



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES**

### **CARRERA DE ECOTURISMO**

### **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Título:**

---

**“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LAS PARROQUIAS  
RURALES DEL CANTÓN LATACUNGA”**

---

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

**Autor:**

Cando Molina Pamela Yuliza

**Tutor:**

Lcdo. Guamán Guevara Adolfo Ricardo, Mg.

**LATACUNGA – ECUADOR**

**Agosto 2022**

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

Yo Pamela Yuliza Cando Molina, con cédula de ciudadanía No. 0504088998, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: “Patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga”, siendo el Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara, 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, 25 de Agosto del 2022

Pamela Yuliza Cando  
MolinaEstudiante  
CC: 0504088998

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara  
Mg. Docente Tutor  
CC: 1802830123

## **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 Cando Molina Pamela Yuliza, identificada con cédula de ciudadanía 0504088998, de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **LACEDENTE**; y, de otra parte, el Ph.D. 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 Ingeniería en Ecoturismo, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “Patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

### **Historial académico**

Inicio de la carrera: Abril 2017 - Agosto 2017

Finalización: Abril 2022 - Agosto 2022

Aprobación por el Consejo Directivo: 3 de junio del 2022

Tutor: Licenciado Mg. Adolfo Ricardo Guamán Guevara

Tema: Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga.

**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 10 días del mes de agosto del 2021.

Pamela Yuliza Cando Molina  
**LA CEDENTE**

Ing. PhD. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez  
**LA CESIONARIA**

## **AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN LATACUNGA”**, de Cando Molina Pamela Yuliza, de la carrera de Ecoturismo, 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 25 de agosto del 2022

Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg.

Docente Tutor

CC: 1802830123

## **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: Cando Molina Pamela Yuliza, con el título del proyecto de investigación “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN LATACUNGA” 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 25 de agosto del 2022

Lector 1 (Presidenta)  
Ing. Sara Alejandra Armijos,  
Mg. CC: 1803993995

Lector 2  
Lcda. Norma Lucía Benavides Zura,  
Mg. CC: 1002669644

Lector 3  
Ing. Klever Homero Muñoz Solís, Mg.  
CC: 0501397814

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar agradezco infinitamente a Dios por cuidar de mí y guiar mi camino, al alma mater, la “Universidad Técnica de Cotopaxi” por haber permitido formarme en sus aulas, agradezco también a los docentes de la carrera de Ecoturismo, profesionales de excelencia que han compartido sus conocimientos rigurosos y precisos, en especial a mi tutor el Lcdo. Adolfo Ricardo Guamán Guevara por su paciencia y constancia. Y a mis padres por su apoyo incondicional.

Pamela Yuliza Cando Molina

## **DEDICATORIA**

De manera especial dedico este trabajo a mis padres Gerardo Cando y América Molina, quienes con tanto amor y sacrificio me han brindado su apoyo incondicional durante toda mi carrera universitaria y a lo largo de mi vida, siempre han sido mi inspiración en cada meta propuesta, mi fortaleza para enfrentar los obstáculos que se presenten y el mejor ejemplo de constancia para alcanzar mis sueños. Es un orgullo y privilegio ser su hija.

A mis hermanas Ibeth y Marisol por la unión, el apoyo y el cariño infinito, en ellas tengo un espejo en el cual me quiero reflejar, pues su gran corazón y virtudes infinitas me hacen amarlas y admirarlas cada día más.

Pamela Yuliza Cando Molina

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS O RECURSOS NATURALES**  
**TÍTULO: “PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LAS**  
**PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN LATACUNGA”**

AUTORA: Cando Molina Pamela Yuliza

**RESUMEN**

Ante la evidente desvalorización de las tradiciones gastronómicas, la presente investigación tiene como objetivo el identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga, (Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso) como medio de difusión de la diversidad cultural. Desde un enfoque cualitativo se usó el método inductivo para compilar previamente los datos históricos, sociales y culturales de la zona de estudio, a través de la revisión bibliográfica de artículos científicos, tesis y PDOT, donde se ha determinado que la combinación y adaptación de las culturas desde la época prehispánica hasta la actualidad han dado origen a las actividades como la agricultura y ganadería que se mantienen hasta hoy en día, además, sus conocimientos y técnicas tanto de cultivo, como culinarias y sus principales fiestas destacadas por la fe y religión católica se han convertido en un legado de identidad. Para realizar el inventario el método etnográfico permitió el acercamiento con la comunidad en las visitas de campo, mediante la entrevista y observación directa se recaba información relevante de los usos, costumbres, historia y técnicas, tanto de cultivo de los principales productos agrícolas de la zona como de las preparaciones gastronómicas representativas. En base a los criterios del manual “atlas patrimonio alimentario” (Importancia para la comunidad, ancestralidad) se han identificado 10 productos agrícolas como patrimonio alimentario: el chocho, el melloco, la oca, el mortiño, el sambo, las papas, el maíz, la cebada, el haba, la arveja, los cuales han sido inventariados en tablas elaboradas con los campos que propone el “Atlas” y 10 platos elaborados como patrimonio gastronómico: Papas con cuy, Chicha de Jora, Sambo de Dulce, Tostado, Caldo de Treinta y Uno, Humas con Café, Cocinado, Chapo, Chaguarmishqui y Tortillas de Maíz, todos destacan por ser parte de la comida cotidiana o festiva, los cuales han sido inventariados en la estructura de las fichas INPC subámbito gastronomía. Finalmente se aplicó el método sintético para presentar de forma resumida los resultados de la investigación en una propuesta de artículo académico, siguiendo la estructura y modelo de la revista pasos, como medio de difusión y aporte al cuidado y fortalecimiento de la identidad cultural, para futuras generaciones.

**Palabras clave:** Patrimonio alimentario, patrimonio gastronómico, identidad cultural.

## **THEME: “FOOD AND GASTRONOMIC HERITAGE OF THE RURAL PARISHES OF THE LATACUNGA CANTON”**

AUTHOR: Cando Molina Pamela Yuliza

### **ABSTRACT**

Given the evident devaluation of gastronomic traditions, this research aims to identify the food and gastronomic heritage of the rural parishes of Latacunga canton (Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso) as a means of disseminating cultural diversity. From a qualitative approach, the inductive method was used to previously compile the historical, social and cultural data of the study area, through the bibliographic review of scientific articles, theses and development plan and land use planning (PDOT), where it has been determined that the combination and adaptation of the cultures from pre-Hispanic times to the present have given rise to activities such as agriculture and livestock that continue to this day, in addition, their knowledge and techniques of cultivation, as well as culinary and their main festivals highlighted by the Catholic faith and religion have become a legacy of identity. To carry out the inventory, the ethnographic method allowed the approach with the community in the field visits, through the interview and direct observation, relevant information is collected on the uses, customs, history and techniques, both for the cultivation of the main agricultural products of the area as of the representative gastronomic preparations. Based on the criteria of the “Food Heritage Atlas” manual (Importance for the community, ancestry),

10 agricultural products have been identified as food heritage: lupine, melloco, goose, mortiño, sambo, potatoes, corn, barley, broad beans, peas, which have been inventoried in tables made with the fields proposed by the "Atlas" and 10 dishes made as gastronomic heritage: Potatoes with guinea pig, Chicha de Jora, Sweet Sambo, Toasted, Caldo de Treinta y Uno, Humas with Coffee, Cooked, Chapo, Chaguarmishqui and Corn Tortillas, all stand out for being part of the daily or festive meal, which have been inventoried in the structure of the INPC files in the gastronomy sub-scope. Finally, the synthetic method was applied to summarize the results of the research in a proposal for an academic article, following the structure and model of the PASOS magazine, as a means of dissemination and contribution to the care and strengthening of cultural identity, for future generations.

Keywords: Food heritage, gastronomic heritage, cultural identity.

### **ÍNDICE DE CONTENIDOS**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	II
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	III
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. Descripción del proyecto .....	2
3. Justificación del proyecto .....	3
4. Beneficiarios del proyecto de investigación .....	4
5. El problema de investigación .....	4
6. Objetivos: .....	6
6.1. Objetivo General .....	6
6.2. Objetivos Específicos .....	7
7. Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados.....	8
8. Fundamentación científica .....	9
8.1 Patrimonio .....	9
8.2 Patrimonio Cultural.....	9
8.3 Patrimonio cultural inmaterial .....	10
8.4 Patrimonio alimentario .....	11
8.5 Patrimonio alimentario en Ecuador .....	12
8.6 Tipos de patrimonio alimentario. ....	12
8.6.2 Patrimonio cultural alimentario.....	13
8.7 Soberanía alimentaria .....	13
8.8 Patrimonio gastronómico.....	14
8.9 Gastronomía .....	15
8.10Tipos de gastronomía. ....	15
8.11 Turismo .....	17
8.12 Turismo cultural.....	18
8.13 Turismo gastronómico.....	19
8.14 Inventario Patrimonial .....	19
8.15 Artículo académico .....	20

9. Validación de las preguntas científicas o hipótesis. ....	20
10. Metodología de la investigación. ....	21
10.1 Objetivo 1 .....	21
10.2 Objetivo 2 .....	22
10.3 Objetivo 3 .....	24
11. Análisis y Discusión de Resultados .....	26
11. 1 Datos generales .....	26
11.2 Reseña histórica .....	27
11.3 Patrimonio Alimentario y gastronómico .....	29
11.3.1 Técnicas ancestrales de cultivo .....	30
11.3.2 Técnicas ancestrales de cocción de alimentos.....	31
11.4Parroquias rurales.....	33
11.5 Inventario del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga .....	45
11.5.1 Criterios del “Atlas Patrimonio Alimentario” para identificar el patrimonio alimentario .....	46
11.5.2 Criterios del “Atlas Patrimonio Alimentario” para identificar el Patrimonio gastronómico.....	70
11.6 Interpretación de resultados .....	79
12. Propuesta de artículo académico .....	84
13. Presupuesto .....	102
14. Conclusiones y recomendaciones .....	103
16. Apéndice.....	116
Apéndice A. Hoja de vida del investigador .....	116
Apéndice B. Listado de informantes clave. ....	117
Apéndice C. Entrevista para los agricultores .....	119
Apéndice D. Entrevista para Vivanderas .....	119
Apéndice E. Fichas de inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial.....	120
Apéndice F. Aval de Inglés.....	161

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	4
<i>Beneficiarios Directos e Indirectos</i> .....	4
Tabla 2.....	8
<i>Sistematización de tareas</i> .....	8
Tabla 3.....	17
<i>Tipos de turismo</i> .....	17
Tabla 4.....	23
<i>Estructura de la tabla “Atlas”</i> .....	23
Tabla 5.....	24
<i>Estructura de fichas de inventario INPC</i> .....	24
Tabla 6.....	43
<i>Resumen de productos agrícola, platos representativos y fiestas por parroquias</i> .....	43
Tabla 7.....	48
<i>Producto papa</i> .....	48
Tabla 8.....	50
<i>Producto Maíz</i> .....	50
Tabla 9.....	52
<i>Producto Haba</i> .....	52
Tabla 10.....	54
<i>Producto Arveja</i> .....	54
Tabla 11.....	56
<i>Producto Sambo</i> .....	56
Tabla 12.....	58
<i>Producto Cebada</i> .....	58
Tabla 13.....	60
<i>Producto Mortiño</i> .....	60
Tabla 14.....	62
<i>Producto Melloco</i> .....	62
Tabla 15.....	64
<i>Producto Chocho</i> .....	64
Tabla 16.....	66
<i>Producto Oca</i> .....	66
Tabla 17.....	68
<i>Resumen del registro e inventario de los Productos como Patrimonio Alimentario</i> .....	69

Tabla 18.....	72
<i>Resumen del registro e inventario de los platos como Patrimonio Gastronómico .....</i>	<i>72</i>

### **ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 .....	27
<i>Mapa de Latacunga.....</i>	<i>27</i>
Figura 2 .....	79
<i>Porcentaje del patrimonio alimentario según su Ancestralidad.....</i>	<i>79</i>
Figura 3 .....	81
<i>Tipo de gastronomía.....</i>	<i>81</i>
Figura 4 .....	82
<i>Sensibilidad al cambio .....</i>	<i>82</i>
Figura 5 .....	83
<i>Detalle de procedencia.....</i>	<i>83</i>

**1.-Información general.****Título**

Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga.

**Lugar de ejecución.**

Cantón Latacunga, provincia Cotopaxi.

**Institución, unidad académica y carrera que auspicia**

Universidad técnica de Cotopaxi, carrera de Turismo.

**Proyecto vinculado:**

Rutas gastronómicas de la provincia de Cotopaxi

**Nombres de equipo de investigadores**

**Tutor:** Lic. Adolfo Ricardo Guamán Guevara Mg

Correo: adolfo.guaman0123@utc.edu.ec

Cel.: 0995679858

**Estudiante-investigador:** Pamela Yuliza Cando Molina.

Correo: pamelacando8998@utc.edu.ec

Cel.: 0979174316

**Área de Conocimiento**

Humanidades y Artes

**Línea de investigación:**

Cultura, Patrimonio y Saberes ancestrales.

**Sub línea:**

Patrimonio Alimentario y Gastronómico

## **2. Descripción del proyecto**

El cantón Latacunga está conformado por 5 parroquias urbanas: La Matriz, Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo y San Buenaventura; y 10 parroquias rurales: Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso. (PDOT Latacunga 2016, p. 11)

El presente proyecto tiene por objetivo identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las 10 parroquias rurales del cantón Latacunga a través de la investigación con la revisión bibliográfica y la investigación de campo, para así fortalecer su identidad cultural ya que se identificado como problema principal la desvalorización del mismo por falta de conocimiento y difusión, para su cumplimiento el trabajo se divide en tres objetivos específicos que son: Compilar la información sobre el patrimonio, inventariarlo y finalmente elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión.

Para identificar el patrimonio se va trabajar a través de la búsqueda de información bibliográfica como base de la investigación, para obtener datos en un informe previo a las salidas de campo, lo cual ayudara a tener una línea base de conocimiento sobre el Patrimonio alimentario y gastronómico.

Seguidamente el trabajo será complementado con la información obtenida en el trabajo de campo, se aplicará técnicas como la identificación de informantes (agricultores, vivanderos y personas de tercera edad) a ellos se les aplicará la entrevista, para recopilar los datos sobre el conocimiento y saberes tanto de técnicas agrícolas como culinarias, de esta forma se obtendrá el informe completo de datos históricos, culturales y el patrimonio alimentario y gastronómico existente en las parroquias rurales de Latacunga, con ello entonces se procederá a inventariarlo de forma ordenada, aplicando la metodología del INPC en las fichas de productos primarios del Atlas y de inventario de patrimonio intangible, ámbito 4, subámbito gastronomía.

Finalmente se elaborará una propuesta de artículo académico utilizando el método sintético que permite sistematizar y presentar la información más relevante, esto de acuerdo a la estructura y modelo de la Revista Pasos, la propuesta de artículo se hace como un instrumento de difusión del patrimonio alimentario y gastronómico, identificado durante el desarrollo de la investigación, aportando directamente al fortalecimiento de la identidad cultural de las parroquias rurales.

### **3. Justificación del proyecto**

El presente proyecto de investigación es de gran importancia ya que se alinea al objetivo Nro. 8 del Plan Nacional de Desarrollo Creando Oportunidades 2021-2025 “Generar nuevas oportunidades y bienestar para las zonas rurales, con énfasis en pueblos y nacionalidades: Es necesaria la revalorización de las culturas y saberes ancestrales, así como el rescate del patrimonio cultural” (Plan Nacional de Desarrollo , 2021, p. 45).

Por ello se enfocará en identificar el patrimonio alimentario y gastronómico existente en las parroquias rurales del cantón Latacunga, a través de la compilación de datos históricos, sociales, culturales y el inventario elaborado, se brindará información relevante tanto de los productos agrícolas, utensilios, procesos, conocimientos y técnicas utilizadas para la preparación de los diversos platos tradicionales y los valores culturales que estén ligados.

Velasco (citado en Chacón 2022) menciona que “Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país”. Así pues se realizará también una propuesta de un artículo académico del patrimonio identificado, como instrumento de difusión con lo que se busca también revalorizar la identidad cultural y de ser posible fomentar el turismo gastronómico en las 10 parroquias rurales (Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso).

#### 4. Beneficiarios del proyecto de investigación

Dentro del proyecto de investigación los beneficiarios directos son la población de las parroquias rurales de Latacunga con un total 92.290 habitantes 44.710 hombres y 47.50 mujeres y el estudiante o investigador, mientras que los beneficiarios indirectos son los estudiantes de la carrera de Turismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi, al contar con un instrumento de información actualizada del patrimonio y gastronomía de las parroquias rurales. (INEC, 2010, p.1)

**Tabla 1**

*Beneficiarios Directos e Indirectos*

<b>Beneficiarios directos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Población de las parroquias rurales del cantón Latacunga, (92.290 habitantes) 44.710 hombres y 47.50 mujeres.</li> <li>• Investigador 1</li> </ul>
<b>Beneficiarios indirectos</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudiantes de la carrera de Ecoturismo de la Universidad Técnica de Cotopaxi 440</li> </ul>

*Nota.* Los datos de la población fueron tomados de (INEC, 2010)

#### 5. El problema de investigación

Para Páez (2015) “El actual sistema global alimentario promueve una constante y paulatina pérdida de agro biodiversidad, así como también de las diversas prácticas culturales asociadas a la alimentación.” ( p. 14).

Nuestro país Ecuador se ha enfrentado a la globalización, es lo que ha provocado la pérdida de identidad de las prácticas tradicionales como es el caso de la forma de cultivo de los productos y su forma de preparación por ejemplo:

García (2016) en su investigación “Patrimonio Alimentario de la Amazonía” sostiene que:

La imposición de este nuevo sistema alimentario ha causado varios problemas en el país: sobre explotación del suelo; uso indiscriminado de agrotóxicos; consumo de una dieta inadecuada y desbalanceada; abuso de sustancias que causan daño la salud, como el azúcar, los aceites refinados, los colorantes y saborizantes artificiales; abandono del campo por parte de campesinos que no pueden competir en el modelo actual de mercado; dependencia de alimentos importados.

En la provincia de Cotopaxi la desvalorización del Patrimonio alimentario se debe principalmente al desconocimiento en de las raíces culinarias y a la poca difusión de la importancia simbólica que poseen los productos alimenticios de dicha zona Medina (2022)

La misma deficiencia se encuentra en las parroquias rurales de Latacunga, ya que con el paso del tiempo los pueblos indígenas que cultivaban la tierra y producían una variedad de productos agrícolas, van dejando atrás sus costumbres y tradiciones ancestrales por la facilidad y menos consumo de tiempo adoptan técnicas de siembra y cultivo especializadas.

La migración de los pobladores para la ciudad, en busca de mejorar la calidad de vida es otra de las causas de la desvalorización de este patrimonio, actualmente por situaciones de estudio o trabajo las personas dejan atrás sus costumbres, en el caso de la alimentación por ejemplo resulta más fácil comprar productos procesados o incluso la comida rápida. (Lema y Arias. 2018)

Siempre que se habla de los platos representativos de Latacunga, se mencionan las chugchucaras, queso de hoja y allullas, que se ha popularizado como lo más representativo de la ciudad; pero muy poco se ha investigado y escrito sobre la historia y vigencia del patrimonio alimentario y la diversidad de productos y alimentos que existen en el sector rural que evidentemente es donde más riqueza cultural existe por la presencia de cultivos.

Los Pobladores de la zona rural desconocen el significado de Patrimonio Alimentario y Gastronómico, lo cual provoca que desconozcan también el valor simbólico de sus productos. Varios elementos culturales como el idioma, creencias, fiestas y formas de alimentación han ido quedando en el olvido por la falta de interés de las nuevas generaciones, esto debido a que han ido adaptando nuevas costumbres alimenticias, por el modelo de vida que rige actualmente la sociedad. Además un gran número de personas migran del campo a la ciudad abandonando sus raíces, en busca de mejores oportunidades ya estas laborales o de estudio, cabe recalcar que si la población originaria disminuye, con ellos disminuye la posibilidad de preservar el patrimonio existente.

Por ello, se pretende identificar el patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga y crear un registro ordenado como es el inventario, con el fin de revalorizar su importancia cultural y difundirlo ante las nuevas generaciones, para despertar el interés en el valor del Patrimonio y aporten en su rescate y conservación.

## **6. Objetivos:**

### ***6.1. Objetivo General***

Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga como medio de difusión de la diversidad cultural.

## ***6.2. Objetivos Específicos***

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

## 7. Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados.

### TEMA: PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LATACUNGA

**VARIABLE DE INTERÉS:** Patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales de Latacunga

**Tabla 2.**

*Sistematización de tareas*

<b>Objetivo</b>	<b>Actividades</b>	<b>Resultado obtenido</b>	<b>Medios de verificación</b>
Compilar los elementos históricos, sociales, culturales a través de fuentes primarias y secundarias de la zona de estudio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Búsqueda de fuentes de información.</li> <li>• Selección de contenidos.</li> <li>• Clasificación y sistematización de información.</li> </ul>	Línea base de los elementos históricos, sociales, culturales de las parroquias rurales del cantón Latacunga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datos de los elementos históricos, sociales, culturales de las parroquias rurales del cantón Latacunga.</li> </ul>
Inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales, aplicando la metodología del INPC y el etnográfico describiendo los elementos culturales identificados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita de campo.</li> <li>• Identificar informantes.</li> <li>• Aplicación de la entrevista a los informantes.</li> <li>• Identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico.</li> <li>• Elaboración de tablas y fichas INPC</li> </ul>	Inventario del Patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuadro de informantes identificados, apéndice A.</li> <li>• Guía de preguntas para agricultores, apéndice B.</li> <li>• Guía de preguntas para vivanderos, apéndice C.</li> <li>• Tablas de patrimonio alimentario (pp.)</li> <li>• Fichas de INPC patrimonio gastronómico, apéndice D.</li> </ul>
Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistematización de la información.</li> <li>• Redacción del artículo académico.</li> </ul>	Propuesta de artículo académico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propuesta de artículo académico.</li> </ul>

## **8. Fundamentación científica**

### ***8.1 Patrimonio***

Según (UNESCO, 2020) “El patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras.”

Se considera además que “es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad” (Kingman, 2012, p. 48)

De manera que el patrimonio expresa una realidad material, simbólica y colectiva, por ende debe ser valorado y conservado a través del tiempo incluyendo los conjuntos de bienes naturales y culturales tangibles e intangibles que poseen un valor relevante y son significativos culturalmente. (Martínez, 2020)

Es decir el patrimonio es el conjunto de elementos que guardan importancia y valor cultural representativo de cierto grupo o pueblo, cabe mencionar que se van transmitiendo de generación en generación formando así una evidencia dentro de la historia.

### ***8.2 Patrimonio Cultural.***

Fonseca y Brull (2020) mencionan que “el patrimonio cultural de una sociedad es el conjunto de bienes materiales, sociales e ideacionales (tangibles e intangibles) que se transmiten de una generación a otra e identifican a los individuos en relación con otras realidades sociales.” (p. 10).

(INPC., 2011) Plantea que El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir,

las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas (p. 10).

Por otro lado Pinassi (2017) menciona que “El patrimonio cultural configura el legado de una sociedad, producto de su expresión a través de disímiles técnicas y procesos, que dan como resultado un conjunto de bienes y expresiones que forman parte de la identidad colectiva.” (p.1).

Entonces el patrimonio cultural es el conjunto de elementos materiales e inmateriales que permiten identificarse a un pueblo o grupo por sus diferentes creaciones y tradiciones, que van siendo transmitidas del pasado al presente y del presente al futuro lo cual permite su conservación.

### ***8.3 Patrimonio cultural inmaterial***

El Patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas gracias a los cuales las personas y comunidades pueden expresar en todos los planos, su concepción del mundo, mediante sistemas de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural. (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2022.)

El patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación.

El patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. (UNESCO, 2016)

También Irigaray (2013) El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes (p.121).

En otras palabras el patrimonio cultural inmaterial es toda aquella herencia o conocimiento que se transmite de padres a hijos, de una generación a otra, que tienen valor para un pueblo o grupo y los identifica como tal.

#### ***8.4 Patrimonio alimentario***

El patrimonio alimentario hace referencia a una parte importante del patrimonio cultural intangible así pues Unigarro (2015) plantea que:

Patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (p.24).

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que “Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario” (p.3)

Guerrero (2015) describe “a los productos nativos con los que se prepara la comida. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición que ha sido transmitidas a las nuevas generaciones” como Patrimonio alimentario (p.8).

En base a ello se puede mencionar que el patrimonio alimentario es el conjunto de productos, formas de preparación y herramientas o utensilios utilizados para la elaboración de un plato tradicional que guarda valor histórico y simbólico que brinda identidad cultural a cierto grupo o pueblo.

### ***8.5 Patrimonio alimentario en Ecuador***

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Desde este punto de vista se puede asumir que el patrimonio alimentario de Ecuador está compuesto de la gran diversidad gastronómica claramente evidenciada en las tres regiones como son la costa, sierra y oriente sin dejar de lado las particularidades de la región insular, cada plato tradicional guarda su historia como, por ejemplo: de la cosecha de productos, las formas de su preparación, las herramientas usadas e incluso las fechas o tiempo en el que son consumidos.

### ***8.6 Tipos de patrimonio alimentario.***

**8.6.1 Patrimonio natural alimentario.** El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que el Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida además

menciona como un ejemplo el maíz, pues este es un producto que se cosecha casi en toda la serranía ecuatoriana y con él se pueden preparar distintos platos tradicionales. (p.5).

### **8.6.2 Patrimonio cultural alimentario.**

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) “la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario” (p.3).

La riqueza cultural ancestral reflejada en un plato ya elaborado con los distintos productos primarios propios de una zona, conforman el patrimonio cultural alimentario ya que cada plato es preparado de forma distinta, incluso con recetas e ingredientes que muchas veces no son revelados, ahí es donde está la magia de la deliciosa comida ecuatoriana, además cada plato puede ser servido en épocas o fechas especiales debido a creencias y tradiciones como es el caso de la colada morada en finados.

### **8.7 Soberanía alimentaria.**

“La soberanía alimentaria implica recuperar el rol de la sociedad para decidir: qué producir, cómo producir, dónde producir, para quién producir” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

LORSA, (2010) Define que la soberanía alimentaria es la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos y nutritivos. Respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental. (p.7).

Se entiende por soberanía alimentaria al Estado en el cual todas las personas gozan, en

forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social, a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. (UNESCO, 2011, p. 12)

Entonces la soberanía alimentaria en otras palabras, es un derecho de las personas al acceso, producción y comercialización de productos que sean cosechados respetando las normas y políticas ambientales.

### ***8.8 Patrimonio gastronómico***

“El patrimonio gastronómico se caracteriza por tener un sustrato cultural importante de tradición histórica, pero a su vez no deja de ser vivo y dinámico, adaptándose y creando nuevas propuestas contemporáneas” (Larioja, 2017)

Es decir, es el valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la gastronomía de un lugar, que representa una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, de los cuales dependen las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y está en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta. (Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2022)

el patrimonio gastronómico debe ser entendido de manera teórica como ese conjunto de prácticas y costumbres pertenecientes a una cultura gastronómica específica de un territorio y sus dimensiones son: 1) materiales, con sus indicadores: materias primas, tierra, herramientas y utensilios, productos manufacturados; 2) organización, con sus indicadores: fiestas tradicionales, producción colectiva, en sí cualquier práctica comunal; 3) conocimiento, con sus indicadores de transmisión de conocimiento que puede ser por vía oral, 4) simbólico, que refiere al significado que pueda tener, 5)

emotivo, que se refiere al sentido de la práctica que la sociedad considere de valor para ser conservada. (Tobar et al., 2022, p. 35)

## ***8.9 Gastronomía***

La gastronomía es un conjunto de actividades culinarias y procedimientos para realizar un plato, desde la utilización de los ingredientes hasta los implementos a utilizar para la preparación y que cada grupo de culturas lo hacen de diferente manera siempre expresando su tradición y costumbres. (Fuerez, 2013, pp. 15-16)

Kesimoglu (citado en Bahls y Krause 2019) menciona que

La gastronomía se refiere a la alimentación en la perspectiva ritual de placer y status, incluyendo un sentido de refinamiento, de evolución de la culinaria, que comprende técnicas de preparación contemporánea, una presentación refinada y artística, una armonía entre comidas y bebidas, entre otros aspectos socioculturales de las preparaciones (p.320).

Por otro lado, también se define a la gastronomía como “una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad.” (López et al., 2014, p. 50)

Así entonces la gastronomía comprende el proceso de elaboración y el producto terminado que en este caso vienen a ser los platos típicos o tradicionales de cada lugar.

## ***8.10 Tipos de gastronomía.***

**8.10.1 Gastronomía ancestral.** Si bien es cierta 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 (Sánchez, 2020, p. 58).

Sánchez (citado en Fuez, 2013, p. 19). Argumentó que la gastronomía ancestral pertenece al arte culinario ancestral, mismo que se lo puede definir como “las perfectas combinaciones de los productos andinos, como granos, los tubérculos, las hojas comestibles que se combina, por las jatumamas son las conocedoras de las técnicas y procedimientos de cocción de los platos ancestrales” (p.44).

En base a lo anteriormente citado se considera que dentro de este tipo de gastronomía están como derivados la gastronomía ritual y la festiva, considerando que la primera es consumida en fechas especiales, un claro ejemplo es la colada morada en Ecuador que se la prepara especialmente el 2 de noviembre día de los difuntos como una ofrenda hacia ellos

Mientras que la segunda se trata de la comida que es bastante consumida en distintas celebraciones festivas, por ejemplo, es muy común en la serranía ecuatoriana encontrar el hornado.

**8.10.2 Gastronomía Típica.** Se define como gastronomía típica a “La variedad de los platos típicos que caracteriza a cada provincia representa la riqueza única y singular de su tierra y la cultura de su gente.” (Reyes y Martínez, 2018)

( Fuez, 2013) “es una preparación que posee características propias y especiales la misma que se prepara con ingredientes cultivados en el sector, por ende es una elaboración de la receta que se dispone con frecuencia en cierta localidad” (p.25).

Se considera entonces que dentro de este tipo se encuentra también la gastronomía cotidiana debido a que son platos elaborados con productos propios que se dan en la zona, por

ejemplo en la Costa uno de los productos principales es el plátano, en la Sierra las papas, y en el Oriente la yuca.

### **8.11 Turismo**

Según Glosario de términos de turismo OMT (2022)

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes).

Por otro lado también el Turismo es definido como “el ejercicio de todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual; sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.” (LEY DE TURISMO. 2014, p. 1)

Además de ello “el turismo es un fenómeno socioeconómico que influye en el crecimiento cultural y en la riqueza de los pueblos, gracias al intercambio de conocimientos, culturas, credos, idiomas y otros.” (Morillo, 2011, p. 142)

El turismo entonces es el desplazamiento a un lugar fuera de la residencia, con fines de ocio y esparcimiento, termina por ser el conjunto de actividades a realizar en dicho lugar, el conocimiento y experiencias que de allí se obtengan, así como también todos los bienes y servicios adquiridos, de esta manera se convierte también en una actividad económica que beneficia al receptor del turista.

Según (PLANDETUR, 2020) menciona los siguientes tipos de turismo:

#### **Tabla 3.**

*Tipos de turismo.*

<b>Turismo de sol y playa</b>	<b>Turismo de salud</b>
<b>Turismo comunitario</b>	Agroturismo
<b>Turismo de naturaleza y ecoturismo</b>	Turismo de convenciones y congresos
<b>Turismo de aventura</b>	Turismo de cruceros.
<b>Turismo cultural</b>	

*Nota.* Clasificación de los tipos de turismo en Ecuador. Adaptado de PLANETUR 2020

### **8.12 Turismo cultural.**

El turismo cultural se define 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”(Santana T., 2003, p. 37)

Turismo cultural se refiere tanto al conocimiento como a la manera de vivir, a las prácticas. El turismo cultural se basa en elementos tangibles como los museos o el patrimonio, e intangibles como el estilo de vida, por lo que, como para cualquier otro tipo de turismo, se trata de una experiencia. Menciona (Elodie et al., 2013, p. 271)

Crespi y Planells (citado en, Lema y Arias 2018) argumentó que turismo cultural “se define como una tendencia turística nacida en la década de los ochenta en el siglo XX, cuya principal motivación se centra en la visita de lugares que destacan por su riqueza patrimonial, principalmente monumental y artística, y por las costumbres, las tradiciones de su gente”

### ***8.13 Turismo gastronómico***

La comida siempre será un gran potencial representativo de cualquier lugar así pues (Vivanco, 2021)menciona que:

El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita. Su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc.

