualmente no existe una fecha importante para sembrar, lo único que si se toma en cuenta era el tiempo de lluvia como los meses de septiembre hasta mayo.

Variedades

En el cantón Saquisilí existen papas nativas y mejoradas, las papas nativas se han ido desapareciendo, porque la producción era pequeña y la demanda aspiraba a papas más grandes, para esto los estudios del INIAP han generado nuevas variedades, y en la actualidad la mayoría de papas nativas están desapareciendo, las que más se puede evidenciar en el cantón es la papa chola, papa coneja, papa chaucha, la papa uvilla y la papa leona negra producida en los páramos.

La variedad de papas mejoradas son las que más podemos encontrar en el cantón como la papa súper chola, papa María, la papa Gabriela, papa única, que variaban desde las más pequeñas conocidas como papa “cuchi” (chanchos) para los animales y hasta las más las grandes para el consumo humano, todas estas variedades se encuentran en venta los días miércoles y jueves en la

plaza Gran Colombia (conocida como la plaza de papas) para enviar a las regiones de la Costa y la Amazonía.

Para el proceso de cultivo de las papas el sr, José Oña menciona, que lo primero es botar en el terreno el estiércol de los cuyes porque mejora la producción, para luego trabajar con el tractor realizando las diferentes técnicas del labrado de la tierra como el “arado”, luego se pasa la “rastra” y finalmente se “guacha”, todo este proceso es conocido como la preparación de la tierra.

Cuando ya se encuentra la tierra lista con los “guachos” se procede a sembrar con los peones de 2 a 3 papas dependiendo el tamaño, con una distancia de un 35 a 40 cm aproximadamente, y en la parte de atrás otros “peones” van tapando con la tierra. Para obtener la semilla de papas se clasifica los mejores productos de la anterior cosecha, en especial a la papa denominada como “tercera” utilizada exclusivamente para la semilla, y durante un tiempo lo guardan hasta que se madure para volver a sembrar.

Proceso de cultivo

Ya cuando la planta tiene un mes y medio desde que nació, los peones empiezan a desherbar (significa sacar toda la hierba criada alrededor de la planta), luego de otro mes y medio se continua el colme de papas (realizan para que produzca las papas), y aproximadamente a las tres semanas colocan el abono para el desarrollo y el engrose. Las fumigadas solo se utilizan para prevenir enfermedades como la lancha, y el gusano dependiendo de la necesidad del producto.

Finalmente, después de 6 meses el proceso del cultivo de las papas llega a su fin, y se empieza a cosechar el producto conocido como el “cave de papas”, para luego clasificarles en diferentes tamaños y denominarlos como

	gruesa, segunda, tercera y la “papa cuchi” (papas para los chanchos), y comercializar en los mercados.
Propiedades	La papa es considerada un alimento beneficioso porque contiene fósforo y vitaminas.
Usos gastronómicos	Runaicho Papas con cuy Papas con librillo Papas con caucara, Hornado

Nota: Descripción del producto “papas”.

Tabla 15. *Producto la mashua.*

Producto	Fotografía
	Figura 4. <i>Fruto de la mashua</i>
	
	Fuente: Alejandra Ullcu
Nombre Común	Mashua
Nombre Científico	<i>Tropaeolum Tuberosum</i>
Ancestralidad	<p>No se puede determinar el origen exacto y la distribución de la planta en la región andina, ya que hay evidencia arqueológica de que se consumió hace más de 7.500 años en América del Sur con mayores cantidades en Bolivia.</p> <p>En el Ecuador actualmente se cosecha en los páramos andino, y se conoce como un producto local de baja producción por la disminución de la demanda, aunque es un tubérculo alimenticio y medicinal que se considera como patrimonio alimentario porque los antepasados lo consumían para su desarrollo.</p>

La cosmovisión de la mashua no se ha encontrado con exactitud, simplemente los ancestros la sembraban para consumir como alimento, ya que era un producto resistente a los cambios de clima o en suelos con bajos nutrientes, que no necesitaba de ningún trabajo largo o un cuidado especial.

Cosmovisión

En el cantón Saquisilí la siembra de la mashua se produce en los páramos, donde se entrevistó a la señora María Pilataxi de 79 años de edad, que siembra en pocas porciones debido al bajo consumo, pero ella recuerda los saberes que le dejaron los padres y, explico que la siembra de la mashua se realiza entre los meses de Julio a septiembre o cuando se disponga de la semilla.

Las variedades de mashua se encuentran mezcladas entre nativas y mejoradas o científicas, actualmente en el Ecuador existen las muchas variedades de mashua, según su coloración son clasificadas.

Variedades

El Ecuador se ha reconocido algunas variedades, entre las que podemos mencionar las siguientes: Quillu-zapallo, Amarilla chaucha, putsu, pulsito, puzongo y putsu redonda. Donde en los páramos de Saquisilí se puede evidenciar con frecuencia a la mashua amarilla o amarilla chaucha.

Proceso de cultivo

Para el proceso de cultivo la señora María Pilitaxi explico sobre la mashua, es un producto fácil de producir porque resiste mucho en las zonas de cultivo, y adicional los agricultores

siembran en pequeñas porciones.

Lo primero que se realiza es la preparación de la tierra, en el mismo terreno que se cosecho las papas, abonando con el estiércol de los animales como cuyes y conejos, para luego ir “guachando” con el azadón, ya que se encuentre los “guachos” listos se procede a sembrar de 2 a 3 mashua por 40 cm aproximadamente, y finalmente se tapa con la tierra hasta que se madure, y lo único que necesita realizar es la “deshierba” para en 8 meses aproximadamente cosechar.

Existe otro proceso de sembrar la mashua, es simplemente realizando huecos con el azadón y tapando, sin necesidad de hacer guachos, esta técnica actualmente la practican las personas adultas.

Este tubérculo tiene carbohidratos, proteínas y vitaminas para el desarrollo del ser humano. Adicionalmente la mashua es buena para la próstata.

Propiedades

Usos gastronómicos

El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso

Nota: Descripción del producto “mashua”.

Tabla 16. Producto la Oca

Fotografía	
	Figura 5. Planta y fruto de la Oca
Producto	
	
	Fuente: Alejandra Ullcu
Nombre Común	Oca
Nombre Científico	<i>Oxalis Tuberosa</i>
Ancestralidad	La Oca es un tubérculo andino consumido por los ancestros de América del Sur, su origen no se determinado exactamente, solo se conoce la mayor frecuencia del cultivo en el Perú y Bolivia con beneficios medicinales, que actualmente es considerado patrimonio alimentario nativo.

Cosmovisión	<p>La oca al tiene la cosmovisión lunar andina, de ser un alimento sagrado para los indígenas con mucha importancia, la oca antiguamente se siembra en los meses de sol o lluvia, ya que es un producto resistente a cualquier tiempo, con exactitud no se ha encontrado alguna fecha importante para sembrar.</p> <p>Para el conocimiento de la siembra actual de la oca la señora María Pilitaxi explicó, que la oca tiene una similitud con la mashua en el proceso de cultivo, y la siembra siempre ella realiza a partir del mes de septiembre con una duración de 9 meses aproximadamente o cuando se disponga de semilla.</p>
Variedades	<p>Las variedades de ocas en el Ecuador se distinguen por su forma y color, situadas en las provincias de la Sierra Andina.</p> <p>En los páramos de Saquisilí se evidenció en producción la ocas blanca y morada para comercializar en pequeñas cantidades y a la vez consumir.</p>
Proceso de cultivo	<p>El proceso de cultivo de la oca es parecido a la mashua, no es tan complicado porque los agricultores siembran en pequeñas cantidades.</p> <p>Lo primero que se realiza es la preparación de la tierra, en mismo terreno que se cosecho los mellocos o las papas, abonando con el estiércol de los animales que crían, para luego tólar formando guachos con azadón e ir sembrando de 2 a 3 ocas con una separación de 40cm aproximadamente para finalmente tapar con la tierra, y lo único que necesita es realizar la “desierva”, y en 9 meses aproximadamente se pueda cosechar.</p>

Existe otro proceso de sembrar la oca, es simplemente realizando huecos con el azadón y tapando, sin necesidad de hacer guachos.

Para cosechar se debe observar las machitas en las hojas, y procedemos con es azadón a “cavar” la tierra con cuidado para sacar el tubérculo sin que se dañe.

Propiedades

La oca es un producto alimenticio ancestral considerado nativo, ya que posee una cantidad de vitaminas y hierro con beneficiosos para el ser humano.

Usos gastronómicos

El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso

Nota: Descripción del producto “Oca”.

Tabla 17. *Producto el Melloco.*

Fotografía

Figura 6. *Planta y fruto de la Melloco*



Producto

Fuente: Alejandra Ullcu

Nombre	Melloco
Común	
Nombre Científico	<i>Ullucos Tuberosus</i>
Ancestralidad	<p>Se desconoce el origen del melloco, pero en la provincia peruana del Cuzco se han observado plantas que se consideran silvestres bajo los nombres: Kitalisas, Atoclisa y Kipa ullucus, son tubérculos amargos no comestibles, y en 1973 se comprobó que melloco es una de las plantas domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 a.C. Con base en estas consideraciones, es claro que la región andina será el origen de los mellocos.</p>
Cosmovisión	<p>Para el conocimiento actual de la cosmovisión del melloco se entrevistó a la señora María Pilataxi, ya que es otro producto producido en los páramos de Saquisilí, donde menciona, que para sembrar el melloco se basan en la luna, y para los meses del año no existe una fecha importante es cuando se obtiene la semilla, pero lo más recomendable era desde julio a octubre.</p> <p>El INIAP mediante estudios recomienda sembrar antes de las papas, por su largo periodo vegetativo generalmente en época lluviosa de octubre a diciembre, pero también hasta marzo porque el suelo todavía se encuentra húmedo.</p>

Variedades	<p>Según estudios del INIAP hay tres variedades de mellocos:</p> <p>Variedad de Puca (mel loco rojo). Recolectada en la Provincia de Pichincha cantón Cayambe.</p> <p>Variedad de Quillu (mel loco amarillo). Esta variedad se recolecta en la provincia de Pichincha, exactamente en la parroquia de Chillogallo</p> <p>Variedad Caramelo. Recolectado en la provincia de Chimborazo de color blanco.</p>
	<p>Luego de analizar las variedades de mel loco en el cantón Saquisilí se pudo evidenciar la variedad Quillu, el mel loco amarillo cultivado por grandes productores para la comercialización, ya que es un producto rentable e importante en el Ecuador después de las papas, y mel loco Puca o rojo también se pudo evidenciar en pocas cantidades, cultivadas por las personas mayores para el consumo, y para comercializar no existe mucha demanda.</p>
	<p>Para el proceso de cultivo del mel loco la señora María Pilitaxi, explicó que lo primero era la preparación de la tierra con el tractor realizando las técnicas del labrado de la tierra como “la arada”, “la rastra” y “guachar”.</p>
Proceso de cultivo	<p>Luego que ya se encuentra listo se empieza a sembrar con los peones de 2 a 3 mel locos con una separación de 40 cm aproximadamente para proceder a tapar.</p>
	<p>Cuando ya empieza a salir la planta, al mes 15 días se realiza la primera “desierva”, luego se “chicta” con los peones (abrir los guachos), después de 3 meses aproximadamente se realiza la segunda “desierva”, ya cuando la planta se empieza a abrir se realiza “colme” (significa alzar la tierra y a la vez poner tierra en la mitad porque la planta no crece mucho). Para conseguir la semilla clasifican los mejores productos y dejan que madure unos 9 meses hasta que ya se encuentre criando las raíces.</p>
	<p>Después de aproximadamente 8 meses se encuentra listo para</p>

cosechar, y verificamos cuando la planta esta amarilla.