Por medio del turismo gastronómico podemos evidenciar el origen y la historia de las culturas de la humanidad y su forma de alimentarse. Por esto, podemos conocer hoy en día la comida Japonesa, la comida Thai, la Italiana, el asado Argentino, la comida India, la Boulangerie Francaise y mucho más.

Navarrete y Muñoz (2018) Definen al turismo gastronómico como una nueva “opción para el turista que le permite conocer los diferentes sabores y comidas de una determinada región y el cual está dirigido a personas conocedoras del arte del buen comer como todo tipo de gente dispuesta a probar nuevos platillos.” (p.25).

Entonces el turismo gastronómico es una opción de conocimiento de la cultura de un sitio a través de la degustación de sus diversos platos típicos o tradicionales, considerando que cada uno de ellos guarda historia en su preparación y representación, entonces un plato elaborado puede contar la historia de un pueblo o región a través de su sabor y color.

### ***8.14 Inventario Patrimonial***

Se inicia con el registro para señalar la existencia legal de un bien, luego se procede a inventariarlo, que es un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada uno

de sus elementos constitutivos, además describe los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos. (INPC, 2011)

“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.” (UNESCO, 2016., p. 4)

### ***8.15 Artículo académico***

Un artículo académico permite presentar los resultados de una investigación realizada, entonces La (Universidad Sergio Arboleda, 2014) dice que:

El artículo expone el resultado total o parcial de un trabajo de investigación para la comunidad académica. Su contenido incluye, de manera esquemática, los lineamientos teóricos generales, directrices y herramientas particulares de análisis; la tesis o propuesta fundamental del trabajo y las conclusiones, junto con los nuevos interrogantes que surgen del trabajo realizado (p.1).

Según Falabella y Martínez (2012) mencionan también que el artículo académico “el medio en que se formula y comunica el conocimiento y los hallazgos que producen los investigadores a los miembros de las comunidades de especialistas” (p.61).

## **9. Validación de las preguntas científicas o hipótesis.**

¿Existe patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga que pueda ser difundido y puesto en valor debido a su importancia cultural?

Mediante la investigación se demostró que existe patrimonio alimentario y gastronómico en las parroquias rurales del cantón y gran diversidad cultural gracias a la riqueza

histórica e importancia simbólica que guarda, además es una apuesta para fortalecer la identidad de la zona rural.

## **10. Metodología de la investigación.**

La presente investigación tiene un nivel cualitativo con enfoque exploratorio, ya que busca obtener datos significativos de los todos los acontecimientos y datos relevantes del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la zona de estudio, mediante la revisión bibliográfica de documentos aportados por otros autores y el trabajo de campo para la recolección de datos primarios directamente de la zona de estudio sin alterar ninguna condición.

Zafra (2006) menciona que los estudios exploratorios sirven para familiarizar nos con fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa respecto de un contexto particular, investigar nuevos problemas, identificar conceptos o variables promisorias, establecer prioridades para investigaciones futuras, o sugerir afirmaciones y postulados. (p.13).

### **10.1 Objetivo 1**

Identificar el Patrimonio alimentario y gastronómico del cantón Latacunga, a través de fuentes primarias y secundarias para sustentar la investigación.

**10.1.1 Método inductivo.** “El razonamiento Inductivo es una relación de Juicios que va de lo particular a lo general". En la Inferencia Inductiva se parte de juicios particulares para dar un "salto" y concluir con un Juicio Universal.” (Martinez, 1987, p. 22)

Beck (2007) menciona que “El método inductivo es fundamental para todas las ciencias que de un número limitado de observaciones particulares deducen una ley general sobre la naturaleza o el comportamiento de las cosas” (p.2).

Entonces el método inductivo en la presente investigación ha permitido obtener datos generales a partir de evidencias similares ya existentes sobre el tema, se ha buscado información principalmente los artículos académicos, tesis y PDOT de las diferentes parroquias estudiadas, para después seleccionar los mayormente se relacionan tema de estudio, para sistematizar la información más relevante en un informe de datos históricos, sociales y culturales previo al trabajo de campo.

## **10.2 Objetivo 2**

Inventariar el patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales, aplicando la metodología del INPC y el etnográfico describiendo los componentes culturales identificados.

**10.2.1 Método etnográfico.** El método etnográfico es planteado, como un “método de investigación que centra su objetivo en el estudio de las unidades sociales con el fin de describir, reconstruir e interpretar la realidad desde un punto de vista analítico de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo estudiado” (Cotan, 2020, p. 87)

De manera que el método etnográfico permite el acercamiento con la comunidad de estudio y la interpretación de la realidad y diversas tradiciones que se dan en ella en base a la memoria colectiva, parte entonces de las primeras 5 visitas de campo donde se identifican los primeros informantes clave, mismos que han sido intermediarios para llegar a más informantes y portadores del conocimiento, han sido principalmente agricultores, vivanderos y personas de tercera edad que hayan vivido al menos dos generaciones, debido a que son quienes conocen de técnicas tanto de cultivo como formas de preparación de los platos representativos de la zona de estudio. (Apéndice A.)

En las próximas 4 visitas de campo se aplica ya la técnica de la entrevista, en base a dos guías diferentes de preguntas abiertas, una dirigida a los agricultores (Apéndice B) y la segunda

dirigida a las vivanderas, (Apéndice B1) las dos guías resultaron aptas para recabar información de las personas de tercera edad como portadores del conocimiento y saberes ancestrales que poseen. Durante este proceso también se aplicó la técnica de la observación directa como una forma de incrementar la validez del estudio y entender de mejor manera el objeto de estudio, como es caso de las chacras de cultivo, las plantas, los ingredientes de algunas preparaciones, utensilios, etc.

**10.2.3 Metodología INPC para inventario de Patrimonio cultural Inmaterial.** El Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura es la entidad encargada de investigar, ejecutar y controlar los posesos de preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural inmaterial, por ello que a través de la búsqueda y recolección de la información proceden a su debido registro e inventario, donde se da a conocer los bienes culturales con toda la información necesaria, para que estos puedan ser protegidos y difundidos.

Una vez sistematizada la información se identifican los productos agrícolas y platos elaborados que cumplen con los criterios que menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio 2013 en el Manual Metodológico para la elaboración del “ATLAS” para ser valorados como Patrimonio, se ha elaborado entonces tablas con la estructura que menciona el “Atlas” para inventariar el Patrimonio Alimentario y el Patrimonio gastronómico ha sido inventariado en las fichas INPC subámbito gastronomía. (Apéndice D)

**Tabla 4.**

*Estructura de la tabla “Atlas”*

- 
- |                 |  |
|-----------------|--|
| • Nombre        | • Zonas de Producción                  |
| • Ancestralidad | • Calendario agrofestivo               |
| • Fotografía    | • Variedades y estado de conservación. |
| • Descripción   |  |
- 

*Nota.* Principales campos del modelo de tabla usada para el inventario del Patrimonio Alimentario. Adaptado de MCP (2013).

**Tabla 5.**

*Estructura de fichas de inventario INPC*

- 
- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| • Datos de localización           | • <b>Interlocutores</b>  |
| • Fotografía referencial          | • Elementos relacionados |
| • Datos de identificación         | • Anexos                 |
| • Descripción de la manifestación | • Observaciones          |
| • Portadores/ soportes            | • Datos de Control       |
| • Valoración                      |                          |
- 

*Nota.* Principales campos de las fichas de inventario INPC, en donde se ha inventariado el patrimonio gastronómico. Adaptado de INPC (2013)

**10.3 Objetivo 3**

Elaborar una propuesta de artículo académico como medio de difusión de la investigación.

**10.3.1 Método sintético**

Rodríguez y Pérez (2017) mencionan que “el método sintético tiene gran utilidad para la búsqueda y el procesamiento de la información empírica, teórica y metodológica. El análisis

de la información posibilita descomponerla en busca de lo que es esencial en relación con el objeto de estudio”

Este método ha permitido sistematizar la información y presentar los datos más relevantes de los resultados obtenidos durante todo el proceso de la investigación, en este caso a través de una propuesta de artículo académico con el fin de difundir este patrimonio, usando el modelo y estructura de la revista Pasos.

El artículo académico se define como un informe escrito y publicado que describe resultados originales de una investigación. Para redactar un buen artículo científico se deben aplicar los tres principios fundamentales de la redacción científica: precisión, claridad y brevedad del lenguaje. (Lam, 2016)

Revista PASOS (2017) indica que los artículos deben tener un número de palabras de entre 5.000 y 9.000, el cual debe mostrar los resultados de la investigación. Mencionan además que no es imprescindible, pero se recomienda utilizar una estructura de apartados del tipo introducción, revisión del marco teórico, metodología y caso de estudio, resultados, análisis, discusión y conclusiones.

Los márgenes de tres centímetros en todos los lados de la página, letra de texto permitida es Times New Roman o Arial, de tamaño 10 o similar, en las notas el mismo tipo de letra, pero en tamaño 9, mientras que el título del trabajo en minúsculas y negrita y bajo él se insertará el título en inglés, sin superar los 100 caracteres

El resumen debe ser de entre 110-150 palabras en este caso en español y traducido al inglés, las palabras clave van de entre 5 a 7 sobre el tema principal acompañado de su respectiva traducción, sin separadores de párrafo ni fuentes bibliográficas.

Para el texto se introducirá al menos los apartados de introducción, apartados que se estimen oportunos, conclusiones, agradecimientos (si lo fuera pertinente) y bibliografía. Las

tablas, cuadros, ilustraciones, gráficos e imágenes, se pueden incluir lo que considere necesario, deben estar referidos al texto o situados convenientemente y acompañados por un pie de página que los identifique. Las citas bibliográficas se seguirán en formato Apa y se requiere el compromiso de los autores tanto de la originalidad de su trabajo como de no remitir su texto simultáneamente a otros medios para su publicación.

## **11. Análisis y Discusión de Resultados**

### ***11. 1 Datos generales***

El cantón Latacunga, capital de la Provincia de Cotopaxi, se localiza al centro-norte de la Región interandina del Ecuador, en la hoya del río Patate, atravesada por los ríos Cutuchi y Pumacunchi, a una altitud de 2750 msnm y con un clima frío andino de 12 °C en promedio (GAD Latacunga 2020).

Fue creado en 1534 y en 1584 fue su fundación definitiva, cuenta con una población total de 183446 habitantes en una extensión de 138630,60 has. (PDOT Latacunga 2016)

Sus límites son:

Al norte: cantón Mejía y Sigchos

Al sur: Salcedo y Pujilí

Al este: Archidona y Tena

Al oeste: Saquisilí Pujilí y Sigchos

Está conformado por 5 parroquias urbanas: La Matriz, Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo y San Buenaventura; 10 parroquias rurales: Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle,

Tanicuchí, Toacaso (p.11). Cabe mencionar que la investigación se enfoca únicamente en las parroquias rurales.

La población total según INEC (2010) es de 143.979 habitantes, de ellos 69.598 hombres y 74.381 mujeres. Destacando a la zona rural, la población total es de 92.200 habitantes, 44.710 hombres 47.580 mujeres.

### Figura 1

*Mapa de Latacunga*



*Nota.* Tomado de (PDOTLatacunga, 2016).

### **11.2 Reseña histórica**

La historia de la provincia de Cotopaxi es un referente para la zona de estudio de la investigación, partiendo de la historia se puede comprender el porqué de sus tradiciones y costumbres, incluyendo en este caso el patrimonio alimentario y gastronómico. La provincia, al igual que el resto del país tiene tres épocas.

- **Época Prehispánica**

Neptalí Zúñiga citado en (Santafé, 2018) “señala que la civilización primitiva que llegó a los territorios de Cotopaxi por el norte fue la Protopanzalea de descendencia chibcha.”

Se presume además que entre los años 1000 y 1500 d.c. se produce el proceso de integración cultural, en el llamado Reino de Quito, que fue la confederación Caranqui - Quito -Panzaleo – Puruhá, quienes junto a los Cañaris opusieron tenaz resistencia a la invasión incaica. En el mismo tiempo, lo que hoy es Latacunga se componía de 16 Tribus que son: Alaquis, Callos, Cuzubambas, Mulahaloes, Mullihambatos, Pansaleos, Pilahaloes, Pujilíes, Saquisilíes, Sigchos Tancicuchíes, Tiopullos, Toacasos, Yanaconas y propios Latacungas. (Santafé, 2018).

De donde seguramente provienen algunos de los nombres de las parroquias rurales que actualmente se conocen

- **Época de la Colonia**

Latacunga fue fundada, por el capitán español Antonio Clavijo en 1534, con el nombre de Asentamiento de San Vicente Mártir de Latacunga. Iniciada la Colonia, empezó el reparto del territorio entre los conquistadores, estableciéndose el régimen de encomiendas, mitas y trabajo forzado en los obrajes y se establecieron además los marquesados: Para 1772 el Corregimiento de Latacunga constaba de cuatro parroquias: Sigchos, Angamarcas, Mulaló y Mullihambato.

Hacia 1593 lo que es Latacunga. Era el tercer centro económico más importante de la Sierra centro-norte, superado solo por Quito y Otavalo, para estos años, Latacunga tenía ingenios de azúcar, obrajes de paños y estancias con gran cantidad de ganado. (Santafé, 2018).

- **Época Republicana**

Latacunga se independizó del poder realista el 11 de noviembre de 1820, a partir de esta fecha, comenzó a destacarse la educación y cultura, en 1851 se crea la provincia de Cotopaxi que la

conformaban dos cantones: Latacunga (capital) y Ambato; y meses más tarde se cambia el nombre a provincia de León en homenaje a Vicente León. En 1852, se crea el cantón Pujilí, incorporándose como tercer cantón de la naciente provincia. Con el pasar de los años se incorporaron nuevos cantones. (Santafé, 2018)

### ***11.3 Patrimonio Alimentario y gastronómico***

El patrimonio alimentario del Ecuador es amplio y variado como menciona Campos y Favla (citado en Del Salto 2019)

Su gran biodiversidad existente en las regiones naturales de este país, le permite producir casi cualquier producto, desde la época de la conquista hasta la actualidad, a través de adaptaciones y modificaciones en su gastronomía natal; la que se ha transmitido de generación en generación, gracias a la presencia de las nacionalidades indígenas existentes, que permiten proyectar que su alimentación estaría llena de conocimientos ancestrales y representa un medio de comunicación y vínculos afectivos dentro de la sociedad.

Pues también en la parte de la preparación de alimentos o platos tradicionales, se destaca que:

Es muy importante el uso de ingredientes tradicionales, ya que éstos definen el sabor y la calidad del producto elaborado, su forma de producción y la manera de interactuar entre sí para crear un plato; son el resultado de formas complejas de conocimiento; es decir, de siglos de experimentación cultural; por ello, el alimento patrimonial no solo hace alusión a las distintas maneras de preparación que tiene un lugar, sino también, a aquellos productos que son utilizados como ingredientes. (Del Salto, 2019, p. 3)

No es diferente el caso de las parroquias rurales del cantón Latacunga, ubicado en la provincia de Cotopaxi, que sin lugar a duda existe una gran diversidad de riqueza cultural, ya

sea por sus fiestas, tradiciones y su comida que tras cada plato tradicional, existe un legado transmitido generación en generación, el cual ha ido formado parte de su identidad.

“Sembrar para cosechar; cosechar para cocinar; cocinar para comer; comer para vivir y vivir para trascender” Gutiérrez (2011 p.111).

### **11.3.1 Técnicas ancestrales de cultivo**

La técnica agrícola que ha subsistido en la serranía ecuatoriana pese a la modernización según Gortaire (2015) es:

La Chakra Andina o chagra, es la forma de agricultura propia de los pueblos indígenas quichuas de la sierra y podemos encontrarla en todo el callejón interandino, propiamente desde el sur de la provincia de Carchi (fronteriza con Colombia) hasta el norte de Loja (fronteriza con Perú). Se caracteriza por una alta agrobiodiversidad y un complejo sistema de semillas y adaptaciones varietales que se desarrollan en los diversos pisos agro-climáticos de la serranía, aproximadamente entre los 2400 y 3500 metros sobre el nivel del mar, donde se reconocen generalmente tres zonas: alta, media y baja (y zonas de transición). Desde su origen prehispánico, la chakra se orienta a la satisfacción de la alimentación familiar y comunitaria, este criterio es el que determina qué y cuánto debe sembrarse. La influencia del ciclo lunar y varias señas agroclimáticas, definen cuándo sembrar; los solsticios y equinoccios marcan los hitos del calendario agrofestivo andino. Una serie de prácticas ingeniosas y tecnologías muy funcionales para el manejo ecológico del suelo, agua, cultivos y crianzas, son las claves para la sostenibilidad del agroecosistema y explican cómo producir.

Otra característica clave es el complejo cultural, los ritos y tradiciones ancestrales que acompañan el desarrollo de cultivos, crianzas y alimentación; éstos le dan sentido espiritual y de profunda conexión con la realidad, Allpa Mama (madre tierra

–suelo vivo), Yaku Mama (agua viva) y la Pacha Mama (el contexto natural y energía vital universal), y han sido claves en el mantenimiento de la cohesión y ampliación del tejido social, que se expresa en la familia, la comunidad indígena y sus formas organizativas

Pues es del campo de donde proviene la producción agrícola y lo que con ello se puede elaborar, que este caso se considera patrimonio alimentario y gastronómico. Así pues en el PDOT Latacunga (2014) se menciona que:

Los cultivos de ciclo corto predominantes en el cantón Latacunga son: Maíz, brócoli, papas, habas, fréjol, zanahoria, chocho, remolacha, perejil, cilantro, coliflor, nabo, lechuga.

Las zonas preferentemente agrícolas se ubican desde las cotas más bajas del cantón hasta los 3.700 metros de altura aproximadamente, en terrenos de pendiente baja y corresponden a las parroquias de Latacunga, Belisario Quevedo, Guaytacama, Once de Noviembre, Poaló, Tanicuchí, Aláquez, Mulaló y Toacaso. En esta categoría se incluyen además los cultivos bajo invernadero, en su mayoría de flores y en menor proporción de hortalizas.

### **11.3.2 Técnicas ancestrales de cocción de alimentos**

- **Asado.** -Esta técnica era la más popular y utilizadas en las regiones andinas para la cocción, de modo que el alimento se exponía directamente al fuego y por combustión natural tales como: trocitos de carbón vegetal y madera. De tal manera que no se daba uso de ningún recipiente, de este modo permitía conservar su sabor, proteínas y grasas.
- **En barro.** - La cocción en recipientes y ollas de barro viene desde la época de los incas, esta técnica permite que el calor y vapor se quedara dentro, de esta manera conservará y concentrará el sabor de los alimentos. Se puede preparar como: estofados, carnes.

- **Hervido.** - Esta técnica es importante ya que permite la cocción de una mayor parte de alimentos y bebidas de esta manera permite realizar una variedad de combinaciones, como preparaciones de alimentos.
- **Tostado y molido.** - Esta técnica supone la cocción de alimentos en pailas de barro u otros materiales, obteniendo una textura crocante en los granos, para después moler en piedra, una como base y el otro como moedor, para obtener la harina.
- **Envuelto en hoja.** - Esta técnica era apreciado por varios pueblos andinos, ya que consistía en envolver alimentos y masas de maíz molido con hojas de bijao u otras plantas, y después se daba una cocción a la brasa, vapor o agua, permite preparar alimentos como: humitas, maito entre otros.
- **Fermentado.** - Esta técnica era popular en la época de los incas, se empleaba para la fermentación del maíz, yuca, papa. Como bebidas que se consumían en festividades, la preparación más conocida es la chicha. La fermentación hace referencia a dejar reposar un líquido por varios días y tome un sabor agrio en el caso de la chicha que llego a tener un cierto grado de alcohol. (Guamán, 2021, p. 67)

Al hablar de la gastronomía de Latacunga, es fácil destacar como comida tradicional a las chugchucaras, allullas y queso de hoja. (PDOT Latacunga, 2014. p.176)

Pero cabe recalcar que existen gran variedad de platos elaborados que están dentro de las parroquias rurales de Latacunga que probablemente son muy poco conocidas por falta de difusión y puesta en valor.

Entonces a través este medio se busca propiciar una sensibilización sobre la importancia del legado patrimonial locales, como base de la memoria histórica y cultural y de la fundamentación de las identidades locales, haciendo total énfasis en el patrimonio alimentario y gastronómico de las 10 parroquias rurales, por ello a continuación se mencionan datos

culturales representativos de las 10 parroquias que se consideran afines al tema de investigación, como una línea base, previa a las visitas de campo.

Las parroquias rurales según el PDOT Latacunga (2016) se distribuyen de la siguiente manera:

a) Zona oriental

Estará constituido por Aláquez, Joseguango Bajo y Mulaló

b) Zona noroccidental

Estará constituido por Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso y Guaytacama.

c) Zona sur occidental

Estará constituido por Poaló, 11 de Noviembre y Belisario Quevedo. (p. 14)

## ***11.4 Parroquias rurales***

**11.4.1 Parroquia Aláquez.** La parroquia de Aláquez, está ubicada al Noreste de la Ciudad de Latacunga, creada el 8 de octubre de 1667 tiene una superficie de 142 kilómetros cuadrados, se divide en 30 barrios y 2 comunidades, (GAD Aláquez 2019)

### **Fiestas principales y gastronomía**

En cuanto a las festividades de la parroquia se festeja el carnaval, la navidad, difuntos y las más representativas son las 40 horas después de la semana santa, se trata de 40 horas de adoración con oraciones al cuerpo de cristo, cada día se relata una parte de la historia de resurrección de Jesús, cabe mencionar que hay que ayunar en este tiempo, para esto se elige priostes que realizan diferentes eventos para el último día en que se cumplen las 40 horas se hacen desfiles, bailes, comelonas, etc. En las comelonas son servidos principalmente los platos como el caldo de gallina y las papas con cuy, además son comercializados por las vivanderas

junto con otras preparaciones como el hornado, las tortillas de maíz, etc., en las principales fiestas Principales, como las del mes de junio fiestas patronales en honor a San Antonio de Padua. (GAD Aláquez, 2019)

Además, cada 21 de octubre se festeja su Parroquialización, con distintos eventos como: la elección de la reina que se acompaña de un baile popular en la plaza central donde se conjugan música, gastronomía y pirotecnia como elementos populares; y el desfile cívico cuenta con comparsas de los diferentes barrios e instituciones educativas del lugar, además se presenta una versión de la "Mama Negra" con sus personajes. Aquí se sirve el hornado ya que los sacerdotes llevan a sus invitados para compartir la "ashanga" (Chanco hornado que cargo uno de los personajes) (Gonzalez, 2015, p. 62)

### **Principales cultivos**

Los cultivos predominantes en la parroquia son: maíz, papa, morocho, habas, chochos, brócoli, fréjol, cebada, habas, sambo, zapallos, ocas, mellocos, pastos como: avena, vicia y alfalfa. (GAD Aláquez 2011)

**11.4.2 Parroquia Joseguango bajo.** En el año de 1973 se constituía como un barrio de la Parroquia Mulaló, hasta que fue creada como parroquia el 21 de septiembre de 1973. Fecha de Parroquialización Civil: 21 de Septiembre de 1973 Fecha de Creación Eclesiástica: 29 de Junio de 1974. Actualmente se divide en 8 barrios. (PDOT Joseguango Bajo, 2014., p. 28)

### **Fiestas principales y gastronomía**

La fiesta principal de los joseguanguenses es la que se hace en honor a su patrona Santa Marianita, se realiza la eucaristía acompañada en la procesión por una banda de pueblo, cada sacerdote elegido crea diferentes eventos, como corridas de toros, pirotecnia, entre otros, además sirven el cuy asado con papas y chicha de jora para quienes acuden a la eucaristía. (Granja,

2015, p. 76)

Además en el mes de agosto se festeja a la virgen de Guadalupe, todas estas festividades están acompañadas por bandas de pueblo, comparsas y toros populares. ( p. 76)

Granja (2015) Menciona que “La gastronomía de Joseguango bajo es muy variada ya que ofrece platos típicos autóctonos de la localidad” y da a conocer la siguiente lista de platos típicos: Caldo de gallina, Cuy asado, Chicha de jora, Habas y choclos cocinados, Caldo de huagrasinga (sesos de ternero), Chapo.

En las fiestas principales ofrecen a visitantes como platos típicos de la parroquia, destaca el cuy asado, dicen tener secretos de preparación que no pueden ser revelados por respeto a sus antepasados menciona Amelia Vargas habitante de Joseguango Bajo.

### **Principales cultivos**

Papas, habas, zanahoria, cebolla y arveja (PDOT Joseguango Bajo, 2014., p. 101)

**11.4.3 Parroquia Mulaló.** La parroquia Mulaló Se ubica a 19 km al norte de la ciudad de Latacunga, Su territorio comprende 436 km<sup>2</sup> actualmente se divide en 33 barrios y comunidades, que se dedican principalmente a la agricultura, ganadería y floricultura. (GAD Mulaló, 2019)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Las fiestas de la parroquia se realizan la última semana de septiembre y primera de octubre en homenaje a sus Patronos San Francisco de Asís y a la Virgen de la Fuente, a quienes el pueblo les ha dedicado su respectivo templo, ubicado en Mulaló Centro. (PDOT Mulaló, 2020, p. 150)

Menciona también que en la comuna San Agustín de Callo el 29 de junio se festeja las fiestas de San Pedrito, fiestas tradicionales que de alguna manera expresan la tradición y cultura de este sector de la parroquia celebrándose cada año con los respectivos priostes, la fiesta en honor

a la Virgen de Barrancas también es celebrada, (p.151).

Además en la comuna Joseguango Alto la fiesta más renombrada es La Exaltación de la Santa Cruz, celebrada en septiembre que expresa la cultura religiosa con sus costumbres, tradiciones, folklore, capitanes, soldado, pabellones, priostes, entre otros (p.151).

Caiza (2018) en su proyecto de investigación “Estudio del Patrimonio Inmaterial del ámbito 3: usos sociales, rituales y actos festivos, sub-ámbito: fiestas religiosas de la parroquia Mulaló, cantón Latacunga” menciona los siguientes platos como típicos de la parroquia: Yaguarlocro, Caldo de gallina, Hornado, Chicha de Jora.

Especialmente en la fiesta de la Santísima Cruz se sirve la chicha de jora ya que las personas que conforman las bandas y comparsas están agotados durante el desfile, no se sirve agua si no esta bebida tradicional. Caiza (2018, p 22.)

### **Principales cultivos**

Maíz, papas, habas y pastizales (PDOT Mulaló, 2020, p. 100)

**11.4.4 Parroquia Pastocalle.** La parroquia Pastocalle se ubica al noreste de Latacunga, fue creada el 24 de julio de 1884 y actualmente se divide en cuenta con 3 comunas: Comuna San Juan de Pastocalle que se divide en 7 sectores (PDOT Pastocalle, 2016, p. 23)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Las principales fiestas de la parroquia Pastocalle son las Fiestas de San Juan el 24 de junio, esta es una fiesta que se realiza en honor al patrono de la parroquia San Juan Bautista, para esta celebración es muy común tener priostasgos los cuales a manera de devoción pasan la fiesta, lo tradicional de esta fiesta es que en la parroquia existe un baile denominado “San Juanitos” el cual es realizado por los hombres adultos mayores de diferentes barrios, su vestimenta consiste una diversidad de colores y mediante su baile hacen honor a su patrono, además mientras realizan su coreografía tejen las cintas en un poste. (Melo y Llano, 2018, p. 85)

Además se realiza también la fiesta en honor a la Santísima trinidad en junio, esta es una festividad realizada por los alcaldes de la Iglesia estas personas son elegidas por el sacerdote y sirven a esta en cada festividad religiosa, son encargadas de estar en la misas de cada domingo, poseen un bastón de madera el cual está adornado por cadenas e imágenes religiosas que les ayuda a generar respeto, se dice que son portadores de Fe y brindan la bendición a las familias.(p.85)

Melo y Llano (2018) menciona que “el mercado constituye un ente de mejoramiento a la economía, puesto que en las asociaciones de vendedoras y artesanos pueden ofrecer sus productos al consumidor todos los días, en la sección de gastronomía encontramos platos típicos propios como” Papas con cuy, Caldo de treinta y uno, Colada Morada, Caldo de gallina vieja, Chocolate con Humitas, Tortillas de maíz, Caldo de mondongo, Calostro, Dulce de capulí, Morocho de Leche, Dulce de Sambo.

### **Principales cultivos**

Los principales cultivos de la zona: cebolla blanca, hortalizas, papas, habas, cebada, chochos, maíz, fréjol, los mismos que se los utilizan para la alimentación familiar. (PDOT Pastocalle 2016, p. 60.)

**11.4.5 Parroquia Tanicuchí.** La parroquia Tanicuchí fue creada el 10 de agosto de 1520, se encuentra ubicada a 20 kilómetros al noroccidente de la ciudad de Latacunga, actualmente se divide en 30 barrios.( GAD Tanicuchí, 2019)

### **Fiestas principales y gastronomía**

GAD Tanicuchí (2019) menciona que sus fiestas se desarrollan cada 10 de agosto, con una serie de festividades folklóricas, acompañadas de las corridas de toros, que desde hace unos 15 años se desarrollan en la gran plaza San Lorenzo, ubicada en la cabecera parroquial, escenario donde también se puede disfrutar de la gastronomía.

Tanicuchí usa productos propios de la zona que para elaborar sus platos más

representativos en el mercado central y negocios particulares, principalmente en las fiestas, así pues el PDOT Tanicuchí (2019) menciona una lista de ellos, Chanco hornado, Fritada, Cuy Asado, Conejo asado, Caldo de gallina, Caldo de treinta y uno, Tortillas de maíz, Chicha de jora, Yaguar loco, Colada Morada.

Parte de las tradiciones de los habitantes de Tanicuchí, se encuentra que durante el año sus moradores tanto en el Centro Parroquial como en los barrios festejan a los patronos de cada barrio ligados a la religión católica, para lo cual se nombran priostes quienes asumen la responsabilidad de realizar el evento.

Algunos de ellos son San Lorenzo, San Antonio de Padua, La Dolorosa , El Divino Niño, San Pedro, La Santísima Cruz, Jesús del Gran Poder, Virgen del Quince, La Inmaculada Concepción, San Vicente Ferrer, San José, etc. (PDOT Tanicuchí 2019, p.147)

### **Principales cultivos**

Maíz, brócoli, pasto, rosas. PDOT Tanicuchí 2019, p.115)

**11.4.6 Parroquia Toacaso.** La Parroquia rural de Toacaso fue creada el 13 de junio de 1645, está ubicada al noroccidente de Latacunga, actualmente cuenta con 38 comunidades compuesta por el 70% de población indígena y el 30% de población mestiza. (PDOT Toacaso 2020, p. 25)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Las fiestas patronales de la parroquia se celebran cada 13 de Junio, en honor a su Patrono San Antonio de Padua (es su fiesta mayor), además están celebraciones como el Cuasimodo, Las Mercedes, en honor a la protectora de las erupciones volcánicas del Cotopaxi, Corpus Cristi, en la que actúan los danzantes recuperando la vestimenta y danzas de los pueblos originarios. Utilizan instrumentos musicales autóctonos como churo, flauta, rondador, bocina, pingullo, arpa y violín. (GAD Toacaso, 2019)

Ortega y Vicente (2013) mencionan que “San José de Cuasimodo: que se festeja en memoria de los primitivos habitantes que añoran las guerras que se suscitaron por la defensa de

sus tierras. Se realiza el día siguiente del segundo Domingo de Pascua” (p.70).

Todas estas celebraciones estan acompañadas de música, desfiles folklóricos, misas y las populares corridas de toros, donde destaca además su gastronomía representativa como: Cuy asado, Yaguar loco, Cocinado, y la Colada morada Herrera (2018)

### **Principales cultivos**

Los cultivos agrícolas predominantes son papa, habas, melloco, maíz y arveja. (PDOT Toacaso 2020, p. 41)

**11.4.7 Parroquia Guaytacama.** La parroquia Guaytacama fue creada el 29 de mayo de 1861, Guaytacama está conformado en la actualidad por 15 barrios en la actualidad ( GAD Guaytacama, 2019)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Entre sus principales festejos el GAD Guaytacama (2019) menciona: *Las Sanjuanadas de Cotopaxi que* es uno de los bailes formales con simetría que tiene raíces de España, que son interpretados por los nativos de la parroquia, los habitantes lo relacionaron con el cosmos, pues la disposición de las cintas y su tejido presentados en el solsticio de verano daba cuenta de este fenómeno: posteriormente aparecen otros personajes principalmente: El payaso, la camisona, el perro, el tigre y el mono.

*Los moros.* - Se festeja todos los 24 de junio en honor a San Juan Bautista, patrono de la Parroquia de Guaytacama, las comparsas se encuentran montadas en el caballo, vestidas con largas capas de colores, coronas de cartón adornadas de papel color brillante y caretas de alambre pintadas de color rojo; “las cabalgaduras llevan también atavíos de tela y papel”.

*La yumbada.* - La fiesta se realiza en Corpus Cristi o del solsticio de verano. Se realiza una ceremonia previa para designar al yumbo mayor quien encabeza la danza, a su alrededor están los yumbantes que tiene mates en su cuerpo y un bolso con cascabeles y semillas que al bailar se constituyen en instrumentos que suenan al compás de la música, tiene tres días de

duración, actualmente lo practican los barrios La Libertad y Pilacoto.

*Fiesta religiosa del señor de Cuicuno.* - Parte de las tradiciones de los habitantes de Guaytacama, se encuentra la fiesta religiosa al Señor de Cuicuno, con sus particulares referencias de milagros y su aparecimiento. En el barrio de Cuicuno ubicado a 4 kilómetros de Saquisilí aproximadamente se levanta una soberbia iglesia, visitada por los romeriantes, en donde se adora a la Sagrada imagen del Señor Crucificado y agonizante que, tallado en el tronco de un árbol de quishuar se venera en la loma de Cuicuno o “Señor del Árbol”. (PDOT Guaytacama 2019, p.41)

Evidentemente en todas las festividades siempre esta presenta la gastronomía como menciona Aimacaña (2019) en su proyecto “ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA PARROQUIA GUAYTACAMA Y SUS ESTRATEGIAS DE RECUPERACIÓN” los platos tradicionales como paste de la gastronomía cotidiana y festiva de Guaytacama son: Las tortillas de maíz (son reconocidas por su venta los días domingos, donde creyentes del señor de Cuicuno acuden a las eucaristías y visitas por fe), el chaguarmishqui y la chicha de Jora.

### **Principales Cultivos**

Maíz, brócoli, cereales y hortalizas en general. (PDOT Guaytacama 2019, p.15)

**11.4.8 Parroquia Poaló.** “La parroquia Poaló, se fundó el 19 de marzo de 1829, con el nombre de San José de Poaló, anexándose el 10 de octubre de 1851 a la Provincia de Cotopaxi, creada el 1 de abril de 1851” (PDYOT Poaló , 2020, p.13)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Las fiestas de fundación de la parroquia se realizan el 19 de marzo, tiene una duración de tres días empezando con las comparsas, un desfile. En esta fiesta de fundación se hace presente la mama negra junto a los distintos personajes que galardonan a la misma, en los días de celebración hay mascaradas, bandas de pueblo, fuegos artificiales, desfiles y toros de pueblo. (PDYOT Poaló, 2020, p.105)

“Otra celebración es también la Fiesta en honor al **Señor de Maca**, que se celebra en junio y convoca a las familias de los barrios del bajo especialmente y también a muchos que han salido a la migración” (GAD Parroquial de San José de Poaló, 2019)

La gastronomía de la parroquia Poaló es muy variada, en ella se evidencia la utilización de productos propios de la zona y los animales criados por los habitantes así pues:

En el PDOT Poaló (2020) se mencionan los siguientes platos representativos.

“Papas con cuy y salsa de maní, caldo de gallina de campo, papas con conejo, caldo de pata de res, yaguarlocro (elaborado a partir de las vísceras del cerdo o del borrego), y choclo cocinado con habas, papas y queso fresco acompañado con ají de zinso.”

### **Principales cultivos**

La materia prima utilizada en una gran parte de estas preparaciones es cultivada por los agricultores de la zona como: el maíz, las papas, la cebolla larga, lechuga entre otras. (GAD Parroquial de San José de Poaló, 2019)

**11.4.9 Parroquia 11 de Noviembre.** La Parroquia Once de Noviembre años atrás la Parroquia era conocida con el nombre del caserío de San José de Ilinchisi, la misma que, por Acuerdo Ejecutivo No. 417, con fecha 8 de junio de 1939, se eleva a “Parroquia Once De Noviembre”; desde entonces es parte de las parroquias rurales que pertenecen al cantón Latacunga. (PDOT Once de Noviembre , 2020, p. 22)

### **Fiestas principales y gastronomía**

En el mes de Noviembre de cada año, se festeja la MAMA NEGRA, actividad cultural que inicio con el señor Gerardo Pacheco, y que se caracteriza por que los personajes de la Mama Negra, sus personajes principales son: Mama Negra, Ángel de la Estrella, Capitán, Abanderado y Rey Moro, esta fiesta está a cargo de un comité de fiestas parroquial.

“La Mama Negra nace en noviembre de 1990 en la parroquia 11 de Noviembre, desde entonces se ha convertido en una tradición que fusiona las culturas indígenas e hispánicas y

convoca a miles de turistas.”(Cero Latitud Ec, 2019)

Así también en los distintos barrios celebran a sus patronos como son: San Juan, Cristo Rey, Jesús del Gran Poder.

Los platos típicos de la Parroquia Once de Noviembre, guardan conexión con la cocina interandina y son: las papas con cuy, hornado, papas con cuero, mote con chicharon, etc. De igual manera el maíz de dulce, el jucho (dulce de capulí) y la mermelada de dulce de cabuya, así como las bebidas tradicionales como el agua de panela, chaguamishqui (dulce de cabuya), chicha de jora, morocho de dulce y el canelazo (servido con aguardiente en las noches de festividad) (GAD Once de Noviembre, 2019)

### **Principales cultivos**

GAD Once de Noviembre (2019) menciona que “los barrios La Libertad e Inchapo se dedican a la agricultura y comercio de papas, mismas que eran cultivadas a los alrededores de la hacienda de Tilipulo”.

**11.4.10 Parroquia Belisario Quevedo.** La parroquia Belisario Quevedo fue creada el 06 de agosto de 1936, consta de 21 barrios y 3 comunidades actualmente. (GAD Belisario Quevedo, 2019)

### **Fiestas principales y gastronomía**

Fiestas en honor a su patrono San Antonio, el Inti raymi en el Putzalagua y su fiesta principal de Parroquialización.(PDOT Belisario Quevedo, 2015, p. 76)

Los habitantes reconocen los siguientes platos como parte de su patrimonio intangible a los siguientes, Papas con cuy y zarza de cebolla y viseras del mismo animal, chaguar mishqui, que es bebida generada desde las plantas de cabuya, llapingacho, choclo con habas Chicha de jora.

## Principales cultivos

Una de las principales actividades de la parroquia Belisario Quevedo es la agricultura de las cuales entre los principales cultivos están: Maíz, papas, habas. (PDOT Belisario Quevedo, 2015, p. 82)

**Tabla 6**

*Resumen de productos agrícola, platos representativos y fiestas por parroquias*

<b>Parroquia</b>	<b>Principales fiestas</b>	<b>Principales cultivos</b>	<b>Paltos representativos</b>
Aláquez	40 horas en semana santa y San Antonio de Padua	maíz, papa, morocho, habas, chochos, brócoli, fréjol, cebada, habas, sambo, zapallos, ocas, mellocos	Papas con cuy, Tortillas de maíz, Caldo de gallina, Tortillas con hornado
Joseguango Bajo	Fiestas Patronales de Santa Marianita	Papas, habas, zanahoria, cebolla y arveja	Caldo de gallina, Cuy asado, Chicha de jora, Habas y choclos cocinados, Caldo de huagrasinga (sesos de ternero)Chapo.
Mulaló	Fiestas en Honor a San Francisco de Asís y la Santísima Cruz	Maíz, papas, habas y pastizales	Yaguar loco, Caldo de gallina, Hornado, Chicha de Jora
Pastocalle	San Juanes en honor a San Juan Bautista, Fiesta en honor a la Santísima Trinidad	Cebolla blanca, papas, habas, chochos, maíz, frejol.	Papas con cuy, Caldo de 31, Colada Morada, Tortillas de maíz, Calostro, Caldo de mondongo, Morocho de Leche.

Tanicuchí	Fiestas en honor a San Lorenzo de Tanicuchí	Maíz, brócoli, pasto y rosas	Fritada, Cuy asado, Conejo asado, Chicha de Jora, Yaguar loco, Colada Morada.
Toacaso	Fiestas en honor a San Antonio de Padua, Cuasimodo y Corpus Cristi.	Papas, habas, melloco, maíz, arveja.	Cuy asado, Yaguar loco, Cocinado, Colada Morada.
Guaytacama	Sanjuanadas, Yumbada, fiestas en honor al Señor de Cuicuno.	Maíz, brócoli, cebada, hortalizas.	Tortillas de maíz, Chaguarmishqui y Chicha de Jora.
Poaló	Fiestas en honor al señor de Maca	Maíz, cebolla, lechuga, papas.	Caldo de gallina, Caldo de pata, Papas con cuy y el Cocinado, Hornado, Fritada con mote.
11 de Noviembre	Fiestas en honor a Cristo Rey y Jesús del Gran Poder, La mama negra.	Papas, habas, hortalizas, rosas	Papas con Cuy, Hornado, Papas con Cuero, Mote con chicharrón
Belisario Quevedo	Fiestas en Honor a San Francisco, San Antonio y el Inty Raymi en el Putzalahua	Papas, maíz , habas, chocho	Papas con cuy, Chaguarmishqui, Llapingacho, Choclo con habas, Chicha de Jora.

*Nota.* Resumen de los productos, platos representativos y fiestas de las parroquias rurales.

En base a los datos antes mencionados se puede destacar que Latacunga en general fue antiguamente una tierra habitada por los panzaleos, desde entonces ha sido evidenciada su dieta alimenticia, elaborada con productos propios de la zona interandina de Ecuador, como son granos y hortalizas , entre los principales están (papa, maíz, cebada, habas, chocho, oca, melloco, lechuga) además siempre están complementados con animales de corral criados por los mismo habitantes (cuy, conejo, cerdo, gallina).

Las parroquias rurales se han convertido en íconos muy importantes dentro de la riqueza cultural latacungueña ya que existe gran diversidad de fiestas comida y demás tradiciones.

Las fiestas están relacionados con sus patronos, debido a que la religión con mayor influencia en toda la zona tanto urbana como rural es la religión católica, entonces se dan las

celebraciones por milagros, por una buena cosecha, o por cuidar de cada barrio o comunidad y el bienestar de su gente mencionan algunos de los moradores de estas parroquias.

Dichas fiestas se celebran con desfiles folclóricos, música de bandas de pueblo y además las corridas de toros populares, en cada una de estas fiestas o celebraciones se eligen a los priostes, quienes se encargan de organizarlas junto al comité de fiestas, estas personas donan grupos artísticos, castillos y demás. Cabe destacar que algunas de las parroquias se celebran también recreaciones de la mamá negra latacungueña solo que en menor magnitud como es el caso de la parroquia 11 de Noviembre y Aláquez.

En estas fiestas es donde destacan platos tradicionales como el hornado, la fritada, el cocinado, chicha de jora, las papas con cuy, las tortillas de maíz etc. A simple mirar son los platos que se podrían considerar tradicionales del sector rural de Latacunga, sin dejar de lado la importancia de la comida cotidiana de los lugareños mismos que está compuesta por sus principales productos agrícolas cosechados y acompañados de animales criados por ellos mismos, como el ejemplo del arroz de cebada, el morocho de leche, el tostado, prácticamente es una dieta de todos los días menciona Rosario Beltrán habitante del barrio Planchaloma en la parroquia Toacazo.

### ***11.5 Inventario del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga***

Se inicia con el registro para señalar la existencia legal de un bien, luego se procede a inventariarlo, que es un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada uno de sus elementos constitutivos, además describe los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que, el Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida además menciona como un ejemplo el maíz, pues este es un producto que se cosecha casi en toda la serranía ecuatoriana y con él se pueden preparar distintos platos tradicionales. (p.5).

Mientras que “la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario” (p.3). A lo que en la presente investigación se ha denominado como Patrimonio Gastronómico.

Entonces para este objetivo se ha trabajado con la investigación de campo, toda la información obtenida fue usada para identificar el patrimonio alimentario y gastronómico e inventariarlo en base a los criterios del Ministerio de Cultura y Patrimonio mencionados en el Manual Metodológico para Elaborar el “ATLAS PATRIMONIO ALIMENTARIO” para lo cual en primera instancia se han adaptado tablas con dichos criterios para inventariar los productos agrícolas o patrimonio natural alimentario y las fichas de inventario de patrimonio cultural inmaterial ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía, para inventariar el alimento patrimonial o patrimonio gastronómico.

#### **11.5.1 Criterios del “Atlas Patrimonio Alimentario” para identificar el patrimonio alimentario**

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014) en el manual metodológico para la elaboración del “Atlas Patrimonio Alimentario” menciona los siguientes criterios.

**Importancia para la comunidad.-** El valor simbólico para los pobladores de la zona de estudio.

**Ancestralidad.-** nos permite definir el momento histórico en que surgió un producto, y por tanto su relevancia patrimonial, ya que un producto con historia ha evolucionado con la población, su cultura y los ecosistemas locales. Mientras más antiguo sea un producto, más posibilidades existe de que la población haya desarrollado adaptaciones a nivel del organismo y mecanismos culturales para aprovechar sus nutrientes, así como formas de cultivo más simples y sostenibles y pueden ser:

- **Nativo.-** Son Nativos aquellos productos que fueron domesticados en lo que ahora es Ecuador, a partir de especies silvestres. Este proceso ocurrió en tiempos preincaicos en varias zonas del país. Ecuador, junto con Colombia y el norte de Perú, conforman la bioregión de los Andes Ecuatoriales, uno de los más diversos centros de domesticación en el mundo.), prehispanico no nativo y contemporáneo.
- **Prehispanico no nativo.-** son productos que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones en tiempos prehispanicos, por ejemplo: el maíz, que llegó de Mesoamérica y el melloco, que llegó de los andes peruano-bolivianos.
- **Criollo.-** son productos que llegaron después de la conquista española y que la población ha acogido convertido en parte de su patrimonio alimentario. Se consideran criollos productos adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo XX. Ejemplo: la col, la cebada y el haba.

Considerando que son 10 parroquias se ha realizado un análisis general de los productos que mayores zonas de producción tienen y los de mayor influencia en la dieta alimenticia de la zona de estudio, cabe mencionar que en las salidas de campo se han encontrado también productos como la mora, tomate de árbol, col, lechuga crespita, brócoli, coliflor sin embargo no están dentro del inventario debido a que la población no reconoce como parte fundamental de

su alimentación sino más bien un extra, además en su gran mayoría no cumplen con los criterios que menciona El Patrimonio Alimentario en el año 2013. Dicho esto se ha evidenciado en la zona de estudio la presencia de 16 productos de los cuales se han inventariado 10 y se detallan a continuación.

**Tabla 7**

*Producto papa*

<b>PRODUCTO</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b>
<b>Nombre común</b>	Papa	
<b>Nombre científico</b>	<i>Solanum tuberosum</i>	
<b>Otros nombres locales</b>	Papa	
<b>Ancestralidad</b>	<b>Prehispánica no nativa</b> (origen desde la época del Incario o incluso antes en las cercanías del lago Titicaca, donde comenzaría su cultivo probablemente hace unos 500 años. Una vez domesticada, ésta se haría extensiva a toda la región andina, en el norte, en Colombia y Ecuador.) (Unigarro, 2010.)	
<b>Forma de obtención.</b>	Cultivo	

**Descripción** La papa es un tubérculo que es parte de la mayoría de platos de la sierra ecuatoriana, El agricultor Rafael Molina 2022 menciona que, la planta alcanza un máximo de 80 cm de alto, es de color verde y las flores varían entre morado, rosa y blanca, estas características cambian dependiendo la variedad de la papa. El tubérculo en sí, es redondo o alargado, de colores amarillo, rosado y morado, de igual forma cambia dependiendo de su variedad. Las clasifican por su tamaño en gruesa, redroja, redrojilla y desecho.

Rafael Molina 2022 (agricultor de la parroquia Aláquez), menciona que para la siembra de las papas primeramente hay que preparar el terreno, este trabajo lo hacen actualmente con el tractor el arado y el huacho (los huachos son los surcos) donde se coloca la semilla acompañada del abono, con una distancia de un paso pequeño de separación, luego proceden a tapar con la misma tierra. En aproximadamente 3 semanas empieza a brotar la planta y aplican una fumigación para evitar las plagas y la lancha, una o dos semanas después se deshierba la chacra de papas para un mejor desarrollo, a los 3 meses realiza el apoque (remover la tierra) para que el tubérculo engrose, finalmente a los 6 meses se puede cosechar la papa, esto lo hacen con el azadón.

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cantón, parroquia	Época de cosecha
Cantón Latacunga, parroquias Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo	Todo el año, pero antiguamente era en los meses de septiembre a diciembre.

### CALENDARIO AGROFESTIVO

La papa se siembra durante todo el año pero los meses recomendados son de abril hasta julio para ser cosechadas en septiembre a diciembre ya que en estos meses da una mejor producción.

**Usos gastronómicos** Francisco Pruna 2022 (agricultor parroquia Aláquez), menciona que en la comida cotidiana la papa, es un producto que no puede faltar tanto para sopas como para los platos fuertes, dice que se prepara el locro de papas, locro de cuy el cocinado (papas, habas, choclo, melloco) y en las fiestas se sirve tradicionalmente las papas con cuy o papas con fritada y mote.

**Propiedades** Contiene potasio, fósforo, hierro; y entre el 5 al 13% zinc, magnesio, y manganeso; y hasta el 50% vitamina C. (INIAP, s. f.)

Además Rosario Beltrán 2022 (conocedora de medicina natural del barrio Pilacoto de la parroquia Guaytacama) menciona que se utiliza la papa ralla para bajar la fiebre colocando en la frente y el zumo de papa beneficia a las gastritis tomando por 9 mañanas una copa “en ayunas” (sin haber comido nada aún),

### VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN

Súper chola	Se caracteriza por su comida amarilla y cascara rojiza.	Común
Chaucha o limeña	Se caracteriza por su reducido tamaño y su color amarillo por fuera y por dentro (la papa que más rápido se cocina) menciona Rafael Molina	Común
Súper Cecilia	Utilizada para hacer papas fritas su comida es blanca.	Común
Alpargate	Cascara y comida de color morado intenso con amarilla también.	Rara
Leona negra	Cascara de color morado oscuro y comida blanca	Rara

**Tabla 8**

*Producto Maíz*

PRODUCTO		FOTOGRAFÍA
<b>Nombre común</b>	Maíz	
<b>Nombre científico</b>	<i>Zea mays</i>	
<b>Otros nombres locales</b>	Chaqui zara (Alaquez)	
<b>Ancestralidad</b>	<b>Prehispánico no nativo</b> (Llegó desde México probablemente avanzando a través de circuitos cortos de comercio, de mano en mano.) (Carrera, 2012)	
<b>Forma de obtención.</b>	Cultivo	

**Descripción** La planta de maíz mide aproximadamente de 1 a 2 metros siendo esta la altura máxima, cuando esta tierno es de color verde sus hojas son alargadas y en esta época se puede cosechar el choclo (fruto tierno). Cuando está ya madura la planta se torna de color amarillo y también se cosecha el fruto maduro o seco que toma el nombre de mazorca de maíz. Jenny Villamarín 2022 (agricultor parroquia Belisario Quevedo) cuenta que, se debe preparar el terreno con el tractor o con la yunta, se realizan los huachos o surcos y se procede a sembrar la semilla de maíz acompañado de sulfato y abono, a los aproximadamente 15 días empieza a nacer y se fumiga mata maleza, después se deshierba y se lo deja por un tiempo para después aplicar el “chicte” que es remover la tierra con la yunta, se fumiga también para evitar plagas y lancha y se espera entonces el momento de la cosecha del fruto tierno o “choclo” a los 4 meses después de la siembra, si se quiere cosechar maíz entonces se deja madurar aproximadamente hasta los 6 o 7 meses y entonces se procede a cosecharlo.

---

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cantón, parroquia	Época de cosecha
Cantón Latacunga, parroquias: Belisario Quevedo, Aláquez, Toacaso, Pastocalle, Mulaló, Joseguango Bajo.	Entre marzo, abril y mayo

---

### CALENDARIO AGROFESTIVO

Se acostumbra sembrar entre los meses de agosto, septiembre y octubre, para una mejor producción y se cosecha en aproximadamente 7 meses después de la siembra.

**Usos gastronómicos** Jenny Villamarín 2022 (agricultor parroquia Belisario Quevedo) dice que el maíz es usado tanto en su estado tierno como maduro, mientras el fruto esta tierno se llama choclo y habitualmente lo usan para el cocinado, para hacer humas, se lo hace también frito o ensalada. Cuando está maduro se denomina maíz y se puede preparar el mote, tostado (de sal y dulce), además se puede realizar harinas como la jora y harina de maíz para hacer coladas, tortillas, etc.

**Propiedades** “El maíz es un alimento muy completo que contiene principalmente vitaminas A, B y E, así como un sinnúmero de minerales, que favorecen el metabolismo en el cuerpo.” (Al Día, 2018)

También La señora Amelia Vargas. (Conocedora de medicina natural) menciona que el pelo del choclo es usado para preparar infusiones que calman las infecciones intestinales o para la gripe.

---

### VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN

Maíz amarillo	Como bien lo dice su nombre es Común de color amarillo.
---------------	---

Morocho Se caracteriza por tener el grano más duro, redondo y de color blanco. Raro

**Tabla 9**

*Producto Haba*

	<b>PRODUCTO</b>	<b>FOTOGRAFÍA</b>
<b>Nombre común</b>	Haba	
<b>Nombre científico</b>	<i>Vicia faba</i>	
<b>Otros nombres locales</b>		
<b>Ancestralidad</b>	<b>Prehispánico no nativo-criollo</b> (fue introducida al Ecuador en tiempos de la colonia. Es una especie que se adaptó bien a las condiciones climáticas de la sierra y se cultiva entre los 2600 y 3500 msnm) (Peralta I. et al., 1994)	

**Forma de obtención.**

Cultivo

**Descripción**

La planta del haba alcanza una altura de aproximadamente 1 m. de altura es de color verde no muy fuerte, las hojas son sedosas y desprenden del tallo de forma alternada, las flores son de color blanco con negro y el fruto (el haba) está cubierto por la vaina e igualmente es de color verde. En serranía ecuatoriana es considerada como una legumbre que mayormente es consumida en la zona. Más cerca al páramo.

Juana Rocha 2022 (agricultor y adulto mayor de la parroquia Mulaló) dice que el proceso de cultivo es muy similar al de la papa o el maíz ya que el terreno debe estar “arado y huachado” entonces se procede a colocar la semilla con un paso de separación entre una semilla y la otra se tapa con la misma tierra y los productos fungicidas son usados en algunos casos si hay plaga o lancha, de lo contrario solo se hace la deshierba y “chicta” (proceso realizado con la yunta que ayuda a remover la tierra para un mejor desarrollo de la planta) en 6 meses se puede cosechar el haba en su estado tierno y en aproximadamente 7 u 8 meses está seco que también se lo cosecha así pero ya es únicamente para consumo personal

---

**ZONAS DE PRODUCCIÓN**
**Cantón, parroquia****Época de cosecha**

Cantón Latacunga, parroquias: Mulaló Belisario Quevedo, Aláquez, Toacaso, Pastocalle, Poaló, Guaytacama.

abril y mayo

---

**CALENDARIO AGROFESTIVO**

Se acostumbra sembrar entre los meses de septiembre hasta noviembre y se cosecha 6 meses después dependiendo cuando se haya sembrado.

**Usos gastronómicos** Juana Rocha dice que el haba es más consumida en su estado tierno pues es utilizada principalmente para el cocinado acompañado de papas, melloco, choclo y queso, también se las pone en las diferentes sopas o estofados de carne y pollo. Mientras que en su estado maduro se prepara las “habas tasno” (habas tostadas en tiesto) o también habas fritas.

**Propiedades** Alto en fibra, potasio y ácido fólico, sobre todo en la vaina pese a que no es algo muy común la vaina del haba es comestible y es donde concentra mayormente sus propiedades nutricionales (canal SALUD, 2019).

Juana Rocha 2022 cuenta que antiguamente la cáscara o vaina del haba era utilizada para realizar infusiones para las mujeres embarazadas, se decía que era una especie de alimento para el feto y además ayudaría a tener un parto sin complicaciones.

#### **VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN**

Haba pequeña	Haba normal de color verdoso.	Común
Huagra haba	Se caracteriza por su tamaño mucho más grande que el haba normal.	Común
Haba mucha miel	Se caracteriza por tener el tallo rojizo y el grano más amarillo.	Raro

**Tabla 10.**

*Producto Arveja*

**PRODUCTO**

**FOTOGRAFÍA**

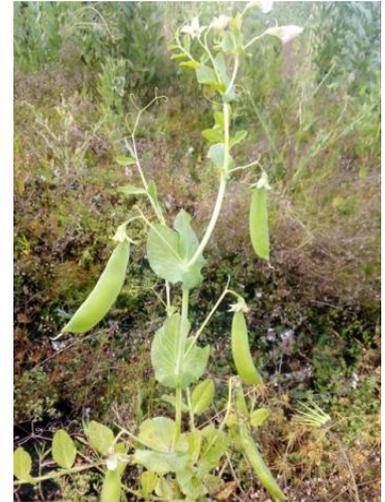
**Nombre común** Arveja

**Nombre científico** *Pisum sativum*

**Otros nombres locales** Alverja

**Ancestralidad** **Prehispánica no nativa- Criolla**  
(Originario del Mediterráneo oriental y Asia occidental, Traído por los españoles durante la Colonia.) (Ministerio de Cultura y Patrimonio 2016)

**Forma de obtención.** Cultivo



**Descripción** Es una planta trepadora, de color verde cuando esta tierna aún, Doris Chicaiza 2022 agricultor de la parroquia Mulaló menciona que la plante llega a medir de 50 a 60 cm las flores son de color blanco, la vaina (cobertura del fruto) mide aproximadamente 8 cm la más grande y el fruto son granos redondos de color verde en su estado tierno y amarillo o marrón en su estado maduro o seco. **CULTIVO.**- Doris Chicaiza menciona también que el terreno debe estar previamente trabajado como para sembrar la papa, generalmente se siembra en la “puebla” (terreno donde se siembra y ya se ha terminado de cosechar las papas), otra forma también es sembrar la arveja junto con las habas y esta es la forma que generalmente usan los agricultores de las parroquias como Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo y Toacaso. En cualquiera de las dos formas se hace el proceso de deshierbar y de ser necesario aplicar fungicida para las plagas, finalmente a los 6 0 7 meses como máximo estan lista para la cosecha en su estado tierno y 1 o 2 meses después está en su estado maduro o seco. Crece a 2000 y 3000 m.s.n.m.

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

Cantón, parroquia	Época de cosecha
Cantón Latacunga, Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo, Toacaso, Tanicuchí.	Abril y mayo.

### CALENDARIO AGROFESTIVO

Todo el año si se siembra sola y cuando se siembra junto con el haba se siembra en los meses de agosto hasta noviembre, la cosecha evidentemente es después de 6 meses

**Usos gastronómicos** En cuanto a los platos donde se usa la arveja Sonia Tipan 2022 (Adulto mayor del barrio Chinchil-Mulaló) menciona las sopas como el caldo de gallina, en ensaladas, en el “jugo de pollo” (estofado) en su estado tienen. En su estado maduro se puede hacer harina que sirve para cremas o coladas.

**Propiedades** Contienen potasio, fósforo, calcio, hierro, fibras, azúcares, hidratos de carbono y proteínas, además de vitamina A. (Mundo rural, 2017).

Sonia Tipan 2022 dice que es recomendado para personas que sufren de los nervios o el “colerín” (ira que provoca dolores de cabeza, etc.)

---

**VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN**

---

Arveja blanca

Arveja de flor blanca

Común

---

**Tabla 11**

*Producto Sambo*

**PRODUCTO**

**FOTOGRAFÍA**

<b>Nombre común</b>	Sambo
<b>Nombre científico</b>	<i>Cucurbita ficifolia</i>
<b>Otros nombres locales</b>	Sandía de sierra, sampu (kichwa)
<b>Ancestralidad</b>	<b>Nativo</b> Según INPC es una especie nativa de América.
<b>Forma de obtención.</b>	Recolección y cultivo



<b>Descripción</b>	<p>Antonio Amache 2022 (Agricultor del barrio San Miguel- parroquia Belisario Quevedo) menciona que por el peso del fruto siempre la planta siempre está pegada al piso en forma de red, es de color verde fosforescente, sus hojas son muy anchas y tiene una especie de filamentos en ella, el fruto es similar a una sandía, el exterior de color blanco verdoso y la comida es blanca completamente.</p> <p><b>CULTIVO O RECOLECCIÓN.</b>- Antonio Almache 2022 comenta que es sambo se siembra junto con el maíz y evidentemente da fruto al mismo tiempo que es aproximadamente a los 6 meses, menciona además que debido a que se lo usa tanto para el consumo humano como para el consumo de animales como los chanchos la semilla es esparcida por los terrenos e incluso arrastrada por el agua y crece espontáneamente en las laderas o cualquier parte del terreno, dice que no hay necesidad de un cuidado exhaustivo, sino más bien crece libremente. Cada planta puede dar aproximadamente 25 o 30 frutos.</p>
--------------------	---

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

<b>Cantón, parroquia</b>	<b>Época de cosecha</b>
Cantón Latacunga, Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo, Toacaso, Tanicuchí, Belisario Quevedo, Guaytacama, 11 de Noviembre, Poaló, Patocalle.	Todo el año o en los meses de marzo y mayo.

### CALENDARIO AGROFESTIVO

<b>Usos gastronómicos</b>	Emperatriz Vera 2022 (agricultor de la parroquia Belisario Quevedo) cuenta que el sambo en su estado tierno se usa para preparar el locro de sambo, además es uno de los productos que se
---------------------------	---

usa para hacer la fanesca. Mientras que en su estado madura se puede preparar dulce de sambo

<b>Propiedades</b>	Alto contenido en fibra, fuente de antioxidantes, vitamina C , además previene el colesterol y las semillas son utilizadas como un desparasitante natural (Saltos, 2019)  Emperatriz Vera 2022 cuenta que las hojas de sambo son utilizadas para bajar la fiebre acompañadas del trago puro, se aplica en la frente o estómago. Las semillas de igual forma se utilizan para hacer infusiones “frescas”	
<b>VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>		
Sambo común	Color verde y blanco	Común

**Tabla 12**

*Producto Cebada*

**PRODUCTO**

**FOTOGRAFÍA**

<b>Nombre común</b>	Cebada
<b>Nombre científico</b>	<i>Hordeum vulgare</i>
<b>Otros nombres locales</b>	Cebada
<b>Ancestralidad</b>	Prehispánico no nativo-criollo (Atlas, 2016)
<b>Forma de obtención.</b>	Cultivo



**Descripción** La planta de la cebada alcanza una altura de hasta 1 m. en su estado tierno es de color verde y empieza a formarse una espiga en la punta donde se forman los granos de cebada, en su estado maduro y listo para la cosecha tiene un color amarillo y dorado, el tallo es ahuecado.