Propiedades	La variedad más conocida es el melloco amarillo distribuido por la región andina con beneficios de contenido alto en proteínas, carbohidratos y vitaminas.
Usos gastronómicos	El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso

Nota: Descripción del producto “Melloco”.

Adicionalmente se incluirá al producto agrícola, de las habas ya que es uno de los productos que más cultivan en el cantón Saquisilí, a pesar de que todavía no se ha declarado como patrimonio alimentario por el ministerio de cultura en el 2013.

Tabla 18.Producto de las habas.

Fotografía

Figura 7. *Planta y fruto de las habas.*



Producto

Fuente: Alejandra Ullcu

Nombre Común	Habas
Nombre Científico	<i>Vicia faba</i>
Ancestralidad	<p>Las habas actualmente no se encuentran declarado como patrimonio alimentario, porque es un producto que llega con la conquista española ya que antiguamente se originó en el viejo mundo, considerado como un producto criollo, pero fue muy importante mencionar porque en el cantón Saquisilí se produce mucho.</p>
Cosmovisión	<p>Las habas al introducirse en el Ecuador durante la colonia, empieza adaptarse al clima, y los agricultores se dedican a cultivar de acuerdo a las condiciones climáticas en los meses de lluvia como marzo y abril, pero una cosmovisión ancestral no se ha encontrado exactamente.</p> <p>Para conocer la cosmovisión de habas se entrevistó a la señora María Guamaní residente del cantón Saquisilí, ella explico que actualmente solo se toma en cuenta la cosmovisión lunar y la cosecha para la semana santa, por lo tanto, la siembra de las habas es aproximadamente por el mes de septiembre, ya que el cultivo de habas tiernas dura 6 meses.</p>
Variedades	<p>El estudio de INIAP ha logrado cambiar genéticamente las variedades de habas, ya que actualmente necesitan a la producción sea más resistentes por las enfermedades, y actualmente encontramos en la zona central (Cotopaxi-Saquisilí) las siguientes variedades de Habas: haba común, haba Nuya y la haba grande o chaucha, son las más cultivadas por los agricultores para la comercialización y el consumo.</p>

Proceso de cultivo	<p>Para el proceso de cultivo la señora María Guamaní, explico lo primero es la preparación de la tierra con el tractor, realizando las técnicas de labrar la tierra, luego los peones siembran con una separación de 40 cm aproximadamente de 2 a 3 granos de habas, para finalmente tapar con la tierra hasta que cumpla un mes aproximadamente, para realizar la “desierva”.</p> <p>Después de la terminar la “desierva” se utiliza abonos para el desarrollo y fumigadas para prevenir enfermedades hasta que se encuentre en 6 meses, y cosechar las habas tiernas, y otra cantidad adicional se queda en el campo para que se madure entre 8 a 9 para la próxima semilla.</p>
Propiedades	<p>El consumo de las habas es importante para el Ser humano porque contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> Calorías Proteínas Grasas Hidratos de carbono Hierro Fibra Potasio Fosforo
Usos gastronómicos	<p>El Cocinado del choclo, habas, melloco, mashua, ocas y pedazo de Queso</p>

Nota: Descripción del producto “Habas”.

10.2.3. Inventario del patrimonio gastronómico

Luego de mencionar la variedad de productos agrícolas considerados como patrimoniales en el cantón Saquisilí, de igual manera tenemos la variedad de gastronomía, preparada con los mismos productos agrícolas que cosechan los agricultores, y a la vez utilizan el conocimiento, prácticas, técnicas y herramientas ancestrales heredadas para la preparación.

Tabla 19. *Técnicas culinarias ancestrales.*

Cocción y conservación de los Alimentos	
Asado	<p>Es una técnica utilizada para cocinar los alimentos naturalmente en el fuego, encendido con trozos de leña recogidos por los campos.</p> <p>La técnica es utilizada para asar los cuyes en el campo.</p>
Hervido	<p>Es una técnica principal que hasta ahora se conserva para la preparación de los alimentos y bebidas, de manera que permite cocinar los alimentos.</p> <p>Esta técnica se utiliza para preparar la mayoría de platos gastronómicos del cantón Saquisilí.</p>
Tostado	<p>Es una técnica es tostar los alimentos en paila u otro material con el fin de obtener una textura crocante.</p> <p>Esta técnica se utilizada para los granos secos como el maíz.</p>
Asoleado	<p>Es una técnica que se utiliza para secar los alimentos en el sol y pierda la humedad como por ejemplo el maíz para realizar el tostado.</p>
Salado	<p>Es una técnica utilizada antiguamente para conservar las carnes porque no existía la refrigeradora, actualmente sirve para sazonar las carnes, dejando con sal durante un día para que se consuma el aliño.</p>

Tostado y molido	Esta técnica es practicada para sazonas en cuy y el hornado.
	Es una técnica practicada con los granos secos para obtener las harinas.
	La técnica se trata de moler los granos secos en el molino hasta que se convierta en constancia de polvo.

Nota: Técnicas para preparar platos gastronómicos (Cristian Guamán)

Para conocer la gastronomía del cantón Saquisilí nos hemos basado en los platos tradicionales propios del cantón, que contiene los productos agrícolas patrimoniales, conocimientos y herramientas ancestrales entre ellos tenemos a los siguientes.

Tabla 20. *Resultado de los platos tradicionales*

Ámbito y sub ámbito	Nombre del plato	Localidad	Detalles de la procedencia	Sensibilidad del cambio
Conocimientos relacionados con la naturaleza Gastronomía	Tortillas de maíz	Saquisilí	Padres /hijos	Baja
	Tortillas de papa con caucara	Saquisilí	Padres /hijos	Baja
	Papas con cuy	Saquisilí	Padres /hijos	Baja
	Runaicho	Canchagua	Padres /hijos	Media
	Cauca de maíz	Cochapamba	Padres /hijos	Media
	Hornado	Saquisilí	Padres /hijos	Baja
	Papas con librillo	Saquisilí	Padres /hijos	Baja
Cocinado	Canchagua	Padres /hijos	Baja	

Nota: Resultado del inventario del patrimonio gastronómicos

Después de mencionar los resultados del inventario del patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí, se describirá la información relevante.

Tabla 21. *Resultados del patrimonio gastronómico.*

Gastronomía Cotidiana		
Platos	Descripción	Fotografía
Tortillas de maíz	Las tortillas de maíz son consideradas un plato patrimonial gastronómico porque su principal ingrediente es el maíz, un producto agrícola más antiguo, y a la vez se conserva la forma circular de las tortillas como lo realizaban los Incas.	<p>Figura 8. <i>Tortillas de maíz</i></p>  <p>Fuente: Alejandra Ullcu</p>
Papas con librillo	Este plato es de la época criolla, se considera como gastronómico porque la tradición de preparar su principal ingrediente continua. Pues desde la época colonial el librillo se consume combinado con productos nativos como el maní y las papas.	<p>Figura 9. <i>Papas con librillo</i></p>  <p>Fuente: Alejandra Ullcu</p>
Tortillas de papa con	Este plato contiene ingredientes como las papas, un producto nativo ancestral y la “caucara” una carne del pecho de la vaca, representado a la mezcla de la	<p>Figura 10. <i>Tortillas de papas con caucara.</i></p>

caucara época criolla con la nativa, porque el plato contiene la combinación con la preparación conservada de generación en generación.



Fuente: Alejandra Ullcu

Figura 11. *Cocinado*

Cocinado

Es un plato gastronómico patrimonial cotidiano porque representa el trabajo y el esfuerzo de las personas indígenas del campo con costumbres y tradiciones ancestrales, y la principal característica del plato es cocinar los productos tiernos.



Fuente: Alejandra Ullcu

Figura 12. *Cauca de maíz*

**Cauca de
maíz**

La cauca de maíz tiene costumbres ancestrales porque la preparación es moler el maíz, una técnica culinaria ancestral que se caracteriza por transformar un grano seco en constancia de polvo denominada como la harina, y a la vez tiene el ingrediente principal del maíz un producto ancestral importante para los antepasados.



Fuente: Alejandra Ullcu

Gastronomía festiva

**Papas con
cuy**

Este plato tiene un ingrediente principal el cuy, un animal roedor importante para los Incas, porque desde tiempo memorables era ofrecido en las

Figura 13. *Papas con cuy*

fiestas de las celebraciones de los raymis. Actualmente es considerado un plato festivo porque se comparte en bautizos, matrimonios, fiestas de la comunidad.



Fuente: Alejandra Ullcu

Figura 14.*Runaicho*

Runaicho

Este plato se considerado patrimonio gastronómico porque los antepasados consumían después de la siembra para recuperar energía perdida durante el trabajo del campo, actualmente se encuentra con la sensibilidad del cambio media porque las costumbres y tradiciones de realizar se está perdiendo, y lo están replazando.



Fuente: Alejandra Ullcu

Hornado

El hornado es un plato criollo porque su principal ingrediente es la carne de cerdo un animal introducido por los españoles, y es considerado patrimonio gastronómico porque la tradición está en criar y hornear a leña con los conocimientos de la preparación trasmitida que forman parte del patrimonio.

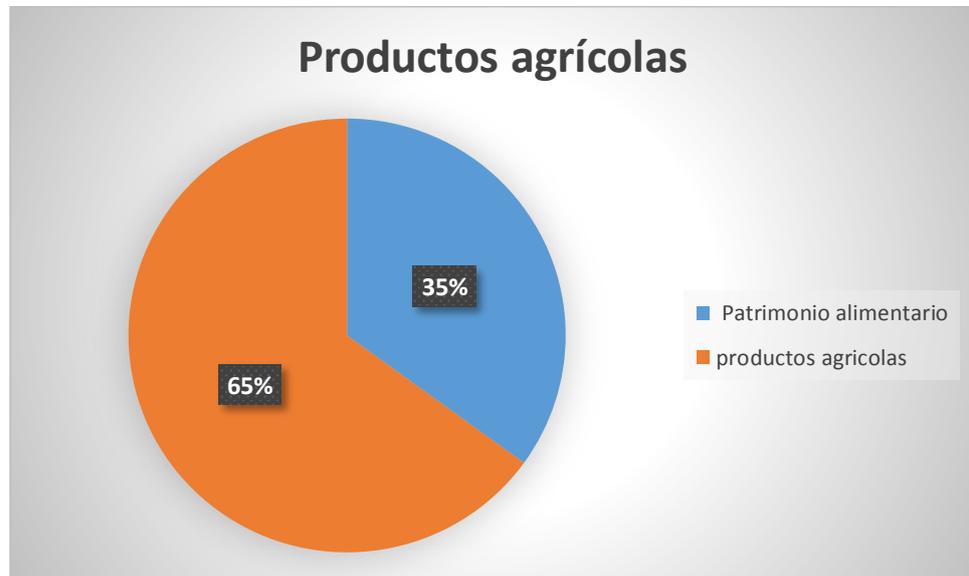


Fuente: Alejandra Ullcu

Nota: Descripción del patrimonio gastronómico cotidiano y festivo.