**CULTIVO.-** Carlos Chicaiza 2022 ( agricultor del barrio Cuchitingue-Aláquez ) dice que la cebada se siembra en las “pueblas de papas” ( terreno donde se siembra y ya se terminó de cosechar las papas) este es un terreno optimo, se riega la semilla al “boleo” (sin hacer surco, se riega por todo el terreno), después se tapa la semilla arrastrando ramas de chilca o actualmente más se usa el tractor, a los 15 días ya empieza nacer la planta y se espera de 6 a 7 meses para cosecharla. En la cosecha se corta de la mitad de la planta hacia arriba, toda la espiga, luego se hace el proceso de “trilla” ( pisar con caballos o la máquina que permite desprender el grano de la espiga) luego de ello se avienta para que salga el “bagazo” (restos de la planta) y la semilla quede totalmente limpia.

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

<b>Cantón, parroquia</b>	<b>Época de cosecha</b>
Cantón Latacunga, parroquias: Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo, Toacaso, Poaló, Belisario Quevedo.	Todo el año

### CALENDARIO AGROFESTIVO

Se siembra en cualquier fecha aunque en tiempos pasados se decía que es importante sembrar en luna tierna.

**Usos gastronómicos** Carlos Chicaiza 2022 menciona que la cebada se usa generalmente después de ser tostada y molida, se hace el arroz de cebada de leche y también el arroz de cebada en sopa, además menciona que se hace la machica y el pinol.

**Propiedades** Es una buena fuente de energía, especialmente de hidratos de carbono de asimilación lenta y resulta remineralizante por su contenido en potasio, magnesio, calcio, hierro y fósforo. Pero su mayor tesoro son sus oligoelementos, entre los que destaca el antioxidante selenio, el cinc, el manganeso y el cobre, que la convierten en alimento ideal en estados carenciales. Además, la cebada es rica en varias vitaminas del grupo B (B1, B3 y B6). (Cuerpamente, s. f.)

---

**VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN**

---

Cañicapa	Cebada común grano dorado, marrón.	Común
----------	------------------------------------	-------

**Tabla 13**

*Producto Mortiño*

**PRODUCTO**

**FOTOGRAFÍA**

<b>Nombre común</b>	Mortiño
<b>Nombre científico</b>	<i>Vaccinium floribundum</i>
<b>Otros nombres locales</b>	Perla andina.
<b>Ancestralidad</b>	<b>Nativo</b> ( El mortiño es un arbusto silvestre endémico de Ecuador y Colombia. Posee una baya de agradable sabor, frutos de especies emparentadas al él eran consumidos desde antes de la Conquista) (Coba et al., 2012
<b>Forma de obtención.</b>	Recolección



<b>Descripción</b>	<p>“Es un arbusto ramificado cuya altura llega hasta 2,5 m, de hojas muy pequeñas con el margen aserrado o crenado, nervación pinnada, flores de menos de 1 cm, solitarias o en racimos;” (Coba et al., 2012). Se observa además que las hojas son de color verde oscuro, cuando esta tierno el grano o frutos son de color verde, pasa a un color rojizo y finalmente es un morado muy fuerte que se acerca al negro cuando está listo para ser consumido.</p> <p>RECOLECCIÓN.- Verónica Barreros 2022 comenta que este arbusto crece de forma natural en las laderas y quebradas de la zona más cercana al páramo aproximadamente a los 3500 m.s.n.m. y se lo encuentre desde el mes de agosto hasta noviembre, para recolectarlo únicamente hay que tener un recipiente en el cual se va colocando los frutos maduros y se los separa de las hojas secas.</p>
--------------------	--

### ZONAS DE PRODUCCIÓN

<b>Cantón, parroquia</b>	<b>Época de cosecha</b>
Cantón Latacunga, parroquia Aláquez.	Una vez al año entre agosto y noviembre.

### CALENDARIO AGROFESTIVO

Es un ingrediente principal para la colada morada que se realiza en noviembre por el día de los difuntos, exactamente el 2 de noviembre.

<b>Usos gastronómicos</b>	<p>Verónica Barreros dice que el mortiño se lo puede comer apenas se lo recolecta así simplemente el fruto, tiene un sabor dulce y un tan agrio, dentro de los platos elaborados esta la mermelada de mortiño, además es uno de los principales elementos usados para la colada morada.</p> <p>Considero además que en la gastronomía moderna ha sido muy utilizado ya que se realizan diferentes salsas para las carnes y diversos postres como el pie de mortiño e incluso actualmente se está realizando el vino de mortiño.</p>
<b>Propiedades</b>	<p>La baya del mortiño consumida fresca aporta con agua, proteína, grasa, carbohidratos y fibra (Coba et al., 2012, p. 10)</p> <p>Es usado y recomendado para personas que sufren de artritis, diabetes (Coba Santamaría et al., 2012, p. 10).</p> <p>Además Verónica menciona que es usado como infusión para los cólicos menstruales y para la fiebre.</p>
<b>VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN</b>	
Mortiño	De color morado a negro
	Común

**Tabla 14***Producto Melloco***PRODUCTO****FOTOGRAFÍA**

<b>Nombre común</b>	Melloco
<b>Nombre científico</b>	<i>Ullucus tuberosus</i>
<b>Otros nombres locales</b>	Ulloco, milloco.
<b>Ancestralidad</b>	<b>Nativo</b> (está entre las plantas domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 A.C.) (Vimos. et al, 1993)
<b>Forma de obtención.</b>	Cultivo



<b>Descripción</b>	<p>María Roldán 2022 (habitante de la parroquia Toacaso) menciona que la planta del melloco alcanza una altura de 50 a 80cm máximo, desprende varios tallos y su color es verde amarillento y el tubérculo es de diferente color dependiendo la variedad pero en la zona de Toacaso solo se siembra el melloco común (amarillo) son redondos.</p> <p><b>CULTIVO.-</b> María Roldan 2022 (habitante de la parroquia Toacaso) Al igual que para sembrar cualquier producto primeramente hay que preparar el terreno debe estar arado, entonces se hace el huacho (surco) y se lo siembra, dependiendo de la semilla se coloca hasta 4 mellocos, actualmente, una vez que nace la planta aproximadamente después de un mes de la siembra se “aporca” (se arrima la tierra a la planta) este proceso se realiza cada mes, luego de 6 meses se hace la deshierba y se continúa con el aporque, dentro de 10 meses se puede cosecharlo.</p>
--------------------	---

#### ZONAS DE PRODUCCIÓN

<b>Cantón, parroquia</b>	<b>Época de cosecha</b>
Cantón Latacunga, parroquias Aláquez, Belisario Quevedo, Poaló, Toacaso.	De mayo hasta agosto.

#### CALENDARIO AGROFESTIVO

Una vez al año, se cosecha a los 10 o 12 meses después de la siembra.

**Usos gastronómicos** Se usa principalmente para las ensaladas, cocinado se lo puede comer únicamente con sal, y es también uno de los ingredientes que compone el cocinado y la fanesca menciona María Roldán

**Propiedades** Tiene un alto contenido de proteínas, carbohidratos y vitamina C. ( Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

Posee propiedades para cicatrizar heridas internas y externas. Y actualmente se lo emplea para prevenir enfermedades como la próstata. ( Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

---

**VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN**

---

Mellico chaucha	De color amarillo, grueso y es buscando en los mercados comerciales	Común
-----------------	---	-------

**Tabla 15**

*Producto Chocho*

**PRODUCTO**

**FOTOGRAFÍA**

**Nombre común** Chocho

**Nombre científico** *Lupinus mutabilis*

**Otros nombres locales**

**Ancestralidad** Nativo (“un grano originario de los Andes de América del Sur. Los estudios dan cuenta que su cultivo empezó entre los años 2200 y 2500 a.C. en la zona andina que, actualmente, es Ecuador, Bolivia y Perú.”) (Torre y Del salto, 2019)

**Forma de obtención.** Cultivo



**Descripción** Se observa que la planta alcanza hasta 1 m de altura, el tallo es fuerte y de coloración verde al igual que sus hojas, sus flores tienen una mezcla de color de blanco y morado un tanto azulado, Temistocles Gutierrez (2022) (pequeño agricultor de la parroquia Guaytacama) comenta que cuando está seco es de color gris o marrón, el grano es blanco y está cubierto por una vaina

**CULTIVO.-** Primeramente se prepara el terreno, se realizan los “huachos” (surcos) y se procede a sembrar, colocando hasta 4 granos de chocho y al mismo tiempo se va tapando con la misma tierra, aproximadamente a los 15 día empieza a nacer la planta, luego se realiza dos deshierbas dependiendo de la necesidad, dependiendo de la variedad a los 6 u 8 meses está listo, cada planta produce de 8 a 28 vainas alargadas, mismas que contienen de 6 hasta 8 granos de chocho para la cosecha, se recoge las vainas y luego se las golpea con un palo hasta separar el grano de la vaina seca, finalmente se escoge los podridos u hojas secas y está listo para ser cocinado, menciona Temistocles Gutierrez.

## ZONAS DE PRODUCCIÓN

**Cantón, parroquia**

**Época de cosecha**

Cantón Latacunga, parroquias Aláquez, Los meses de Julio a septiembre  
 Toacaso, Poaló, 11 de noviembre,  
 Guaytacama, Belisario Quevedo.

---

### CALENDARIO AGROFESTIVO

---

El mes más recomendado para una buena producción es enero.

---

<b>Usos gastronómicos</b>	En el campo (parroquias rurales) se le come fresco el grano acompañado de tostado, actualmente ya lo usan también en ensaladas y hasta el ají de chocho menciona Temistocles.
-------------------------------	---

---

<b>Propiedades</b>	Tienen alto contenido de calcio, fósforo, hierro y alto contenido de proteínas y aceites. (Burgos, s.f.)  En el campo se usa para bañar con el agua de chocho a las mujeres después del parto para recuperar fuerzas.
--------------------	---

---

### VARIEDADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN

---

Chocho	De color blanco el grano.	Común
--------	---------------------------	-------

**Tabla 16**

*Producto Oca*

PRODUCTO		FOTOGRAFÍA
<b>Nombre común</b>	Oca	
<b>Nombre científico</b>	<i>Oxalis Tuberosa</i>	
<b>Otros nombres locales</b>		
<b>Ancestralidad</b>	<b>Nativa</b> (La oca es domesticada en la región Andina; tras estudios de filogenética de este tubérculo se establece como premisa que su origen data en la región Andina(Alulema, 2017)	
<b>Forma de obtención.</b>	Cultivo	
<b>Descripción</b>	<p>La planta de oca según Hilda Chacha (agricultor de la parroquia Pastocalle) menciona que alcanza una altura de aproximadamente 80 cm, el tallo es de color rojizo y morado mientras que sus hojas son de color verde y tienen una forma similar a un corazón, las flores son amarillas y el tubérculo varía dependiendo de la variedad entre las de la zona la amarilla y la blanca.</p> <p>CULTIVO.- Hilada chacha dice que es igual que la preparación del suelo como se hace para la siembra de papa y se hace drenajes para cuando hay exceso de lluvia de igual forma para la oca, se escoge un día de luna llena tierna para evitar plagas, entonces se siembra en los huachos con una distancia de 50cm aproximadamente y se tapa con la tierra debe quedar una capa de al menos 15 cm. Se realiza después de algunos meses la deshierba y el “aporque” (arrimar tierra a la planta), finalmente se espera la cosecha y se sabe que están listas porque la hoja se marchita, esto es a los 6 u 8 meses después de la siembra, se saca de la tierra con el azadón al igual que la papa, se deja después 15 días al sol para endulzarla.</p>	
<b>ZONAS DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>Cantón, parroquia</b>		<b>Época de cosecha</b>
Cantón Latacunga, parroquias Aláquez, Belisario Toacaso, Patocalle.		De marzo hasta junio.

## CALENDARIO AGROFESTIVO

Hilda Chacha recomienda la siembra entre septiembre y noviembre por la humedad y se cosecha de 6 a 8 meses después.

<b>Usos gastronómicos</b>	Hilda Chacha asegura que la oca se come recién cosechada, en las sopas picándola como la papa, también después de los 15 días que se lo deja al sol se lo cocina y es parte del cocinado o se come la oca solamente.
<b>Propiedades</b>	La oca es una fuente importante de carbohidratos, calcio, hierro, fosforo, vitamina A, etc (Benítez Santillán et al., 2016, p. 32)

#### **VARIETADES Y ESTADO DE CONSERVACIÓN**

Oca blanca	De color amarillo, blanquesino	Común
Oca morada	Es de color morada de fácil cocción y más sabrosa.	Común

**Tabla 17**

*Resumen del registro e inventario de los productos como Patrimonio Alimentario*

<b>Productos NO CONSIDERADOS Patrimonio Alimentario</b>			
<b>N°</b>	<b>Producto</b>	<b>Ancestralidad</b>	<b>Zona de producción</b>
1	Mora	Contemporáneo	Parroquias: Belisario Quevedo, Tanicuchí.
2	Tomate de Árbol	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, 11 de Noviembre, Belisario Quevedo.
3	Col	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Poaló.
4	Lechuga crespa	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama,
5	Brócoli	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
6	Coliflor	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
<b>Productos CONSIDERADOS Patrimonio Alimentario</b>			
<b>N°</b>	<b>Producto</b>	<b>Ancestralidad</b>	<b>Zona de producción</b>
1	Papa	Prehispánica no nativo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Guaytacama.
2	Maíz	Prehispánico no nativo	Parroquias: Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Mulaló Joseguango Bajo.
3	Haba	Prehispánico no nativo-criollo	Parroquias: Mulaló, Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Poaló, Guaytacama
4	Arveja	Prehispánico no nativo criollo	Parroquias: Aláquez, Mulaló, Joseguango Bajo, Toacaso, Tanicuchí
5	Sambo	Nativo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Tanicuchí.
6	Cebada	Prehispánico no nativo-criollo	Parroquias: Aláquez, Joseguango Bajo, Toacaso, Poaló, Belisario Quevedo
7	Mortiño	Nativo	Parroquia: Aláquez
8	Melloco	Nativo	Parroquias: Belisario Quevedo Aláquez, Toacaso
9	Chocho	Nativo	Parroquias: Aláquez, Toacaso, 11 de Noviembre, Guaytacama, Belisario Quevedo.
10	Oca	Nativo	Parroquias: Toacaso, Belisario Quevedo, Toacaso, Pastocalle.

*Nota.* Los 6 productos mencionados al inicio se han registrado en la zona de estudio, pero no son patrimonio, los 10 siguientes cumplen con los criterios para ser Patrimonio Alimentario.

La tabla muestra el resumen de los 16 productos que se han registrado en la zona de estudio, sin embargo los 6 primeros no cumplen con las características para ser valorados como Patrimonio, mientras que los 10 siguientes si cumplen con los criterios para ser valorados como Patrimonio Alimentario según menciona del Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, además constan en la lista que menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio y la Universidad San Francisco de Quito en su proyecto 'Wiki de Patrimonio Alimentario', este es una cooperación interinstitucional para la administración de la herramienta de información digital. Esta herramienta recopila información de más de 700 fichas de productos registradas en el Proyecto de Patrimonio Alimentario de este Ministerio, cada uno de los productos es considerado como patrimonio alimentario de los ecuatorianos con información de las tradiciones o modelos de agro biodiversidad, prácticas alimenticias y culinarias, el reconocimiento de los valores intrínsecos de las distintas culturas del Ecuador. La academia de la Universidad San Francisco de Quito será quien se encargará de mantener actualizada la información de este sitio (USFQ, 2019)

### **11.5.2 Criterios del “Atlas Patrimonio Alimentario” para identificar el Patrimonio gastronómico**

El ministerio de Patrimonio y cultura a través del manual para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” menciona ciertos criterios que permiten catalogar a un plato elaborado como patrimonio, se detallan a continuación.

**Ingredientes.-** Es de gran importancia el uso de ingredientes tradicionales, pues de ellos depende el sabor y la calidad del producto elaborado. Como es el caso de los productos orgánicos procedentes de la semilla local campesina. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 16)

**Formas de preparación.-** Las formas de preparación patrimonial no solo crean la profundidad y complejidad de los sabores culinarios, sino que además facilitan la digestión y la disponibilidad de nutrientes para el cuerpo, así también hay que preparar poniendo en práctica ciertas técnicas culinarias basadas en el pasado. Por ende, hoy en día los alimentos son preparados de modo rápido y fácil que consideran como una manera moderna de preparación. Por otra parte, cuando un producto es preparado diferente a lo de antes no se debe considerar alimento patrimonial y tampoco debe llevar el mismo nombre. (p. 17)

**Presentación.-** En cuanto a ello es muy importante la combinación de todos los elementos al momento de servir un plato listo, para que este sea considerado patrimonial no debe tener cambios. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 19)

Por ejemplo en el caso de las papas con cuy, plato reconocido en la serranía ecuatoriana, su combinación es básicamente las papas acompañadas de la zarza de maní, lechuga y el cuy asado, si se agregara arroz u otro tipo de zarza este deja de tener valor patrimonial ya que ha sido modificado.

### **Ancestralidad.**

- **Prehispánicos** aquellas formas de preparar los alimentos que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos
- **Criollos.-** aquellos preparados que surgieron del mestizaje gastronómico entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la Colonia y hasta el siglo XX. La inmensa mayoría de la gastronomía patrimonial se inscribe en esta categoría. Muchos platos prehispánicos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura europea de igual manera los platos españoles adoptaron productos locales como ingredientes. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 33)

Respetando los criterios antes mencionados se da paso a realizar el inventario del patrimonio gastronómico en las fichas del INPC subámbito gastronomía, (Apéndice C.) mismas que gracias a sus diferentes campos permiten profundizar en los datos más relevantes de los platos elaborados.

**Tabla 18**

*Resumen del registro e inventario de los platos como Patrimonio Gastronómico*

<b>Platos no considerados como Patrimonio Gastronómico</b>					
<b>N°</b>	<b>Nombre del plato</b>	<b>Tipo de gastronomía</b>	<b>Parroquia</b>		
1	Tilapia frita	Festiva	Mulaló		
2	Churrasco	Festiva	Guaytacama		
3	Maicena con empanadas	Festiva	11 de Noviembre		
4	Té de sunfo	Cotidiana	Aláquez		
5	Parrillada	Festiva	Belisario Quevedo		
<b>Platos considerados Patrimonio Gastronómico</b>					
<b>Ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza</b>					
<b>Subámbito Gastronomía</b>					
<b>N°</b>	<b>Nombre del plato elaborado</b>	<b>Tipo de gastronomía</b>	<b>Parroquia</b>	<b>Detalle de Procedencia</b>	<b>Sensibilidad al cambio</b>
1	Chicha de jora	Festiva	Mulaló	Padres a hijos	Media
2	Chapo	Cotidiana	Aláquez	Padres a hijos	Alta
3	Papas con Cuy	Cotidiana y festiva	Tanicuchí	Padres a hijos	Baja
4	Tortilla de Maíz	Cotidiana y festiva	Guaytacama	Padres a hijos	Media
5	Chaguarmishqui	Cotidiana y festiva	11 de Noviembre	Padres a hijos	Media
6	Cocinado	Cotidiana	Toacaso	Padres a hijos	Alta
7	Humas con café	Cotidiana	Belisario Quevedo	Padres a hijos	Baja

8	Caldo de 31	Cotidiana	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Baja
9	Sambo de Dulce	Cotidiana	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Alta
10	Tostado	Cotidiana	Aláquez	Padres a hijos	Media

*Nota.* Resumen de los platos registrados e inventariados en las fichas INPC.

En la tabla se muestra un total de 15 platos elaborados, los 5 primeros se han registrado en la zona de estudio pero no cumplen con los criterios para ser patrimonio, los 10 que se muestran después si cumplen con los criterios para ser valorados como patrimonio gastronómico, además se ha verificado a través del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPSE) que están registrados como patrimonio en el ámbito 4, sub ámbito gastronomía, evidentemente no todos cuentan con un registro de la provincia de Cotopaxi pero varía únicamente su forma de preparación en comparación de las diferentes provincias.

#### **11.5.2.1 Ancestralidad del Patrimonio gastronómico inventariado.**

**1.- Chicha de jora** (Prehispánico) La historia dice que la chicha de jora es una bebida de origen peruano y su origen se atribuye al periodo inca. las leyendas cuentan que fue creada casualmente durante el gobierno del inca Túpac Yupanqui, una fuerte lluvia deterioro los silos que almacenaban el maíz cosechado, originando que los granos se fermenten y se cree una malta que fue desechada, pero un indígena hambriento encontró en la basura la bebida desechada, consumiéndola completamente y quedando embriagado, tiempo después de ese descubrimiento, la chicha de jora se convirtió en la principal bebida de la nobleza inca, utilizándose en importantes ceremonias religiosas en honor a las wacas (lugares sagrados) y apus (dioses incas). (Perurail, 2018)

Además de ser una bebida de consumo cotidiano, la chicha para los incas era un elemento social y espiritual muy importante ya que era la bebida principal en rituales de fertilidad y otras celebraciones, tenían además una cosmovisión de reciprocidad con la tierra y en ceremonias religiosas como el Inti- Raymi, el inca bebía la chicha de una vasija de oro apenas el sol aparecía en el horizonte, en honor al dios Sol. (Echeverri, 2006)

Después de la llegada de los españoles, el proceso de la chicha sufrió un cambio o evolución, ya que se trató de eliminar el proceso de masticación y remplazarlo por la molienda de harina, sin embargo, la fermentación no era la misma, con la introducción de la caña de azúcar por los españoles, se comenzó a utilizar este ingrediente para fermentar y además aumentar el dulzor de la chicha, causando así que su nivel de alcohol también aumente significativamente. (Azanza y Chacón, 2018)

**2.- Chapo** (Criollo) El chapo se asocia con vitalidad y longevidad, con el mestizaje, la palabra alude a la combinación de leche o agua con harina que se obtiene de la cebada. “En realidad hace referencia a la mezcla, combinación, complemento.” (Oleas, 2021)

La cultura mexicana tiene como referente a la tortilla, en el mundo andino, está el chapo, se llamaba así a la mezcla de algunos elementos entre sí o a la machica con un líquido caliente, sea dulce o salado. La máchica es una harina que se obtiene al moler los granos tostados de la cebada, y dentro de la cosmovisión andina, tostar los alimentos tiene un significado relevante, porque al hacerlo se obtiene la vida, el espíritu o la energía de los granos para que sirvan de alimento y de nutriente para la vida. (Oleas, 2021)

La cebada llega a lo que actualmente es Ecuador, conjuntamente con los españoles por lo que se le atribuye a esta preparación el origen de la época de conquista. Además Oleas (2016) menciona además que:

En la época de las haciendas, los jornaleros molían con sus manos los granos de cebada y la comían junto con la chicha para soportar las largas y extenuantes faenas del campo.

La asociación del chapo como la fuerza y la vitalidad se manifiesta incluso en actos rituales como la “Chapina”, realizado en el Sawary (matrimonio indígena), cuando al segundo día del enlace se ofrece una gran bandeja de máchica, con panela y huevo, por parte de la familia de la novia. Esto como una prueba para el novio; si termina quiere decir que acepta a la familia de su novia, y sobre todo, que tendrá la fortaleza suficiente para las responsabilidades del matrimonio.

**3.-Papas con cuy** (Prehispánico) El cuy, un mamífero conocido también como cobayo o cuye; es originario de las quebradas interandinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia, pero en la actualidad su crianza se ha realiza en el ámbito rural, para el autoconsumo y la venta. (Periodismo cultural de Loja, 2017)

Del mismo modo las papas datan de la época prehispánica, sin embargo en la actualidad se cosecha este producto en casi toda la zona rural de la región sierra.

La preparación de las papas con cuy viene desde tiempos incaicos, cuando muchos siglos atrás este animal se utilizaba para rendir tributo en celebraciones especiales y relevantes, hoy en día se sigue consumiendo como un platillo especial e infaltable en las fiestas, cabe mencionar la importancia de la mujer indígena dentro de esta costumbre, cuya dedicación a la crianza de cuyes, ha hecho que el consumo de este cárnico se dé hasta nuestros días, usado para el autoconsumo y como alternativa de venta en cuanto al ámbito gastronómico. (Periodismo cultural de Loja, 2017)

**4.- Tortillas de maíz** (Criollo) Las tortillas en general tienen una historia amplia que vienen desde muchos siglos atrás, cuyo origen se remonta más o menos antes del año 500 A.C.

aunque no se sabe exactamente cómo se las realizaban en esos tiempos, sin embargo cabe mencionar que la tortilla se expandió a todo Sur América desde México a donde se le atribuye su origen, se dice que influye en dicha historia la llegada de los españoles a tierras latinoamericanas, especialmente al territorio ecuatoriano. (Cevallos, 2015, pp. 36 -37)

En la actualidad un producto que llegó a conformarse como unas de las principales fuentes de alimentación en el momento del desayuno y de la cena generalmente que es el PAN, entonces la influencia de la tortilla, llegó a perderse u olvidarse especialmente dentro de las zonas urbanas (p.44)

**5.- Chaguarmishqui** (Criollo) “Chaguar significa penco y mishqui dulce entonces chaguarmishqui quiere decir dulce de penco en Quichua y es una bebida tradicional de Ecuador” (Miguez, 2021)

La planta de penco fue introducida en lo que hoy es Ecuador durante la Colonia, fue traída desde México, entonces su uso principal era el de delimitar los linderos de las propiedades de haciendas, cosa que en la zona rural aún se mantiene, a la vez de sirve también como una especie de cerca natural debido a sus hojas de filos punzantes en la punta.

En alimentación se empleaba el 'mishqui' extraído del penco como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante para soportar el trabajo del campo. Una vez secado el penco, de sus hojas se extraían fibras que se usaban como piola debido a su resistencia. (Beltrán, 2016)

**6.- Cocinado** (Prehispánico criollo y contemporáneo) No se ha encontrado datos históricos con la denominación del cocinado por lo que se ha relacionado con el contexto histórico de la yanusha que se trata exactamente de la misma preparación con una diferencia mínima de sus productos como ingredientes principales.

La yanusha no es como las preparaciones comúnmente realizadas, donde la sazón es la característica que destaca en el resultado de su sabor, es más bien un plato muy sencillo, de fácil preparación, muy rico en sabor y poder alimenticio, donde destacan los tubérculos y granos tiernos sin ninguna modificación que son las papas, habas, melloco, choclo y ocas, la gente de la provincia del Cañar siente muy suyo porque se prepara con los productos que brinda la tierra y lo consideran como uno de los alimentos más ancestrales. Como también afirman que desde hace siglos se lo comía y la forma de prepararlo ha pasado de generación en generación (Cañar tv, 2016)

En el caso del cocinado sus productos se diferencian en el choclo ya que no es parte de este plato el haba como ingrediente en diferentes estados, en este caso el tasno de habas se agrega también a cocinar conjuntamente con las papas, ocas y los mellocos.

Sin embargo a pesar de su singular preparación y valoración simbólica en la actualidad es muy poco conocido pero vale decir que aún prevalece.

**7.-Humas con café** (Prehispánico) Esta preparación se hace en base a los granos de choclo, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época prehispánica, según la historia universal, las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en países como Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. (El Universo, 2007)

**8.- Caldo de 31** (Criollo) La historia del caldo 31 se remonta a la época de los españoles, cuando ellos eran los amos en estas tierras, ellos ordenaban a los indígenas quienes eran sus esclavos y sirvientes a que sacrificaran una res y que preparen solo la mejor parte del animal para el menú diario y lo sobrante o los desperdicios se votan a la basura. Pero como nuestros indígenas no tenían que comer aprendieron a preparar platos con los desperdicios que los españoles desechaban, es así que este tipo de caldos, sopas con las vísceras, patas, orejas, cabeza

y genitales de la res se preparaban desde la época de la colonia. Como la mayoría de la población era indígena éste tipo de comida llegó a ser popular y tradicional, costumbres que hasta la actualidad existe. (Coque, 2013, p. 68)

**9.- Sambo de dulce** (Prehispánico) El sambo es un alimento probablemente de origen mesoamericano, utilizado en las cocinas andinas locales mucho antes de la llegada de los españoles. En tiempos prehispánicos probablemente se endulzaba con ocas cocidas, lo que le habría dado un sabor menos almibarado. En su versión actual incluye la panela de caña de azúcar, originaria de Nueva Guinea y traída por los españoles durante la Colonia. (USFQ, 2019).Manuela Naranjo (2022) menciona también que el sambo de dulce se prepara actualmente con leche ya que las zonas rurales disponen de ella en gran cantidad, la panela es el complemento perfecto para endulzarlo dice ella, aunque las nuevas generaciones le ponen azúcar.

**10.- Tostado** (Prehispánico) El maíz tostado debió prepararse para los gobernantes incas. En Quito, desde los aposentos que desarmaron los fundadores de la ciudad española, administró el gobierno un representante directo del Inca. Se dice que sus esposas además de sus esposas y soldados, debían encontrar un huaycuy camayoc o cocinero y este junto a personas que le ayudaban seleccionaba el mejor maíz para el tostado. (Pazos, 2019)

Se dice que en el fiambre que llevaban los viajeros prehispánicos figuraban el maíz tostado y los chochos. En el período hispánico y en la República, el cucahui de los viajeros indios contenía maíz tostado y máchica de cebada; no se sabe si el chapo, es decir, máchica disuelta con agua, era suficiente para reponer las fuerzas, aunque un pedazo de panela pudo completar el fiambre. (Pazos, 2019)

Como menciona Esther Caiza (2022) habitante de la parroquia Aláquez, recuerda que sus ancestros preparaban el tostado con el maíz más grueso y en un tiestos de barro, actividad

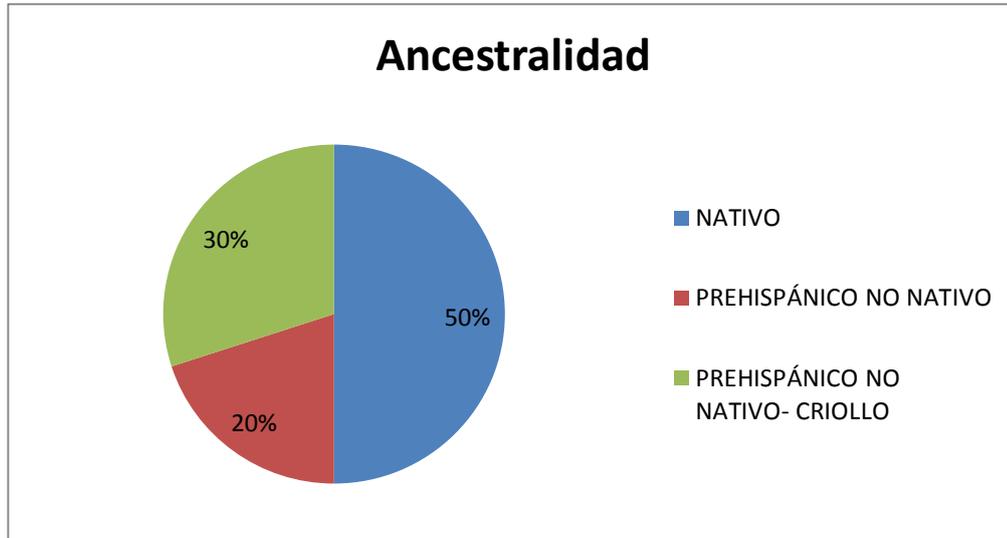
que ha ido cambiando porque más adelante se usaba un tiesto de metal para finalmente hacerlo en las pailas de bronce con la manteca de chancho, el sabor de esta le un toque perfecto al tostado.

### ***11.6 Interpretación de resultados***

Se han inventariado un total de 10 productos agrícolas identificados como patrimonio alimentario, en base a los criterios como la ancestralidad, forma de obtención, zonas de producción, etc. Cabe recalcar que existe gran diversidad de productos agrícolas en la zona de estudio, pero se han tomado en cuenta los que principalmente forman parte de su dieta alimenticia y son cultivados mayoritariamente.

### **Figura 2**

*Porcentaje del patrimonio alimentario según su Ancestralidad*



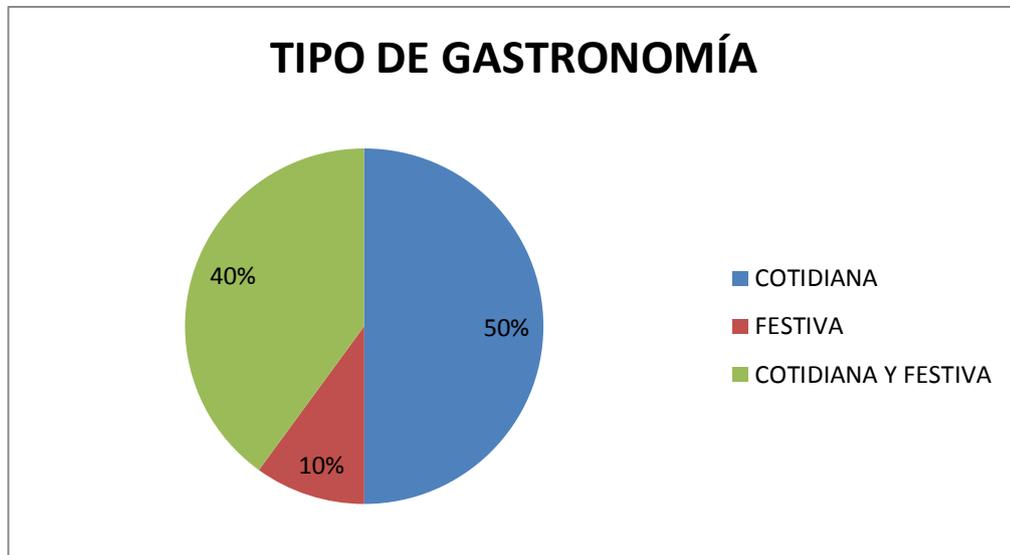
*Nota.* La gráfica muestra en porcentaje la ancestralidad de los productos

De acuerdo a la gráfica el 100% representa el total de 10 productos agrícolas identificados como Patrimonio Alimentario de las parroquias rurales del cantón Latacunga, de los cuales el 50% son nativos lo que quiere decir que datan de antes de la conquista española, el 20 % son prehispánicos no nativos, es decir llegaron a territorio Ecuatorianos desde otras regiones durante la conquista y finalmente el 30% son prehispánicos no nativos-criollo que llegaron territorio ecuatoriano después de la conquista.

De la misma forma se ha logrado inventariar 10 platos elaborados que cumplen con los criterios para ser identificados como patrimonio gastronómico, los criterios son, sus ingredientes propios de la zona que en este caso forman parte del inventario de patrimonio alimentario mencionado anteriormente, las técnicas de preparación ancestrales y la presentación del plato sin modificaciones. Debido a que la gastronomía de la zona interandina es muy similar en todas sus provincias y cantones, se han destacado principalmente las preparaciones que son quizá son poco conocidas pero representan la identidad y la dieta de la zona rural de Latacunga

**Figura 3**

*Tipo de gastronomía*



*Nota.* La gráfica muestra en porcentaje el tipo de comida que son los platos inventariados.

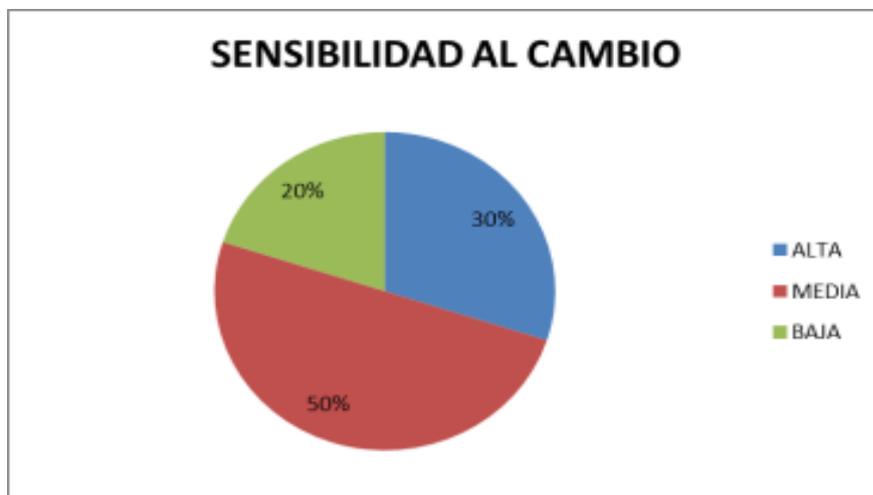
Como muestra la gráfica el 100 % representa el total de los 10 platos elaborados de los cuales el 50% representan la gastronomía cotidiana como es el caso del chapo, sambo de dulce, tostado, etc. Ya que estos forman parte de la dieta diaria de la gente del campo, debido a que

son preparados con los productos que tienen a la mano y además son excelentes fuentes de energía, lo cual beneficia a los agricultores y ganaderos en sus largas jornadas de trabajo.

De la misma forma el 10 % representa la comida festiva como es el caso de la chicha de jora, una bebida que no puede faltar en las fiestas de Parroquialización o fiestas importantes como los matrimonios, bautizos y confirmaciones, etc. Y el 40% se representa a los platos que forman parte tanto de la alimentación cotidiana como de las fiestas, tal es el caso de las papas con cuy o el caldo de treinta y uno que son preparaciones que se puede consumir en casa pero también han sido preparaciones muy servidas e incluso comercializadas en la principales fiestas de cada una de las 10 parroquias rurales de Latacunga.

#### Figura 4

*Sensibilidad al cambio*



*Nota.* La gráfica muestra en porcentaje la sensibilidad al cambio de los platos inventariados.

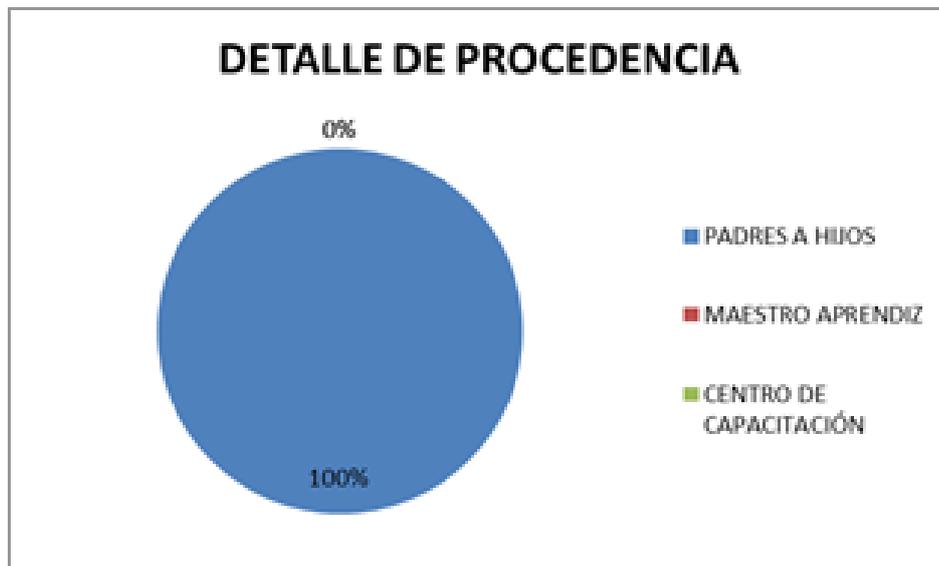
De acuerdo a la gráfica el 100 % representa al total de 10 platos de los cuales el 30% tiene una sensibilidad al cambio baja, esto debido a que aún se conservan las técnicas de preparación y el plato es bastante reconocido y valorado como es el caso de las papas con cuy por ejemplo.

Mientras que el 50% tiene una sensibilidad al cambio media, debido a que la preparación está vigente aún, pero se han ido cambiando las formas de preparación y los productos usados, debido a la facilidad que ofrece la modernización, tal es el caso de las tortillas de maíz en la parroquia Guaytacama.

El 30% tiene una sensibilidad al cambio alta, ya que como bien mencionan los habitantes de la zona de estudio solo se preparan en algunos hogares, donde habitan mayormente personas de la tercera edad y la preparación por su puesto no es reconocida y valorada fuera de ello como es el caso del sambo de dulce, el cocinado y el chapo.

### Figura 5

*Detalle de procedencia*



*Nota.* La gráfica muestra en porcentaje el detalle de procedencia del saber.

Como muestra la gráfica todos los platos tienen como procedencia del saber de padres a hijos, ya que las recetas, formas de preparación e incluso secretos de sabor, se han transmitido de generación en generación, pese a que con la modernización ciertas cosas han ido cambiando,

siguen siendo los padres quien desde pequeños enseñan a sus hijos las tareas del hogar y una de las más importantes en la preparación de la comida.

## 12. Propuesta de artículo académico

### **Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga.**

**Pamela Yuliza Cando Molina\***

Universidad Técnica de Cotopaxi (Ecuador)

**Resumen** Ante la evidente desvalorización de las tradiciones gastronómicas, la presente investigación tiene como objetivo el identificar el Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga, como medio de difusión de la diversidad cultural. Desde un enfoque cualitativo se usó el método inductivo para compilar previamente los datos históricos, sociales y culturales de a través de la revisión bibliográfica, además el método etnográfico permitió el acercamiento con la comunidad y mediante la entrevista se recabó información de los usos, costumbres, técnicas e historia de sus preparaciones representativas y de los principales productos agrícolas cosechados en la zona como ingredientes de cada una de ellas. En base los criterios del Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura “atlas patrimonio alimentario” y fichas de inventario del “patrimonio cultural inmaterial, ámbito 4, subámbito gastronomía” se han inventariado 10 productos agrícolas y 10 platos elaborados que reúnen las características y componentes necesarios para ser catalogados como patrimonio alimentario y gastronómico.

**Palabras clave.** Patrimonio alimentario, Gastronomía, Identidad cultural, costumbres.

#### **1. Introducción**

El patrimonio alimentario hace referencia a una parte importante del patrimonio cultural intangible así pues Unigarro (2015) plantea que:

Patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que

se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio.

El patrimonio alimentario del Ecuador es amplio y variado debido a la existencia de sus 4 regiones naturales, en ellas se cosechan una gran variedad de productos con los que se prepara los alimentos diarios y platos más representativos, desde tiempo pasado hasta la actualidad han sufrido modificaciones tanto las técnicas agrícolas como las técnicas culinarias. (Del Salto 2019)

Ya que “El actual sistema global alimentario promueve una constante y paulatina pérdida de agro biodiversidad, así como también de las diversas prácticas culturales asociadas a la alimentación.” Páez (2015)

Este sistema ha causado varios problemas en el país, como la sobre explotación del suelo, el uso de fungicidas en las producciones agrícolas, consumo de una dieta desbalanceada por la dependencia de alimentos importados (aceites refinados, saborizantes artificiales, etc.), la imposición de comida rápida. Todo aquello ha provocado el abandono del campo y migración por parte de campesinos que no pueden competir con el modelo actual de mercado. García (2016). Lo que conlleva a la pérdida de la esencia de la comunidad, sus valores, costumbres y tradiciones, en general la identidad cultural va en retroceso.

Varios elementos culturales, resaltando en este caso el patrimonio alimentario ha ido quedando en el olvido por la falta de conocimiento de las nuevas generaciones, y otros elementos ajenos a lo originario, al debilitarse la identidad de un pueblo corre el peligro incluso de desaparecer.

Velasco (citado en Chacón 2022) “Revalorizar, dinamizar y potenciar el patrimonio alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país”. Por ello se pretende identificar el patrimonio alimentario y gastronómico de las parroquias rurales del cantón Latacunga, crear un registro ordenado como es el inventario y difundirlo, con el fin de revalorizar su importancia cultural.

## **2. Marco conceptual**

### ***2.1 Patrimonio***

Según (UNESCO, 2020) “El patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras.” Se considera además que “es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad” (Kingman, 2012, p. 48) De manera que el patrimonio expresa una realidad material, simbólica y colectiva, por ende debe ser valorado y conservado a través del tiempo incluyendo los conjuntos de bienes naturales y culturales tangibles e intangibles que poseen un valor relevante y son significativos culturalmente. (Fonseca y Brull, 2020) Es decir el patrimonio es el conjunto de elementos que guardan importancia y valor cultural representativo de cierto grupo o pueblo, cabe mencionar que se van transmitiendo de generación en generación formando así una evidencia dentro de la historia.

### ***2.2 Patrimonio cultural inmaterial***

El Patrimonio cultural inmaterial forma un conjunto de prácticas, saberes, representaciones vivas y continuamente recreadas gracias a los cuales las personas y

comunidades pueden expresar en todos los planos, su concepción del mundo, mediante sistemas de valores y referencias éticas. El patrimonio cultural inmaterial genera un sentimiento de pertenencia y continuidad en las comunidades, y se considera por ello uno de los principales factores que impulsan la creatividad y la creación cultural. (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2022.) En otras palabras el patrimonio cultural inmaterial es toda aquella herencia o conocimiento que se transmite de padres a hijos, de una generación a otra, que tienen valor para un pueblo o grupo y los identifica como tal.

### ***2.3 Patrimonio alimentario***

El patrimonio alimentario hace referencia a una parte importante del patrimonio cultural intangible así pues Unigarro (2015) plantea que:

Patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos, así como las prácticas agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que “Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identitaria para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario”. En base a ello se puede mencionar que el patrimonio alimentario es el conjunto de productos, formas de preparación y herramientas o utensilios utilizados para la elaboración de un plato tradicional que guarda valor histórico y simbólico que brinda identidad cultural a cierto grupo o pueblo.

### ***2.4 Patrimonio alimentario en Ecuador***

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

Desde este punto de vista se puede asumir que el patrimonio alimentario de Ecuador está compuesto de la gran diversidad gastronómica claramente evidenciada en las tres regiones como son la costa, sierra y oriente sin dejar de lado las particularidades de la región insular, cada plato tradicional guarda su historia como por ejemplo: de la cosecha de productos, las formas de su preparación, las herramientas usadas e incluso las fechas o tiempo en el que son consumidos.

### ***2.5 Tipos de patrimonio Alimentario***

*Patrimonio natural alimentario.* El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que el Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida además menciona como un ejemplo el maíz, pues este es un producto que se cosecha casi en toda la serranía ecuatoriana y con él se pueden preparar distintos platos tradicionales. (p.5). Y el Patrimonio cultural alimentario. Es “la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición

transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran *Patrimonio Cultural Alimentario*” (p.3).

## **2.6 Soberanía alimentaria.**

“La soberanía alimentaria implica recuperar el rol de la sociedad para decidir: qué producir, cómo producir, dónde producir, para quién producir” (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

LORSA., (s. f.) Define que la soberanía alimentaria es la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimentos sanos y nutritivos. Respetando y protegiendo la agro biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental. (p.7).

Se entiende por soberanía alimentaria al Estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social, a los alimentos que necesitan, en calidad y cantidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. (SITEAL, 2007, p. 12)

Entonces la soberanía alimentaria en otras palabras, es un derecho de las personas al acceso, producción y comercialización de productos que sean cosechados respetando las normas y políticas ambientales.

## **2.7 Patrimonio gastronómico**

“El patrimonio gastronómico se caracteriza por tener un sustrato cultural importante de tradición histórica, pero a su vez no deja de ser vivo y dinámico, adaptándose y creando nuevas propuestas contemporáneas” (Larioja, 2017)

Es decir es el valor cultural otorgado por el ser humano a los platos y productos típicos de la gastronomía de un lugar, que representa una expresión creativa propia de cada región, estrechamente ligada a su historia y condicionada por su geografía, su suelo y su clima, de los cuales dependen las materias primas procedentes tanto de la agricultura como de la ganadería. Su fundamento se encuentra en la tradición y está en continuo crecimiento, dado que evoluciona con la propia sociedad y se adapta. (Academia Iberoamericana de Gastronomía, 2022)

## **2.8 Gastronomía**

La gastronomía es un conjunto de actividades culinarias y procedimientos para realizar un plato, desde la utilización de los ingredientes hasta los implementos a utilizar para la preparación y que cada grupo de culturas lo hacen de diferente manera siempre expresando su tradición y costumbres. (Fuerez, 2013, pp. 15-16)

Kesimoglu (citado en Bahls y Krause, 2019) menciona que

La gastronomía se refiere a la alimentación en la perspectiva ritual de placer y status, incluyendo un sentido de refinamiento, de evolución de la culinaria, que comprende técnicas de preparación contemporánea, una presentación refinada y artística, una armonía entre comidas y bebidas, entre otros aspectos socioculturales de las preparaciones (p.320).

Por otro lado también se define a la gastronomía como “una expresión del ser humano, que implica una interacción social y es fundamental para el establecimiento de una identidad

cultural, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad.” (López et al., 2014, p. 50)

Así entonces la gastronomía comprende el proceso de elaboración y el producto terminado que en este caso vienen a ser los platos típicos o tradicionales de cada lugar.

## **2.9 Tipos de gastronomía.**

*Gastronomía ancestral.* Si bien es cierta 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. (Sánchez, 2020., p. 58)

Sánchez (citado en Fuerez, 2013, p. 19). Argumentó que la a gastronomía ancestral pertenece al arte culinario ancestral, mismo que se lo puede definir como “las perfectas combinaciones de los productos andinos, como granos, los tubérculos, las hojas comestibles que se combina, por las jatun mamas son las conocedoras de las técnicas y procedimientos de cocción de los plato ancestral” (p.44).

En base a lo anteriormente citado se puedo mencionar que dentro de este tipo de gastronomía están como derivados la gastronomía ritual y la festiva, considerando que la primera es consumida en fechas especiales, un claro ejemplo es la colada morada que se la prepara especialmente el 2 de noviembre día de los difuntos como una ofrenda hacia ellos.

Mientras que la segunda se trata de la comida que es bastante consumida en distintas celebraciones festivas, por ejemplo es muy común en la serranía ecuatoriana encontrar el hornado.

*Gastronomía Típica* Se define como gastronomía típica a “La variedad de los platos típicos que caracteriza a cada provincia representa la riqueza única y singular de su tierra y la cultura de su gente.” (Reyes y Martínez, 2018)

( Fuerez, 2013) “es una preparación que posee características propias y especiales la misma que se prepara con ingredientes cultivados en el sector, por ende es una elaboración de la receta que se dispone con frecuencia en cierta localidad” (p.25).

Así pues considero que dentro de este tipo se encuentra también la gastronomía cotidiana debido a que son platos elaborados con productos propios que se dan en la zona, por ejemplo en la costa uno de los productos principales es el plátano, en la sierra las papas, y en el oriente la yuca.

## **3. Metodología**

### **3.1 Métodos y técnicas empleados.**

La presente investigación tiene un nivel cualitativo con enfoque exploratorio, ya que busca obtener datos significativos de los todos los acontecimientos y datos relevantes del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de la zona de estudio, mediante la revisión bibliográfica de documentos aportados por otros autores y el trabajo de campo para la recolección de datos primarios directamente de la zona de estudio sin alterar ninguna condición.

Zafra (2006) menciona que los estudios exploratorios sirven para familiarizar nos con

fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa respecto de un contexto particular, investigar nuevos problemas, identificar conceptos o variables promisorias, establecer prioridades para investigaciones futuras, o sugerir afirmaciones y postulados. (p.13).

**3.1.1 Método inductivo.** “El razonamiento Inductivo es una relación de Juicios que va de lo particular a lo general". En la Inferencia Inductiva se parte de juicios particulares para dar un "salto" y concluir con un Juicio Universal.” (Martinez, 1987, p. 22)

Beck (2007) menciona que “El método inductivo es fundamental para todas las ciencias que de un número limitado de observaciones particulares deducen una ley general sobre la naturaleza o el comportamiento de las cosas” (p.2).

Entonces el método inductivo en la presente investigación ha permitido obtener datos generales a partir de evidencias similares ya existentes sobre el tema, se ha buscado información principalmente los artículos académicos, tesis y PDOT de las diferentes parroquias estudiadas, para después seleccionar los mayormente se relacionan tema de estudio, para sistematizar la información más relevante en un informe de datos históricos, sociales y culturales previo al trabajo de campo..

**3.2.2 Método etnográfico.** El método etnográfico es planteado, como un “método de investigación que centra su objetivo en el estudio de las unidades sociales con el fin de describir, reconstruir e interpretar la realidad desde un punto de vista analítico de la cultura, formas de vida y estructura social del grupo estudiado” (Cotan, 2020, p. 87)

De manera que el método etnográfico permite el acercamiento con la comunidad de estudio y la interpretación de la realidad y diversas tradiciones que se dan en ella en base a la memoria colectiva, parte entonces de las primeras 5 visitas de campo donde se identifican los primeros informantes clave, mismos que han sido intermediarios para llegar a más informantes y portadores del conocimiento, han sido principalmente agricultores, vivanderos y personas de tercera edad que hayan vivido al menos dos generaciones, debido a que son quienes conocen de técnicas tanto de cultivo como formas de preparación de los platos representativos de la zona de estudio.

En las próximas 4 visitas de campo se aplica ya la técnica de la entrevista, en base a dos guías de preguntas diferentes, compuestas por preguntas abiertas, una dirigida a los agricultores y la segunda dirigida a las vivanderos, las dos guías resultaron aptas para recabar información de las personas de tercera edad como portadores del conocimiento y saberes ancestrales que poseen. Durante este proceso también se aplicó la técnica de la observación directa como una forma de incrementar la validez del estudio y entender de mejor manera el objeto de estudio, como es caso de las chacras de cultivo, las plantas, los ingredientes de algunas preparaciones, utensilios, etc.

**3.3.3 Metodología INPC para inventario de Patrimonio cultural Inmaterial.** El Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura es la entidad encargada de investigar, ejecutar y controlar los posesos de preservación, apropiación y uso adecuado del patrimonio cultural inmaterial, por ello que a través de la búsqueda y recolección de la información proceden a su debido registro e inventario, donde se da a conocer los bienes culturales con toda la información necesaria, para que estos puedan ser protegidos y difundidos.

Una vez sistematizada la información se identifican los productos agrícolas y platos elaborados que cumplen con los criterios que menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio

2013 en el manual metodológico para la elaboración del “Atlas” para ser valorados como Patrimonio, se ha elaborado entonces tablas con la estructura que menciona el “Atlas” para inventariar el Patrimonio Alimentario y el Patrimonio gastronómico ha sido inventariado en las fichas INPC subámbito gastronomía. (Apéndice D)

## 4. Resultados

### 4.1 Datos generales

El cantón Latacunga, capital de la Provincia de Cotopaxi, se localiza al centro-norte de la Región interandina del Ecuador (GAD Latacunga 2020).

Está conformado por 5 parroquias urbanas: La Matriz, Eloy Alfaro, Ignacio Flores, Juan Montalvo y San Buenaventura; y 10 parroquias rurales que son la zona de estudio: Aláquez, Belisario Quevedo, Guaytacama, Joseguango Bajo, Mulaló, Once de Noviembre, Poaló, San Juan de Pastocalle, Tanicuchí, Toacaso. (p.11).

“Sembrar para cosechar; cosechar para cocinar; cocinar para comer; comer para vivir y vivir para trascender” Gutiérrez (2011).

Resalta tanto el uso de productos propios de un lugar como ingredientes principales de los platos representativos, pues estos dan el sabor y la esencia única del producto elaborado, el arduo trabajo de su producción y la sintonía entre sí para formar el plato listo para servirse, representan el legado de un gran conocimiento. Por ello, el alimento patrimonial no solo hace alusión a las distintas maneras de preparación, sino también, a aquellos productos que son utilizados como ingredientes. Convirtiéndose así en patrimonio de un lugar (Del Salto, 2019, p. 3)

En la serranía Ecuatoriana a subsistido una técnica agrícola según Gortaire (2015) :

La Chakra Andina o chagra, es la forma de agricultura propia de los pueblos indígenas quichuas de la sierra y podemos encontrarla en todo el callejón interandino, propiamente desde el sur de la provincia de Carchi (fronteriza con Colombia) hasta el norte de Loja (fronteriza con Perú). Se caracteriza por una alta agrobiodiversidad y un complejo sistema de semillas y adaptaciones varietales que se desarrollan en los diversos pisos agro-climáticos de la serranía, aproximadamente entre los 2400 y 3500 metros sobre el nivel del mar, donde se reconocen generalmente tres zonas: alta, media y baja (y zonas de transición). Desde su origen prehispánico, la chakra se orienta a la satisfacción de la alimentación familiar y comunitaria, este criterio es el que determina qué y cuánto debe sembrarse. La influencia del ciclo lunar y varias señas agroclimáticas, definen cuándo sembrar; los solsticios y equinoccios marcan los hitos del calendario agrofestivo andino. Una serie de prácticas ingeniosas y tecnologías muy funcionales para el manejo ecológico del suelo, agua, cultivos y cranzas, son las claves para la sostenibilidad del agroecosistema y explican cómo producir.

Pues es del campo de donde proviene la producción agrícola y lo que con ello se puede elaborar, que este caso se considera patrimonio alimentario y gastronómico. Así pues en el PDOT Latacunga (2014.) se menciona que:

Los cultivos de ciclo corto predominantes en el cantón Latacunga son:Maíz, brócoli, papas, habas, fréjol, zanahoria, chocho, remolacha, perejil, cilantro, coliflor, nabo, lechuga.

Las zonas preferentemente agrícolas se ubican desde las cotas más bajas del cantón hasta los 3.700 metros de altura aproximadamente, en terrenos de pendiente baja y corresponden a las parroquias de Latacunga, Belisario Quevedo, Guaytacama, Once de Noviembre, Poaló, Tanicuchí, Aláquez, Mulaló y Toacaso. En esta categoría se incluyen además los cultivos bajo invernadero, en su mayoría de flores y en menor proporción de hortalizas.

De la misma forma si hablamos de la gastronomía de Latacunga, es fácil destacar como comida tradicional a las chugchucas, allullas y queso de hoja. (PDOT Latacunga, 2014. p.176)

Pero cabe recalcar que existen gran variedad de platos elaborados que están dentro de las parroquias rurales de Latacunga que probablemente son muy poco conocidas por falta de difusión y puesta en valor.

#### ***4.2 Inventario del Patrimonio Alimentario y Gastronómico de las Parroquias Rurales del Cantón Latacunga***

Se inicia con el registro para señalar la existencia legal de un bien, luego se procede a inventariarlo, que es un proceso técnico en el cual se realiza un análisis detallado de cada uno de sus elementos constitutivos, además describe los bienes que tienen una valoración patrimonial y por lo tanto valores excepcionales que deben ser protegidos, conservados y difundidos

El Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) en su proyecto emblemático de Patrimonio Alimentario fascículo 1 menciona que, el Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida además menciona como un ejemplo el maíz, pues este es un producto que se cosecha casi en toda la serranía ecuatoriana y con él se pueden preparar distintos platos tradicionales. (p.5).

Mientras que “la preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación- para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario” (p.3). A lo que en la presente investigación se ha denominado como Patrimonio Gastronómico.

Entonces para este objetivo se ha trabajado con la investigación de campo, toda la información obtenida fue usada para identificar el patrimonio alimentario y gastronómico e inventariarlo en base a los criterios del Ministerio de Cultura y Patrimonio “atlas patrimonio alimentario” para lo cual en primera instancia se han adaptado tablas con dichos criterios para inventariar los productos agrícolas o patrimonio natural alimentario y las fichas de inventario de patrimonio cultural inmaterial ámbito 4 conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, sub ámbito gastronomía, para inventariar el alimento patrimonial o patrimonio gastronómico.

##### **4.2.1 Criterios del “Atlas Patrimonio Alimentario” para productos primarios o patrimonio natural alimentario**

Según el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014) en el manual metodológico para la elaboración del “Atlas Patrimonio Alimentario” menciona los siguientes criterios.

**Importancia para la comunidad.-** El valor simbólico para los pobladores de la zona de estudio.

**Ancestralidad.-** nos permite definir el momento histórico en que surgió un producto, y por tanto su relevancia patrimonial, ya que un producto con historia ha evolucionado con la población, su cultura y los ecosistemas locales. Mientras más antiguo sea un producto, más posibilidades existe de que la población haya desarrollado adaptaciones a nivel del organismo y mecanismos culturales para aprovechar sus nutrientes, así como formas de cultivo más simples y sostenibles y pueden ser:

- **Nativo.-** Son Nativos aquellos productos que fueron domesticados en lo que ahora es Ecuador, a partir de especies silvestres. Este proceso ocurrió en tiempos preincaicos en varias zonas del país. Ecuador, junto con Colombia y el norte de Perú, conforman la bioregión de los Andes Ecuatoriales, uno de los más diversos centros de domesticación en el mundo.), prehispánico no nativo y contemporáneo.
- **Prehispánico no nativo.-** son productos que no fueron domesticados en Ecuador a partir de especies silvestres, sino que llegaron de otras regiones en tiempos prehispánicos, por ejemplo: el maíz, que llegó de Mesoamérica y el melloco, que llegó de los andes peruano-bolivianos.
- **Criollo.-** son productos que llegaron después de la conquista española y que la población ha acogido convertido en parte de su patrimonio alimentario. Se consideran criollos productos adoptados durante la época colonial y los inicios de la república, hasta el siglo XX. Ejemplo: la col, la cebada y el haba. Considerando que son 10 parroquias se ha realizado un análisis general de los productos que mayores zonas de producción tienen y los de mayor influencia en la dieta alimenticia de la zona de estudio, cabe mencionar que en las salidas de campo se han encontrado también productos como la mora, tomate de árbol, col, lechuga crespita, brócoli, coliflor sin embargo no están dentro del inventario debido a que la población no reconoce como parte fundamental de su alimentación sino más bien un extra, además en su gran mayoría no cumplen con los criterios que menciona El Patrimonio Alimentario en el año 2013.

**Tabla 1**

*Resumen del registro e inventario de los Productos como Patrimonio Alimentario*

<b>Productos NO considerados Patrimonio Alimentario</b>			
<b>N°</b>	<b>Producto</b>	<b>Ancestralidad</b>	<b>Zona de producción</b>
1	Mora	Contemporáneo	Parroquias: Belisario Quevedo, Tanicuchí.
2	Tomate de Árbol	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, 11 de Noviembre, Belisario Quevedo.
3	Col	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Poaló.
4	Lechuga crespita	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama,
5	Brócoli	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
6	Coliflor	Contemporáneo	Parroquias: Tanicuchí, Guaytacama, Toacaso, Pastocalle, Belisario Quevedo.
<b>Productos CONSIDERADOS Patrimonio Alimentario</b>			
<b>N°</b>	<b>Producto</b>	<b>Ancestralidad</b>	<b>Zona de producción</b>
1	Papa	Prehispánica no nativo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle,

2	Maíz	Prehispánico no nativo	Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Guaytacama. Parroquias: Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Mulaló Joseguango Bajo.
3	Haba	Prehispánico no nativo-criollo	Parroquias: Mulaló, Belisario Quevedo, Toacaso, Aláquez, Pastocalle, Poaló, Guaytacama
N°	<b>Producto</b>	<b>Ancestralidad</b>	<b>Zona de producción</b>
5	Sambo	Nativo	Parroquias: Aláquez, Belisario Quevedo, Mulaló, Toacaso, Pastocalle, Poaló, 11 de Noviembre, Joseguango Bajo, Tanicuchí.
6	Cebada	Prehispánico no nativo-criollo	Parroquias: Aláquez, Joseguango Bajo, Toacaso, Poaló, Belisario Quevedo
7	Mortiño	Nativo	Parroquia: Aláquez
8	Melloco	Nativo	Parroquias: Belisario Quevedo Aláquez, Toacaso
9	Chocho	Nativo	Parroquias: Aláquez, Toacaso, 11 de Noviembre, Guaytacama, Belisario Quevedo.
10	Oca	Nativo	Parroquias: Toacaso, Belisario Quevedo, Toacaso, Pastocalle.

*Nota.* Los 6 productos mencionados al inicio se han registrado en la zona de estudio, pero no son patrimonio, los 10 siguientes cumplen con los criterios para ser Patrimonio Alimentario.