10.8. Interpretación de los resultados

Figura 16. Resultado de los productos patrimoniales

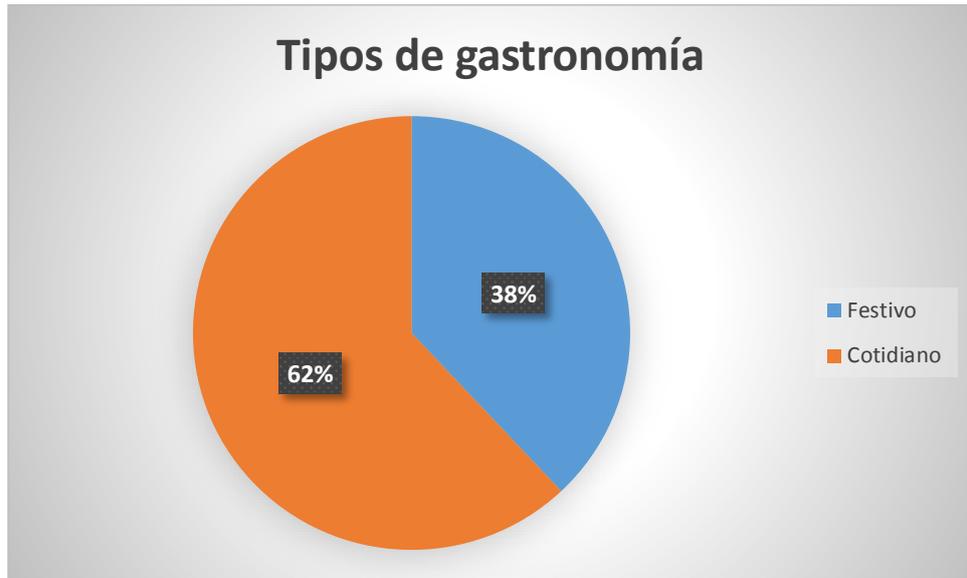


Nota: Gráfico del resultado del patrimonio alimentario.

El cantón Saquisilí cuenta con 11 productos agrícolas de los cuales se consideró tomar como muestra a 6 de ellos para que se realice la investigación, ya que 5 son considerado como patrimonio alimentario por el ministerio de cultura en el 2013, y adicionalmente se incluyó 1 porque se cultiva en abundancia dentro del cantón. En la gráfica el 100% hace referencia a los 11 productos agrícolas cultivados en el cantón, de los cuales el 35% de ellos son considerado patrimonio alimentario porque guardan algunas costumbres y tradiciones ancestrales, y el 65% de los productos son alimentario, pero no representan costumbres y tradiciones antiguas.

En el cantón Saquisilí se ha evidenciado mucha pérdida de las costumbres y tradiciones ancestrales del patrimonio alimentario porque la forma de cultivar la tierra ha cambiado, ahora las personas solo cultivan los alimentos para comercializar en las plazas y generar ingresos económicos dejando atrás los conocimiento y creencias de los ancestros en cuanto a los productos agrícolas.

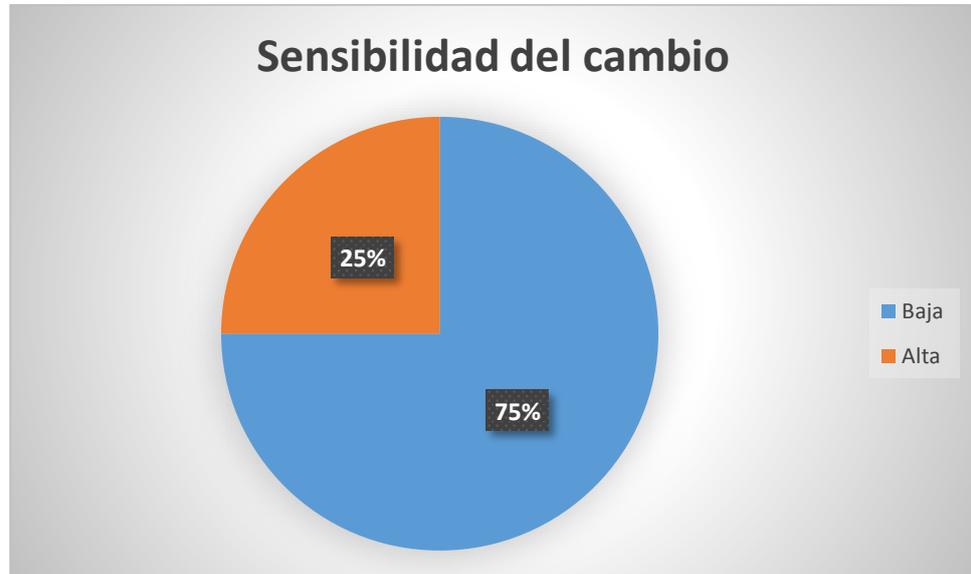
Figura 17.Tipos de gastronomía



Nota: Gráfico del resultado de tipos de gastronomía.

En el cantón Saquisilí se encuentra en el inventario 8 platos gastronómicos realizados con los productos agrícolas cosechados, de los cuales el 62% son cotidianos porque es consumida en los hogares o en las plazas de comidas los días jueves como son: las tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librillo, la cauca, y el cocinado, y con un 38% tenemos platos tradicionales festivos como las papas cuy, hornado y el Runaicho que se ofrece en una fiesta importante como bautizos, matrimonios, fiestas tradicionales del cantón. Para la recolección de la información se utilizó las fichas del INPC del patrimonio cultural inmaterial ámbito 4 y su ámbito gastronomía.

Figura 18. *Sensibilidad del cambio gastronómico*



Nota: Gráfico del resultado de la sensibilidad de la gastronomía.

La sensibilidad del cambio gastronómico en el cantón Saquisilí no ha sido de gran impacto ya que el 75% de los platos gastronómicos es bajo y solo un 25% de los platos gastronómicos es alto, puesto que, actualmente la cauca de maíz y el runaicho se están desapareciendo, porque las nuevas generaciones no consumen y prefieren dar protagonismo a otros platos que son más del agrado de las personas en la actualidad.

10.9. Propuesta de artículo académico

Patrimonio Alimentario y Gastronómico del cantón Saquisilí

María Alejandra Ullcu Telinchano

Universidad Técnica de Cotopaxi (Ecuador)

Resumen: La depreciación de la cultura está causando la pérdida de algunas costumbres y tradiciones ancestrales de los pueblos originarios, para lo cual se ha desarrollado un proyecto de investigación que tiene como finalidad identificar el patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí como medio de difusión de la diversidad cultural. La investigación realizada tuvo un enfoque cualitativo porque permite interpretar la realidad y a la vez recolecta datos importantes con el fin de obtener resultado. En el primer objetivo se utilizó el método analítico-sintético para compilar los elementos históricos, sociales y culturales del cantón mediante fuentes primarias y secundarias como libros, revistas, documentos, artículos científicos obteniendo la información, de modo que el cantón Saquisilí era un joven pueblo perteneciente a la provincia de Cotopaxi, que aparece con el nombre de Chantillín, porque antiguamente era un lugar pantanoso, y desde ahí fue creciendo la población por gente trabajadora y luchadora por todo el Ecuador e incluso internacionalmente, ya que siempre se han dedicado a la agricultura, ganadería y el negocio en las ferias los días jueves al aire libre. En el segundo objetivo se aplicó el método etnográfico con las técnicas como mapeo de actores, entrevista, observación directa para inventariar el patrimonio alimentario, y las fichas de INPC para el inventario del patrimonio gastronómico, dando como resultado 11 productos agrícolas producidos en el cantón, de los cuales 5 productos agrícolas son considerados como patrimonio alimentario, por el Ministerio de Cultura en el 2013 y un producto se incluyó adicionalmente porque se cultiva con frecuencia las habas, y 8 platos gastronómicos realizados con los productos alimentarios cosechados con conocimientos y técnicas transmitidas. Finalmente, toda la información recolectada fue sistematizada en un artículo académico para difundir a la sociedad.

Palabras claves: Patrimonio Alimentario, Gastronomía, Identidad Cultural, Productos.

1. Introducción

El patrimonio alimentario no son solo los productos agrícolas cosechados sino también forma parte de “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de

prácticas que están asociadas a la alimentación, y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo” (Goody, 1998). Es decir que las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo.

La gastronomía, puede definirse como “el arte del bien comer”, “de saber apreciar la comida” o como “el arte de cocinar para proporcionar el mayor placer a los que comen”². El concepto de gastronomía contiene las dimensiones del arte, de la estética y del placer. Para el sociólogo francés Jean-Pierre Poulain, se trata precisamente de la “estatización de la cocina y de la mesa” (Raquel Moreira, 2006).

Patrimonio Alimentario en el Ecuador no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. Y el Patrimonio Cultural son el conocimiento y la práctica de cultivar los productos, siendo la Sierra Andina con más productos agrícolas declarados como patrimonio alimentario.

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Patrimonio Alimentario.pdf, 2013, p. 3). En el Ecuador la provincia de Manabí tiene la variedad de gastronomía con aproximadamente 200 platos tradicionales, y adicionalmente se destaca por guardar la comida ancestral en el viche y la salprietá.

2. Marco conceptual

2.1 Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural se considera a los bienes materiales o inmateriales de un pueblo con hechos del pasado que se han venido conservando desde hace muchos años, y a la vez también “se entienden: los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal” (Raquel Moreira, 2006)

Pero para el patrimonio cultural no se considera solo los bienes sino también se “incluye tradiciones, prácticas, creencias y conocimientos, tales como idiomas, cantos, bailes, comidas, celebraciones, juegos tradicionales” (UNESCO.pdf,2014), de los pueblos y nacionalidades ancestrales que desde generaciones pasadas vienen practicado hasta ahora.

2.2 Patrimonio Cultural Inmaterial

El Patrimonio Cultural Inmaterial se refiere “expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional” (UNESCO, 2003). Y “está en constante cambio: se crea, se recrea, se enriquece, se matiza, agoniza e incluso muere”(Chávez & Lara, 2015, p. 11)

2.3 Patrimonio alimentario

El Patrimonio Alimentario se refiere a los productos agrícolas cultivadas por las personas mayores que han guardado desde la aparición de la agricultura, pero también está constituido por “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas que están asociadas a la alimentación y que se pueden agrupar en cuatro tipos: aprovisionamiento, almacenaje, preparación y consumo” (ver Gody 1998), (Raquel Moreira, 2006, p. 4)

2.4. Tipos de patrimonio alimentario ecuator

Según (Patrimonio Alimentario.pdf, 2013) existe dos tipos de patrimonio alimentario:

Patrimonio Alimentario Natural: Se refiere a los productos agrícolas cosechas como el maíz, quinua, plátano, yuca, etc.

Patrimonio Alimentario Cultura: Se refiere al conocimiento de técnicas y prácticas para labrar la tierra.

2.5. Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades locales, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo (at772s, 2011.). Los pueblos indígenas tienen el derecho de decidir su forma de alimentarse de acuerdo a sus necesidades, ya que su trabajo es pesado porque la siembra y cosecha de los productos del campo son realizado por ellos.

“La soberanía alimentaria implica recuperar el rol de la sociedad para decidir: qué producir, cómo producir, dónde producir, para quién producir (PNBV)” (Patrimonio Alimentario, 2013,p. 5) .

2.6. Patrimonio gastronómico

El valor cultural otorgado por el ser humano a los platos típicos de la cultura gastronómica de un lugar, a través del cual se generan emociones o sentimientos mediante su consumo o evocación. Supone una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, así como la calidad del agua, los cuales afectarán a las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y se encuentra en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta. El valor nutricional, por

otra parte, es un elemento que no se suele tener en cuenta al valorar una muestra de patrimonio gastronómico (patrimonio gastronómico, 2019) .

2.7. Gastronomía

La gastronomía es “una ciencia genera conocimiento y el conocimiento es la base del progreso en toda actividad humana”.

En este marco, la ciencia aplicada a la cocina es fuente de innovación genuina, de avance. La gastronomía científica se fortalece día a día, y contribuye a la evolución necesaria para que la cocina se adapte a los cambios humanos y sociales (Redacción, 2022). La innovación de los seres humanos ha destacado una disciplina importante a la cocina porque han desarrollado la preparación de los alimentos mediante técnicas y saberes proporcionando un auténtico sabor para el consumo de las personas.

3. Metodología

Método analítico- sintético: En el primer objetivo se utilizó el método analítico-sintético para explorar todos los elementos históricos, sociales y culturales, a través de fuentes primarias y secundarias como libros, revista, documentos, artículo académico entre otros, para posteriormente sintetizar la información recopilada con características generales de los elementos, conociendo la realidad de dicho cantón.

Técnica e Instrumentos: Para el primer objetivo es importante la revisión bibliográfica porque nos permite buscar, leer y comprender diferentes síntesis bibliográficas de artículos, libros, documentos de carácter científico escrito por autores, que aportan algún tipo de información al tema de investigación.

Método Etnográfico: Este método se utilizó en el segundo objetivo, ya que permitió conocer en primera instancia a los actores principales, para luego llegar a los portadores del conocimiento mediante sus técnicas como el mapeo de actores, bola de nieve, entrevista y la

observación directa, obteniendo la información del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

Técnica e Instrumentos: Para el inventario del patrimonio alimentario se utilizó las técnicas como mapeo de actores para llegar a los primeros informantes, quienes nos llevaran a los portadores del conocimiento con la técnica de la bola de nieve, al conocer a los portadores del conocimiento se continua a realizar la técnica de la entrevista y la observación directa, acompañado de herramientas como la cámara fotográfica.

Adicionalmente para inventariar el patrimonio gastronómico se utilizó las fichas del INPC, el ámbito 4 y el su ámbito gastronómico.

4. Resultados

4.1. Datos generales

Saquisilí es un cantón de la provincia de Cotopaxi con riqueza natural y cultural, tiene 4 parroquias, una urbana que comparte el mismo nombre que el cantón y 3 parroquias rurales que son Chantillín, Canchagua y Cochapamba dedicados desde los inicios a la agricultura, crianza de animales y la comercialización en las plazas.

La historia de Saquisilí se basa en la lucha y esfuerzo de los habitantes para conseguir los objetivos propuestos, además, este cantón guarda pasajes históricos difíciles de olvidar. Estos pasajes empiezan resaltando los graves abusos que fueron víctimas los indígenas por los españoles durante la colonia. Debido a trabajos forzados, asesinatos y violaciones de derechos, los indígenas deben abandonar las tierras bajas para habitar las grandes extensiones de los páramos a donde poco llegaban los conquistadores. Pero a pesar de ser abusado han luchado día a día pasando por acontecimientos histórico, que en la actualidad son considerados costumbres y tradiciones(GADMI.pdf, 2015, p. 12).

En el cantón Saquisilí se encuentra personas indígenas y mestizas por las conquistas sufridas en las diferentes épocas, pero en el cantón prevalece las personas indígenas que, a pesar de los acontecimientos sufridos, han resistido hasta ahora con las costumbres y tradiciones ancestrales guardadas como la lengua, religión, fiestas, costumbres, gastronomía conservando la identidad cultural.

La lengua natal del cantón Saquisilí es Kichwa, pero actualmente, las personas indígenas dominan 2 idiomas, ya que en las ciudades pobladas solo dominan el castellano. Para el cantón Saquisilí celebrar las fiestas religiosas es símbolo de expresar el comportamiento de su gente, ya que se caracterizan por ser tranquilos, organizados y alegres formando valores y principios a las nuevas generaciones, libre de conflictos sociales graves, lo único en que se han involucrado es peleas por el alcohol, y junto a las grandes fiestas se viene la gastronomía que esta variedad con los productos cosechados por los agricultores, y preparadas por las mujeres dedicadas a realizar platos tradicionales.

4.2. Patrimonio Alimentario del cantón Saquisilí

Para conocer el patrimonio alimentario del cantón, se realizó el inventario de los productos agrícolas utilizando el método etnográfico con las técnicas e instrumentos, permitiendo acercarse a las personas portadoras del conocimiento dedicados durante su vida a la producción agrícola y a labrar la tierra. La técnica más utilizada fue la entrevista a las personas portadoras del conocimiento con preguntas, que aporte al tema de investigación. Obteniendo el siguiente resultado:

En el cantón Saquisilí se dedican a producir 11 productos agrícolas con mayor cantidad el maíz, papas, habas, melloco, la mashua, oca, brócoli y la cebolla blanca, y en menores cantidades la cebada, trigo y la quinua, de los cuales, se inventario 5 productos

patrimoniales declarados por el ministerio de cultura en el 2013, y adicionalmente se incluyó el producto de las habas porque la producción el Saquisilí es frecuente.

Tabla 23. *Patrimonio Alimentario del cantón Saquisilí.*

N.	Producto Agrícola	Ancestralidad	Localidad
1.	Maíz	Prehispánico	Zonas bajas de Chantillín y Canchagua
2.	Papas	Nativo	Cochapamba y Canchagua
3.	Oca	Nativo	Cochapamba y Canchagua
4.	Mashua	Nativo	Cochapamba y Canchagua
5.	Meloco	Prehispánico	Cochapamba y Canchagua
6.	Habas	Época criolla	Cochapamba y Canchagua

Nota: Productos patrimoniales del cantón Saquisilí.

Luego de realizar el inventario del patrimonio alimentario se sistematizó en el documento, con criterios de un producto agrícola como:

Nombre: Es la denominación de un producto agrícola, ya sea común o científico.

Ancestralidad: El origen del producto agrícola.

- **Nativo:** Pertenece o nace en el país.
 - **Prehispánico:** Es domesticado por los Incas e introducida como el maíz y el meloco.
 - **Criollo:** Introducida en la época Colonial durante Conquista Española
- Cosmovisión:** Es la visión de los agricultores en cultivar los productos ligado a la naturaleza.

Varietades: Son diferencias de un mismo producto agrícola, como el tamaño, la formar, el color.

Proceso de cultivo: Es el conocimiento desde la preparación de la tierra hasta cosechar el producto agrícola.

Propiedades: Son los nutrientes y vitaminas que contienen los productos agrícolas y aporta al ser humano para el crecimiento y desarrollo.

Usos gastronómicos: Son los platos tradicionales que se preparan con los productos cultivados.

4.3. Patrimonio Gastronómico del cantón Saquisilí

Para el patrimonio gastronómico se utilizó las fichas INPC del patrimonio cultural inmaterial, el ámbito 4 y sub ámbito gastronómico, realizando un inventario de los platos tradicionales preparados con los productos agrícolas producidos en el cantón. Tomando en cuenta a las personas dedicadas a realizar platos tradicionales con conocimiento y técnicas heredadas. Obteniendo los siguientes resultados.

Tabla 24. Patrimonio gastronómico del cantón Saquisilí.

N.	Plato tradicional	Tipo de gastronomía	Parroquia	Detalle de la procedencia	Sensibilidad del cambio
1.	Tortillas de maíz	Cotidiana	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
2.	Papas con caucara	Cotidiana	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
3.	Papas con cuy	Festivo	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
4.	Runaicho	Festivo	Canchagua	Padres/hijos	Medio
5.	Cauca con maíz	Cotidiano	Cochapamba	Padres/hijos	Medio
6.	Hornado	Festivo	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo
7.	Cocinado	Cotidiano	Canchagua	Padres/hijos	Bajo
8.	Papas con librilla	Cotidiano	Saquisilí	Padres/hijos	Bajo

Nota: Principales platos gastronómicos del cantón Saquisilí.

Después de realizar el inventario del patrimonio gastronómico se sistematizó en el documento, con criterios básicos como:

Ingredientes: Son los productos necesarios para realizar un plato gastronómico.

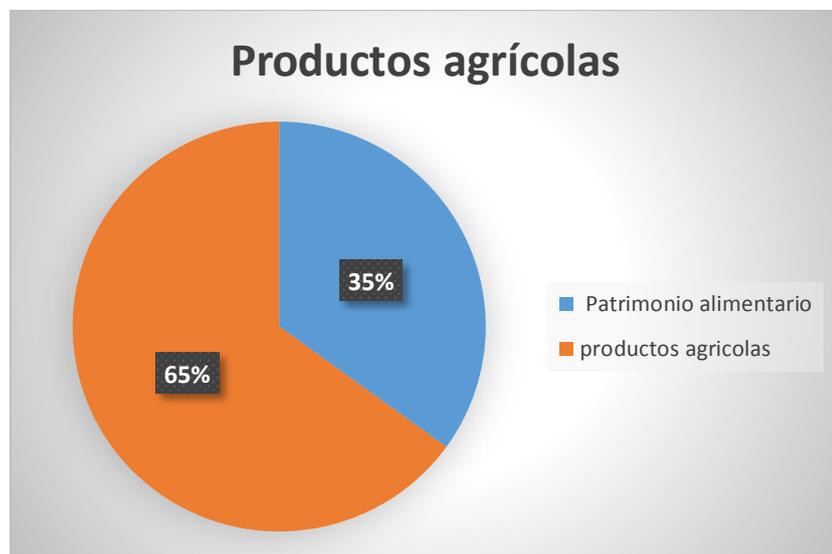
Preparación: Es el proceso del conocimiento de realizar un plato gastronómico.