La tabla muestra el resumen de los 16 productos que se han registrado en la zona de estudio, sin embargo los 6 primeros no cumplen con las características para ser valorados como Patrimonio, mientras que los 10 siguientes si cumplen con los criterios para ser valorados como Patrimonio Alimentario según menciona del Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, además constan en la lista que menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio y la Universidad San Francisco de Quito en su proyecto 'Wiki de Patrimonio Alimentario', este es una cooperación interinstitucional para la administración de la herramienta de información digital. Esta herramienta recopila información de más de 700 fichas de productos registradas en el Proyecto de Patrimonio Alimentario de este Ministerio, cada uno de los productos es considerado como patrimonio alimentario de los ecuatorianos con información de las tradiciones o modelos de agro biodiversidad, prácticas alimenticias y culinarias, y el reconocimiento de los valores intrínsecos de las distintas culturas del Ecuador y la academia de la Universidad San Francisco de Quito será quien se encargará de mantener actualizada la información de este sitio (USFQ, 2019)

#### **4.4.2 Criterios para identificar el alimento Patrimonial o Patrimonio gastronómico**

El ministerio de Patrimonio y cultura a través del manual para la elaboración del Atlas “Patrimonio Alimentario” menciona ciertos criterios que permiten catalogar a un plato elaborado como patrimonio, se mencionan a continuación dichos criterios.

**Ingredientes.-** Es de gran importancia el uso de ingredientes tradicionales, pues de ellos depende el sabor y la calidad del producto elaborado. Como es el caso de los productos orgánicos procedentes de la semilla local campesina. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 16)

**Formas de preparación.-** Las formas de preparación patrimonial no solo crean la profundidad y complejidad de los sabores culinarios, sino que además facilitan la digestión y la disponibilidad de nutrientes para el cuerpo, así también hay que preparar poniendo en práctica ciertas técnicas culinarias basadas en el pasado. Por ende, hoy en día los alimentos son preparados de modo rápido y fácil que consideran como una manera moderna de preparación. Por otra parte, cuando un producto es preparado diferente a lo de antes no se debe considerar alimento patrimonial y tampoco debe llevar el mismo nombre. ( p. 17)

**Presentación.-** En cuanto a ello es muy importante la combinación de todos los elementos al momento de servir un plato listo, para que este sea considerado patrimonial no debe tener cambios. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 19)

Por ejemplo en el caso de las papas con cuy, plato reconocido en la serranía ecuatoriana, su combinación es básicamente las papas acompañadas de la zarza de maní, lechuga y el cuy asado, si se agregara arroz u otro tipo de zarza este deja de tener valor patrimonial ya que ha sido modificado.

### **Ancestralidad.**

- **Prehispánicos** aquellas formas de preparar los alimentos que ya existían antes de la llegada de los conquistadores europeos
- **Criollos.-** aquellos preparados que surgieron del mestizaje gastronómico entre el nuevo y el viejo mundo, a partir de la Colonia y hasta el siglo XX. La inmensa mayoría de la gastronomía patrimonial se inscribe en esta categoría. Muchos platos prehispánicos se modificaron con nuevos ingredientes aportados por la cultura europea de igual manera los platos españoles adoptaron productos locales como ingredientes. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2014. p. 33)

Respetando los criterios antes mencionados se da paso a realizar el inventario del patrimonio gastronómico en las fichas del INPC subámbito gastronomía, (**Apéndice C.**) mismas que gracias a sus diferentes campos permiten profundizar en los datos más relevantes de los platos elaborados.

**Tabla 2**

*Resumen del registro e inventario de los platos como Patrimonio Gastronómico*

<b>Platos no considerados como Patrimonio Gastronómico</b>			
<b>N°</b>	<b>Nombre del plato</b>	<b>Tipo de gastronomía</b>	<b>Parroquia</b>
1	Tilapia frita	Festiva	Mulaló
2	Churrasco	Festiva	Guaytacama
3	Maicena con empanadas	Festiva	11 de Noviembre
4	Té de sunfo	Cotidiana	Aláquez
5	Parrillada	Festiva	Belisario Quevedo

**Platos considerados Patrimonio Gastronómico**

**Ámbito 4 Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza**

**Subámbito Gastronomía**

Nº	Nombre del plato elaborado	Tipo de gastronomía	Parroquia	Detalle de Procedencia	Sensibilidad al cambio
1	Chicha de jora	Festiva	Mulaló	Padres a hijos	Media
2	Chapo	Cotidiana	Aláquez	Padres a hijos	Alta
3	Papas con Cuy	Cotidiana y festiva	Tanicuchí	Padres a hijos	Baja
4	Tortilla de Maíz	Cotidiana y festiva	Guaytacama	Padres a hijos	Media
5	Chaguarmishqui	Cotidiana y festiva	11 de Noviembre	Padres a hijos	Media
6	Cocinado	Cotidiana	Toacaso	Padres a hijos	Alta
7	Humas con café	Cotidiana	Belisario Quevedo	Padres a hijos	Baja
8	Caldo de treinta y uno	Cotidiana y festiva	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Medio
9	Sambo de Dulce	Cotidiana	Joseguango Bajo	Padres a hijos	Alta
10	Tostado	Cotidiana	Aláquez	Padres a hijos	Media

*Nota.* Resumen de los platos registrados e inventariados en las fichas INPC.

En la tabla se muestra un total de 15 platos elaborados, los 5 primeros se han registrado en la zona de estudio pero no cumplen con los criterios para ser patrimonio, los 10 que se muestran después si cumplen con los criterios para ser valorados como patrimonio gastronómico y además se ha verificado a través del Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPSE) que esta registrados como patrimonio en el ámbito 4, sub ámbito gastronomía, evidentemente no todos cuentan con un registro de la provincia de Cotopaxi pero varía únicamente su forma de preparación en comparación de las diferentes provincias.

#### **4.2.3 Ancestralidad del Patrimonio gastronómico inventariado.**

**1.- Chicha de jora (Prehispánico)** La historia dice que la chicha de jora es una bebida de origen peruano y su origen se atribuye al periodo inca. las leyendas cuentan que fue creada casualmente durante el gobierno del inca Túpac Yupanqui, una fuerte lluvia deterioro los silos que almacenaban el maíz cosechado, originando que los granos se fermenten y se cree una malta que fue desechada, pero un indígena hambriento encontró en la basura la bebida desechada,

consumiéndola completamente y quedando embriagado, tiempo después de ese descubrimiento, la chicha de jora se convirtió en la principal bebida de la nobleza inca, utilizándose en importantes ceremonias religiosas en honor a las vacas (lugares sagrados) y apus (dioses incas). (Perurail, 2018)

Además de ser una bebida de consumo cotidiano, la chicha para los incas era un elemento social y espiritual muy importante ya que era la bebida principal en rituales de fertilidad y otras celebraciones, tenían además una cosmovisión de reciprocidad con la tierra y en ceremonias religiosas como el Inti- Raymi, el inca bebía la chicha de una vasija de oro apenas el sol aparecía en el horizonte, en honor al dios Sol. (Echeverri, 2006)

Después de la llegada de los españoles, el proceso de la chicha sufrió un cambio o evolución, ya que se trató de eliminar el proceso de masticación y remplazarlo por la molienda de harina, sin embargo, la fermentación no era la misma, con la introducción de la caña de azúcar por los españoles, se comenzó a utilizar este ingrediente para fermentar y además aumentar el dulzor de la chicha, causando así que su nivel de alcohol también aumente significativamente. (Azanza y Chacón, 2018)

**2.- Chapo** (Criollo) El chapo se asocia con vitalidad y longevidad, con el mestizaje, la palabra alude a la combinación de leche o agua con harina que se obtiene de la cebada. “En realidad hace referencia a la mezcla, combinación, complemento.” (Oleas, 2021)

La cultura mexicana tiene como referente a la tortilla, en el mundo andino, está el chapo, se llamaba así a la mezcla de algunos elementos entre sí o a la machica con un líquido caliente, sea dulce o salado. La machica es una harina que se obtiene al moler los granos tostados de la cebada, y dentro de la cosmovisión andina, tostar los alimentos tiene un significado relevante, porque al hacerlo se obtiene la vida, el espíritu o la energía de los granos para que sirvan de alimento y de nutriente para la vida. (Oleas, 2021)

La cebada llega a lo que actualmente es Ecuador, conjuntamente con los españoles por lo que se le atribuye a esta preparación el origen de la época de conquista. Además Oleas (2016) menciona además que:

En la época de las haciendas, los jornaleros molían con sus manos los granos de cebada y la comían junto con la chicha para soportar las largas y extenuantes faenas del campo.

La asociación del chapo como la fuerza y la vitalidad se manifiesta incluso en actos rituales como la “Chapina”, realizado en el Sawary (matrimonio indígena), cuando al segundo día del enlace se ofrece una gran bandeja de machica, con panela y huevo, por parte de la familia de la novia. Esto como una prueba para el novio; si termina quiere decir que acepta a la familia de su novia, y sobre todo, que tendrá la fortaleza suficiente para las responsabilidades del matrimonio.

**3.-Papas con cuy** (Prehispánico) El cuy, un mamífero conocido también como cobayo o cuye; es originario de las quebradas interandinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia, pero en la actualidad su crianza se ha realiza en el ámbito rural, para el autoconsumo y la venta. (Periodismo cultural de Loja, 2017)

Del mismo modo las papas datan de la época prehispánica, sin embargo en la actualidad se cosecha este producto en casi toda la zona rural de la región sierra.

La preparación de las papas con cuy viene desde tiempos incaicos, cuando muchos siglos atrás este animal se utilizaba para rendir tributo en celebraciones especiales y relevantes,

hoy en día se sigue consumiendo como un platillo especial e infaltable en las fiestas, cabe mencionar la importancia de la mujer indígena dentro de esta costumbre, cuya dedicación a la crianza de cuyes, ha hecho que el consumo de este cárnico se dé hasta nuestros días, usado para el autoconsumo y como alternativa de venta en cuanto al ámbito gastronómico. (Periodismo cultural de Loja, 2017)

**4.- Tortillas de maíz (Criollo)** Las tortillas en general tienen una historia amplia que vienen desde muchos siglos atrás, cuyo origen se remonta más o menos antes del año 500 A.C. aunque no se sabe exactamente cómo se las realizaban en esos tiempos, sin embargo cabe mencionar que la tortilla se expandió a todo Sur América desde México a donde se le atribuye su origen, se dice que influye en dicha historia la llegada de los españoles a tierras latinoamericanas, especialmente al territorio ecuatoriano. (Cevallos, 2015, pp. 36 -37)

En la actualidad un producto que llegó a conformarse como unas de las principales fuentes de alimentación en el momento del desayuno y de la cena generalmente que es el PAN, entonces la influencia de la tortilla, llegó a perderse u olvidarse especialmente dentro de las zonas urbanas (p.44)

**5.- Chaguarmishqui (Criollo)** “Chaguar significa penco y mishqui dulce entonces chaguarmishqui quiere decir dulce de penco en Quichua y es una bebida tradicional de Ecuador” ( Miguez, 2021)

La planta de penco fue introducida en lo que hoy es Ecuador durante la Colonia, fue traída desde México, entonces su uso principal era el de delimitar los linderos de las propiedades de haciendas, cosa que en la zona rural aún se mantiene, a la vez de sirve también como una especie de cerca natural debido a sus hojas de filos punzantes en la punta.

En alimentación se empleaba el 'mishqui' extraído del penco como edulcorante en algunos alimentos y también como bebida energizante para soportar el trabajo del campo. Una vez secado el penco, de sus hojas se extraían fibras que se usaban como piola debido a su resistencia. (Beltrán, 2016)

**6.- Cocinado (Prehispánico criollo y contemporáneo)** No se ha encontrado datos históricos con la denominación del cocinado por lo que se ha relacionado con el contexto histórico de la yanusha que se trata exactamente de la misma preparación con una diferencia mínima de sus productos como ingredientes principales.

La yanusha no es como las preparaciones comúnmente realizadas, donde la sazón es la característica que destaca en el resultado de su sabor, es más bien un plato muy sencillo, de fácil preparación, muy rico en sabor y poder alimenticio, donde destacan los tubérculos y granos tiernos sin ninguna modificación que son las papas, habas, melloco, choclo y ocas, la gente de la provincia del Cañar siente muy suyo porque se prepara con los productos que brinda la tierra y lo consideran como uno de los alimentos más ancestrales. Como también afirman que desde hace siglos se lo comía y la forma de prepararlo ha pasado de generación en generación (Cañar tv, 2016)

En el caso del cocinado sus productos se diferencian en el choclo ya que no es parte de este plato el haba como ingrediente en diferentes estados, en este caso el tasno de habas se agrega también a cocinar conjuntamente con las papas, ocas y los mellocos.

Sin embargo a pesar de su singular preparación y valoración simbólica en la actualidad es muy poco conocido pero vale decir que aún prevalece.

**7.-Humas con café** (Prehispánico) Esta preparación se hace en base a los granos de choclo, es una herencia gastronómica de los antepasados del continente americano que datan de la época prehispánica, según la historia universal, las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en países como Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. (El Universo, 2007)

“Humita se deriva de la lengua quechua Huminta, variante regional del quichua que se habla en el vecino Perú, sur del Ecuador y noroeste de Argentina” (El Universo, 2007).

**8.- Caldo de 31** (Criollo) La historia del caldo 31 se remonta a la época de los españoles, cuando ellos eran los amos en estas tierras, ellos ordenaban a los indígenas quienes eran sus esclavos y sirvientes a que sacrificaran una res y que preparen solo la mejor parte del animal para el menú diario y lo sobrante o los desperdicios se votan a la basura. Pero como nuestros indígenas no tenían que comer aprendieron a preparar platos con los desperdicios que los españoles desechaban, es así que este tipo de caldos, sopas con las vísceras, patas, orejas, cabeza y genitales de la res se preparaban desde la época de la colonia.

Como la mayoría de la población era indígena éste tipo de comida llegó a ser popular y tradicional, costumbres que hasta la actualidad existe. (Coque, 2013, p. 68)

**9.- Sambo de dulce** (Prehispánico) El sambo es un alimento probablemente de origen mesoamericano, utilizado en las cocinas andinas locales mucho antes de la llegada de los españoles. En tiempos prehispánicos probablemente se endulzaba con ocas cocidas, lo que le habría dado un sabor menos almibarado. En su versión actual incluye la panela de caña de azúcar, originaria de Nueva Guinea y traída por los españoles durante la Colonia. (USFQ, 2019)

Manuela Naranjo (2022) menciona también que el sambo de dulce se prepara actualmente con leche ya que las zonas rurales disponen de ella en gran cantidad, la panela es el complemento perfecto para endulzarlo dice ella, aunque las nuevas generaciones le ponen azúcar.

**10.- Tostado** (Prehispánico) El maíz tostado debió prepararse para los gobernantes incas. En Quito, desde los aposentos que desarmaron los fundadores de la ciudad española, administró el gobierno un representante directo del Inca. Se dice que sus esposas además de sus esposas y soldados, debían encontrar un huaycuy camayoc o cocinero y este junto a personas que le ayudaban seleccionaba el mejor maíz para el tostado. (Pazos, 2019)

Se dice que en el fiambre que llevaban los viajeros prehispánicos figuraban el maíz tostado y los chochos. En el período hispánico y en la República, el cucahui de los viajeros indios contenía maíz tostado y máchica de cebada; no se sabe si el chapo, es decir, máchica disuelta con agua, era suficiente para reponer las fuerzas, aunque un pedazo de panela pudo completar el fiambre. (Pazos, 2019)

Como menciona Esther Caiza (2022) habitante de la parroquia Aláquez, recuerda que sus ancestros preparaban el tostado con el maíz más grueso y en un tiestos de barro, actividad que ha ido cambiando porque más adelante se usaba un tiesto de metal para finalmente hacerlo en las pailas de bronce con la manteca de chanco, el sabor de esta le un toque perfecto al tostado menciona además.

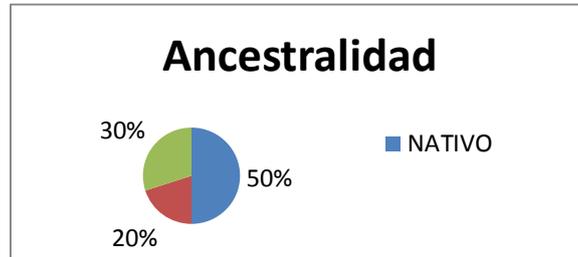
## **5. Interpretación de resultados**

Se han inventariado un total de 10 productos agrícolas identificados como patrimonio alimentario, en base a los criterios como la ancestralidad, forma de obtención, zonas de producción, etc. Cabe recalcar que existe gran diversidad de productos agrícolas en la zona de

estudio, pero se han tomado en cuenta los que principalmente forman parte de su dieta alimenticia y son cultivados mayoritariamente.

### Figura 1

*Porcentaje del patrimonio alimentario según su Ancestralidad*

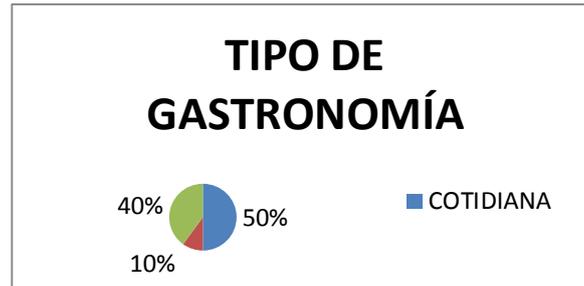


*Nota.* Gráfica de Ancestralidad

De acuerdo a la gráfica el 100% representa el total de 10 productos agrícolas identificados como Patrimonio Alimentario de las parroquias rurales del cantón Latacunga, de los cuales el 50% son nativos lo que quiere decir que datan de antes de la conquista española, el 20 % son prehispanicos no nativos, es decir llegaron a territorio Ecuatorianos desde otras regiones durante la conquista y finalmente el 30% son prehispanicos no nativos-criollo que llegaron territorio ecuatoriano después de la conquista. De la misma forma se ha logrado inventariar 10 platos elaborados que cumplen con los criterios para ser identificados como patrimonio gastronómico, los criterios son, sus ingredientes propios de la zona que en este caso forman parte del inventario de patrimonio alimentario mencionado anteriormente, las técnicas de preparación ancestrales y la presentación del plato sin modificaciones. Debido a que la gastronomía de la zona interandina es muy similar en todas sus provincias y cantones, se han destacado principalmente las preparaciones que son quizá son poco conocidas pero representan la identidad y la dieta de la zona rural de Latacunga

### Figura 2

*Tipo de gastronomía*

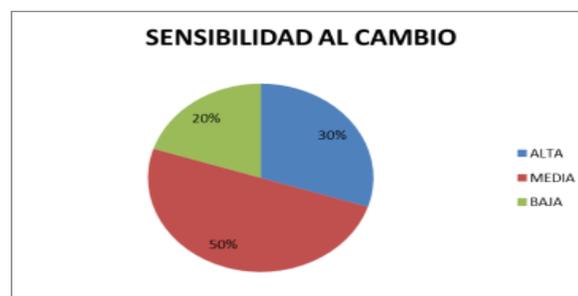


*Nota.* Gráfica de tipo de gastronomía

Como muestra la gráfica el 100 % representa el total de los 10 platos elaborados de los cuales el 50% representan la gastronomía cotidiana como es el caso del chapo, sambo de dulce, tostado, etc ya que estos forman parte de la dieta diaria de la gente del campo, debido a que son preparados con los productos que tienen a la mano y además son excelentes fuentes de energía, lo cual beneficia a los agricultores y ganaderos en sus largas jornadas de trabajo. De la misma forma el 10 % representa la comida festiva como es el caso de la chicha de jora, una bebida que no puede faltar en las fiestas de Parroquialización o fiestas importantes como los matrimonios, bautizos y confirmaciones, etc. Y el 40% se representa a los platos que forman parte tanto de la alimentación cotidiana como de las fiestas, tal es el caso de las papas con cuy o el caldo de treinta y uno.

### Figura 3

*Sensibilidad al cambio*

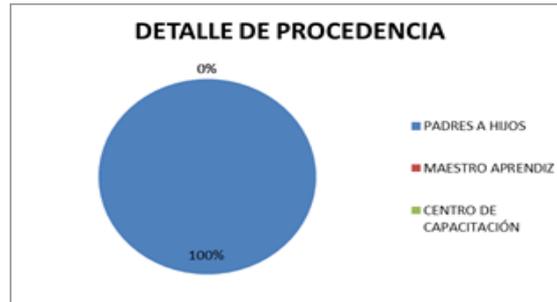


*Nota.* Gráfica de sensibilidad al cambio

De acuerdo a la gráfica el 100 % representa al total de 10 platos de los cuales el 30% tiene una sensibilidad al cambio baja, esto debido a que aún se conservan las técnicas de preparación y el plato es bastante reconocido y valorado como es el caso de las papas con cuy por ejemplo. Mientras que el 50% tiene una sensibilidad al cambio media, debido a que la preparación está vigente aún, pero se han ido cambiando las formas de preparación y los productos usados, debido a la facilidad que ofrece la modernización, tal es el caso de las tortillas de maíz en la parroquia Guaytacama. El 30% tiene una sensibilidad al cambio alta, ya que como bien mencionan los habitantes de la zona de estudio solo se preparan en algunos hogares, donde habitan mayormente personas de la tercera edad y la preparación por su puesto no es reconocida y valorada fuera de ello como es el caso del sambo de dulce, el cocinado y el chapo.

### Figura 4

*Detalle de procedencia*



*Nota.* Gráfica detalle de procedencia

Como muestra la gráfica todos los platos tienen como procedencia del saber de padres a hijos, ya que las recetas, formas de preparación e incluso secretos de sabor, se han transmitido de generación en generación, pese a que con la modernización ciertas cosas han ido cambiando, siguen siendo los padres quien desde pequeños enseñan a sus hijos las tareas del hogar y una de las más importantes en la preparación de la comida.

## 6. Conclusión

Se pudo determinar que las parroquias rurales del cantón Latacunga en su gran mayoría se dedican a las actividades agrícolas y ganaderas, entonces los conocimientos asociados a la producción de sus cultivos y la transformación de los mismos a platos elaborados se han convertido en un legado cultural que representa la cohesión de los pobladores con el medio en donde viven, también están sus fiestas y celebraciones que destacan por la fe y la religión, escenarios donde no pueden faltar sus diferentes preparaciones gastronómicas, desfiles, música, danza y la alegría en todo su esplendor.

Se ha inventariado 10 productos agrícolas entre ellos la papa, el maíz, las habas y 10 platos elaborados como las papas con cuy, el caldo de treinta y uno, el cocinado, etc. que cumplen con las características para ser valorados como patrimonio alimentario y gastronómico, que además la comunidad reconoce como parte importante y representativa de su alimentación tanto cotidiana como festiva, sin embargo algunos han ido perdiendo su vigencia por la falta de conocimiento de saberes ancestrales y poca difusión.

puedo concluir que en las parroquias rurales de Latacunga existe patrimonio alimentario y gastronómico que debe ser difundido puesto que desde las chacras hasta los fogones de cada hogar existe un legado histórico que debe ser transmitido a las nuevas generaciones, con el fin de fortalecer la identidad cultural y evitar que esta se pierda.

## 13. Impacto social

La elaboración de la propuesta de un artículo académico como medio de difusión, posterior a la investigación realizada, es una herramienta que da un impacto positivo de

conocimiento para la comunidad, ya que durante el proceso investigativo se ha logrado el registro del Patrimonio alimentario y gastronómico de la zona rural del cantón Latacunga.

Lo cual beneficiará a las nuevas generaciones al contar con información y datos relevantes que les permitirán conocer y comprender la importancia de este Patrimonio dentro de la identidad cultural que representa al cantón Latacunga.

De la misma forma será un medio que permita atraer visitantes, no solo a degustar de las diferentes preparaciones sino también a conocer el legado histórico tras ellos, de esta forma se convierte en un gran aporte al fortalecimiento y preservación del Patrimonio.

### 13. Presupuesto

Recursos	Cantidad	Valor unitario	Valor total
<b>Memoria USB</b>	1	\$10	\$10

<b>Internet</b>	6 meses	\$20	\$120
<b>Trasporte para salidas de campo</b>		\$100	\$100
<b>Alimentación</b>		\$50	\$50
<b>Anillados y copias para revisión</b>	5	\$50	\$50
<b>Impresión tesis</b>	2	\$25	\$50
<b>Empastados</b>	2	\$20	\$40
<b>CDS</b>	2	\$1	\$2
		Subtotal	\$482
		Imprevistos 10 %	\$40
		<b>TOTAL</b>	<b>\$422</b>

## 14. Conclusiones y recomendaciones

### 14.1 Conclusiones

- Se ha determinado a través de la revisión bibliográfica, que las parroquias rurales del cantón Latacunga, antiguamente fueron una zona poblada por Panzaleos, incas y

españoles, la combinación o adaptación de estas culturas es lo que da origen a las principales actividades a las que actualmente se dedican como son la agricultura y ganadería, entonces los conocimientos asociados a la producción de sus cultivos y la transformación de los mismos a platos elaborados se han convertido en un legado cultural que representa la cohesión de los pobladores con el medio en donde viven, además sus fiestas y celebraciones destacan por la fe y la religión católica.

- Con la información recolectada en el trabajo de campo y respetando los criterios que menciona el Ministerio de Cultura y Patrimonio en el año 2013, (importancia para la comunidad, ancestralidad, procesos de cultivo y elaboración del plato), se han inventariado 10 productos agrícolas como patrimonio alimentario de las parroquias rurales del cantón Latacunga 5 de ellos nativos: el chocho, el melloco, la oca, el mortíño y el sambo, 2 prehispánicos no nativos: las papas y el maíz, introducidos en la época inca y 3 criollos: la cebada, el haba, la arveja, introducidos durante y poco después de la conquista española. Y 10 platos elaborados como patrimonio gastronómico los cuales son: Papas con cuy, Chicha de Jora, Sambo de Dulce, Tostado, Caldo de Treinta y Uno, Humas con Café, Cocinado, Chapo, Chaguarmishqui y Tortillas de Maíz, todos destacan por ser parte de la comida cotidiana o festiva de la zona de estudio, sin embargo el cocinado, el chapo y el Sambo de Dulce presentan una sensibilidad al cambio, alta, ya que han ido perdiendo sus tradicionales formas de preparación y las nuevas generaciones han mostrado muy poco interés en su consumo.
- Finalmente se plantea una propuesta de artículo académico, con la estructura de y modelo de la revista PASOS, donde se presentan los resultados obtenidos en la investigación de forma resumida, con el fin de ser un instrumento de difusión del Patrimonio Alimentario y gastronómico de las parroquias rurales, del cantón Latacunga.

## 14.2 Recomendaciones

- Es importante incentivar el trabajo conjunto de las entidades pertinentes como los GAD parroquiales, la comunidad y la academia para que a través de la investigación se pueda conocer el patrimonio que poseen y este pueda ser protegido, considerando que es muy importante plasmar un documento como este que permita guardar información de forma permanente para futuras generaciones.
- Es de gran importancia realizar inventarios del Patrimonio Alimentario y Gastronómico, se recomienda realizarlo de cada una de las parroquias rurales por separado y relacionarlo con el resto de patrimonios existentes ya que existe gran diversidad dentro de cada una de ellas.
- Con el fin revalorizar, proteger y aprovechar de la forma correcta el patrimonio existente es recomendable su difusión a través de diferentes actividades, una de ellos sería el fomento del turismo gastronómico en las parroquias rurales de Latacunga, ya que además de ser un canal de difusión se convierte en una fuente de ingresos económicos para cada parroquia.

## 15. Referencias

Academia Iberoamericana de Gastronomía (2022) *Diccionario de gastronomía*

<https://diccionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>

Aimacaña T, D. A. (2019). *Estudio de patrimonio cultural de la parroquia Guaytacama y sus estrategias de recuperación*. ESPE

<http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/handle/21000/15588>

- Alulema, M. (2017). *Conservación de la oca como patrimonio alimentario en el Cantón Píllaro Parroquia La Matriz*. 83.
- Azanza, S. y Chacón, D (2018). *Análisis Cultural y Sensorial de la chicha de jora elaborada en la sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha)*  
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/7335/1/138692.pdf>
- Bahls, Á., y Krause, R. W. (2019). *COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA Una revisión y propuesta conceptual*. 19.
- Beck, H. (2007). *CONCEPTO Y PRESUPUESTOS GNOSEOLOGICOS DEL MÉTODO INDUCTIVO*, Servicio de publicaciones de la Universidad de Navarra.
- Beltrán, B. (2016). *Chaguarmishqui tiene su truco*.  
<http://www.ultimasnoticias.ec/noticias/31604-chaguarmishqui-dulce-tradicion-sierra.htm>
- Benítez Santillán, L. R., Pagán Moreno, M. J., Martínez-Monzó, J., & García-Segovia, P. (2016). *Propiedades funcionales de tubérculos nativos de la región andina de Chimborazo (Ecuador): Una revisión*. Rev. esp. nutr. comunitaria, 0-0.
- Burgos, J. (s. f.). *EL CHOCHO*. Blog personal. <http://jenifferburgos.weebly.com/>
- canal SALUD. (2019). *Beneficios de las habas y su valor nutricional*. canalSALUD.  
<https://www.salud.mapfre.es/nutricion/alimentos/beneficios-habas-y-composicion-nutricional/>
- Caiza LI, J. B. (2018). *Estudio del Patrimonio inmaterial del ámbito 3: usos Sociales, Rituales y Actos Festivos; sub ámbito: Fiestas Religiosas de la Parroquia Mulaló, Cantón Latacunga, UTC*. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/5067>
- Cero Latitud Ec. (2019). *MAMA NEGRA de la parroquia 11 de Noviembre*  
<https://www.cerolatitud.ec/mama-negra-de-la-parroquia-11-de-noviembre/>
- Coba, Santamaría, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M. F., Yugsi, E., & Huachi, L. (2012). *Estudio etnobotánico del mortiño (vaccinium floribundum) como alimento ancestral y potencial alimento funcional*. La Granja, 16(2), 5.  
<https://doi.org/10.17163/lgr.n16.2012.01>
- Coque, M. (2013). *"La gastronomía Ancestral y su Influencia en el Turismo Cultural del Cantón Ambato provincia de Tungurahua*. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE

AMBATO. [https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth\\_2013\\_121.pdf](https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/5177/1/Tth_2013_121.pdf) Vique, M. F. C. (s. f.). *INGENIERO EN DISEÑO GRÁFICO*. 127.

Chacón (2022) “*ESTUDIO DEL PATRIMONIO CULTURAL CULINARIO DE LAS FESTIVIDADES RELIGIOSAS EN LA PARROQUIA RURAL DE GUAYTACAMA, CANTÓN LATACUNGA*”. [Tesis de maestría, Universidad Técnica del Norte]. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11996>

Chafra, S. J. (2021.). “*PATRIMONIO ALIMENTARIO Y TURISMO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN ALAUSÍ, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*. UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

Coral, D.(2016). *Guía Revisión bibliográfica*. UNIVERSIDAD EL BOSQUE <https://lpl.unbosque.edu.co/wp-content/uploads/09-Guia-Revisio%CC%81n-bibliografica.pdf>

Cotán Fernández, A. (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>

Del Salto, P. (2019). *EL CHOCHO PATRIMONIO ALIMENTARIO ECUATORIANO Y LA UNIVERSALIDAD DE SU USO*.pdf <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30200/1/DEL%20SALTO%20PAULETHE%20EL%20CHOCHO%20PATRIMONIO%20ALIMENTARIO%20ECUATORIANO%20Y%20LA%20UNIVERSALIDAD%20DE%20SU%20USO.pdf>

Oleas, P. (2021). El chapu, el alimento andino. *Historias desde Riobamba*. <https://digvas.wordpress.com/2021/06/05/el-chapu-el-alimento-andino/>

Echeverri, A. M. Á. (2006). *La chicha: Entre bálsamo y veneno*. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. *Historia y sociedad*, 12, 161-190.