Procedencia del conocimiento: De donde adquirió el conocimiento para preparar platos gastronómicos.

Tipo de gastronómico: Cotidiano o festivo

5. Interpretación de los resultados

Figura 19. Resultado de los productos patrimoniales

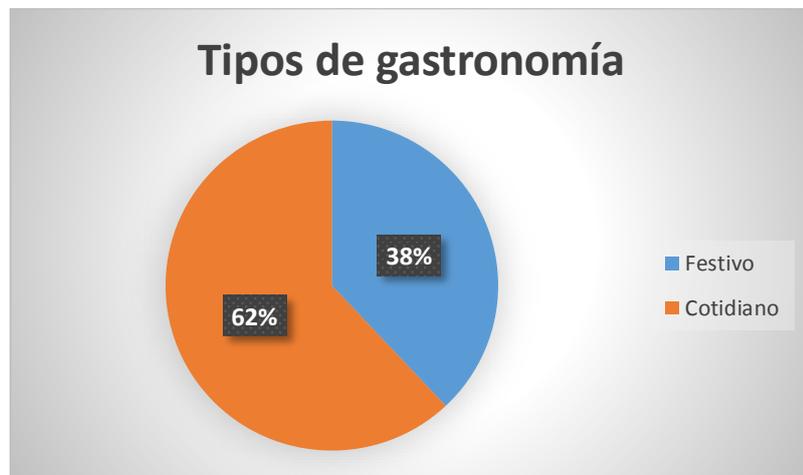


Nota: Gráfico del resultado del patrimonio alimentario.

El cantón Saquisilí cuenta con 11 productos agrícolas de los cuales se consideró tomar como muestra a 6 de ellos para que se realice la investigación, ya que 5 son considerados como patrimonio alimentario por el ministerio de cultura en el 2013, y adicionalmente se incluyó 1 porque se cultiva en abundancia dentro del cantón. En la gráfica el 100% hace referencia a los 11 productos agrícolas cultivados en el cantón, de los cuales el 35% de ellos son considerados patrimonio alimentario porque guardan algunas costumbres y tradiciones ancestrales, y el 65% de los productos son alimentario, pero no representan costumbres y tradiciones antiguas.

En el cantón Saquisilí se ha evidenciado mucha pérdida de las costumbres y tradiciones ancestrales del patrimonio alimentario porque la forma de cultivar la tierra ha cambiado, ahora las personas solo cultivan los alimentos para comercializar en las plazas y generar ingresos económicos dejando atrás el conocimiento y creencias de los ancestros en cuanto a los productos agrícolas.

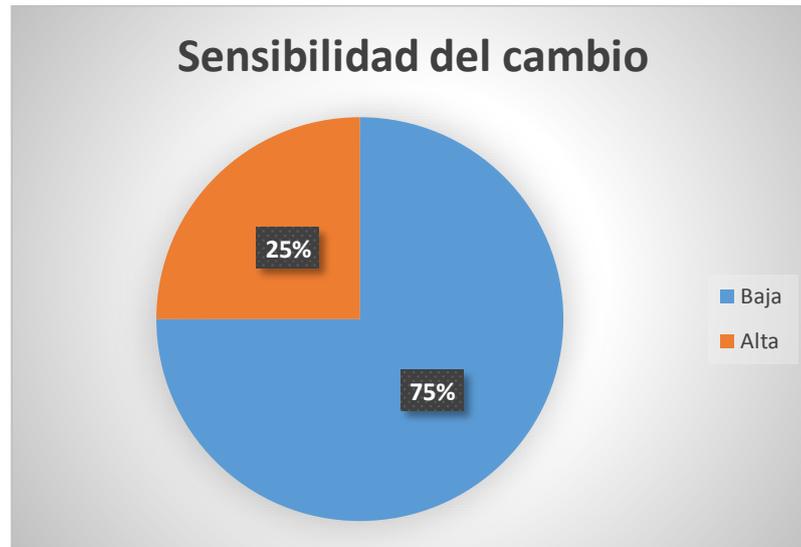
Figura 20. *Tipo de gastronomía*



Nota: Gráfico del resultado de tipos de gastronomía.

En el cantón Saquisilí se encuentra en el inventario 8 platos gastronómicos realizados con los productos agrícolas cosechados, de los cuales el 62% son cotidianos porque es consumida en los hogares o en las plazas de comidas los días jueves como son: las tortillas de maíz, papas con caucara, papas con librilla, la cauca, y el cocinado, y con un 38% tenemos platos tradicionales festivos como las papas cuy, hornado y el Runaicho que se ofrece en una fiesta importante como bautizos, matrimonios, fiestas tradicionales del cantón. Para la recolección de la información se utilizó las fichas del INPC del patrimonio cultural inmaterial ámbito 4 y su ámbito gastronomía.

Figura 21. *Sensibilidad del cambio gastronómico*



Nota: Gráfico del resultado de la sensibilidad de la gastronomía.

La sensibilidad del cambio gastronómico en el cantón Saquisilí no ha sido de gran impacto ya que el 75% de los platos gastronómicos es bajo y solo un 25% de los platos gastronómicos es alto, puesto que, actualmente la cauca de maíz y el runaucha se están desapareciendo, porque las nuevas generaciones no consumen y prefieren dar protagonismo a otros platos que son más del agrado de las personas en la actualidad.

6. Conclusiones

Con el desarrollo de la revisión bibliográfica se determinó, que el cantón Saquisilí tiene su propia historia basada en hechos difíciles de olvidar porque resaltan abusos y maltratos durante la conquista española con el fin de conservar los valores, costumbres y tradiciones propias, ya que siempre se han destacado por ser personas luchadoras y trabajadora hasta la actualidad, siendo la agricultura, crianza de animales pequeños y la comercialización su principal identidad cultural.

Con el levantamiento de información mediante las entrevistas, se pudo identificar 11 productos agrícolas cultivados en el cantón Saquisilí, de los cuales 5 productos son considerados patrimonio alimentario porque son originarios de la Sierra Andina como el maíz,

las papas, el melloco, la mashua y la oca, adicionalmente se incluyó 1 producto criollo, las habas porque la producción es frecuente, y de la misma forma se realizó un inventario del patrimonio gastronómico con las fichas del INPC, donde se evidenció 8 platos tradicionales realizados con los productos de cultivo y los conocimientos de la preparación transmitida de generación en generación que forman parte del patrimonio.

Finalmente se publicará el artículo académico del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí en la página oficial de la Universidad Técnica de Cotopaxi con el propósito de difundir la diversidad cultural a la sociedad.

11. IMPACTOS

11.1. Impacto social

Esta investigación tiene un impacto positivo, ya que durante el desarrollo de la misma, se pudo evidenciar el potencial cultural que el cantón posee, puesto que se registraron datos que tienen una gran relevancia en cuanto al patrimonio alimentario y gastronómico, es así que se han logrado grandes cambios en cuestión de promocionar el turismo del cantón antes mencionado, ya que al inicio, no se evidenciaba ningún tipo de publicidad, pero mediante las entrevistas y la utilización de las fichas, las autoridades iniciaron a promocionar al cantón dentro del mismo pero en lugares donde existe más afluencia de personas, dando como resultado información de las costumbres y tradiciones de cultivar la tierra y la preparación de los alimentos, con el conocimiento y las técnicas propias esto con el fin de influenciar a las nuevas generaciones la diversidad cultural del cantón y la importancia de valorar la cultura ancestral.

11.2. Impacto técnico:

La propuesta del artículo académico tiene un impacto positivo, porque es un medio de difusión, que puede ser utilizada por los residentes del cantón, estudiante de turismo, turista nacionales y extranjeros con fin de obtener información del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí.

12. PRESUPUESTO

En la presente tabla se representa cada uno de los materiales e implementos utilizados para el diseño del inventario gastronómico donde se identifican los valores presupuestados para las diferentes áreas.

Tabla 25. *Tabla de presupuesto*

Recursos	Detalle	Cantidad	V. Unitario	V. Total
	Fichas INPC	8	\$ 0.20	\$ 1.60
Materiales	Otros	2	\$ 50.00	\$ 100.00
	Cámara fotográfica	1	\$ 120.00	\$ 120.00
Equipos	Computadora	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Trasporte	Gasolina		\$ 100.00	\$ 100.00
	Subtotal			\$ 821.60
	Imprevistos 10%			\$ 82.10
	TOTAL			\$ 903.70

Elaborado por: Alejandra Ullcu (2022).

En la tabla se aprecia los recursos necesarios para la elaboración del presente documento con un total de \$ 821.60; donde se observa que existen costos desglosados conforme se utilizaron tanto para transporte, equipos, materiales para la presente investigación y recolección de información en el área de estudio.

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1 Conclusiones

Con el desarrollo de la revisión bibliográfica se determinó, que el cantón Saquisilí tiene su propia historia basada en acontecimientos históricos a lo largo del tiempo, puesto que resaltan abusos y maltratos durante la conquista española, pero a pesar de lo mencionado conservan los valores, costumbres y tradiciones propias, los mismos que siempre se han destacado por ser personas de trabajo hasta la actualidad, siendo la agricultura, crianza de animales pequeños y la comercialización su principal identidad cultural.

Con el levantamiento de información mediante las entrevistas, se pudo identificar 11 productos agrícolas cultivados en el cantón Saquisilí, de los cuales 5 productos son considerados patrimonio alimentario, dado que son productos agrícolas ancestrales como el maíz, las papas, el melloco, la mashua, la oca, y adicionalmente se incluyó 1 producto criollo, las habas, debido a la producción frecuente, y de la misma forma se realizó un inventario del patrimonio gastronómico con las fichas del INPC, de esta manera se evidenció 8 platos tradicionales realizados con los productos de cultivo y los conocimientos de la preparación transmitidas de generación en generación que forman parte del patrimonio.

Finalmente se publicará el artículo académico del patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Saquisilí en el repositorio de la Universidad Técnica de Cotopaxi con el propósito de difundir la diversidad cultural a la sociedad.

13.2. Recomendaciones

Es importante que las poblaciones junto a las autoridades realicen proyectos turísticos comunitarios con el propósito de rescatar las costumbres y tradiciones ancestrales del cantón Saquisilí, que actualmente se está perdiendo como resultado del desconocimiento de la sociedad y adaptándose a costumbres extrañas, dejando nuestra cultura en el olvido.

El GAD Municipal de Saquisilí debe realizar inventarios actualizados del patrimonio alimentario y gastronómico, para luego promocionar a través de ferias, guías o páginas web a turistas nacionales y extranjeros con el fin de dinamizar el turismo comunitario, aprovechando con responsabilidad la diversidad cultural del cantón.

Continuar realizando artículos académicos del patrimonio alimentario y gastronómico como medio de difusión de la riqueza cultural en la provincia de Cotopaxi, con el fin de brindar nuevos conocimientos a los lectores de temas con poca importancia, pero con mucho valor para conservar el conocimiento de los pueblos y comunidades ancestrales.

14. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf*. (s. f.). Recuperado 19 de agosto de 2022, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Acevedo, S., & Sofía, L. (2020). *La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico*. 197.
- Amescua Chávez, C., & Topete Lara, H. (2015). *Experiencias de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial: Nuevas miradas*. Bonilla Artigas Editores. <https://elibro.net/es/ereader/utcotopaxi/121674>
- Arias, E. R. (s. f.). *Investigación exploratoria*. Economipedia. Recuperado 6 de agosto de 2022, de <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>
- At772s.pdf*. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2022, de <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- Baltar y Gorjup—2012—Online mixed sampling An application in hidden p.pdf*. (s. f.). Recuperado 6 de agosto de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/549/54924517006.pdf>
- BMN*. (2013, julio 24). <http://www.bmn.sld.cu/que-son-las-tic>
- BOX*. (2010). *La cultura Inca*. <https://www.tboxplanet.com/web/culturas/incas.html>
- Buhalis, D., Gallego, J., Mata, J., Navarro, S., Osorio, E., Pedro, A., Ramos, S., & Ruiz, P. (1997). *OMT Organización Mundial del Turismo*. 393.
- Cajas, Á. V. (2017, octubre 18). Historia de Saquisilí. *Ángel Velásquez Cajas*. <https://medium.com/%C3%A1ngel-vel%C3%A1squez-cajas/historia-de-saquisil%C3%AD-89f5021db775>
- Calderón-Martínez, M. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., Jacinto-Hernández, C., Calderón-Martínez, M. E., Taboada-Gaytán, O.

- R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., & Jacinto-Hernández, C. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320.
- Ceia3_5.pdf*. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2022, de https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1
- Censos (INEC), I. N. de E. y. (s. f.). 14. *Informe de Procesamiento de la Prueba Piloto CENEC 2010*.
- chantilin01, P. (2011). Principios y Valores.: *Bienvenidos a la Parroquia de Chantilin*:... <https://chantilin.gob.ec/cotopaxi/?p=82>
- Ciro Almachi. (2021). *Las plazas, la identidad cultural que tiene Saquisilí—Ciro Almachi—Podcast en iVoox*. iVoox. https://www.ivoox.com/plazas-identidad-cultural-tiene-saquisili-audios-mp3_rf_71037104_1.html
- Cultura Panzaleos—Historia del Ecuador*. (2016, mayo 3). Enciclopedia Del Ecuador. <http://www.encyclopediadelecuador.com/historia-del-ecuador/cultura-panzaleos/>
- Escucharobservarcomprender2parte_1424533180194.pdf*. (s. f.). Recuperado 6 de agosto de 2022, de https://congresofermeria.com/2016/sites/default/files/styles/escucharobservarcomprender2parte_1424533180194.pdf
- Espeitx Bernat, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: Una relación singular. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- FENEDIF. (2014). *Cultura y tradiciones | Cotopaxi | Guía Virtual de Turismo Accesible para personas con Discapacidad*. <https://turismoaccesible.ec/site/information/region-sierra/cotopaxi/cultura-y-tradiciones/>

- Fernández, A. C. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: Un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. *Márgenes Revista de Educación de la Universidad de Málaga*, 1(1), 83-103.
<https://doi.org/10.24310/mgnmar.v1i1.7241>
- FIAN_sob_alim.pdf. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2022, de https://www.fuhem.es/media/ecosocial/file/Boletin%20ECOS/ECOS%20CDV/Bolet%C3%ADn%204/FIAN_sob_alim.pdf
- Francisco Morales. (2020, marzo 1). *Historia del turismo*. Economipedia.
<https://economipedia.com/historia/historia-del-turismo.html>
- franzpc. (2011, septiembre 26). Diversidad étnica cultural del Ecuador. *Don Franz*.
<https://franzpc.com/diversidad-etnica-cultural-del-ecuador/>
- FUDE. (2012). *Turismo y gastronomía*. <https://www.educativo.net/articulos/turismo-y-gastronomia-una-relacion-cada-vez-mas-estrecha-535.html>
- GADMI,2015. (s. f.). Recuperado 20 de junio de 2022, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000700001_PDYOT%20GADMI%20CANTON%20SAQUISILI_MAR2015__15-03-2015_23-30-41.pdf
- García, G. R. (2014). *Patrimonio, apuntes de gestión*. Editorial Nobuko.
<https://elibro.net/es/ereader/utcotopaxi/77272>
- Garrido, N. (2017). EL MÉTODO DE JAMES SPRADLEY EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA. *Enfermería: Cuidados Humanizados*, 6(Especial), 37.
<https://doi.org/10.22235/ech.v6iEspecial.1449>
- Gordillo, G. (2014). *Seguridad y soberanía alimentarias*. 45.
- Guillermo Westreicher. (2022). *Inventario—Qué es, definición y concepto | 2022 | Economipedia*. <https://economipedia.com/definiciones/inventario.html>

INPC. (2011). *Salvaguardia inmaterial*. Guía metodología para la salvaguardar el patrimonio Cultura inmaterial.

INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf. (s. f.).

Recuperado 6 de agosto de 2022, de <https://downloads.arqueo-ecuatoriana.ec/ayhpxgv/noticias/publicaciones/INPC-X-InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf>

INSTRUCTIVO-para-fichas-de-registro. (s. f.). Recuperado 15 de junio de 2022, de

<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/04/INSTRUCTIVO-para-fichas-de-registro-e-inv-ilovepdf-compressed.pdf>

ITESO. (2016). *Artículo académico o científico*.

<https://blogs.iteso.mx/recursosacademicos/genero-academico-articulo-academico-o-cientifico/>

Iucd_manual_metodologico_1.pdf. (s. f.). Recuperado 6 de septiembre de 2022, de

https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

Julia Máxima Uriarte. (2020). *Cultura: Definición, elementos y características*.

Características. <https://www.caracteristicas.co/cultura/>

Luis Montaluisa. (2019). *La estandarización ortográfica del quichua ecuatoriano*.

Consideraciones históricas, dialectológicas y sociolingüísticas. Editorial Abya-Yala.

<https://doi.org/10.7476/9789978104965>

Luis Peña. (2010). *La revisión bibliográfica*. 12.

Marco-normativo-inmaterial.pdf. (s. f.). Recuperado 14 de junio de 2022, de

<https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/04/Marco-normativo-inmaterial.pdf>

- marinaollari, P. por. (2013a, enero 17). El mapeo de actores como herramienta visual para el diagnóstico de un programa. *Zigla Blog*. <https://zigla.la/blog/el-mapeo-de-actores-como-herramienta-visual-para-el-diagnostico-de-un-programa/>
- marinaollari, P. por. (2013b, enero 17). El mapeo de actores como herramienta visual para el diagnóstico de un programa. *Zigla Blog*. <https://zigla.la/blog/el-mapeo-de-actores-como-herramienta-visual-para-el-diagnostico-de-un-programa/>
- Ministerio Cultura. (2013). *Programa Nacional de Inventario del Patrimonio Cultural*. <https://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/investigacion-y-documentacion/programa-de-inventario-y-registro-del-patrimonio-cultural/Paginas/default.aspx>
- Narro Robles, José; Martuscelli Quintana, Jaime y Barzana García, Eduardo. (2012). *Plan Educativo Nacional*. http://www.planeducativonacional.unam.mx/CAP_00/Text/00_05a.html
- Observación directa: Un método para recolectar datos*. (2019, enero 27). okdiario.com. <https://okdiario.com/curiosidades/conoce-metodo-observacion-directa-3628568>
- Patrimonio Alimentario, pdf, 2013*. (s. f.). Recuperado 16 de junio de 2022, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Patrimonio Cultural. (2022, abril 27). *Concepto*. <https://concepto.de/patrimonio-cultural/>
- Patrimonio gastronómico. (2019). *Diccionario Gastronomía*. <https://dicionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Patrimonio.pdf*. (s. f.). Recuperado 14 de junio de 2022, de <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>
- ¿QUÉ ES LA GASTRONOMÍA CIENTÍFICA? – El Sabor de la Vida*. (2021). <https://elsabordelavida.mx/2021/06/09/que-es-la-gastronomia-cientifica/>

- Ramírez, A. R. (2020, septiembre 13). *Los 12 ELEMENTOS más importantes de una sociedad • Procrastina Fácil*. <https://procrastinafacil.com/elementos-mas-importantes-de-sociedad/>
- Raquel Moreira. (2006). *MEMORIA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO: LA IMPORTANCIA DE LOS SABERES EMPÍRICOS*. 17.
- Redacción. (2022). La gastronomía científica. *EN LA COCINA Magazine*. <https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/que-es-la-gastronomia-cientifica/>
- Revista Opera.pdf*. (s. f.). Recuperado 16 de junio de 2022, de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Rodríguez Jiménez y Pérez Jacinto—2017—*Métodos científicos de indagación y de construcción.pdf*. (s. f.). Recuperado 19 de junio de 2022, de <http://www.scielo.org.co/pdf/ean/n82/0120-8160-ean-82-00179.pdf>
- T1677-MELA-Villaroel-El imaginario.pdf*. (s. f.). Recuperado 11 de julio de 2022, de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/4558/1/T1677-MELA-Villaroel-El%20imaginario.pdf>
- Turismo Cultural*. (2018, abril 30). Entorno Turístico. <https://www.entornoturistico.com/turismo-cultural-un-turismo-clave-en-el-desarrollo/>
- UNESCO. (2003). <https://ich.unesco.org/es/qu-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>
- UNESCO-Inventario*. (2011). <https://ich.unesco.org/es/inventario-del-patrimonio-inmaterial-00080>
- Voltaire, J. V. Y., Red. (2010, septiembre 6). *Los comerciantes saquisilenses o los turcos del Ecuador, por José Villarroel Yanchapaxi*. Red Voltaire. <https://www.voltairenet.org/article166923.html>

15. APÉNDICES

15.1. Aval de traducción del idioma inglés

15.2. Hoja de vida del equipo de investigadores

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI****DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE****DATOS PERSONALES****APELLIDOS:****NOMBRES:****ESTADO CIVIL:****CEDULA DE CIUDADANÍA:****NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:****LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:****DIRECCIÓN DOMICILIARIA:****TELÉFONO CONVENCIONAL:****TELÉFONO CELULAR:****EMAIL INSTITUCIONAL:****ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Licenciada en Turismo Histórico Cultura	007-09-12	1005-07-785273
CUARTO	Magíster en Gestión del Turismo	015-07-29	1053- 15-86066992