Elodie, M., González-Gallarza Granizo, M., & Fayos Gardó, T. (2013). *¿Qué es y cómo se mide el Turismo Cultural? Un estudio longitudinal con series temporales para el caso*

*Español*. PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural, 11(2), 269-284.  
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2013.11.017>

El Universo (2007, octubre 5). *La humita, herencia de los indios*

*precolombinos*.<https://www.eluniverso.com/2007/10/05/0001/18/7A3274663CDF46A790774242B93F50F6.html>

Falabella, S. y Martínez R. (2012). *Escritura de artículos académicos: la metodología ESE:O*  
*Estudios Filológicos*, (49),59-75.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=173424314004>

Fonseca M, A., & Brull González, M. (2020). *Patrimonio cultural e identidad en las universidades*. *Revista Universidad y Sociedad*, 12(5), 328-336

Fuere Anrango, C. A. (2013). *Guía gastronómica ancestral de los platos autóctonos de las comunidades Kichwas de la parroquia de Quichinche del cantón Otavalo*.

UNIANDÉS <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/3275>

GAD Latacunga (2020). *Acerca de Latacunga – Latacunga*

*Turismo*.<https://latacungaturismo.com/acerca-de-latacunga/> GAD 2020

GAD Alaquez (2019). *Página Oficial del GAD parroquial Alaquez.*,

<https://alaquez.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Belisario Quevedo. (2019). *Página Oficial del GAD Parroquial de Belisario Quevedo*.

<https://belisarioquevedo.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Guaytacama (2019). *Página Oficial del GAD Guaytacama*

<https://guaytacama.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Mulaló (2019) *Página Oficial del GAD parroquial Mulaló*.

<https://mulalo.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Pastocalle (2019). *Página Oficial del GAD parroquial Pastocalle*. de

<https://pastocalle.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Poaló (2019). *Página oficial del GAD parroquial de Poaló*

<https://sanjosedeipoalo.gob.ec/cotopaxi/>

GAD Tanicuchí. (2019). *Página Oficial del GAD parroquial Tanicuchi*.

<https://tanicuchi.gob.ec/cotopaxi/>

- GAD Toacaso. (2019). *Página Oficial del GAD Parroquial de Toacaso*.  
<https://toacaso.gob.ec/cotopaxi/>
- GAD 11 de Noviembre (2019). *Página Oficial del GAD Parroquial de 11 de Noviembre*.  
<https://11denoviembre.gob.ec/cotopaxi/>
- García, C. (2016) *Folleto Patrimonio Alimentario Sucumbíos2*,  
[https://www.academia.edu/23718656/Folleto\\_Patrimonio\\_Alimentario\\_Sucumbi\\_os2\\_Claudia\\_Garci\\_a\\_](https://www.academia.edu/23718656/Folleto_Patrimonio_Alimentario_Sucumbi_os2_Claudia_Garci_a_)
- González, A. (2015). Plan promocional de los atractivos culturales de las parroquias rurales del cantón Latacunga. *Proceeding Jornadas de Socialización de Proyectos Integradores: Innovando Investigación y Aplicando con Creatividad*, 1(1), 64-64.
- Gortaire, R. (2015). *Agricultura ancestral en el Ecuador*. Biodiversidad en América Latina. [https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Agricultura\\_ancestral\\_en\\_el\\_Ecuador](https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Agricultura_ancestral_en_el_Ecuador)
- Granja P, M. (2015). *Diseño de una ruta turística en el sector nor-oriental del cantón Latacunga en los sectores de Mulalo, Joseguango Bajo, Alaquez y San Buenaventura*. UTC. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/2599>
- Guamán, C. P. G. (2021). *“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DEL CANTÓN LA MANÁ PROVINCIA DE COTOPAXI”* UTC.  
<http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/7805/1/PC-002012.pdf> .
- Guerrero, M.K.P. (2015). *MERCADOS EMBLEMÁTICOS DEL D. M. DE QUITO Y SU PATRIMONIO ALIMENTARIO: EL CASO DEL MERCADO SANTA CLARA E ITINERARIO TURÍSTICO CULTURAL DE LA COMUNA SANTA CLARA DE SAN MILLÁN*. 86. UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
- Gutiérrez E, T. (2011). *Leña verde*. Quito, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.
- Herrera, G, A. (2018) *Plan de Turismo de la Parroquia Toacaso*  
[https://toacaso.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2018/07/PLAN\\_TURISMO\\_TOACASO.pdf](https://toacaso.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2018/07/PLAN_TURISMO_TOACASO.pdf)

- INEC (2010). [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos\\_Censales/Fasc\\_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo\\_Latacunga.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonales/Cotopaxi/Fasciculo_Latacunga.pdf)
- INPC (2011) [InstructivoParaFichasDeRegistroInventarioPatrimonioInmaterial.pdf](#).
- Instituto Metropolitano de Patrimonio (2022). *Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial*.  
<http://www.patrimonio.quito.gob.ec/?p=23>
- Irigaray, S. S. (2013). *El concepto de patrimonio cultural inmaterial*. 6.
- Kingman, M. (2012). *Arte contemporáneo y cultura popular: El caso de Quito*. Flacso-Sede Ecuador.
- Lam, D.R. (2016). *La redacción de un artículo científico*. *Rev Cubana Hematol Inmunol Hemoter* . 2016;32(1):57-69.  
<https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubhemimhem/rch-2016/rch161f.pdf>
- Larioja (2017, junio 16). *Patrimonio gastronómico*. larioja.com.  
<https://www.larioja.com/degusta/noticias/201706/10/patrimonio-gastronomico-20170609235837-v.html>
- Lema, P, D. y Arias Q, D. (2018).. *ESTUDIO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LA PARROQUIA BELISARIO QUEVEDO COMO PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO*. 204. ESPE
- LEY DE TURISMO. (2015). <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ley Organica del Régimen de Soberanía Alimentaria  
(2010)<https://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
- López, L. S. M., Rodríguez, M. B., & Castillo, S. E. M. (2014). *La gastronomía lacustre de Almoloya del. Nueva Época*, 7, 15.
- Martínez, C. F. (1987). *El método inductivo*. 61. UANL.  
<http://eprints.uanl.mx/5599/1/1080071376.PDF>

- Medina, Ch. J. (2022) “*El patrimonio alimentario y el turismo gastronómico: caso de estudio de la papa*” de la. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.
- Melo, D. y Llano, D. (2018). “*LA MEMORIA CULTURAL EN EL TURISMO RURAL CASO: PARROQUIA PASTOCALLE CANTÓN LATACUNGA*”. 197. UTA  
<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/27612>
- Miguez, M.(2021). *Chaguarmishqui Issuu*.  
<https://issuu.com/matheomiguez/docs/chaguarmishqui>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013) *PATRIMONIO ALIMENTARIO*.<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2016) *En los Andes comen mellocos para tener energía y aliviar las penas* –.<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/en-los-andes-comen-mellocos-para-tener-energia-y-aliviar-las-penas/>.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2014). Manual metodológico para la elaboración del ATLAS PATRIMONIO ALIMENTARIO. ECUADOR.
- Morillo, M.M. (2011). *Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos*,. 25.  
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=465545890011>
- Mundo rural (2017). *Beneficios de consumir arvejas*.  
<https://mundorural.com.ar//nota/1477/beneficios-de-consumir-arvejas> 2017
- Navarrete, T.M. y Muñoz, A. C. (2018). *TURISMO GASTRONÓMICO: SABOR Y TRADICIÓN*. 1, 18. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7400807.pdf>
- OMT. (2022). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Ortega, G, L. y Vicente, N.G.(2013) “*PLAN DE DESARROLLO TURÍSTICO COMUNITARIO EN LA PARROQUIA DE TOACASO*”. UNIVERSIDA CENTRAL DEL ECUADOR. <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/1476/1/T-UCE-0005-303.pdf>

Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de investigación*, 15, 13. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.33>

Pazos, J.(2019). *Ecuador Terra Incognita—Tostado*.  
de[https://www.terraecuador.net/allimicuna/60\\_allimicuna\\_tostado.html](https://www.terraecuador.net/allimicuna/60_allimicuna_tostado.html)

Peralta I., E., Vásquez G., J., Mora C., E., & Pinzón Z., J. (1994). *INIAP-440 Quitumbe: Variedad mejorada de haba (Vicia faba L.) de grano mediano para la Sierra ecuatoriana*. <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2566>

Periodismo Cultural de Loja (2017, julio 3).EL CUY CON PAPAS (plato típico de Loja). *PERIODISMO CULTURAL*.  
<https://periodismocultural2017.wordpress.com/2017/07/03/el-cuy-con-papas-plato-tipico-de-loja/>

PDOT Joseguango bajo (2014) *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARROQUIAL DE JOSEGUANGO BAJO*. [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560016700001\\_PDOT%20JOSEGUANGO%20BAJO\\_30-06-2016\\_15-38-17.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560016700001_PDOT%20JOSEGUANGO%20BAJO_30-06-2016_15-38-17.pdf)

PDOT (2016) Plan de desarrollo y ordenamiento Pastocalle [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560018830001\\_PDYOT\\_PASTOCALLE\\_FINAL%203\\_31-10-2015\\_23-33-28.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560018830001_PDYOT_PASTOCALLE_FINAL%203_31-10-2015_23-33-28.pdf)

PDOT (2019) PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL GUAYATACAMA<https://doc-0o-04-docs.googleusercontent.com/docs/securesc/iep6lvs75d4tr4ipr31oe5u1o5590rve/rvf7r4k3ah7hfqmoi6u8n1tm20cjlpc2/1654797225000/04715058920479925719/06241040241169362350Z/196mVbxSk6wpE9SmAfCFG4x>

PDOT (2020) PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARROQUIA 11 DE NOVIEMBRE<https://11denoviembre.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2021/04/PDOT-PARROQUIA-11-DE-NOVIEMBRE-2020-2023-FINAL-3a.pdf>

PDOT (2020) PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL  
MULALÓ [https://mulalo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/09/ACTUALIZACION-PDOT-MULALO-2020\\_-2.pdf](https://mulalo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/09/ACTUALIZACION-PDOT-MULALO-2020_-2.pdf)

PDOT (2019) Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Belisario Quevedo  
<https://belisarioquevedo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/08/PARROQUIA-BELISARIO-QUEVEDO-PROPUESTA-PDOT.pdf>

PDOT (2015) Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Belisario Quevedo  
[https://belisarioquevedo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2018/01/PDYOT\\_FINAL\\_2018.pdf](https://belisarioquevedo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2018/01/PDYOT_FINAL_2018.pdf)

PDOT. (2016). *PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN LATACUNGA 2016-2019*. 58. [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000380001\\_Plan%20de%20Ordenamiento%20Territorial%20LATACUNGA%202016-2019\\_19-04-2015\\_23-52-43.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000380001_Plan%20de%20Ordenamiento%20Territorial%20LATACUNGA%202016-2019_19-04-2015_23-52-43.pdf)

PDOT Toacaso (2020). Plan de Desarrollo y ordenamiento territorial Toacaso, de  
[https://toacaso.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2021/02/PDOT\\_TOACASO\\_2020.pdf](https://toacaso.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2021/02/PDOT_TOACASO_2020.pdf)

PDOT Poaló (2020). Recuperado 9 de junio de 2022, de  
<https://sanjosedepoalo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/12/PDYOT-POALO-Final-1.pdf>

PDOT Latcunga (2014). [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdiagnostico/DIAGN%C3%93STICO%20PDyOT%20Latacunga%20Nov%202014\\_15-11-2014.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/DIAGN%C3%93STICO%20PDyOT%20Latacunga%20Nov%202014_15-11-2014.pdf)

PDOT Tanicuchí (2019) [https://mulalo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/09/ACTUALIZACION-PDOT-MULALO-2020\\_-2.pdf](https://mulalo.gob.ec/cotopaxi/wp-content/uploads/2020/09/ACTUALIZACION-PDOT-MULALO-2020_-2.pdf)

Pinassi, A. (2017) *Patrimonio cultural, turismo y recreación: el espacio vivido de los bahienses desde una perspectiva geográfica*.  
<https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/116238>

Plan Nacional de Desarrollo (2021)

<http://www.eeq.com.ec:8080/documents/10180/36483282/PLAN+NACIONAL+DE+DESARROLLO+2021-2025/2c63ede8-4341-4d13-8497-6b7809561baf>

PLANDETUR (2020) [https://www.turismo.gob.ec/wp-](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf)

[content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf)

Reyes, L. m., & Martínez, F. S. (2018). SOBRE LA COMPOSICIÓN NUTRIMENTAL DE LA GASTRONOMÍA TÍPICA ECUATORIANA. 16. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929 Volumen 28. Número 2

Revista PASOS (2017). Guías y Normas. <https://www.pasosonline.org/es/13-es/guias-y-normas>

Rodríguez J, A., & Pérez Jacinto, A. O. (2017). Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. *Revista Escuela de Administración de Negocios*, 82, 175-195. <https://doi.org/10.21158/01208160.n82.2017.1647>

Sánchez, A. L. (2020). *La gastronomía ancestral de la parroquia Tabacundo para el fortalecimiento de la identidad cultural y el desarrollo turístico*. 197. UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS

Santana T, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9(20), 31-57. <https://doi.org/10.1590/S0104-71832003000200003>

Saltos, G. (2019). *Sambo beneficios para el cuerpo*. SLIDESHARE <https://es.slideshare.net/GuadalupeSaltos/sambo-beneficios-para-el-cuerpo>

Tobar, M. D. Q., Jhonson, G. L. L., & Chilingua, G. J. S. (2022). Análisis del patrimonio gastronómico como herramienta de desarrollo sostenible en Santa Elena-Ecuador. *Siembra*, 9(1), e3592-e3592. <https://doi.org/10.29166/siembra.v9i1.3592>

UNESCO (2016, Enero 5). *Patrimonio Cultural Inmaterial*.

<https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>

UNESCO (s. f.). Identificar e inventariar en patrimonio cultural inmaterial

<https://ich.unesco.org/doc/src/01856-ES.pdf>

UNESCO. (2020, mayo 10). *Patrimonio cultural*. UNESCO.

<https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

- UNESCO (2011). Política Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional.  
[https://siteal.iep.unesco.org/sites/default/files/sit\\_accion\\_files/siteal\\_costa\\_rica\\_0705.pdf](https://siteal.iep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/siteal_costa_rica_0705.pdf)
- Unigarro, C. (2015). *Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario*.  
Transculturaciones en el caso ecuatoriano\*. *Antropología Cuadernos de investigación*, 15, 21-34. <https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>
- Unigarro, C. (2010.). *Patrimonio cultural alimentario*. 243.
- Beneficios y propiedades del maíz para la salud*. (2018, abril 28). El Día.  
<https://eldia.com.do/beneficios-y-propiedades-del-maiz-para-la-salud/>
- USFQ. (2019) Proyecto Wiki Patrimonio Alimentario.  
[https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=P%C3%A1gina\\_principal](https://pwiki.usfq.edu.ec/mw36/index.php?title=P%C3%A1gina_principal)
- Vivanco, F. (2021, enero 28). Turismo Gastronómico UIDE.  
<https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- Zafra G, O. (2006) *Tipos de Investigación*. *Revista Científica General José María Córdova*. 2006;4(4):13-14.[fecha de Consulta 27 de Mayo de 2022]. ISSN: 1900-6586.  
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=476259067004>

## 16. Apéndice

### Apéndice A. Hoja de vida del investigador

**HOJA DE VIDA DEL INVESTIGADOR**  
**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**  
**DATOS INFORMATIVOS**

**DATOS PERSONALES**

**APELLIDOS:** Cando Molina

**NOMBRES:** Pamela Yuliza

**ESTADO CIVIL:** Soltera

**CEDULA DE CIUDADANÍA:** 0504088998

**NÚMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 0

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Aláquez 06 de febrero de 1999

**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Juan Abel Echeverría y San Isidro Labrador

**TELÉFONO CONVENCIONAL:** N/A

**TELÉFONO CELULAR:** 00979174316

**EMAIL INSTITUCIONAL:** [pamela.cando8998@utc.edu.ec](mailto:pamela.cando8998@utc.edu.ec)

**TIPO DE DISCAPACIDAD:** N/A

**# DE CARNET CONADIS:** N/A



**ESTUDIOS REALIZADOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO
<b>PRIMARIO</b>	Escuela “Alejandro Emilio Sandoval”
<b>SECUNDARIO</b>	Unidad Educativa “Vicente Leòn”
<b>TERCER</b>	Universidad Técnica de Cotopaxi

**Apéndice B. Listado de informantes clave.**

<b>Actores</b>			
<b>Nombre</b>	<b>Edad</b>	<b>Actividad</b>	<b>Lugar</b>
Sr. Rafael Molina	39	Agricultor	Parroquia Aláquez – barrio Verdecocha
Sr. Francisco Pruna	82	Agricultor	Parroquia Mulaló- barrio Centro
Sra. Rosario Beltrán	88	Medicina natural	Parroquia Guaytacama- Barrio Pilacoto
Sra. Amelia Vargas	76	Medicina natural	Parroquia Joseguango bajo
Sra. Jenny Villamarin	42	Agricultor	Parroquia Belisario Quevedo- barrio San Antonio
Sra. Juana Rocha	55	Agricultor	Parroquia Mulaló
Sra. Sonia Tipán	59	Agricultor	Parroquia Mulaló- barrio Chinchil
Sra. Emperatriz Vera	67	Agricultor	Parroquia Belisario Quevedo centro
Sra. María Roldán	59	Agricultor	Parroquia Toacaso- barrio Planchaloma
Sra. Verónica Barreros	43	Habitante	Parroquia Mulaló
Sr. Temistocles Gutiérrez	92	Agricultor	Parroquia Guaytacama
Sr. Carlos Chicaiza	56	Agricultor	Parroquia Aláquez – barrio Cuchitingue
Sra. Hilda Chacha	69	Agricultor	Parroquia Pastocalle
Sra. Teresa Rocha	86	Cocinera de fiestas	Parroquia Mulaló
Sra. Zoila Chicaiza	81	Comerciante	Parroquia Aláquez
Sra. Rosa Calero	46	Vendedora de comida	Parroquia Tanicuchí- mercado
Sra. Clara Romero	52	Vendedora de tortilla de maíz	Parroquia Guaytacama
Sr. Antonio Pumashunta	62	Agricultor	Parroquia 11 de Noviembre
Sra. Rosa Pumashunta	56	Vendedora de chaguarmishqui	Parroquia 11 de Noviembre
Sra. Orfelina Cruz	87	Ama de casa	Parroquia Toacaso- Planchaloma

Sra. Lourdes Tapia	46	Vendedora de comida	Parroquia Belisario Quevedo
Sr. Arsenio Toa	61	Agricultor	Parroquia Joseguango Bajo
Sra. Celia Terán	57	Ama de casa	Parroquia Joseguango Bajo
Sra Manuela Naranjo	67	Ama de casa	Parroquia Joseguango Bajo
Sra. Esther Caiza	59	Vendedora de comida	Parroquia Aláquez

**Apéndice C. Entrevista para los agricultores**

**Lugar de la Entrevista:**

**Nombre:**

**Edad:**

**Ocupación:**

- 1.- ¿Qué productos agrícolas se cultivan en la zona y cual cultiva usted?
- 2.- ¿Cómo es el proceso de cultivo del producto?
- 3.- ¿Desde cuándo se cultiva el producto en la zona?
- 4.- ¿En qué zonas se da el producto?
- 5.- ¿En qué meses está disponible el producto?
- 6.- ¿Cuántas variedades hay o conoce usted y cuales ya están desapareciendo?
- 5.- ¿Qué platos se elaboran con el producto?
- 7.- ¿Qué beneficios y propiedades brinda el producto?
- 8.- ¿Qué importancia tiene el producto dentro de la parroquia?

**Apéndice D. Entrevista para Vivanderas**

**Lugar de la Entrevista:**

**Nombre:**

**Edad:**

**Ocupación:**

- 1.- ¿Cuál es la comida típica de la parroquia?
- 2.- ¿Desde hace cuánto tiempo se prepara el plato en esta zona?
- 3.- ¿Cuáles son los ingredientes utilizados?
- 4.- ¿De dónde provienen los productos utilizados?
- 5.- ¿Cuál es el proceso de preparación?
- 6.- ¿Qué utensilios se necesitan para su preparación?
- 7.- ¿Es una comida cotidiana, ritual o festiva?
- 8.- ¿Qué tan reconocido es el plato a nivel de la parroquia, cantón, provincia y país?
- 9.- ¿Quién le enseñó a preparar el plato?
- 10.- ¿Cree que se ha ido perdiendo o se mantiene la elaboración y el consumo de dicho plato?

*Apéndice E. Fichas de inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial*

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-01-56- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Mulaló		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Mulaló centro		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM <b>X (Este) -</b> 78.5833		<b>Y (Norte) )-</b> 0.783333
<b>Z (Altitud)</b> 3.053		
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chicha de Jora lista para servirse foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220729-1123.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chicha de Jora	D 1	N/A
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	

Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
Gastronomía	Festiva	
<b>Breve reseña</b>		

Teresa Rocha habitante de Mulaló de 86 años menciona que la chicha de jora es una bebida realizada en base al maíz y endulzada con la panela, recuerda que se la realiza ya desde sus vis abuelos y supone que mucho antes, dice que antes tiene vagos recuerdos que sus abuelos le contaban que se la hacía para tomar en días de sol y trabajo pesado, pero después se hizo muy común para servirla en las fiestas como bautizos, matrimonios y demás celebraciones. Hasta la actualidad se sirve en dichas fiestas.

#### 4. DESCRIPCIÓN

##### Ingredientes

Maíz

Hiervas de dulce (hierva luisa, hoja de naranja, manzanilla y cedrón) Panela

Guayaba

(Especias) clavo de olor, pimiento, canela Naranjilla

Piña picada

##### Preparación

Teresa Rocha comenta que primeramente hay que remojar 8 días en agua simple el maíz, de ahí se hace secar al sol, en este proceso empiezan a nacer raíces del grano se sabe entonces que está en su punto para continuar con la preparación. Se procede a moler, anteriormente se lo molía en la piedra que tenía forma de mortero, actualmente se lo hace en el molino y entonces se convierte en harina o polvo de jora.

En las pailas de bronce se pone a cocinar, primeramente se pone hervir el agua en una de ellas y en otra mientras se mezcla la harina de jora con agua fría hasta que no quede ningún brumo o "mollapas" como menciona Lourdes. Entonces se coloca la mezcla en la olla de agua hirviendo y hay que mecer constantemente para que no "asiente" o no se peque, se coloca las hiervas de dulce (hierva luisa, hoja de naranja, manzanilla y cedrón) y se cocina aproximadamente por 1 hora con 45 minutos, a esto se le conoce como la jora.

Entonces se procede a cernir la jora en un cedazo y poner en un "tinaco" (tiene abajo una especie punta por ellose lo asienta un tasin) "tasin" (almohadilla de paja que también beneficia por el calor) se puede usar cualquier recipiente para poner el líquido pero es de gran tamaño a este se lo tapa con una tela blanca, dice que la tela beneficia porque suda y mantiene el calor junto con una cobija, Luego se realiza la miel para la jora, esta da el sabor dulce a la chicha, al agua se le agrega la panela, las especias, se incluye también la guayaba y dos naranjillas, se las aplasta para que se cocine bien y se espera aproximadamente 1 hora hasta que todo se vuelva líquido.

Esta miel se cierne en el cedazo para poner en el pondo y a esto ya se le llama chicha, hay que dejarlo enfriar y para ayudar a fermentar se coloca la piña o la caña de Baños, en un día estaría lista o de otra forma se espera 4 días y esta lista la chicha tradicional. Esta bebida se sirve con un "guallo" (jarra tradicional) en los "pilches"

(recipiente de madera usado como vaso), es una bebida festiva en priostagos o matrimonios y bautizos.

<b>Fecha o periodo</b>	<b>Detalle de la periodicidad</b>	
Anual	Ya que es una bebida que se prepara para las fiestas en casa o las fiestas del	

	Continua	barrio y brindara los visitantes menciona Teresa Rocha, puede ser época de confirmaciones en el mes de julio o los matrimonios que la fecha es al azar.		
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Teresa Rocha destaca que en todo el sector de Mulaló y las parroquias vecinas como Aláquez y Joseguango Bajo la preparan de la misma forma, pero en otras provincias tienes maneras muy diferentes de hacerlo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maíz	Vegetal	Mulaló	Producción propia
	Panela	Vegetal	Mulaló (feria)	Compra

Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Olla de bronce Tinaco	Tradicional Tradicional	Mulaló centro Mulaló
Cuchara de palo Cedazo	Tradicional Tradicional	centro Mulaló centro
Guallo Pilche	Tradicional Tradicional	Mulaló centro Mulaló
		centro Mulaló centro
		Compra Compra
		Compra
		Producción Propia
		Producción Propia
		Producción Propia

#### 5. PORTADORES / SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Teresa Rocha	86 años	Adulto mayor (prepara chicha para las fiestas que hay en su barrio)	Mulaló	Barrio o centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input type="checkbox"/>	Padres-hijos	Teresa menciona que su abuelita le enseñó a preparar la chicha de Jora a su madre y luego su madre le enseñó a ella, desde muy pequeña ayudaba en las tareas del hogar, dice que era y sigue siendo muy importante aprender a cocinar para los hijos, el esposo y de ser el caso toda la familia, a ella la buscan para que haga la chicha cuando sus vecinos tienen fiestas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

Transmisión del saber	Detalle de la transmisión
-----------------------	---------------------------

		<b>n</b>		
✓	Padres-hijos	Teresa menciona que su abuelita le enseñó a preparar la chicha de Jora a su madre y luego su madre le enseñó a ella, desde muy pequeña ayudaba en las tareas del hogar, dice que era y sigue siendo muy importante aprender a cocinar para los hijos, el esposo y de ser el caso toda la familia, a ella la buscan para que haga la chicha cuando sus vecinos tienen fiestas.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
<b>6. VALORACIÓN</b>				
<b>Importancia para la comunidad</b>				
La chicha de jora es una bebida que no puede faltar en las fiestas dice Teresa pues aparte de su sabor, siempre se ha dicho que es muy buena para la digestión, en todo Mulaló se espera cualquier compromiso para poder tomarla chicha, en las fiestas todos se la repiten hasta finalizar la fiesta.				
<b>Sensibilidad al cambio</b>				
	Alta	Considero que la sensibilidad es media porque esta bebida se la prepara en muchas parroquias de Latacunga por no decir en todas, la enseñanza sigue pasando de madres a hijas y se la consume con agrado por su sabor, lamentablemente el riesgo es que ya no se la prepara netamente de forma tradicional, ya que con la modernización ciertas cosas como los utensilios van cambiando, un claro ejemplo es que ya no se usa mucho el fogón ahora por ahorrar tiempo se cocina en gas.		
✓	Media			
	Baja			
<b>7. INTERLOCUTORES</b>				
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>
N/A		N/A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
<b>9. ANEXOS</b>				
Textos		Fotografías	Videos	Audio
N/A		N/A	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
Entidad Investigadora: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				

Inventariado por: PAMELA CANDO	Fecha de inventario: 10/07/2022
Revisado por:	Fecha revisión:
Aprobado por:	Fecha aprobación:
Registro fotográfico: IM20220729-1123.jpg	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-04-51- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Aláquez		Urbana <input type="checkbox"/> Rural <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Localidad:</b> Aláquez		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM <b>X (Este)</b> -78.6		<b>Y (Norte)</b> - 0.866667
		<b>Z (Altitud)</b> 2.911
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> El chapo listo para servirse  Foto: Pamela Cando, 2022.		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220726-1112.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chapo	D 1	Mezclado de Machica
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A

Subámbito	Detalle del subámbito
Gastronomía	Cotidiana

Breve reseña
El chapo según Zoila Chicaiza de 81 años comerciante de machica y habitante de la parroquia Aláquez, dice que esta es una mezcla del agua de manzanilla con panela y la machica, este alimento lo consumen por las mañanas y es posible aguantar largas jornadas de trabajo solo con una taza de chapo “es alimento” menciona Zoila.
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>

Ingredientes Machica Manzanilla panela Preparación				
Zoila Chicaiza comenta que primeramente se realiza la machica en casa, se prende el fogón, se coloca las tulpas (adobe que funciona como soporte para colocar el tiesto) y el trabajo empieza, se coloca grano de cebada en el tiesto en el fogón, se la mece todo el tiempo hasta que tome un color dorado y empiece como a reventar, es rápido el proceso ya que es aproximadamente es de 20 minutos.				
Se friega muy bien hasta se salga todo el afrecho, entonces se pasa en el “ajechador” ( es un colador artesanal de forma rectangular con aberturas un poco anchas para quitar el bagazo de la cebada)				
Entonces se muele en la piedra de mano, para ello hay que colocarse rodillas, en la primera molida sale como arroz de cebada (grueso todavía), la segunda y tercera molida ya se hace harina lo que es conocida como máchica.				
Entonces se pone a fuego lento a hervir el agua, se coloca la manzanilla y un pedazo de panela y se tapa, luego de hervir unos dos minutos aproximadamente está listo, entonces se pone media taza del agua de manzanilla y ahí se coloca la machica, la cantidad es al gusto dependiendo de qué tan espeso se desee el chapo”				
“Ahora ya casi todo comen solo el pan pero las personas mayores todavía hacemos chapito y aguantamos hasta todo el día sin comer” menciona Zoila.				
Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad		
	Anual	Zoila Chicaiza menciona que el chapo es parte de su comida diaria, todas las mañanas se prepara dice, además en parroquias como Toacaso, Tanicuchí, Poaló, Belisario Quevedo, algunos moradores dicen que comen el chapo ya sea preparado en té de manzanilla, hierva buena, toronjil y hasta en el café tradicional.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
X	Local	Juan Zapata menciona que la gente del campo de toda la provincia hacen el chapo, en toda la sierra sobre todo donde hay grupos indígenas porque son quienes cosechan la cebada, al igual que los mestizos pero que viven netamente en el campo menciona.		
X	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
E1	Cebada	Vegetal	Aláquez barrio Cuchitingue	Producción propia
	Panela	Vegetal	Latacunga (feria)	Compra

	Manzanilla	Vegetal	Aláquez	Producción propia	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tiesto	Tradicional	Aláquez	Compra (herencia)	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Zoila Chicaiza	81	Comerciante informante	Aláquez	Aláquez
	Juan Zapata	83		Aláquez	Aláquez
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	El chapo es un alimento cotidiano del campo, desde tiempo atrás se ha visto que hacen menciona Juan de abuelos a hijos, los padres y ya como padre también les enseñan hacer chapo a mis hijos dice Juan.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	El chapo es un alimento cotidiano del campo, desde tiempo atrás se ha visto que hacen menciona Juan de abuelos a hijos, los padres y ya como padre también les enseñan hacer chapo a mis hijos dice Juan.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
El chapo es muy importante en los desayunos porque es la comida más importante del día y según mencionan Zoila y Juan en la gran mayoría de los barrios de Aláquez lo consumen, porque el trabajo de la agricultura es muy duro y pesado y este alimento ayuda a sostener el hambre en las largas jornadas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Alta	La sensibilidad es media, porque pese a que muchas personas sobre todo adultos mayores que viven en el campo aún lo consumen, se han ido cambiando las técnicas de preparación de la machica ahora se muele en los molinos, o en el peor de los casos a sido remplazado por el pan, por su fácil compra en cualquier parroquia y más aún en el centro de Latacunga.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N/A	N / A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	N/A	N / A	N/ A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220726-1112.jpg			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-56- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Tanicuchí		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Tanicuchí		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) - 78.6333		<b>Y (Norte)-</b> 0.783333 <b>Z (Altitud)</b> 3.008
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Plato elaborado papas con cuy foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220826-1012.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Papas con cuy	D 1	Cuy asado
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana y Festiva	
<b>Breve reseña</b>			
Rosa Calero comerciante de comida tradicional, de 46 años menciona que el cuy es nativo que incluso estuvo antes de la conquista española, las papas con cuy es un plato muy tradicional de la serranía ecuatoriana por la mayoría cría cuyes y conejos, en el caso de rosa los cría para su negocio de comida en el mercado de Tanicuchí.			
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>			
<b>Ingredientes</b>			
Papas Lechuga			
Cebolla lojana o blanca Cuy			
Maní Sal Ajo			
Cebolla			
paiteña			
Manteca			
de			
chancho			
<b>Preparación</b>			
Rosa Calero menciona que se hierva el agua para pelar al cuy , mientras se mata al cuy aplastándole la cabeza hasta que suene (cráneo roto), se mete y se saca del agua para mojarlo con el agua hervida y quitar la lana, luego se procede a “chamuscar” (ponerlo a la candela para quemar las lanas restantes) y se lo lava haciendo un pequeño corte horizontal en la barriga, se saca las vísceras mismas que sirven para la zarza.			
Entonces se abre la boca y la barriga del cuy, se coloca sal y aliño de casa hecho con el ajo y cebolla molida en piedra, antiguamente se dejaba pasar toda la noche para que se concentre el aliño, actualmente se deja reposar únicamente por tres horas,			
De ahí se lo coloca en la orqueta de capulí y las patas se atan al palo para que quede extendido y se dore, se ata con el caucho de cabuya porque es resistente al calor y se lo asa dándole la vuelta constantemente, agregando manteca de chancho hasta que esté listo en 45 minutos.			
Para la zarza se pica la cebolla blanca, se pone a cocinar con agua, mientras hierva se pica las vísceras del cuy para poner en la zarza, se agrega el maní, sal, ajo, se espera 45 minutos y está listo			
Entonces el plato está listo para servir con las papas, la zarza cubriendo las papas, el cuy y se lo acompaña con una hoja entera de lechuga.			
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>	
	Anual	En la parroquia Tanicuchí se prepara este plato continuamente porque se tiene a la mano el cuy y las papas, es un plato muy vendido especialmente aquí porque se lo hace todavía al carbón. Menciona Rosa Calero.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>	
X	Local	Además Rosa dice que en las parroquias vecinas como Toacaso, Pastocalle, Guaytacama, 11 de Noviembre, Aláquez, Belisario Quevedo se puede encontrar este plato tradicional, porque en todo lado se encuentra la crianza de cuyes, menciona también en la provincia de Chimborazo, Pichincha y Tungurahua se puede encontrar esta preparación dentro de los mercados principales, agrega que en toda la sierra hay papas y hay cuy por ende es un plato muy conocido y valorado.	
X	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>
			<b>Forma de adquisición</b>