HISTORIAL PROFESIONAL

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ITI

UNIVERSIDAD UTE

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD Y CARRERA EN LA QUE LABORA: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales – Ecoturismo**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:** Servicios: 81 Servicios personales: Turismo, 85 Protección del medio ambiente**PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC:** abril – agosto 2022



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Ullcu Telinchano

NOMBRES: Maria Alejandra

ESTADO CIVIL: Soltera

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1724365620

NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES: 1

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Quito, 12/05/1999

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: Quito- Guamaní mz33 lote11

TELÉFONO CONVENCIONAL:

TELÉFONO CELULAR: 0994596807

EMAIL INSTITUCIONAL: maria.ullcu5620@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS



Nivel	Instituciones Educativas
Primaria	Unidad Educativa Municipal "Oswaldo Lombeyda"
Secundaria	Unidad Educativa Municipal "Oswaldo Lombeyda"
Tercer	Universidad Técnica Cotopaxi

15.3. Anexo 3

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004-22-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.624885		Y (Norte) - 0.8321	Z (Altitud) 2923 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: LAS TORTILLAS DE MAÍZ			
Código fotográfico: IMG-20220806-WA0002.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
TORTILLAS DE MAIZ DE SAQUISILI	D 1	TORTILLAS DE PALO	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMIA	COTIDIANO		

Breve reseña						
Las tortillas de maíz es un plato tradicional del cantón Saquisilí preparado con la harina de maíz, un alimento ancestral de los antepasados que se conserva hasta ahora, y por su delicioso sabor muchas personas se han dedicado a preparar con una rica sazón y la cocción a leña, con los conocimientos adquiridos de herencia para consumir o comercializar en las plazas del cantón.						
4. DESCRIPCIÓN						
Los ingredientes que se necesita son: harina de maíz, cebolla blanca, queso, sal, agua y manteca de chanco						
Preparación:						
Para comenzar con la preparación primero se muele en un molino el maíz seco hasta transformarlo en polvo (harina de maíz), luego se cierne la harina en un recipiente y agregamos agua caliente, manteca y sal, mezclamos y empezamos amasar hasta tener una constancia homogénea.						
Después moldeamos con las manos en forma circular y agregar el queso preparado (mezclado con cebolla y sal)						
Finalmente, ponemos a freír con meteca de chanco.						
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad				
	Anual	Las tortillas de maíz se realiza la preparación de manera continua porque tiene un sabor delicioso y es consumido por turistas nacionales y extranjeros.				
	Continua					
	Ocasional					
	Otro					
Alcance		Detalle del alcance				
	Local	Las tortillas de maíz son reconocidas a nivel regional porque proviene de la harina del maíz, un producto andino producido en diferentes regiones del Ecuador.				
	Provincial					
	Regional					
	Nacional					
	Internacional					
Elementos		Tipo		Procedencia		
E 1	Harina de maíz	Vegetal		Saquisilí - Cotopaxi		
E 2	Queso	Animal		Saquisilí - Cotopaxi		
Herramientas		Tipo		Procedencia		
H 1	Tortero	Tradicional		Saquisilí - Cotopaxi		
H 2	Base	Tradicional		Saquisilí - Cotopaxi		
5. PORTADORES / SOPORTES						
Tipo		Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos		Rosa Chancusi	51 años	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí
Colectividades						

Colectividades					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su hermana desde los 15 años, de generación en generación			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí es muy importante las tortillas de maíz porque es un plato tradicional que comparten con familia y amigos, y a la vez comercializan las personas que conocen la preparación los días jueves en la plaza Kennedy a turistas nacionales y extranjeros.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las tortillas de maíz se considera una sensibilidad baja porque todavía se realiza la preparación en las plazas del cantón Saquisilí.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Rosa Chancusi		N/A	N/A	Femenino	66 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audios	
		IMG-20220806-WA0002.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					

Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-04
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CÓDIGO			
IM-05-06-50-004- 22-000002			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.624885		Y (Norte) - 0.8321	Z (Altitud) 2923 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE LAS TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA			
Código fotográfico: IMG-20220808.WA0021.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA DE SAQUISILI		D 1	LLAPINGACHOS
		D 2	N/A
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L 1	ESPAÑOL
		L 2	KICHWA
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional de la carne del pecho de la vaca que proviene del Kichwa es “cau” significa madurar y “cara” cuero, básicamente el plato es consumido en las plazas con las familias y amigos, donde degustan de los diferentes ingredientes que contienen el plato.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los ingredientes que se necesita son: las papas, pecho de la carne res, lechuga, remolacha, huevo, sal, achiote, mantequilla, manteca, ajo, pimienta.					
Para la preparación se cocina las papas, luego se escurre el agua para proceder a aplastarlo convirtiendo en masa y formar con las manos tortillas, agregar achiote y mantequilla, y colocar en una paila para freír con manteca de choncho.					
En otro recipiente se sazona la carne de res con ajo, pimienta y sal para freír en manteca de choncho y finalmente se sirve acompañado de remolacha picada, lechuga y un huevo, este plato es considerado cotidiano.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las papas con caucara se realiza la preparación de manera continua porque tiene un sabor delicioso y es consumido por turistas nacionales y extranjeros.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con caucara son reconocidas a nivel regional porque es un plato tradicional de la sierra Andina.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de res	Animal	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	vegetal	Saquisilí Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Cocina Industrial	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mirian Chugchilán	20 años	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					

s					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre y adicionalmente en un restaurante que trabajo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí es muy importante las papas con caucara porque es un plato tradicional que se ha consumido desde muchos años en las plazas los días jueves turistas nacionales y extranjeros.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las papas con caucara se considera una sensibilidad baja porque todavía se realiza la preparación en las plazas del cantón Saquisilí.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mirian Chugchilán		N/A	N/A	Femenino	66 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audios	
		IMG-20220808.WA0021.jpg			
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-04
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004-22-000003
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.624885		Y (Norte) - 0.8321	Z (Altitud) 2923 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE LAS PAPAS CON CUY			
Código fotográfico: IMG-20220808-WA0019.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
PAPAS CON CUY	D 1	N/A	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		

GASTRONOMIA		FESTIVO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional del cantón Saquisilí que se consume cuando realizan una celebración importante como matrimonios, bautizos, confirmaciones y fiestas de la comunidad porque para la preparación del cuy se necesita mucho tiempo, y solo las personas del campo se encargan de la crianza de los animales.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes son cuy, sal, cebolla blanca, comido, lechuga, papas, maní y leche					
Para realizar el plato tradicional de las papas con cuy primero se debe matar al cuy, luego pelarlo con agua hervida hasta que se encuentre sin lana, quemar el lanar que sobra y finalmente raspar con un cuchillo					
Luego que ya se encuentre limpio partírle la barriga por la mitad para limpiar las vísceras y lavarlo de nuevo, ya que se encuentre completamente limpio se empieza a sazonar con sal, cebolla blanca y comido durante medio día o toda la noche para que se consuma el aliño y se encuentre listo para hornear, la señora explico que antiguamente se asaba a mano (la tradición era meter en un palo a los cuyes luego amarra los pies con piolas y con la mano mover el palo dando la vuelta en el fuego para que se ase) , pero ahora ya se asa solo en los hornos.					
El plato se acompaña con papas cocinadas, una salsa de maní y un pedazo de lechuga.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las papas con cuy se realiza la preparación de manera continua porque es un plato festivo que se ofrece siempre en matrimonios, bautizos, fiestas de la comunidad, etc.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con cuy son reconocidas a nivel regional porque es un plato tradicional de la sierra Andina.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Carne de cuy	Animal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
E2	Papas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Horno leña	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad

Individuos	Mirian Chugchilan	20 años	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre y adicionalmente en un restaurante que trabajo.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí es importante porque representa el plato principal del cantón, llamando la atención a turistas nacionales y extranjeros a probar el exquisito sabor del mamífero.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las papas con cuy se considera una sensibilidad baja porque todavía se realiza la preparación en serranía ecuatoriana.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
Mirian Chugchilán		N/A	N/A	Femenino	66 años
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
		IMG-20220808-WA0019.jpg			
10. OBSERVACIONES					

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-03
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004- 22-000004
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: CANCHAGUA Urbana		▮	Rural
Localidad: YANAURCO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.687372		Y (Norte) - 0.8091	Z (Altitud) 2999 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE RUNAUCHO			
Código fotográfico: IMG-20220808-WA0016.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación		Otra (s) denominación (es)	
RUNAUCHO		D 1	COLADA DE PAPAS
		D 2	MASAMORRA
Grupo social		Lengua (s)	
MESTIZO		L 1	ESPAÑOL
		L 2	KICHTWA
Subámbito		Detalle del subámbito	

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional del cantón Saquisilí proviene de las palabras “runa” significa persona y “ucho” ají que actualmente en las plazas ya no podemos encontrar, solo lo realizan en una festividad importante para la comunidad como matrimonio o velorios.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los ingredientes que necesita son: harina de alverja, sal, cebolla, ajo, papas y un pedazo de cuy.					
Para realizar el Runaicho primero debemos moler la alverja seca hasta obtener un polvo conocido como la harina de alverja, luego cernir en un recipiente, para mezclarlo en el agua hervida hasta que quede una constancia espesa, después mezclamos con sal, refrito hecho a base de cebolla blanca, ajo y achiote.					
En otra olla cocinamos las papas con sal.					
Finalmente servimos las papas y encima el Runaicho acompañado de carne de cuy.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	El Runaicho se realiza continuamente en el cantón para ofrecer en las festividades importantes del cantón.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	El Runaicho es local porque podemos encontrar la preparación en el cantón.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Harina de alverja	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
E2	Papas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Propia	
H2	Cuchara de palo	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Compra	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Pilataxi	60 años	Comerciante y dedicada a sembrar productos	Canchagua	Saquisilí

			para el consumo		
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí el Runaicho es un plato importante porque representa un plato tradicional auténtico del lugar que desde la colonia lo consumían para tener fuerzas y salir a trabajar en las labores del campo y la comercialización.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El Runaicho ahora en la actualidad ya se considera una sensibilidad alta porque solo las personas mayores tienen el conocimiento auténtico de la preparación.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
María Pilataxi	N/A	N/A	Femenino	78 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-20220808-WA0016.jpg				

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-04
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004- 22-000005
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.624885		Y (Norte) - 0.8321	Z (Altitud) 2923 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE HORNADO			
Código fotográfico: IMG-20220808-WA0014.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
HORNADO DE SAQUISILI	D 1	N/A	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		

GASTRONOMIA		FESTIVO		
Breve reseña				
Es un plato tradicional que se consume cuando realizan una celebración importante como matrimonios, bautizos, confirmaciones y fiestas de la comunidad porque para la preparación del Hornado se necesita mucho tiempo, ya que la carne de chanco se tiene que mantener un día en aliño para que se consuma.				
4. DESCRIPCIÓN				
Los Ingredientes que se necesita son: Hornado: carne de cerdo, ajo, sal, comino, achiote y cerveza				
Para el Agrio: cebolla paiteña, limón, tomate riñón, leche, agua, cilandro, sal y azúcar				
Para preparar el Hornado primero debemos sazonar la carne de cerdo con ajo, sal, comino, cerveza y por encima colocar el achiote líquido y dejar adobar aproximadamente un día, para que se consuma el aliño y luego ingresar al horno.				
Para la preparación del agrio se debe lavar todos los productos, luego picar la cebolla, el tomate y el cilandro por separado, después lavar nuevamente la cebolla para mezclar y encurtir con sal y limón, y a final agregar agua dulce, lechuga picada.				
Para servir se implementa las tortillas de papas realizadas con la papa cocinada en forma de tortillas rellenas de queso y frita en mantaca de chanco, este plato tradicional es festivo porque se realiza en reuniones, bautizos, matrimonio y fiestas de la comunidad.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	El hornado se realiza la preparación de manera continua porque es un plato festivo que se ofrece siempre en matrimonios, bautizos, fiestas de la comunidad, etc. Y los fines de semana en las plazas.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	El Hornado es un plato de alcance regional porque podemos encontrar en cualquier parte de la Sierra Andina.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Carne de chanco	Animal	Saquisilí - Cotopaxi	Compra
E2	Papas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
H1	Horno leña	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Compra
H2	N/A	N/A	N/A	N/A
5. PORTADORES / SOPORTES				

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mirian Fabiola Pilachay	30 años	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí el Hornado es importante porque turistas nacionales y extranjeros vienen a probar el exquisito sabor de la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El Hornado tienen una sensibilidad baja porque la preparación y el consumo se mantienen dentro y fuera del cantón Saquisilí.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Mirian Fabiola Pilachay	N/A	N/A	Femenino	57 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Vídeo	Audio		

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR	 INPC Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		
		INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	CÓDIGO
			IM-05-06-50-004- 22-000006

	as	os	io
	IMG.20220808.WA0014.jpg		
10. OBSERVACIONES			
N/A			
11. DATOS DE CONTROL			
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi			
Inventariado por: María Alejandra Ullcu		Fecha de inventario: 2022-08-04	
Revisado por:		Fecha revisión:	
Aprobado por:		Fecha aprobación:	
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu			

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: COCHAPAMBA Urbana	▮	▀	Rural
Localidad: COCHAPAMBA			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.04340	Y (Norte) - 0.82427 1	Z (Altitud)	3572 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE CAUCA DE MAIZ			
Código fotográfico: IMG-20220808-WA0018, jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
CAUCA DE MAIZ DE SAQUISILI	D 1	N/A	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		
GASTRONOMIA	COTIDIANO		
Breve reseña			

Es un plato cotidiano que realizan los habitantes del cantón Saquisilí con el maíz, a través de una sopa sazónada para alimentarse aprovechando del grano cosechados para alimentarse en un almuerzo o una merienda.

4. DESCRIPCIÓN

Los ingredientes que se necesitan son: maíz, cebolla, ajo, cilantro, zanahoria, maíz tostado y ají

Para comenzar con la preparación hervimos el maíz por aproximadamente de 20 a 25 minutos, luego le dejamos secar para empezar a moler con el molino a mano hasta tener un polvo conocimos como la harina de maíz.

Después cernimos en un recipiente y se mezcla con agua para cocinar en una olla, luego agregamos cebolla, ajo, zanahoria y en algunas ocasiones una presa de pollo que crían los comuneros, después esperar que este bien cocinado para servir con tostado (maíz tostado) y ají. Este plato es cotidiano porque lo realizan la mayoría en los hogares para las familias.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La cauca de maíz se realiza continuamente en los hogares del cantón.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La cauca de maíz se conoce regionalmente porque el maíz es un producto producido en la sierra andina.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	maíz molido	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
E2	Papas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
H2	N/A	N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	José Oña	50 años	Agricultor	Cochapamba	Saquisilí
Colectividades					
Colectividades					

s					
. Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí la cauca de maíz es importante porque los residentes cultivan mucho el producto de maíz y realizan diferentes platos alimenticios para el consumo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad es media porque la preparación ya la están olvidando y cambiando por el caldo de gallina.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
José Oña	N/A	N/A	Masculino	78 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-20220808-WA0018, jpg				
10. OBSERVACIONES					
N/A					
11. DATOS DE CONTROL					
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi					

Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-03
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC <small>Instituto Nacional de Patrimonio Cultural</small> ECUADOR	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			
CÓDIGO			
IM-05-06-50-004-22-000007			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: CANCHAGUA Urbana		▮	Rural
Localidad: YANAURCO			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.687372		Y (Norte) - 0.8091	Z (Altitud) 2999 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE COCINADO			
Código fotográfico: IMG-20220808.WA0026.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
COCINADO DE SAQUISILÍ	D 1	PAPALLANO	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	
Subámbito	Detalle del subámbito		

GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional originaria de la sierra, fácil de realizar porque cocinamos los productos cosechados del páramo, y luego lo ponemos en plato con sal para que se sirvan las familias o los peones que se encuentran trabajando en la tierra.					
4. DESCRIPCIÓN					
El cocinado es un plato tradicional de los indígenas, para conocer se entrevistó a la señora María Pilataxi, ya que tiene conocimiento de los productos del páramo, ella explico que es el plato más fácil de preparar porque solo se cocina en diferentes ollas los productos cosechados como: choclo, habas, melloco, mashua, oca y adicionalmente le ponían un pedazo de queso realizado por ellos mismo de la leche de las vacas.					
Finalmente se escurre el agua de las ollas y se sirven todo reunido en un solo plato acompañado con queso (realizado de la leche de las vacas), sal y ají.					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Es un plato ocasional porque se realiza cuando se cosecha los productos tiernos.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es un plato del alcance regional porque los pueblos indígenas de la región andina la consumen.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1	Choclo	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
E2	habas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
E3	melloco	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Propio	
E4	Queso	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi	Compran	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Ollas de barro	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi	Propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Ti po	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	María Pilataxi	60 años	Comerciante y dedicada a sembrar productos	Chancagua	Saquisilí

			para el consumo		
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí el cocinado representa a las personas que se esfuerzan a trabajar en el campo cultivando los productos, y a la vez todavía conservan las practicas alimenticias ancestrales.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad es baja porque todavía los pueblos indígenas conservan la tradición de consumir productos fresco y nutritivos.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
María Pilataxi	N/A	N/A	Femenino	78 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-20220808.WA0026.jpg				
10. OBSERVACIONES					

N/A

11. DATOS DE CONTROL

Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-04
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		 INPC	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO			CÓDIGO IM-05-06-50-004-22-000008
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia: COTOPAXI		Cantón: SAQUISILÍ	
Parroquia: SAQUISILÍ <input checked="" type="checkbox"/> Urbana		<input type="checkbox"/> Rural	
Localidad: SAQUISILÍ			
Coordenadas WGS84 Z17S - UTM: X (Este) -78.624885		Y (Norte) - 0.8321	Z (Altitud)) 2923 m.s.n.m
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: PLATO DE LAS PAPAS CON LIBRILLO			
Código fotográfico: IMG-20220806-WA0001.jpg			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
PAPAS CON LIBRILLO SAQUISILI	D 1	N/A	
	D 2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L 1	ESPAÑOL	
	L 2	KICHWA	

Subámbito		Detalle del subámbito			
GASTRONOMIA		COTIDIANO			
Breve reseña					
Es un plato tradicional de origen de la época criolla que se prepara con el brillo con unas zarza y papas, donde turistas nacionales y extranjeros se acercan a degustar en las plazas.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los Ingredientes que se necesita son: librillo (estomago de res), cebolla blanca, ajo, sal, leche, cilandro, achiote, limón, maní y papas					
Para la preparación se comienza lavando el librillo con limón y sal para que salga todo el olor fuerte, luego en otra olla cocinamos las papas, ya que el librillo se consume crudo.					
Luego se refrió la cebolla picada, ajo y el cilandro para mezclar con el maní licuado y la leche.					
Finalmente le agregamos el librillo picado con la zarza y la serviremos con papas cocinadas					
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las papas con librillo se realizan de manera continua porque se consume a diario o en los mercados dentro y fuera del cantón.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las papas con librillo es un plato de alcance regional porque podemos encontrar en cualquier parte de la Sierra Andina.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
E1	librillo	Animal	Saquisilí - Cotopaxi		Compra
E2	Papas	vegetal	Saquisilí - Cotopaxi		Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia		Forma de adquisición
H1	Ollas	Tradicional	Saquisilí - Cotopaxi		Compra
H2	N/A	N/A	N/A		N/A
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Mirian Fabiola	30 años	Comerciante	Plaza Kennedy	Saquisilí

	Pilachay				
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	El conocimiento lo adquirió de su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	El conocimiento transmitido fue de una persona a otra.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Para el cantón Saquisilí las papas con librillo es importante porque turistas nacionales y extranjeros vienen a probar el exquisito sabor de la preparación.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Las papas con librillo tienen una sensibilidad baja porque la preparación y el consumo se mantienen dentro y fuera del cantón Saquisilí.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
Mirian Fabiola Pilachay	N/A	N/A	Femenino	57 años	
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código / Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
N/A	N/A	N/A	N/A		
N/A	N/A	N/A	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
	IMG-20220806-WA0001.jpg				

10. OBSERVACIONES	
N/A	
11. DATOS DE CONTROL	
Entidad Investigadora: Universidad Técnica de Cotopaxi	
Inventariado por: María Alejandra Ullcu	Fecha de inventario: 2022-08-04
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: María Alejandra Ullcu	

15.3. Anexo 4

Cuestionario para entrevistar a los agricultores

Objetivo: Preguntar datos importantes y específicos del patrimonio alimentario del cantón Saquisilí mediante una entrevista a los agricultores para recolectar toda la información necesaria, luego sistematizar en un documento.

Nombre:

Edad:

1. ¿Cuántos años tienen y desde cuando viven en el cantón Saquisilí?
2. ¿A qué edad aprendió a labrar la tierra?
3. ¿Qué productos siembra en el cantón Saquisilí?
4. ¿Cuántos años lleva practicando el trabajo del campo?
5. ¿De quién las heredo las técnicas y los saberes ancestrales para labrar la tierra?
6. ¿Tienen algún significado o fecha especial para sembrar?
7. ¿Qué variedades de maíz, papas, mashua, oca, melloco y habas produce en el cantón Saquisilí?
8. ¿Qué productos se cultiva en mayores cantidades y cuales en menores cantidades?
9. ¿Qué tipo de alimento sembraban sus padres, y luego lo utilizaban para alimento?
10. ¿Qué no más realizan con los productos cosechados?
11. ¿A qué lugares comercializan los productos cosechados?
12. ¿En qué fecha comercializan más los productos cosechados?