E1	Cuy	Vegetal	Tanicuchí	Producción propia	
	Papas	Vegetal	Guaytacama( parroquia vecina)	Compra	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1	Orqueta de capulí	Tradicional	Tanicuchí	Producción propia	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Rosa Calero	46 años	Comerciante de comida	Tanicuchí	Mercado central
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	Padres-hijos	Rosa dice que aprendió de su abuela ya que desde muy pequeña vivió junto con ella, recuerda que a su abuela le enseñó su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	Padres-hijos	Rosa dice que aprendió de su abuela ya que desde muy pequeña vivió junto con ella, recuerda que a su abuela le enseñó su madre.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Dentro de la parroquia es muy importante dentro de la parte económica ya que como bien menciona Rosa Calero, es un plato muy cotizado debido a la forma de preparación, atrae además turistas al lugar porque es muy recomendado, además dice que en las fiestas como matrimonios todavía preparan hasta 700 cuyes para servir como plato fuerte.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es baja porque pese a los cambios y la modernización es un plato bastante reconocido por los moradores de las parroquias rurales de Latacunga, además Rosa menciona que en otras provincias varía la preparación pero existe, agrega que es un plato muy comercial por ello siempre va ir pasando de generación en generación.			
	Media				
X	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Audio</b>	
N/A	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220826-1012.jpg			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR			
 <b>INPC</b> Instituto Nacional del Patrimonio Cultural Ecuador		CÓDIGO	
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-59- 004-22-00001	
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>			
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> Guaytacama		<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Cuicuno			
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) - 78.6333		<b>Y (Norte) -</b> 0.816667	<b>Z (Altitud)</b> 2.964
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>			
			
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tortillas de maíz listas en el punto de venta foto: Pamela Cando, 2022			
<b>Código fotográfico:</b> IM20220809-10562.jpg			
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>Denominación</b>		<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tortillas de maíz		D 1	N/A
		D 2	N/A
<b>Grupo social</b>		<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo		L 1	Español
		L 2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Cotidiana y Festiva		
<b>Breve reseña</b>				
Clara Romero comerciante de tortillas de maíz con 52 años, dice que las tortillas de maíz son tradicionales de laparroquia Guaytacama, son elaboradas con harina de maíz por eso su nombre, además se pone queso y cebolla, estas son muy buscadas especialmente en el mes de septiembre que turistas religiosos llegan a las fiestas en honor al señor del árbol o llamado también señor de Cuicuno.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Harina de maíz</p> <p>Cebolla blanca</p> <p>Queso</p> <p>Huevos</p> <p>Sal</p> <p>Manteca de chanco</p> <p><b>Preparación</b></p> <p>Hay que destacar primeramente que la harina de maíz igual viene de un proceso de tostado y molido, actualmente lo hacen ya en el molino, para facilitar el trabajo menciona clara Romero.</p> <p>Dice que se parte de cernir el polvo o harina de maíz en un cedazo o colador, (para evitar brumos) luego en aguacaliente se disuelve la sal, se mezcla con la harina y se va agregando uno a uno los huevos, entonces se coloca una cucharada de manteca de chanco para mejorar el sabor. La masa tiene que tener una textura neutra ni muy aguada ni muy seca, completamente manejable para poder ir firmando la tortilla, lista la masa se procede a hacer una bolita pequeña y se presiona con el dedo allí se pone la cebolla conjuntamente con el queso, y se aprieta en la palma de la mano hasta que tome forma circular, se las pone en el tiesto con un poco de manteca de chanco se las voltean constantemente para dorar, cuando el queso empieza a derretirse quiere decir que esta lista y está lista para servirse, (se las acompaña con el tradicional ají de piedra.)</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Se hace continuamente porque si hay visitantes pero los días que más se venden son los fines de semana desde viernes menciona Clara.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Es tanto de alcance local como provincial debido a que algunas de las vendedoras de tortillas dicen que van allá personas por recomendación, sobre todo gente de Quito buscan las tradicionales tortillas de maíz de Guaytacama o de Sam Buenaventura.		
X	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Harina de maíz	Vegetal	Guaytacama	Producción propia
	Queso maduro		Guaytacama	Producción propia

Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Tiesto	Tradicional	Guaytacama	Producción propia	
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Clara Romero	47	Comerciante de tortillas de maíz	Guaytacama	Cuicuno
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Para Clara la procedencia de esta preparación viene de hace muchos años atrás ella			
	Maestro-aprendiz	recuerda que sus tías ya fallecidas preparaban en gran cantidad para alimento familiar y para la venta y ahí aprendió ella porque todos los niños de la casa debían colaborar.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La transmisión es de padres a hijos ya que en el lugar debido a las visitas religiosas, se prepara en gran cantidad y cada nueva generación aprende la recetas y su forma de preparación, cabe destacar que mantienen ciertos ingredientes que son el secreto de cada persona quien elabora estas sabrosas tortillas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
La importancia económica y el sentido cultural van de la mano, ya que como mencionan habitantes de la zona es un lugar muy visitado por motivo religioso esto permite que el plato elaborado se vendido en gran cantidad, mientras que la parte cultural, destaca sus recetas e ingredientes secretos ancestrales que ha ido pasado de generación en generación de las diferentes familias que se dedican a hacer las tortillas.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es media ya que al existir una fuerte demanda de turistas, ya no se respetan las técnicas de preparación, como menciona clara actualmente todo se hace rápido o apurada porque tiene que salir a vender la gente ya está esperando, sin embargo el plato es muy reconocido y consumido por propios y extraños de la zona.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
Código / Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	

<b>9. ANEXOS</b>		
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Audio</b>
N/A	N/A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>		
N/A		
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>		
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI		
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220809-10562.jpg		

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-57- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi	<b>Cantón:</b> Latacunga	
<b>Parroquia:</b> 11 de Noviembre	<input type="checkbox"/> Urbana	<input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> 11 de Noviembre		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) - 78.6667	<b>Y (Norte) -0.9</b>	<b>Z (Altitud)</b> 2.964
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Chaguarmishqui listo para servirse foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220721-10522.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Chaguar mishqui	D 1	Dulce de cabuya
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito			
Gastronomía		Cotidiana y Festiva			
<b>Breve reseña</b>					
El chaguarmishqui es una bebida que se extrae de la cabuya y es complementada con el arroz de cebada para completar la bebida ya lista para servir menciona Antonio Pumashunta de 62 años, habitante de la parroquia 11 de Noviembre, el trabajo el penco y su esposa lo vende en el mercado de Latacunga.					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
<b>Ingredientes:</b> Arroz de cebada					
<b>Preparación:</b> Antonio Pumashunta cuenta que se escoge una cabuya madura, se sabe que está madura por su porte (aproximadamente de unos 10 a 12 años) entonces con una barra en el centro de la cabuya y se hace un hueco y se lo tapa con hojas de chilca y una piedra, se deja así por más o menos una semana. Ahí se crea el dulce de cabuya, se raspa en el hueco a las 6 de la mañana y a las 6 de la tarde a los para que siga saliendo el dulce cada día se saca unos 4 o 5 litros, con la recolección y raspado tanto en la tarde como en la mañana. Entonces Rosa Pumashunta prepara el chaguarmishqui menciona que el dulce sacado de la cabuya se lo pone a cocinar, cuando está a punto de hervir se coloca el arroz de cebada para “espumar” (sacar el afrecho del arroz de cebada) se cocina esta mezcla por aproximadamente una hora y está listo para servir, se lo toma caliente o frío, dice además que los días jueves lo vende en el mercado central de Latacunga, buscan esta bebida como beneficio medicinal, porque es bueno para los huesos, para las penas y cuando una persona es muy nerviosa menciona Rosa.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Se hace continuamente menciona Rosa Pumashunta ya que en el sector de la parroquia 11 de Noviembre hay bastante cabuya, y además se lo hace para comercializar la bebida.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
X	Local	Por lo que comentan Antonio y Rosa Pumashunta dentro de la Localidad es una bebida muy conocida, sobre todo por sus propiedades medicinales, además en otras provincias se las hace mencionan, como sus propios familiares en la provincia de Tungurahua.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1					
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1					
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Antonio Pumashunta	62	Informante	Parroquia 11 de Noviembre	11 de Noviembre
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
✓	Padres-hijos	Antonio Pumashunta menciona que el proceso de extraer el dulce de la cabuyaviene desde sus tátara abuelos, debido a la existencia de esta planta por la zona, antes se tomaba para el cansancio del trabajo de los agricultores.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
✓	Padres-hijos	Para Antonio Pumashunta fue fácil aprender porque su padre le enseñaba, menciona que así mismo sus tíos le enseñaban a sus primos y actualmente el le enseña a su nieto porque todos los fines de semana lo visita.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Rosa Pumashunta dice que el chaguarmishqui es una bebida más que nada medicinal, que no hay mayor trabajo para obtenerlo pero que hay que cuidarlo mucho y hacer los agujeros de la manera adecuada para que el cabuyo siga dando el dulce, además es una fuente de ingreso económico por que según menciona algunas de sus vecinas también salen a la carretera principal e35 a vender el chaguarmishqui.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es media ya que los jóvenes de la generación actual no ponen mayor interés en aprender estas técnicas de extracción del chaguarmishqui, como bien lo dice Rosa Pumashunta, ahora los jóvenes toman otras bebidas, la modernización ha ido reemplazando la bebida, pero sin embargo existe todavía una población considerable que lo hace y también que lo consume.			
✓	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N / A	N/ A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A		N / A	N/ A	N/A	

<b>10. OBSERVACIONES</b>	
N/A	
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO	<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022
<b>Revisado por:</b>	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL 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		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-01-62- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Toacaso		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Planchaloma		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) - 78.6833		<b>Y (Norte)</b> -0.75 <b>Z (Altitud)</b> 3.178
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Cocinado listo para servirse en la batea foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220718-20722.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Cocinado	D 1	Cucayo
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana		
<b>Breve reseña</b>				
Orfelina Cruz con 91 años de edad habitante de la parroquia Toacaso barrio Planchaloma dice que el cocinado de Cotopaxi se compone de papas, mellocos, ocas, mashuas y las habas tasno. Todo esto cocido junto se llama “cocinado” y es un plato que casi ya no se lo hace.				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<b>Ingredientes:</b>				
Habas				
Secas				
Ocas				
Papas				
Mellocos				
Mashuas				
<b>Preparación</b>				
Orfelina Cruz dice que primeramente se coloca el tiesto en el fogón para que esté caliente, entonces pone las habas para tostarlas, se va meciendo constantemente con la “canchana” (palo de madera en forma de arco al final) hasta que tengan un color amarillo y se lo saca, luego de ello se remoja por aproximadamente 15 minutos, esto se hace para ensuavecer y entonces están listas para ser cocinadas junto con los otros productos.				
En el agua hirviendo se colocan primeramente las habas por que se demora más en cocinar, en unos 10 minutos se colocan las ocas y el melloco que se cocinen por aproximadamente 20 minutos y finalmente se coloca las papas y se cocina media hora más, para que esté listo. Orfelina agregó que se concentra más el sabor porque se lo hace tapado y a fuego de leña.				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Según cuenta Orfelina Cruz este plato se lo realizaba como parte de la dieta diaria de los agricultores, pero menciona que actualmente ya se lo prepara muy poco, debido a que ya no se siembra como antes la oca y mashua.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	Es de alcance local debido que es un plato que se lo realiza solo en el campo dice Orfelina, además ahora ya en vez de las ocas y mashuas ponen choclo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1				
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
H1	Canchana	vegetal	Planchaloma. Parroquia Toacaso	Producción Propia
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>				

Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Orfelina Cruz	87	Informante calve	Toacaso	Plnchaloma
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La realización de este plato viene de padres a hijos ya que es elaborado con los principales productos de cultivos que se dan en la zona.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La elaboración del plato no tiene mayor dificultad como para prender a prepararlo, pero sin embargo es un alimento que se ha transmitido de generación a generación de padres a hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Su mayor importancia es el valor simbólico ya que es plato que representa todos los productos que cultivan en la zona en una sola combinación, sin cambios ni modificaciones, simplemente es lo más natural posible, varios habitantes mencionan que hoy por hoy a cambiado por que casi ya no se lo hace. Sin embargo los adultos mayores en espacios pequeños aun siembra las ocas y las secan al sol porque para ellos sigue siendo un manjar.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
<input checked="" type="checkbox"/>	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es alta debido a que como menciona Orfelina Cruz, ya casi no se hace el cocinado de la forma original, principalmente por la escases de cultivos de oca y mashua, se ha ido remplazando estos dos productos por el choclo y habas tiernas en vez del tasno de habas.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N / A	N / A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A		N	N/	N/A	

	/ A	A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-52- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Belisario Quevedo		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Belisario Quevedo		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) - 78.5667		<b>Y (Norte) -</b> 0.966667 <b>Z (Altitud)</b> 3.099
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Humas con café foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220725-20022.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Humas con chocolate en leche	D 1	N/A
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A

<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
Gastronomía	Cotidiana

**Breve reseña**

Las humas son preparadas a base del choclo tierno y en este caso se acompaña del café caliente , es una especie de “mata hambre” menciona Lourdes Tapia comerciante de comida en la parroquia Belisario Quevedo , tiene 46 años de edad.

#### 4. DESCRIPCIÓN

**Ingredientes**  
 Choclo en media madurez  
 Huevo  
 Mantequilla  
 Cebolla blanca  
 Polvo de hornear  
 Sal  
 Cachihuiria  
 Queso  
 Para acompañar café y azúcar.

#### **Preparación**

Lourdes Tapia prepara las humas de la siguiente manera, dice que primeramente hay que moler el choclo en el molino muy bien hasta que quede sin grumos, siendo el choclo está todavía con leche esta se la recoge para después agregar a la mezcla si está muy seca. En la molienda del choclo se agrega los huevos, la mantequilla derretida, un poco de polvo de hornear, unas cuantas cucharadas de cachihuiria, la cebolla blanca picada muy fina y las al gusto, se mezcla muy bien hasta que quede sin grumos. Con la masa lista se empieza a poner en las hojas del mismo choclo, estas son ates cortadas la parte de abajo para que salgan iguales, se coloca en la hoja aproximadamente dos cucharas de sopa y se dobla la hoja de los dos lados y la punta hasta sellar por completo. Luego en una olla se pone algunas tizas del choclo y también algunas hojas esto en el asiento de la olla cuando el agua ya esté hirviendo, y finalmente se colocan las humas formando un círculo una sobre otra en columnas, se espera 45 minutos y están listas para servir, en este caso Lourdes las acompaña con café caliente.

<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>
	Anual	Lourdes Tapia menciona que se prepara las humitas con café continuamente debido a que ahora las siembras de maíz son en cualquier época de año y si no hay de producción propia también se encuentra el choclo en los mercados cercanos.
X	Continua	
	Ocasional	
	Otro	
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>
X	Local	El es local porque Lourdes Tapia comenta que la gente del barrio viene ya las tardes a degustar de sus humas con café, a nivel provincial se puede encontrar las humas en los principales mercados de las ciudades, en si la mayor parte de la región andina prepara las humas .
X	Provincial	
X	Regional	
	Nacional	
	Internacional	

Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
E1					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
H1	Canchana	Vegetal	Planchaloma. Parroquia Toacaso	Producción Propia	
5. PORTADORES / SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad /Tiempo de actividad	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Lourdes tapia	46	Comerciante de comida	Belisario Quevedo	Belisario Quevedo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La procedencia es de padres a hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Lourdes Tapia menciona que a ella le enseñó su madre junto con su tía ya que la familia casi siempre se ha dedicado a vender las humas por ese motivo la gente de subbarrio las reconocen ya precian su comida.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La importancia es cultural ya que es un trabajo muy minucioso desde que se cosecha el choclo hasta cuando semuele ya que la contextura de la masa debe quedar en cierto punto clave para que las humas salgan perfectas, son elaboradas con un producto nativo.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La sensibilidad al cambio es baja debido a que en muchos lugares se lo preparan, pese a que se lo haga de formas distintas y quizás más modernas, las humitas son muy conocidas y consumidas en las provincias de la sierra ecuatoriana, sobre todo en mercados principales o pequeños emprendimientos de comida.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad

N/A	N / A	N / A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>				
<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>				
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A	N/A	N/A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>				
N/A				
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>				
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI				
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO			<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>			<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>			<b>Fecha aprobación:</b>	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-56- 004-22-00001
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Joseguango Bajo		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Joseguango Bajo		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) -78.6		<b>Y (Norte) -</b> 0.833333
		<b>Z (Altitud)</b> 3.045
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Caldo de treinta y uno listo para servir foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220722_20122.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Caldo de treinta y uno	D 1	N/A
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana y Festiva		
<b>Breve reseña</b>				
<p>Arsenio Toa Cuenta que el origen de este plato se dio porque en épocas pasadas los hacendados sacrificaban vacas para realizar una gran fiesta para despedir el año cada 31 de diciembre y a los empleados les daban solo el “menudo” (vísceras) entonces la gente aprovechaba y se hacía una sopa con el corazón, el librillo, las vísceras, el “puzúm” (pansa de la vaca) . Esto para ellos era un gran reglo ya que nunca comían carne y esperaban como ansias el caldo del 31 de diciembre de ahí su nombre.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<p><b>Ingredientes</b>  Menudo de res  Corazón  Librillo  Vísceras  Pansa  Sal  Ajo  Cebolla blanca  Cebolla paiteña  Perejil</p> <p><b>Preparación</b>  Celia Terán comenta que para preparar el caldo de treinta y uno primeramente se lava bien todo el menudo, se lava con sal y limón para que tenga ningún “tufo” (olor a estiércol de la vaca) entonces tal cual está se lo pone a cocinar en una olla grande con bastante agua, ahí se sazona la olla con el ajo, la cebolla en trozos grandes tanto la blanca como la paiteña y la sal al gusto, se cocina por aproximadamente dos horas para que el menudo esté listo. Luego de ello el caldo se cierne y se saca el menudo para cortar el trozos pequeños, el caldo se lo vuelve aliñar y se deja cocinar por media hora más, una vez listo se mezcla el menudo y el caldo, finalmente se agrega el perejil picado y la cebolla blanca. Ya listo algunos comen con mote o limón agregó Celia</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Celia y Arsenio mencionan que ya no se lo prepara como antes, es únicamente un plato para brindar o compartir cuando vienen familiares de visita, mencionan además que algunos habitantes venden como un plato tradicional pero también de vez en cuando en las fiestas.		
	Continua			
X	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	El alcance es local ya que Celia Terán afirma que cada uno tiene una forma diferente de preparar, por ejemplo dice que en Ambato es bastante reconocido pero se prepara de manera diferente.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Menudo de res	Animal	Latacunga	Compra
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>

H1					
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo deactividad</b>	<b>Cargo, función oactividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Arsenio Toa Celia Terán	61 57	Informante clave Informante clave	Joseguango Bajo Joseguango Bajo	Barrio centro Barrio centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La receta y forma de preparación viene de padres a hijos ya que como menciona			
	Maestro-aprendiz	Celia Terán, antes se aprendía a cocinar lo que se veían en la casa ahora en la actualidad ya hay carreras de cocina donde les enseñan los profesores.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	La receta y forma de preparación viene de padres a hijos ya que como menciona Celia Terán, antes se aprendía a cocinar lo que se veían en la casa ahora en la actualidad ya hay carreras de cocina donde les enseñan los profesores			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Más que nada considero que llama mucho la atención la historia de origen del plato, es una evidencia más de como nuestros indígenas resistieron a tal punto de crear un plato, además Arsenio comenta que dentro de la comunidad gusta mucho este plato además tiene muchas propiedades nutricionales.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es media debido a que muchas personas no conocen el origen del plato y menciona Celia Terán que a las nuevas generaciones no les gusta y por eso no hay mayor interés, pese a ello hay personas adultas que disfrutan mucho de este plato tradicional y de hecho es un plato muy comercial en los mercados.			
<input checked="" type="checkbox"/>	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	
N/A		N/A	N/A	N/A	
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					

<b>Código / Nombre</b>	<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>
<b>9. ANEXOS</b>			
<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	N / A	N / A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220722_20122.jpg			

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		
 <b>INPC</b> Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador		<b>CÓDIGO</b>
<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b> <b>DIRECCIÓN NACIONAL DE INVENTARIO</b> <b>PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL</b> <b>FICHA DE INVENTARIO</b> <b>A4 CONOCIMIENTOS Y USOS</b> <b>RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL</b> <b>UNIVERSO</b>		IM-05-01-56- 004-22-00002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Joseguango Bajo		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Joseguango Bajo		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) -78.6		<b>Y (Norte) -</b> 0.833333 <b>Z (Altitud)</b> 3.045
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> olla con el sambo de dulce listo foto: Pamela Cando, 2022		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220712_1622.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Sambo de dulce	D 1	N/A
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A
<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	

Gastronomía		Cotidiana			
<b>Breve reseña</b>					
Manuela Naranjo habitante de la parroquia Joseguango Bajo de 67 años comenta que el sambo de dulce es unabebida preparada con el sambo maduro acompañado de leche y harina de maíz para espesar, menciona también que es considerado un “desabrido” (bebida caliente y espesa que se come luego del almuerzo o merienda)					
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>					
Ingredientes: Sambo maduro Harina de maíz Panela Leche canela					
<b>Preparación</b>					
Manuela Naranjo menciona que es su bebida favorita, cuenta que sale a recolectar los sambos más maduros, los reconoce por su tamaño bastante grande y el color blanco de la cáscara, lo parte por la mitad y con una cuchara “raspador” (especie de cuchara con el fondo muy circular y cabo de madera) empieza a sacar toda la pulpa del sambo con todo y las pepeas, esto añade en una olla con agua y lo deja hervir por aproximadamente 5 minutos hasta que esté totalmente cocinado el sambo. Mientras tanto en otra olla coloca la leche recién ordeñada de las vacas y e agrega la harina de maíz, mezcla muy bien hasta que no queden grumos y agrega a la olla donde está el sambo ya cocinado, se pone un pedazo grande de panela y se deja hervir esto por 30 minutos, cuando este casi listo se agrega unas ramas de canela y se tapa, finalmente está listo para servir el sambo de dulce. Manuela agrega que hecho en leña sabe mucho mejor.					
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>			
	Anual	Manuela Naranjo dice que en la semana cocina el sambo de dulce hasta 3 veces, al igual que habitantes de parroquias vecinas mencionan que se hace para brindar a las personas que ayudan a trabajar en los cultivos de papa por ejemplo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>			
X	Local	El alcance es local ya que Manuela Naranjo menciona que en todos los barrios de la parroquia existe el sambo, además se lo consume de diferentes maneras, en sopa por ejemplo pero es más sabroso el sambo de dulce menciona ella.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
E1	Sambo	Vegetal	Joseguango Bajo	Producción propia	
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>	
H1					
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>

Individuos	Manuela Nranjo	67 años	Informante clave	Joseguang o Bajo	Barrio centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Manuela Naranjo dice que aprendió a preparar el sambo de dulce junto con su primaya que las dos eran las encargadas de preparar la comida para los vecinos que les ayudaban en las siembras de papas, entonces su abuelita era quien les daba las indicaciones o más bien dicho la receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Dentro de la comunidad es una bebida muy nutritiva y además fácil de preparar con uno de los principales productos ue se dan en esta zona.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
X	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es alta debido a que esta bebida ya no se la consume mucho, Manuela Naranjo menciona que ahora en las siembras lo que dan es comida comprada y muchas veces jugo de sobre, muy poca gente prepara la comida coo se debe menciona ella, el sambo ya solo buscan para la fanesca y no conocen que se puede hacer otras cosas con el.			
	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N / A	N/A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					
<b>Textos</b>		<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>	
N/A		N / A	N/ A	N/A	
<b>10. OBSERVACIONES</b>					
N/A					

<b>11. DATOS DE CONTROL</b>	
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI	
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO	<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022
<b>Revisado por:</b>	<b>Fecha revisión:</b>
<b>Aprobado por:</b>	<b>Fecha aprobación:</b>
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220712_1622.jpg	

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL 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		<b>CÓDIGO</b>  IM-05-04-51- 004-22-00002
<b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>		
<b>Provincia:</b> Cotopaxi		<b>Cantón:</b> Latacunga
<b>Parroquia:</b> Aláquez		<input type="checkbox"/> Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural
<b>Localidad:</b> Aláquez		
<b>Coordenadas:</b> WGS84 Z17S - UTM X (Este) -78.6		<b>Y (Norte) -</b> 0.866667
		<b>Z (Altitud)</b> 2.911
<b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>		
		
<b>Descripción de la fotografía:</b> Tostado listo para servir. <p style="text-align: right;">foto: Pamela Cando, 2022</p>		
<b>Código fotográfico:</b> IM20220719_1322.jpg		
<b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>		
<b>Denominación</b>	<b>Otra (s) denominación (es)</b>	
Tostado	D 1	Tostado de sal
	D 2	N/A
<b>Grupo social</b>	<b>Lengua (s)</b>	
Mestizo	L 1	Español
	L 2	N/A

Subámbito		Detalle del subámbito		
Gastronomía		Cotidiana		
<b>Breve reseña</b>				
<p>Esther Caiza habitante de la parroquia Aláquez de 59 años menciona que el tostado se lo hace del maíz seco, es un producto elaborado que actualmente es parte de otros platos y que en combinación con otros productos como el queso se convierte en un manjar.</p>				
<b>4. DESCRIPCIÓN</b>				
<b>Ingredientes:</b>				
<p>Maíz Mnateca de chancho Cebolla paiteña Cebolla blanca Sal</p>				
<b>Preparación</b>				
<p>Esther Caiza menciona que para preparar el tostado tradicional es importante hacerlo a leña y en una paila de bronce, se coloca abundante manteca de chancho en la paila hasta que se derrita y ahí se colocan los granos de maíz bien secos, se remueve constantemente hasta que este dorados esto pasa en aproximadamente 25 minutos, luego de ello se coloca la cebolla paiteña picada en pluma se remueve nuevamente por dos 2 o 3 minutos y se coloca la cebolla blanca en trozos largos se remueve y se saca del fuego la paila entonces sacando el exceso de manteca se pone en una batea de madera donde se coloca la sal se espera que enfríe y está listo para servirse.</p> <p>Esther Caiza además comenta que el tostado se come con queso, con leche hervida, con papas cocinadas o simplemente con ají, el tostado es elemento de otros platos como la chugchucara pero en si el tostado solo es una gran fuente de alimento para la gente del campo menciona ella.</p>				
<b>Fecha o periodo</b>		<b>Detalle de la periodicidad</b>		
	Anual	Esther Caiza dice que el tostado siempre se lo hace ya sea para completar otros platos o simplemente para comerlo solo, cuando la gente del campo hacemos las siembras, deshierbas o cosechas llevamos el tostado como cucayo menciona.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
<b>Alcance</b>		<b>Detalle del alcance</b>		
X	Local	El tostado dentro de la localidad todo mundo lo conoce menciona Esther así como también en la provincia, en toda la sierra hay maíz por eso todo preparan el tostado de dulce o de sal.		
X	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
<b>Elementos</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>
E1	Maíz	Vegetal	Alquez- Barrio Cuchitingue	Producción propia
<b>Herramientas</b>		<b>Tipo</b>	<b>Procedencia</b>	<b>Forma de adquisición</b>

H1					
<b>5. PORTADORES / SOPORTES</b>					
<b>Tipo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Edad /Tiempo de actividad</b>	<b>Cargo, función o actividad</b>	<b>Dirección</b>	<b>Localidad</b>
Individuos	Esther Caiza	59	Informante clave-comerciante de comida	Aláquez	Barrio centro
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Procedencia del saber</b>		<b>Detalle de la procedencia</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
<b>Transmisión del saber</b>		<b>Detalle de la transmisión</b>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Aprender de nuestras madres y abuelitas porque ellas lo aprendieron de igual formade sus antepasados menciona Esther Caiza.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
<b>6. VALORACIÓN</b>					
<b>Importancia para la comunidad</b>					
Es muy importante ya que el maíz es uno de sus principales productos agrícolas, actualmente incluso se ha convertido en una fuente d ingreso económico ya que el maíz de la comunidad es muy bueo menciona EstherCaiza.					
<b>Sensibilidad al cambio</b>					
	Alta	Considero que la sensibilidad al cambio es media ya que pese a que se ha mantenido este plato, han variado las formas de preparación y ya no como un alimento es si solo si no más bien para completar otros platos que forman parte de las listas de platos tradicionales de distintos lugares del cantón Latacunga si no también en otras provincias.			
X	Media				
	Baja				
<b>7. INTERLOCUTORES</b>					
<b>Apellidos y nombres</b>		<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad</b>
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
<b>8. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>					
<b>Código / Nombre</b>		<b>Ámbito</b>	<b>Subámbito</b>	<b>Detalle del subámbito</b>	
<b>9. ANEXOS</b>					

<b>Textos</b>	<b>Fotografías</b>	<b>Videos</b>	<b>Audio</b>
N/A	N / A	N / A	N/A
<b>10. OBSERVACIONES</b>			
N/A			
<b>11. DATOS DE CONTROL</b>			
<b>Entidad Investigadora:</b> UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI			
<b>Inventariado por:</b> PAMELA CANDO		<b>Fecha de inventario:</b> 10/07/2022	
<b>Revisado por:</b>		<b>Fecha revisión:</b>	
<b>Aprobado por:</b>		<b>Fecha aprobación:</b>	
<b>Registro fotográfico:</b> IM20220719_1322.jpg			

## Apéndice F. Aval de Inglés



CENTRO  
DE IDIOMAS

### ***AVAL DE TRADUCCIÓN***

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del trabajo de titulación cuyo título versa: **“PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO DE LAS PARROQUIAS RURALES DEL CANTÓN LATACUNGA.”** presentado por: **Cando Molina Pamela Yuliza**, estudiante de la Carrera de: **Ecoturismo**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a la peticionaria hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, septiembre del 2022

Atentamente,

Mg. Marco Beltrán



CENTRO  
DE IDIOMAS

**DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC**  
**CI: 0502666514**